

15 mars 2011 - n°69

Comité éditorial : Danièle Just, Véronique Le Lous, Annette Le Tacon, Yvan Raffin.

Mise en page : Olivier Sac.

Invitation

J'ai dix ans

Je sais que c'est pas vrai, mais j'ai dix ans

Laissez-moi rêver que j'ai dix ans

Ça fait bientôt quinze ans que j'ai dix ans

Ça paraît bizarre, mais

si tu m'crois pas, hé!

T'ar ta gueule à la récré...

Le 18 mai 2001, une vingtaine de personnes (24 pour être précis) décidaient de créer une association pour éditer un journal. L'association devait s'appeler comme le journal lui-même : *La Gazette*. Aucun des présents ne mesurait alors l'aventure qui commençait, l'implication et la volonté qu'elle demanderait. La feuille de chou ainsi créée naissait dans un contexte un peu particulier : celui d'élections municipales un peu chahutées, mais très vite ce contexte était oublié. Un vrai journal, consacré à Villedieu, se mettait en place. Les rubriques se multipliaient : la *Photo mystère* et *Connaissons-nous bien notre village?* dès le numéro 5, *La vigne, le vin et l'olivier* dès le numéro 8, le *À scotcher sur le frigo* pour le numéro 12, *Les Villadéens parcourent le monde* dès le numéro 8... Ce numéro 8, avec 18 pages « écrit petit » paraissait disproportionné. Était-il possible que l'on puisse dire autant de choses sur Villedieu ? Oui, ce qui paraissait une sorte d'exploit s'est reproduit à maintes reprises depuis lors. En fait, la volonté de parler de tout ce qui concernait le village, sans exclusive, et celle de donner la parole (ou plutôt la plume) à tous ceux qui le souhaitaient montrait très vite que la matière était riche et que jamais un numéro, même copieux, ne traitait tous les sujets qu'il aurait voulu, qu'il aurait pu, qu'il aurait fallu traiter. Les trombinoscopes, la vie des associations, les pages consacrées à Buisson ou au Palis, la vie des acteurs économiques et bien d'autres choses encore nourrissaient le journal pendant toutes ces années.

Petit à petit, des principes se mettaient en place : *La Gazette* est à parution irrégulière dès le numéro 5, avec déjà un comité de rédaction propre à chaque numéro, à pagination irrégulière dès le numéro 6. Elle est

un périodique d'informations villadéennes (surtout), cantonales, nationales et mondiales depuis le numéro 7. Elle donne la date dans le calendrier révolutionnaire sur son *À scotcher* depuis le numéro 37 de janvier 2005. La maquette est stable à partir du numéro 10 (la première maquette avait des titres en *arial* et des textes en *times new roman*), la correction des coquilles et de l'orthographe est collective depuis le début...

La gazetteuse et le gazetteux ne se sont pas contentés de ça (qui était déjà beaucoup) : dès 2001, le loto, condition du financement du journal, voyait le jour (et il s'accompagne d'un repas depuis 2007). En 2002, c'était la première édition du « festival d'été » qui fut un échec remarquable, mais ne découragea personne. En 2003, c'est un site internet, vitrine du journal et, de fait, du village qui était créé et qui aujourd'hui encore est actualisé, quand tant de sites s'étiolent. En 2006, les premiers spectacles d'hiver sont proposés dans la nouvelle salle polyvalente. En 2005, pour « dépanner » les gymnastes villadéennes en panne d'association, *La Gazette* accepte d'être le support d'une activité de gymnastique à Villedieu, puis en 2006, d'une activité de danse. En 2008, *Le Théâtre de La Gazette* est créé et *La Gazette* permet à Villedieu de s'inscrire dans le festival *Après les vendanges* comme quelques autres communes du coin. En 2010, *La Gazette* a accompagné des séances de conversations en langue anglaise.

Aujourd'hui, en plus du journal, l'association propose au village trois activités à l'année et cinq à six manifestations. Chacun peut mesurer, à l'aune de son implication dans telle ou telle association, l'ampleur du travail réalisé, au bénéfice de tous.

Dans le même temps, des principes de fonctionnement de l'association se structuraient ; il fallait bien faire tourner la boutique : des réunions régulières où tous les adhérents sont invités ; des postes au bureau qui changent tous les trois ans (pour

éviter la lassitude des titulaires, mais aussi la sclérose de l'association), une gestion rigoureuse pour une autonomie financière garante de l'indépendance et de la durée... *La Gazette* fonctionne sans subvention communale (sauf en 2003, 2004 et 2006). Elle remercie le conseil général qui l'aide pour le festival d'été depuis 2005.

Tout ça a représenté du travail, beaucoup de travail, des milliers d'heures et une mobilisation extraordinaire de tout le monde. Je renvoie le lecteur à l'article *Mille mercis* du numéro 47 (août 2007) qui avait besoin d'une page et demie pour citer tous ceux qui avaient contribué à la réalisation du seul festival 2007. Bien sûr, il y a eu des doutes, des erreurs, des disputes, des chagrins. Surtout, il s'agit d'une formidable histoire d'amitiés avec tant de moments privilégiés : toutes ses soirées de comité de rédaction (souvent arrosées !), les journées au ski, les balades, les méchouis, les rires, les chansons...

C'est aussi une histoire d'ouverture et de partage : tout le monde peut écrire, tout le monde peut participer, tout le monde est invité. Plus de 70 personnes ont participé aux comités de rédaction, plus de 150 ont écrit au moins une fois, d'autres encore ont témoigné, ont pris des photos, ont aidé à telle ou telle manifestation. La confiance et la connivence de très nombreux lecteurs sont aussi pour beaucoup dans la vie du journal. Pour la première fois, la présidente de *La Gazette*, nouvellement élue, ne fait pas partie des 24 qui étaient là le premier jour, signe de la capacité à se renouveler :

10 ans déjà.

Pour fêter ça, *La Gazette* lance une invitation à tous ceux qui le souhaitent pour un repas « tiré du sac », sur la place du village, le mercredi 18 mai, à partir de 19 h, avec sûrement quelques surprises.

Yves Tardieu

Bouroule

Le loto de la Bibliothèque Mauric, organisé par l'association « La Société de Lecture », s'est déroulé le dimanche 9 janvier à la *Maison Garcia*.

Les permanents, aidés de quelques adhérents, ont mis en œuvre tout leur savoir-faire pour que cette après-midi soit une réussite. Ils ont fourni beaucoup de lots et confectionné beaucoup de friandises dans l'espoir de générer le plus de bénéfice possible, bénéfice qui permettrait, bien sûr, l'achat de livres.

Environ 80 personnes sont venues jouer : quelques-unes ont gagné et sont reparties ravies avec leur lot, ou un lot de consolation si elles perdaient à la « ballotte ». Les boissons proposées

par la buvette ont attiré les gosiers secs et le coin grignotage a permis aux gourmands de régaler leurs papilles.

Malgré les efforts de Josette Avias, pour « bourouler* », et de Christian Paris pour énoncer clairement les ballottes, tout le monde n'a pas pu gagner, mais chacun essaiera de tenter à nouveau sa chance l'année prochaine. L'essentiel n'est-il pas de participer pour que vivent les associations ?

Merci à tous ceux qui étaient là en espérant qu'ils seront encore plus nombreux en 2012.

* Bourouler (*Dico des mots*) : aller et venir sans raison.

Michèle Mison



Une table avec d'heureux gagnants

La journée du Café du Centre

Comme chaque année, Lionel et Tess Lazard offrent un buffet pour le Nouvel An. Tous sont invités : les habitués et ceux qui ne viennent que rarement.

Dans une ambiance festive, les convives profitent des mets préparés par Tess, avec l'aide de Lionel. Je vous assure qu'ils ont mis tous les deux la main à la pâte !

Les petits plats du buffet dressé sur le billard invitaient à la dégustation.

Tess et Lionel approvisionnaient le buffet, ils

avaient beaucoup à faire. Il y avait aussi Jean-Claude Raffin très efficace, comme toujours, et deux bénévoles de service, Gilbert Nuñez et Bernadette Croon qui ont servi du mieux qu'ils ont pu. La journée était réussie, il y avait une bonne ambiance.

Ce geste de Lionel et Tess est très apprécié par les Villadéens qui viennent très nombreux chaque année.

La journée s'est terminée à minuit passé.

Bernadette Croon



Gilbert Nuñez, Lionel et Tess Lazard, Godzilla, Bernadette Croon

Brèves de comptoir

Cravate : accessoire servant à indiquer la direction du cerveau de l'homme.

Carla Bruni : Blanche-Neige moderne ayant eu une préférence pour un des sept nains : Grincheux.

Voiture : invention ingénieuse permettant de contenir 110 chevaux dans le moteur et un âne au volant.

Parents : deux personnes qui t'apprennent à marcher et à parler pour ensuite te dire de t'asseoir et de fermer ta gueule.

Oui-oui : fils illégitime de Sissi.

Boule de flipper : testicule de dauphin.

Facebook : le seul endroit où tu parles à un mur sans être ridicule.

Contes en Voconces

Les contes et la littérature orale étaient à l'honneur dans les bibliothèques du réseau intercommunal avec la manifestation « Contes en Voconces ».

Le projet des bibliothèques était de mutualiser et de coordonner leurs moyens, leurs ressources dans une action commune pour jeune public.

Le conte joue un rôle important dans la pédagogie de la lecture que les bibliothèques mettent en oeuvre, en direction notamment des enfants. C'est une pédagogie par l'art, le but étant de donner l'envie et le goût de lire.

À cette occasion, la bibliothèque de Villedieu a reçu, le vendredi 10 décembre à la salle Garcia, la conteuse Kady Kaya, choisie parmi plusieurs propositions de la Copavo.

Elle est arrivée à 14 heures, dans une éclatante robe bleue, avec quelques accessoires africains et pendant plus d'une heure, elle a ravi les enfants de l'école, les résidents de La Ramade et quelques adultes. Son spectacle « Au temps d'avant : quand bêtes et gens parlaient la même langue... » a régalé les enfants qui ont participé sans retenue aux histoires et même les grands qui eux aussi se sont pris au jeu.

Tous sont repartis avec des étoiles dans les yeux et une papillote dans la bouche.



Kady Kaya a captivé le jeune public

Cette initiative a été possible grâce à la Copavo et la mairie de Villedieu qui ont subventionné le spectacle. Il est à espérer qu'elle se renouvelle et nous remercions tous ceux qui ont participé à la mise en place de cet après-midi récréatif.

Annette Le Tacon et
Michèle Mison

Assemblée générale de la bibliothèque Mauric

L'assemblée générale de la bibliothèque Mauric a eu lieu le vendredi 11 février 2011 à 20 h 30 dans la salle des associations à la Maison Garcia.

Étaient présents : les membres du bureau : Annette Le Tacon, présidente, Denise Adage, trésorière, Michèle Mison, secrétaire, Olivier Sac, secrétaire adjoint, Nathalie Denamur, responsable des enfants à la bibliothèque; les bénévoles qui tiennent les permanences du dimanche : Nicole Favergeon, Caroline Lefèvre, Fabienne Paris; Pierre Arnaud qui représentait le maire, ainsi qu'une quinzaine d'adhérents que la vie de la bibliothèque intéresse. Un absent excusé : Yvan Raffin, vice-président.

La présidente a ouvert la séance avec le rapport moral et l'exposé des activités de la bibliothèque pour 2010 :

- Le loto du 31 janvier a dégagé un bénéfice de 205 €.
 - La présence de la bibliothèque aux Olympiades du 9 mai, organisées par les Ringards, a pris la forme d'un scrabble fabriqué spécialement pour les enfants. Malheureusement, la pluie n'a permis qu'à très peu d'entre eux de tester leurs capacités.
 - Le 10 décembre, la conteuse Kady Kaya a ravi, avec ses contes africains, les enfants de l'école, des résidentes de La Ramade, quelques parents et des membres du Club des aînés.
- Mises à part ces manifestations ponctuelles, il y a aussi les occupations habituelles :
- Le passage du bibliobus les 16 mars et 19 octobre nous a permis de renouveler environ 500 livres.
 - 400 livres pour la jeunesse ont été prêtés par la B.D.P. pour 18 mois.



Denise Adage, Annette Le Tacon, Michèle Mison

- Les permanences sont assurées le dimanche de 10 h 30 à 11 h 30.
- Le jeudi matin, la bibliothèque reçoit la visite des résidentes de La Ramade accompagnées de Denise Adage.
- La bibliothèque est très animée le vendredi après-midi avec la visite des enfants de l'école. Nathalie Denamur les accueille et prête une centaine de livres chaque fois.

Merci à l'Amicale laïque qui nous a offert des livres pour notre jeune public, pour un montant de 600 €.

Suite page 4

Merci aussi aux donateurs qui nous apportent des livres pour enfants ou adultes. Une précision cependant : il faut que ces documents soient en bon état et postérieurs à 1990.

Le rapport financier a été ensuite présenté par Denise Adage. Le montant des recettes (loto, adhésions, subvention) s'élève à 1 963,49 € et celui des dépenses (loto, assurance, achat de fournitures et de livres) à 1 525,67 €, d'où un bénéfice de 437,82 €.

Le rapport moral et le rapport financier ont été approuvés à l'unanimité.

Renouvellement du bureau : tous les membres sont renouvelables. Aucun volontaire ne se présentant, le bureau reste inchangé.

La présidente a ensuite présenté les projets pour l'année 2011 :

- La bibliothèque reste ouverte de 10 h 30 à 11 h 30, c'est ce qui ressort des réponses au questionnaire envoyé aux adhérents.
- La gestion du prêt des livres par informatique va se réaliser dans les mois à venir et le catalogage arrive à son terme. Nous nous y employons tous les jeudis après-midi.

– L'accueil des résidentes de *La Ramade* et des enfants de l'école se poursuivra dans les mêmes conditions.

– Le bibliobus passera le mardi 12 avril à 9 h 30 : faites-nous connaître vos envies avant fin mars.

– La fête des *Ringards* le 5 juin : la bibliothèque sera présente.

– Les « Contes en Voconces » verront une nouvelle édition probablement en novembre.

– Les permanences du jeudi sont supprimées, car les membres du *Club des aînés*, lecteurs potentiels, ne viennent pas.

– La cotisation est maintenue à 10 € par famille.

– Nathalie Denamur va suivre une formation de base à la gestion d'une bibliothèque de onze jours à Sorgues à la bibliothèque départementale de prêt.

– Le loto 2012 est prévu pour le 15 janvier.

– Les achats de livres paraîtront dans *La Gazette* et *Les Niouzes*.

Merci à toutes les personnes présentes. La réunion s'est achevée avec boissons, gâteaux et bavardages.

Annette Le Tacon et Michèle Mison

Les vœux du maire

Le 7 janvier 2011, le maire, Yves Tardieu, présentait ses vœux pour cette nouvelle année à la Maison Garcia.

Après avoir remercié l'assistance de sa présence, le maire a fait un récapitulatif des travaux effectués en 2010. Les chantiers de voiries ont été poursuivis sur les chemins ruraux notamment au *Ton* et au *Coustias*. La chaudière de l'école a été changée et la mise aux normes du système de chauffage a été faite. Il y a eu aussi la réfection des remparts, du lavoir de la *Bourgade* et la remise à neuf de l'horloge du *Beffroi*. La Maison Garcia et la salle des associations continuent d'être équipées et améliorées : le parking a reçu son éclairage et ses premiers arbres. Et enfin, le chantier du cimetière, qui a commencé.

Le maire remercie ensuite les employés municipaux pour leur travail, notamment dans l'amélioration des repas à la cantine et la mise en place de repas « bio », l'amélioration des panneaux d'affichage, sur lesquels tous les Villadéens peuvent lire désormais le compte rendu des conseils municipaux ou leurs convocations.

Yves Tardieu a continué avec les projets de l'année 2011. Malgré les contraintes sur le plan financier, les travaux de voiries continueront ainsi que le chantier du cimetière. Des travaux de mise en discrétion des lignes électriques sont également prévus avec des enfouissements de réseaux. Des travaux sur le réseau d'assainissement (très ancien et pas toujours en bon état) devront être certainement engagés. Le maire précise qu'une partie de ces travaux dépendra des aides qui seront allouées à la municipalité.

Le maire a ensuite parlé des deux gros projets sur lesquels la municipalité travaille : la rénovation complète de la rue des Écoles et de la rue des Espérants, l'ouverture de nouvelles zones à la construction avec le projet du nouveau quartier, qui permettrait d'être exemplaire sur le plan écologique et urbain.

Yves Tardieu s'est aussi exprimé sur les associations du village : « Je voudrais souligner l'accompagnement que nous proposons aux associa-



Yves Tardieu

tions dans leurs actions. Je pense au Comité des fêtes avec le travail fait en commun sur la fête votive en organisant un plan de circulation dans le village ou en permettant le rassemblement de motos anciennes ; je pense aux Ringards avec l'équipement du stade, la mise en place de jeux pour les enfants qui sont beaucoup utilisés et transforment le stade en véritable lieu de rencontre ; je pense au Tennis club avec lequel nous avons mis aux normes les équipements électriques du stade.

Au-delà de ces trois exemples, je voudrais souligner, pour la mettre en valeur et dire à quel point elle est importante pour le village, la vitalité des associations, la qualité et la quantité des animations qu'elles proposent. Je sais que le maintien des associations n'est pas toujours facile, notamment le renouvellement du bénévolat et des cadres. Mais au fond, cela renforce l'appréciation positive sur le travail qui est fait. Je tiens à remercier ici chaque association, celles et ceux qui les animent pour leur implication et leur action au service du village. »

Le maire a conclu son discours en renouvelant ses vœux. La cérémonie s'est terminée autour du verre de l'amitié.

Véronique Le Lous

Assemblée générale de la confrérie Saint-Vincent

La confrérie Saint-Vincent de Villedieu s'est réunie en assemblée générale le 10 janvier. Elle a été ouverte par un moment de recueillement en hommage à Yves Arnaud, « fondateur » de la confrérie en 1989 et qui en fut le premier recteur. Les confrères étaient d'ailleurs particulièrement présents lors de ses obsèques, par les discours tenus lors de la messe, son cercueil étant porté par les jeunes confrères.

Le bilan de l'année 2010 pour l'association, présenté par le recteur Jean Dieu, a permis de mettre en lumière l'activité de la confrérie : participation à la messe de la Saint-Vincent en janvier, participation au ban des vendanges à Avignon en août, chapitre professionnel au mois d'octobre à l'école hôtelière d'Avignon et, bien sûr, chapitre d'été. Cette année, c'était le 14 août avec les intronisations de Maxime Roux, Nicolas Vattine, Geneviève Girard, François Pont, Fabien Michel, Émilie Ménard, René Linnenbank.

Le Grand Argentier, Olivier Macabet, a présenté les comptes de l'association. Avec 3 052 € de recettes et 3 061,25 € de dépenses, le solde de l'année est à l'équilibre.

Les membres sortants du conseil d'administration (Régis Marin, Jean Dieu, Alain Bertrand, David Dieu) ont été reconduits et le bureau reste inchangé.

Jean Dieu a ensuite posé la question de l'évolution de la confrérie. Les confrères les plus anciens disparaissent ou participent moins aux activités, les plus jeunes sont moins nombreux et certains sont peu intéressés. Pour permettre à la confrérie de se perpétuer, Jean Dieu propose de l'ouvrir à des vigneron non villadéens, impliqués



Confrères hilares !

dans la vie de la cave coopérative (au conseil d'administration ou dans les différentes commissions). Après discussion, l'assemblée a accepté cette évolution et la confrérie peut s'ouvrir donc à de nouvelles personnes.

Les deux discussions suivantes ont en revanche maintenu les règles actuelles. Faut-il accepter des femmes dans la confrérie ? Après une discussion assez longue, la réponse est « non », en tout cas pour cette année. Faut-il accepter des personnalités liées au monde viticole, mais qui ne sont pas des viticulteurs ? Sans trop de discussion, la réponse est « non ».

En 2011, rendez-vous est donné aux Villadéens le 13 août, pour le chapitre d'été.

Yves Tardieu

Assemblée générale du Comité des fêtes

Le 7 février a eu lieu l'assemblée générale du Comité des fêtes à la salle Pierre Bertrand. La présidente, Sandrine Blanc, était excusée, couchée avec une grippe !

Yves Tardieu a remercié tous ceux qui étaient présents et a laissé la parole à Yvan Raffin pour le rapport moral de l'année.

Le repas de la Saint-Sylvestre, organisé pour la première fois par le Comité des fêtes,

a été un succès avec plus de 120 convives. Le Comité a participé aux Olympiades, organisées par l'association *Les Ringards*, en fournissant la viande pour les grillades. Le repas et le bal du 13 juillet, suivi le lendemain du vide-grenier, ont été une réussite. La fête votive a vu la mise en place d'un sens unique de circulation qui a permis de rendre



Yvan Raffin, Denis et Yves Tardieu, Jérémy Dieu

totallement piétonnes la place et les rues adjacentes.

La journée des « Peintres dans les rues », le 15 août, a été transformée cette année en une « Journée des arts » ce qui a amené des exposants supplémentaires et une plus grande diversité pour les badauds présents.

Comme chaque année en automne, le repas des bénévoles et des nouveaux habitants de Villedieu. Cette année, il y avait beaucoup de nouveaux arrivés, l'après-midi s'est passé dans une bonne ambiance.

Le bilan moral accepté, Denis Tardieu, trésorier, a présenté le bilan financier.

Deux manifestations ont été bénéficiaires : la

soirée de la Saint-Sylvestre et la journée des arts. Les autres manifestations ont à peu près équilibré leurs dépenses et leurs recettes. Le Comité des fêtes affiche un bilan positif de 2 990 € en 2010. De plus, il a poursuivi son équipement en achetant deux « planchas ». Le bilan financier a été approuvé à l'unanimité.

Le trésorier a précisé que l'année prochaine il démissionnerait et que le Comité avait un an pour le remplacer. Le bureau sortant a été reconduit dans son intégralité.

Pour l'année 2011 les mêmes manifestations sont retenues, avec en plus, le premier mercredi de septembre, une soirée proposée par la mairie : « La place est à nous » qui invitera les Villadéens à reprendre possession de la place autour d'un repas « sorti du sac ». Cette idée a quand même eu des « huelements » de la part de certains (j'en fais partie) puisque l'année dernière, avec mes copains et copines, on l'a déjà fait.

L'assemblée s'est terminée autour du verre de l'amitié.

Bernadette Croon

75l

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
57	91	64	58	85	37	6	39	80	115	75	44

Au total, ça fait 75l. Ce sont les millimètres de pluie tombée sur Villedieu en 2010. En tout cas, ceux qui ont été mesurés au point de 5° 1' 57" Est et 44° 17' 23" Nord.

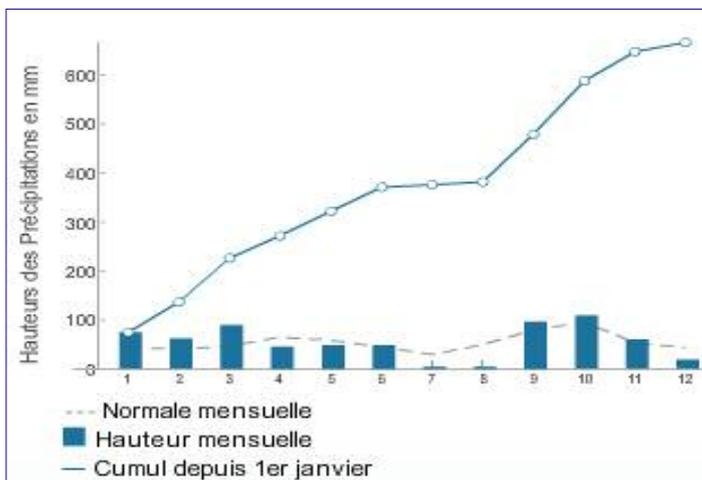
Cette « ultraprécision » est nécessaire tant les conversations du barri, du Centre ou des « chances » de vigne nous apprennent, à chaque chute de pluie, qu'il y a autant de chiffres que de pluviomètres et de lecteurs de pluviomètres. Il est bien probable que d'autres relevés soient un peu différents.

Il est vrai que nous faisons souvent l'expérience d'une bonne averse au plan de Mirabel alors qu'il n'y a que quelques gouttes à Saint-Laurent, d'un « tapas » à Saint-Claude quand il fait presque beau sur la place.

Il est possible aussi que l'état des pluviomètres, celles des lunettes

de ceux qui les relèvent et la tendance à embellir la réalité jouent sur ces fluctuations entre quartiers.

Ces 75l millimètres sont légèrement au-dessus de la moyenne, tout au moins si l'on se fie aux relevés de la station météorologique de Carpentras qui nous apprend que la moyenne annuelle des dix dernières années y est de 656,9 mm et le cumul de 2010 y est inférieur à celui de Villedieu avec 666,7 mm.



Relevé pluviométrique de Carpentras en 2010

À Carpentras, le total annuel le plus faible a été de 317,8 mm en 1957 et le plus élevé de 996,6 mm en 2002.

La répartition dans l'année montre que l'été 2010 a été plus sec que d'habitude et l'hiver plus mouillé.

Y.T.

Des Ringards et des Moursques

Nouvelle année pour l'association des *Ringards*, la troisième depuis sa résurrection. Ses membres ont choisi de reconduire les manifestations des années précédentes sans y ajouter de nouveautés.

Cependant, ouverte aux propositions, l'association a été approchée par un collectif local dont les membres ont à cœur de défendre le patrimoine provençal.

L'idée est de passer de maison en maison, cachés derrière un masque pour ne pas être reconnus.

Dans le cas où les visiteurs sont reconnus, ils offrent le verre de l'amitié à leur hôte. Au contraire, si on ne reconnaît pas les visiteurs derrière leurs masques, ceux-ci récupèrent « *Cocaus, saucissas e vin* »*, pour faire un bon gueuleton à la fin de la collecte. Les *Ringards* s'étaient donc lancés dans l'aventure des « Moursques ».



Les Moursques au quartier de La Montagne

Contrairement aux prévisions, certaines maisons n'ont pu être visitées faute de temps. Nous étions concentrés cette fois-ci sur le quartier de *La Montagne*. L'accueil y a été plus que chaleureux. Tout le monde a joué le jeu et ça a même réveillé quelques souvenirs pour certains. Au détour d'une rue, d'autres nous disent qu'ils nous ont attendus toute la matinée et qu'ils avaient préparé de quoi faire un repas copieux.

La volonté de l'association des *Ringards* était de renouer avec certaines traditions provençales, un peu perdues avec nos contemporains. Mais c'est avant tout un besoin de convivialité, de rapprochement entre les générations et les personnes, d'où qu'elles viennent, un lien social qui peut paraître simple et évident, mais qui se fait rare aujourd'hui.

Pour ceux, déçus de ne pas nous avoir vu débarquer chez eux, à charge de revanche, Les *Ringards* remettent ça l'année prochaine.

Jérémy Dieu

* Œufs, saucisses et vin.



Masques moursques

Le Théâtre de La Gazette en goguette

Le samedi 19 février, la compagnie du Théâtre de La Gazette était invitée à jouer à Marseille la pièce de Robert Pinget, «Architruc», dans une chapelle transformée en atelier de peintre.

Au matin du grand jour, nous voilà chargeant décor, costumes, sans oublier *Fifille*, cette plante rare qui est le fétiche de la troupe.

En route pour l'aventure !

Arrivés sur les lieux, nous découvrons la scène... Trois fois plus petite que celle de notre théâtre, mais notre bricoleuse en chef, après moult changements, a pu installer tout notre bric-à-brac dans cet espace restreint.

Répétition des déplacements, *italienne* à voix basse se suivent. Nous n'avons que quelques instants pour nous mettre en condition, derrière un paravent.

Le public est là. Comment va-t-il nous percevoir ?

La tension monte, la lumière crue des projecteurs jaillit. Il faut se jeter dans la gueule du loup. Début un peu difficile, mais dès les premiers rires tout baigne. C'est avec soulagement que les applaudissements des quarante spectateurs entassés dans ce lieu minuscule nous montrent que nous avons réussi.

Nous nous retrouvons tous ensemble autour d'un superbe buffet installé sur la scène. Tout en nous restaurant, les discussions vont bon train, elles concernent surtout le jeu des deux compères Gilles Dedieu en *Architruc* et José Sanchez en *ministre*.

Le maître de maison est heureux d'avoir réussi « sa première ». Metteur en scène,



Yvan Raffin, Gilles Dedieu et José Sanchez

maquilleuse-décoratrice et comédiens rentrent au bercail heureux du travail bien accompli. Un grand merci à Nathalie Weber pour nous avoir menés jusque-là.

Yvan Raffin



Photo ©

Gilles Dedieu, « Sa Majesté Architruc » et José Sanchez son « Ministre ».

La Maison Bleue

Après sa trêve hivernale mise à profit pour une refonte totale de la salle du restaurant, La Maison Bleue ouvre à nouveau ses portes.



Une décoration originale, un nouveau mobilier étudié pour le confort de la clientèle : tables à pied central et chaises rembourrées, permettront de passer un agréable moment autour d'un bon repas.

C'est dans ce nouveau décor que Daniel et son équipe, Julie et Laurent, vous accueilleront du jeudi au dimanche, de mars à juin et de septembre à octobre, du mardi au dimanche en juillet et août.

Véronique Le Lous



LES VILLADÉENS PARCOURENT LE MONDE

Quand Harry zona !



C'est l'histoire de deux nanas qui quittent leur chère Provence pour les États-Unis...

Déjà, nous arrivons à la gare d'Avignon, un petit café, l'achat d'un journal, une cigarette et « oups » : le train est déjà en gare !

Nous passons la nuit à l'aéroport Charles de Gaulle, nuit très difficile : tout est fermé, pas moyen de se ravitailler. Le matin, on embarque, le voyage de onze heures par Continental Air Lines s'est très bien passé.

Nous atterrissons à Houston où l'on fait une escale avant de reprendre l'avion pour Phoenix. Là, il y a un petit problème : en passant la douane, chacune de notre côté, l'une d'elles s'est fait arrêter ! Devinez qui ? Bernie ! Puisqu'elle est née aux États-Unis elle devrait avoir son passeport américain, donc un interrogatoire de 30 minutes avec des documents à remplir ! Heureusement que Véro a réceptionné les valises et attendait patiemment sa réapparition. Finalement, nous prenons notre correspondance et nous arrivons à Phoenix. Après une bonne douche dans un motel digne d'une série B, enfin une nuit dans un lit.

Le lendemain, après notre premier *coffee-donuts*, direction Tucson où, en passant par une forêt de cactus géants, nous avons visité un

parc naturel exposant la flore et la faune de l'Arizona et retraçant l'histoire depuis les dinosaures, en passant par les fleuves souterrains et la richesse de cet état qui possède des mines d'or et d'argent. Nous avons dormi à Tucson et visité cette belle ville, ce fut notre premier contact avec la culture Navajo. Il faut savoir que l'Arizona est partagé en réserves indiennes, sauf les grandes villes. Bien que ces réserves soient soumises à la loi américaine, elles se gèrent de façon autonome. Si les villes sont d'une propreté exemplaire, la campagne est malheureusement moins respectée. Bernie se retrouve chez elle, une immense émotion la gagne, c'est la terre où elle a vécu son enfance.



Bernie et Véro avant la douche

Nous descendons vers Tubac, un village très touristique avec beaucoup de boutiques. Direction Tumacacori : nous découvrons tout le long de la route des terrains de golf très verts, impressionnants dans ce désert aride. Tumacacori est une ancienne mission dont il ne reste pas grand-chose, mais c'est majestueux. Il y a l'église des missionnaires (il fallait bien évangéliser les

Indiens), un village dont il ne reste que quelques ruines. La communauté était autonome. Gérés par l'église qui a fini par les abandonner, les Indiens y travaillaient, souvent attaqués par d'autres tribus.



L'école semble attendre ses élèves...

Très émues par cette page d'histoire, nous sommes descendues vers la frontière mexicaine. Nogales est une ville frontalière, lieu d'arrêt pour de magnifiques camions qui traversent le pays. Le lendemain, on est remontées dans la réserve des Pimas. Nous avons pris la piste des Indiens, une route de terre bien caillouteuse, mais qui nous a permis de voir des antilopes sauvages d'Arizona, des vaches en liberté, des panoramas magnifiques, des fermes isolées dans le désert, ce qui rappelle à Bernadette sa vie de petite fille, ses meilleurs souvenirs d'enfance. Soudain un village abandonné, malheureusement à cette époque de l'année, fermé aux visiteurs. Nous faisons quand même une halte et découvrons un reste de feu de camp, avec des os calcinés et un peu plus loin, la peau de l'animal.

Nous poursuivons notre route dans le pays des Yumas. Nous nous sentons bien seules dans ces immenses étendues, où même les chacals sont étonnés de nous voir passer. Le lendemain, direction sud-est, nous espé-



Le grand Canyon

rons trouver l'ancienne ferme de Bernadette. Nous avons bien trouvé un village déserté, mais pas la ferme. À notre grande surprise, les maisons sont en ruine, mais l'école au contraire semble attendre ses élèves. Le village vivait, comme beaucoup d'autres, des mines d'argent. Il y avait une gare, une auberge et mille habitants. Ce village a été habité jusqu'en 1988.



Monument Valley

Nous poursuivons jusqu'à Tombstone. Un village du *far-west* plein d'histoire qui nous rappelle *O.K. Corral*. Un village bien conservé où le passé reste actuel pour le bonheur des touristes, des commerçants, des Indiens qui vendent leurs produits aux voyageurs arrivés en diligence. Nous y avons même trouvé un saloon.

Après Tombstone, nous reprenons la route direction Sedona, une ville très riche et encastrée dans des rochers rouges. Changement de décor, après le désert et la chaleur, nous nous retrouvons dans les montagnes et la fraîcheur. Nous décidons de nous arrêter à Flagstaff.

Le lendemain, nous partons visiter *Monument Valley* en territoire Navajo. De ce côté de Flagstaff, le paysage change à nouveau. C'est surprenant, nous retrouvons un paysage désertique. Véro s'écrie « *je peux m'arrêter à chaque kilomètre tellement c'est beau* ». Il est difficile de décrire cette vallée fabuleuse : ces monts majestueux de leur rouge qui sortent de nulle part ! Nous roulons jusque dans l'état de l'Utah, émerveillées de tant de beauté. En comparaison, la route 66, le lendemain, nous semble bien ennuyeuse. Circulez : il n'y a rien à voir !

Nous continuons notre route dans le territoire Hualapai où nous apercevons le Grand Canyon. Après une nuit dans la ville de Williams, très jolie et très accueillante, nous allons le voir de plus près. Nous marchons le long du canyon, ses couleurs indescriptibles et ses falaises nous laissent sans voix. Ce témoignage naturel de l'évolution de la terre à travers les millénaires nous impose le respect.

Le lendemain, nous retournons à Phoenix, dernière étape avant le retour. Cette grande ville est essentiellement une cité d'affaires. Elle nous intéresse peu, nous en profitons pour nous reposer un peu et passer une bonne nuit avant de reprendre

l'avion pour 11 heures de vol. Malgré toutes ces beautés vues pendant 15 jours, nous avons hâte de rentrer dans notre belle Provence.

Véronique Le Lous et Bernadette Croon



Bernie et le cactus géant

Le laurier



Laurier commun

Si l'olivier est l'arbre le plus caractéristique des régions méditerranéennes, il partage cet espace avec d'autres essences, notamment le laurier-sauce originaire d'Asie Mineure aujourd'hui largement implanté en France.

De la famille des lauracées, cet arbre au port dense peut mesurer jusqu'à douze mètres de hauteur ; reconnaissable à son feuillage persistant d'un beau vert sombre, le laurier est utilisé comme élément décoratif, en bac, seul ou pour une

haie. Il supporte sans problème la taille en topiaire.

Ses feuilles alternées et coriaces ont une forme lancéolée, ses petites fleurs blanches ou jaunes se présentent en ombelle et donnent une baie noire comparable à une petite olive ; le tronc est protégé par une écorce lisse de teinte gris-vert assez foncée.

Sa culture facile, son élégant feuillage persistant, le parfum de ses feuilles très apprécié en cuisine, son utilisation en pharmacie sont à l'origine de la présence du laurier dans de nombreux sites et jardins.

Arbre résistant à la sécheresse, ne nécessitant aucun engrais, il supporte des températures de moins dix degrés ; touchées par le gel, ses feuilles deviennent brunes puis tombent, mais souvent dès la saison suivante, de nouvelles feuilles apparaissent. Si ce n'est pas le cas, rabattre l'arbre au ras du sol va provoquer l'apparition de nombreux rejets, il suffit d'être patient.

Le jeune plant de laurier peut être obtenu à partir de la graine ; pendant les premières années, il apprécie un sol meuble riche en matières organiques et une exposition ombragée.

Le parfum de ses feuilles est dû aux terpènes qu'elles contiennent, les terpènes sont des hydrocarbures d'origine végétale que l'on retrouve, par exemple, dans la résine des conifères et dans les feuilles de menthe. Les feuilles séchées font partie du bouquet garni ; elles sont aussi utilisées pour les marinades, les ragoûts, les bouillons, les plats de poisson et même les conserves.

Dans le domaine de la santé, le laurier apporte de nombreux bienfaits avec l'utilisation de l'huile essentielle riche en alcaloïdes obtenue à partir des feuilles et celle de l'essence tirée des fleurs et des racines dans laquelle se retrouvent les terpènes.

Les feuilles broyées préparées en infusion soulagent les migraines, soignent la grippe, atténuent les crampes d'estomac ; elles ont des vertus calmantes et aromatiques ; ajoutées à l'eau du bain, elles adoucissent la peau et rendent les cheveux brillants lors du rinçage. Depuis l'antiquité, les qualités aseptiques du laurier, remarquées lors des grandes épidémies de peste de l'histoire, ont fait de cette plante un symbole de salubrité, ce qui lui a sans doute valu son qualificatif de « noble ». À partir de ce moment-là, les riches s'y sont intéressés et l'ont introduit dans les plus beaux jardins ainsi que dans les stations thermales et balnéaires chics.

Le laurier-sauce est aussi appelé laurier noble ou laurier d'Apollon le seul utilisable en cuisine. Les autres : laurier-rose et laurier-tin sont toxiques.

Porteur d'autant de qualités, le laurier a pris place dans le langage courant au travers des expressions telles que « se reposer sur ses lauriers » ou « tresser une couronne de laurier ».

Le mot « baccalauréat » vient du latin, car le laurier était digne de couronner le héros, qu'il soit poète ou général vainqueur. La couronne de laurier symbolise la gloire depuis des millénaires.

Encore un petit plus en faveur du laurier : en période estivale, la sieste sous un laurier est un moment de repos sans moustique ni taon, car ils n'apprécient pas son odeur.

Brigitte Rochas



Laurier en topiaire

Une assemblée générale extraordinaire

Le vendredi 28 janvier avait lieu à la Maison Garcia l'assemblée générale de la cave coopérative.

Comme d'habitude, le président Jean Dieu prit la parole pour remercier les participants, lire le compte rendu de l'assemblée 2010, faire le bilan de l'année écoulée.

Comme d'habitude, le président passa le micro au comptable, Jean-Rémi Goffinet, qui présenta les grands chiffres de la cave: chiffre d'affaires stable, endettement limité, léger bénéfice... Les comptes d'une cave qui «s'en sort pas mal» compte tenu de la crise qui touche le secteur

depuis de (trop) nombreuses années, qui s'en sort mieux que bien d'autres.

Ce fut l'occasion pour le président de remercier les vignerons pour les efforts qu'ils font constamment pour la qualité et de remercier le personnel de la cave pour sa compétence et sa disponibilité, sous la férule du directeur, il est vrai. Il faut dire qu'il y a à la cave une équipe dont la jeunesse, l'attachement au village et à sa tradition viticole, le sérieux dans le travail et la simplicité dans les relations font plaisir à voir.

Comme d'habitude, le commissaire aux comptes, Jean-Marc Saurel, lut de nombreux textes réglementaires difficiles à comprendre pour nous dire que les comptes sont justes, sains, faits dans les règles de l'art et que la cave est bien gérée.

Comme d'habitude, le directeur, Jean-Pierre Andriat, a présenté avec sa façon habituelle les chiffres de production de la cave, des hectolitres de toutes sortes, avec les évolutions par rapport aux années précédentes. Il a promis qu'il accompagnerait son avalanche de chiffres de graphiques projetés l'année prochaine. Il a ensuite longuement parlé de l'atout que représente la production de «bio» pour la cave, car le marché est porteur et les prix beaucoup plus élevés. Il s'est félicité du nombre d'exploitations qui ont décidé d'entrer en conversion

en 2010. Dans trois ans, ce pourrait être 50% de la production de la cave qui serait en «bio».

Comme d'habitude, les quatre administrateurs sortants qui se représentaient ont été brillamment réélus. Le conseil d'administra-



De nombreux adhérents très attentifs !

tion de la cave est donc composé de Jean Dieu (président), Jean-Jacques Blanc, André Macabet et Thierry Bérard (vice-présidents), Jean-Claude Fauque, Sylvain Tortel, Claude Cellier, Olivier Bertrand, Serge Abély, Sylvain Blanc, Hubert Ode, Laurent Schneider et trois jeunes viticulteurs «stagiaires»: Jonathan Fauque, Olivier Macabet et Alain Monteil.

Comme d'habitude, le président donna la parole à la technicienne Aurélie Macabet qui détaillait les différents dossiers sur lesquels elle peut apporter une aide aux vignerons.

Comme d'habitude, un apéritif dînatoire offert par la société Soufflet (pour la partie dînatoire... la cave se chargeant naturellement de la partie apéritive) concluait l'assemblée générale.

Bref, une assemblée générale habituelle, toujours intéressante, qui témoigne de la vitalité de la cave des vignerons de Villedieu et Buisson. Mais ne minimisons pas l'importance de ces bonnes habitudes: ce n'est pas si ordinaire en fait, car la situation est difficile et ces résultats sont remarquables.

Cela dit, c'est la suite de l'assemblée générale qui était extraordinaire.

Le conseil d'administration de la cave avait souhaité fêter le départ à la retraite d'André Dieu, maître de chai. Travaillant

depuis 1972 à la cave coopérative, il s'est formé «sur le tas». Dans leurs discours, le directeur et le président de la cave ont souligné avec force et humour ses qualités professionnelles, son nez et son palais, qui lui ont permis de faire des assemblages d'un excellent niveau et de faire de la cave de Villedieu et Buisson une excellente cave. Une partie des succès que connaissent nos vignerons lui sont dus.

Des discours, des cadeaux et un repas: telles étaient les surprises qui attendaient «Dédé» dans une salle Garcia pleine, témoignage de l'attachement et de la considération que tous lui portent. Les discours de Jean

Dieu et Jean-Pierre Andriat, qu'ils nous ont autorisés à reproduire, disent pourquoi: «Dédé» est une personne de qualité, tout simplement discrète et compétente, souriante et exigeante, confiante et lucide.

La paella préparée par Laurence et Philippe Cambonie, arrosée comme il se doit par les vins de la Vigneronne (ni carafe, ni bouteille d'eau sur les tables pendant toute la soirée!) était excellente. Tous les convives se sont réjouis de cette soirée qui montrait les liens très forts tissés autour de la cave.

Yves Tardieu

Discours de Jean pour André Dieu:

« On prend souvent comme exemple d'une discussion stérile le débat sur l'âge et le sexe des anges. En ce qui concerne le chérubin que j'ai devant moi aujourd'hui, il accuse 60 vendanges au compteur de la vie, pour répondre sur le premier point. Pour le second, nous avons là un témoin irrécusable, son épouse Mireille et deux preuves irréfutables, ses fils Guillaume et Jérémy.

Cette comparaison angélique que l'on t'a souvent faite, Dédé, n'était pas due seulement au visage encadré de boucles blondes qui auraient pu inspirer Michel-Ange, mais aussi à ton doux caractère.

Suite page 12

Cette gentillesse souriante fait partie de ton personnage. Mais attention! Dans certains cas, toujours justifiés, la voix enfle, le ton monte, la gifle peut partir; le coup de pied aux fesses a été donné quelquefois, très peu souvent, mais toujours mérité.

Ces scènes extrêmes se sont toujours déroulées dans la cave qui a été ta vie, et toi, qui t'étais investi complètement dans cette entreprise, tu n'admettais pas que l'on puisse nuire d'une façon ou d'une autre à son bon fonctionnement.

Cette histoire d'amour avec ta cave a commencé en 1972. Après quelques années de travail sur l'exploitation où nous nous sommes côtoyés et où j'ai pu constater ton ardeur au travail, de la taille de la vigne à la récolte en passant par le décavaillonnage, les manouillères à l'aïsada (j'expliquerai tout à l'heure à mes jeunes administrateurs ce que sont « les manouillères » et « l'aïsada »). Tous les divertissements de ce genre tu les accomplissais avec beaucoup de vaillance. Comme tant d'entre nous, tu étais passé par la Maison familiale et rurale de Richerenches.

Puis est venu le temps du service militaire. Les espaces verts de la base aérienne 115 d'Orange n'ont jamais été aussi soignés que pendant cette période là.

Redevenu civil, tu as travaillé de façon épisodique à la cave coopérative, puis de plus en plus jusqu'à y être complètement intégré.

Ton enthousiasme pour ce travail, ta prédisposition pour la dégustation, grâce à un odorat infailible, ont compensé et bien au-delà, tous les diplômes que tu aurais pu avoir.

Ainsi, au fil des années, tu es devenu la cheville ouvrière de notre cave, te formant continuellement avec les différents directeurs (on disait gérant à l'époque) qui se sont succédé.

Puis est arrivé Jean-Pierre Andriolat. Le tout jeune et tout maigre Popeye! Nous sommes alors en mars 1983. Là, on peut parler de « fusionnel », on peut parler d'une véritable complicité amicale qui a uni, durant toutes ces années, un directeur et son maître de chai.

Ce sens de l'entreprise, cet esprit maison, que tu as pratiqué tout au long de ta carrière, sont aujourd'hui partagés par tous les membres du personnel et c'est la caractéristique de la cave de Villedieu et Buisson qui est souvent perçue par ses adhérents et sa clientèle comme une affaire familiale.

Aujourd'hui, les boucles ne sont plus aussi blondes qu'autrefois, mais, en joaillerie, il y a bien sûr l'or jaune, mais aussi l'or gris, très prisé des dames.

« Mon Dédé », selon la formule consacrée, tu as bien mérité un peu de repos, mais tu as surtout mérité des vigneron de Villedieu, Buisson, Mirabel et tous les autres. Je te souhaite une harmonieuse retraite. »

Discours de Jean-Pierre Andriolat pour André Dieu :

« Au nom du personnel de la cave et de la profession, je tenais à te remercier pour toutes ses années de bonheur immense passées avec toi. Les courtiers, les négociants, les cavistes, les représentants, les fournisseurs sont là ce soir, venus fêter ton départ et te remercier pour

Tes qualités de dégustateur et ton talent d'assembleur ont permis de vinifier et proposer des vins de qualité hissant La Vigneronne parmi les meilleures caves de la région des Côtes du Rhône.

Une anecdote, car on ne le voit qu'au cinéma ou à Villedieu : durant ta dernière campagne en septembre 2010, sachant que tu allais partir à la retraite, le pressoir continu « Pera » est



Jean Dieu et Popeye, honorant Dédé, le nouveau retraité

ton dévouement, ton professionnalisme, ton calme et ta gentillesse à leur égard.

Quand j'ai pris la direction de la cave en 1983, j'avais 25 ans et j'ai rencontré un monsieur, André Dieu, qui m'a dit :

« Ne vous inquiétez pas, monsieur Andriolat, je vous aiderai et je vous montrerai comment fonctionne la coopérative sur le plan technique. »

Depuis, quel bonheur d'avoir pu travailler avec toi pendant 28 années ! Tes qualités humaines et professionnelles ont été telles que nous sommes devenus amis et que, grâce ou à cause de toi, mon sort est resté scellé à la Cave de Villedieu.

Travailleur infatigable, jamais malade, d'un physique rompu à toute épreuve, d'une conscience professionnelle hors du commun, tu as mené de main de maître pas moins de 40 vinifications et La Vigneronne et ses adhérents ont eu beaucoup de chance d'avoir un maître de chai aussi compétent.

Menant plusieurs tâches à la fois avec un calme et une sérénité absolus et d'une très grande discrétion, tu savais, pendant les campagnes difficiles ou certains « coups durs », me reconforter.

venu me chuchoter à l'oreille : « Tu sais Popeye, j'ai fait autant de campagnes que Dédé et je ne peux pas le laisser partir tout seul. »

Alors il s'en est allé un beau dimanche de septembre dans les ateliers de la maison Pera à Florensac pour prendre, lui aussi, une retraite bien méritée. Puis, début novembre, le président-directeur général, Jean Pera, m'a appelé et m'a dit : « Popeye, tu sais, on est en train de repétasser le pressoir continu et il nous rendra, en dépannage, encore bien des services pendant plusieurs années. »

Je lui ai répondu : « tu sais, Jean, nous, le problème, c'est que Dédé n'a pas besoin de repétassage, il est toujours en pleine bourre ! »

Alors, merci Dédé de continuer à venir à La Vigneronne pour déguster et effectuer sans doute une ou plusieurs campagnes de vinification au gré de ton bon vouloir.

Je te souhaite une bonne, longue et heureuse retraite où tu vas retrouver Mireille, ta douce et gentille épouse et puis ton jardin potager où tu continueras à produire moult tomates, fraises, pommes de terre et salades que je viendrai bien entendu partager avec plaisir chez toi autour de multiples bouteilles des Côtes du Rhône. »

Les vitraux de Buisson

Il y a huit ans de cela, en vacances à Buisson, j'ai parlé des métiers d'art, des vitraux et de l'église. Un projet de création s'est dessiné.

J'étais inspiré par le paysage du Vaucluse, par les traces de l'antiquité, par la vigne, le soleil.

J'avais d'autres impressions plus éphémères, qui me parlaient de Provence : comme celle des costumes noirs et colorés du folklore de la région transposée par un Christian Lacroix pour la mode, par exemple.

J'ai envoyé des maquettes et un devis à Évelyne Malet qui présidait alors l'Association qui s'occupait du Patrimoine de Buisson. De l'argent a été rassemblé. Les moyens étaient modestes, mais tout le monde y mit du sien pour y arriver. Une première commande de deux vitraux des fenêtres des chapelles du bas-côté sud m'a été adressée.

Ces vitraux, maintenant posés, poursuivent l'ébrasement intérieur des baies par un contour de pièces de bordures jaunes, claires et foncées, qui entourent une trame de petits losanges transparents comme du vin blanc dans des verres. Au centre, des superpositions de pièces bleues reproduisent, en petit, le périmètre des ouvertures des baies. Ces espaces dépeignent un ciel imaginaire, qui de jour comme de nuit, reste toujours bleu.

Entre les deux chapelles, le motif est le même. Seule la teinte change : le bleu est rouge dans l'une et vert dans l'autre. Ce sont des qualificatifs que nous donnons à nos verres antiques bleus quand ils sortent des réserves pour signifier qu'il s'agit soit d'un ton chaud, soit d'un ton froid. Il faut dire qu'il existe environ 2.800 références de verres ! Pratiquement pas de tons purs, mais une infinité de gris colorés...

J'avais moi-même pris des mesures pendant l'été précédant la pose ; nous avons créé les vitraux pour les sertir dans les anciennes ferrures remises à neuf. Le carton a été réa-

lisé chez moi en atelier ainsi que la coupe du verre et le montage en plomb. Après masticage, j'ai apporté les panneaux à Buisson où nous avons effectué la pose en



Oculus de la haute nef

deux jours avec l'aide déterminante d'un buissonnais : monsieur Griot, qui sait tout du mélange de sable et de chaux pour composer un mortier de calfeutrement.

À l'arrivée, on pourrait dire : ce ne sont que des verrières neuves ? Oui, mais, elles ont été vitrées dans les règles d'un art ancien unique : le vitrail. Peu après la

pose de l'ouvrage, Liliane Blanc, maire de Buisson, nous a passé la commande de deux autres verrières.

Au départ, j'avais dessiné des maquettes pour toutes les baies de l'église, deux d'entre elles étaient plus narratives. Il s'agissait d'une Croix au sud-est, dans la baie ogivale qui surplombe l'autel, et du Saint-Esprit représenté par un oiseau plongeant, dans l'oculus de la haute nef à l'ouest.

J'ai utilisé des couleurs intenses, des rouges profonds, des jaunes orangés, des bleus à saturation en plus du blanc naturellement lumineux. Ce sont elles que nous avons eu à réaliser.

La prise des mesures s'est avérée plus difficile que prévu pour les buissonnais et monsieur Griot, principalement pour des questions d'accès. Mais aussi du fait que l'intérieur de l'église n'a pas d'enduit pour recouvrir les pierres qui sont fort irrégulières particulièrement aux ébrasements. Un maçon de la région a fourni l'échafaudage pour atteindre l'oculus qui est l'ouverture la plus haute de la nef. Frédéric Donnet, mon compagnon, a réalisé la pose.

La baie du chœur étale une large croix d'or latine, presque byzantine par sa surface, elle rappelle celles des joailliers. Elle est pesante comme les bijoux ou les faïences provençales. Des tons de pierreries, à moins qu'ils ne soient de tapisseries, faits de verres jaunes et rouges moirés qu'entourent des pièces

rondes en verres opalescents, avec toujours ces losanges teintés au vin blanc, émergeant de fonds bleus, bordés par des filets marbrés.

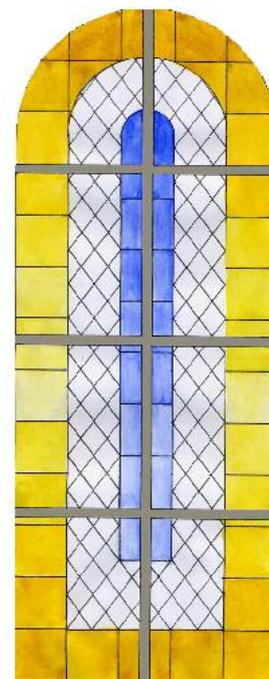
Au centre de la composition, j'ai gravé des feuillages et j'ai peint des rameaux, qui poussent en espalier sur la croix.

Côté ouest, seule une petite rosace éclairait la nef. Un oiseau blanc dans un ciel d'or losangé paraît au milieu de douze perles bleues entourées de filets rouges : le cadran d'une horloge sans mécanisme. Vers quatre heures, l'après-midi en été, la lumière qui traverse le vitrail colore le sol et l'autel de ses teintes.

Vivante source d'inspiration... Pindare, poète grec, approche en raccourci le rôle de la lumière sur notre condition humaine : « ... l'homme est le rêve d'une ombre, mais quand les dieux dirigent sur lui un rayon, un éclat brillant l'environne et son existence est douce... »

L'important, là comme ailleurs, c'est toujours l'existence. Vivre ces expériences à Buisson m'a heureusement rapproché des mythes grecs.

Michel Blanc Garin
Peintre verrier



Vitrail jaune et bleu

Les vœux du maire

Le 8 janvier s'est tenu la traditionnelle cérémonie des vœux du maire à laquelle assistaient de nombreux Buissonnais et Buissonnaises.

Madame le maire souligne que la commune de Buisson bénéficie encore d'un tissu associatif riche et dynamique qui a permis en 2010 de développer et d'animer la vie sociale avec: le vide-grenier, l'apéritif de bienvenue, les deux soirées « Soupes » et « Châtaignes », le goûter et spectacle de Noël pour les enfants, le colis des aînés. Elle remercie aussi Jean Housset qui accompagne chaque cérémonie d'un air de saxophone apprécié de tous.

Madame le maire évoque pour l'avenir les réformes qui bouleverseront les équilibres des territoires, des communes et inter-communalités, en soulignant que la commune est la base de la démocratie et le lien irremplaçable avec les citoyens.

Malgré les temps plus difficiles et la morosité ambiante, des chantiers ont été menés en 2010:

– Réparation et modification de la conduite d'eau de source qui alimente la fontaine: 6 800 €.

– Travaux d'éclairage public: 1 500 €.
– Travaux d'enfouissement de réseau: 7 500 €.

– Restauration du rempart de la salle des fêtes: 30 500 €, dont 14 400 € financés par le budget communal et le reste par des subventions de la Région et du Conseil Général.

Des projets importants sont annoncés par madame le maire pour l'année 2011:

– Mise en conformité de l'accès à la salle des fêtes, mise en place d'une porte-coupe-feu.

– Amélioration de l'accès au site de l'ancien cimetière et de son esplanade.

– Aménagement du site Sous le Barry: le projet consiste à stabiliser les voies de circulation existantes avec la création d'une voie nouvelle permettant d'accéder à la zone de construction, la réalisation d'une aire de détente, la création de places de stationnement, dans le plus grand respect environnemental et paysager, précise madame le maire.

Cette opération a un coût de 450 000 € hors taxes.: des subventions ont été obtenues de la Région pour 146 000 €, du Conseil

Général pour 96 300 €. Des demandes ont été faites aux parlementaires et au Fond Européen de Développement Régional.

Pour les grands projets à conduire dans les années à venir madame le maire mentionne le remplacement de la station d'épuration qui est en fin de vie.

Après avoir remercié, ses collaborateurs et ses collègues, madame le maire nous invite à partager galettes et verre de l'amitié.

Danièle Just



Liliane Blanc, maire de Buisson

– Réfection de la voirie estimée à 96 100 €: aucune aide n'a été accordée.

– Remplacement des conduites et raccordement initialement en plomb dans la Grande Rue et l'Apparent.

– Installation de toilettes sèches publiques, mises en place par « Ecosphère Technologies », sur la départementale 20 par le Conseil régional, la commune ayant en charge l'entretien des toilettes et des poubelles.

Autour de la fontaine

Madame le maire de Buisson, que nous remercions chaleureusement, a fait réaliser des aménagements qui empêchent le stationnement de véhicules le long de la fontaine et de ses deux bassins.

Quelques plantes et fleurs rendent cet espace agréable et tranquille pour le plus grand plaisir des Buissonnais, petits et grands.

Il ne restera plus qu'à restaurer les enduits des bassins de la fontaine qui sont passablement fissurés.

Danièle Just



Le banc a trouvé sa place, face à la fontaine

La convivialité retrouvée

Les Bistrot de Pays ont pour but de contribuer à la conservation et à l'animation économique et sociale en milieu rural par le maintien d'un lieu de vie du village.



La façade de l'Auberge de Brantes

Yvonne Raffin, grande Louchière de la Vénération Confrérie des Louchiers Voconces de l'Académie des Soupes, a repris le Bistrot de Pays de Brantes, inscrit en marque déposée avec label, sous l'appel-

lation «L'Auberge de Brantes», qui offre une vue exceptionnelle sur l'abrupt versant nord du Ventoux. Située sur le parcours du G.R.9, c'est un relais pour les passionnés du Ventoux à pied, à cheval, à vélo ou en V.T.T. Après avoir dégusté les spécialités: terrine au genièvre ou au Côtes-du-Rhône, tripettes à la corse, civet de biche en saison, une cuisine familiale où les origines corses et pieds noirs se déclinent tout au long de l'année, vous pouvez parcourir les ruelles caladées du village, visiter l'église toujours ouverte, entrer dans la bibliothèque où vous pouvez acheter le livre qui vous plaît en payant dans un tronc, aller chez une santonnier et chez les potiers qui vous accueilleront dans leurs ateliers.

Une belle balade à travers les gorges du Toulourenc. Le long de la route, les chênes taillés au carré se colorent au soleil couchant, si vous rentrez après dîner les biches et parfois les cerfs vous regarderont passer. L'auberge accueille aussi des randonneurs

en séjour, sept chambres avec vue sur le Ventoux assurent des nuits calmes.

J'y suis allée avec des amis villadéens, je puis vous dire que nous avons passé un grand moment de convivialité.

Annette Le Tacon



Yvonne Raffin

Sous la glycine

Sous la Glycine, c'est le nom du magasin que Sabine Gros a ouvert à Sainte-Cécile-les-Vignes, il y aura bientôt un an.

Dès l'arrivée sur les lieux, on a envie de s'y arrêter, attiré par de très jolies choses exposées à l'extérieur en guise de bienvenue.

Tout naturellement, on entre et on se trouve entouré par une multitude d'objets pour la maison, à la fois utiles et décoratifs.

Un grand choix de linge s'offre à nous: linge de toilette, nappes, rideaux et voilages ainsi que des *boutis* pour couvrir les lits ou à mettre en jeté de canapé.



Sabine Gros et Nathalie Berrez « sous la glycine »

On peut aussi découvrir la gamme des produits «Durance»: senteurs pour la maison, bougies, brumes

d'oreiller, huiles essentielles et produits de beauté de qualité.

Sont aussi exposés des objets «déco» pour créer de jolies ambiances: pendules, lampes,

cadres photo, des céramiques culinaires, bref, de quoi satisfaire les désirs de chacun.

Les porcelaines et verreries peintes à la main par Nathalie Berrez, que l'on a pu découvrir à l'occasion du marché de Noël, sont également exposées.

Faire un tour chez Sabine est un moment agréable pour trouver le cadeau à offrir et même à s'offrir!

Le magasin est ouvert tous les jours sauf le lundi et le mercredi après-midi. Il est ouvert le dimanche matin.

Claude Bériot

Sous la glycine
4 avenue Charles de Gaulle
84290 Sainte Cécile les Vignes
04 32 81 14 45

Le Pays Vaison Ventoux bientôt « tout numérique »



La région PACA passera dans quelques mois à la télé tout numérique : plus de chaînes et une meilleure qualité d'image et de son. Encore faut-il s'y préparer !

Le Pays Vaison Ventoux effectuera ce passage au tout numérique le 5 Juillet 2011.

La diffusion analogique des chaînes de télévision historiques (TF1, France 2, France 3, France 5, Arte et M6) va ainsi s'arrêter définitivement pour être remplacée par une diffusion exclusivement numérique. Tous les foyers de la région doivent vérifier que leur installation TV permet de recevoir la télévision numérique. Ceux qui ne seraient pas

prêts pour le numérique n'auront plus la télévision après le 5 Juillet 2011. Ceux qui se seront équipés recevront jusqu'à 19 chaînes gratuites, avec une meilleure qualité d'image et de son.

Tous les foyers qui reçoivent aujourd'hui au maximum 5 chaînes, par une antenne râteau ou intérieure sont les premiers concernés. Pour continuer à recevoir la télévision après le 5 Juillet 2011, ils doivent adapter leur installation à un mode de réception numérique (adaptateur TNT, téléviseur « TNT intégrée », ADSL, satellite, câble ou fibre optique).

Renseignez-vous avant tout achat. Pour vous guider, de nombreux professionnels (magasins et antennistes) se sont engagés à proposer aux téléspectateurs des produits et prestations de qualité au prix du marché, en signant la charte de confiance « tous au numérique ». Ils sont reconnaissables grâce au logo « Professionnel agréé – tous au numérique ». Pour obtenir leurs coordonnées téléphonez au 09 70 818 818* ou visitez le site www.tousaunumerique.fr.

Il existe des aides financières, accessibles sous certaines conditions aux foyers qui reçoivent aujourd'hui uniquement les cinq

chaînes historiques et éventuellement une chaîne locale par une antenne râteau ou intérieure. S'ils remplissent les conditions d'attribution, ces foyers peuvent bénéficier d'une aide de 25 € maximum pour s'équiper et d'une aide de 120 € maximum dans le cas d'une intervention sur leur antenne râteau.

Pour les foyers qui ne seraient pas couverts en TNT, une aide de 250 € maximum est attribuée sans condition de ressources pour l'acquisition d'un mode de réception alternatif comme la parabole.

Dans tous les cas, gardez bien vos factures et vos tickets de caisse, ils vous seront demandés pour tout remboursement. Les aides financières sont disponibles dans un délai maximum de six mois après le passage au numérique.

Adressez-vous au centre d'appel* pour connaître précisément les conditions d'attribution et bénéficier de ces aides.

* 09 70 818 818 : numéro non surtaxé, prix d'un appel local, du lundi au samedi de 8 heures à 21 heures.

Pour tous renseignements contactez le référent de la Copavo : Florent Battestini, au 04 90 36 16 29 ou f.battestini@copavo.fr.

C'est logique

Début décembre je me suis gelé durant une heure dans ma voiture. Le chauffage ne fonctionnait plus.

Mon gendre mécanicien, consulté, m'a diagnostiqué la panne : « C'est logique, il n'y a plus de liquide de refroidissement ».

Ah bon ! C'est logique !

Un moment perplexe, j'ai compris : s'il a fait si froid en décembre, c'est parce que la terre se réchauffe. Logique, non ?

Bon, il est six heures du matin, je vais logiquement cliquer sur « démarrer » pour arrêter mon ordinateur et toujours logiquement et même un peu migraineux, j'irai me coucher.

Bonne nuit.

René Kermann

Croonerie

Trouvez des mots commençants par « W ».

- 1 – Partie de véhicule.
- 2 – Jeu de cartes.
- 3 – Groupe de rock.
- 4 – Poêle chinoise.
- 5 – Grand cerf.
- 6 – Chaud en anglais.

1				W				
2				I				
3				G				
4				W				
5				A				
6				M				

Échecs - Solution de la 68



1. Td8+ Dxd8 [1...Rh7 2.Txh6+ gxh6 3.De7+ Rg6 4.h5#]

2. De6+ Rh7

3. Txh6+ gxh6

4. Df7#

Lou pan d'ancien tems

Dans la secundo mita dou siècle dès e vuechen, moun rèire-grand avié un four à Vilodiéu (dins l'oustau de moussu Mougín). Ero pas, à proupramen parla boulangié, mai pulèu fourníe valent à dire que fasié couire lou pan que li gènt dou vilage avien pasta enco siéu¹ e adusien pièi au four pèr la cuecho². L'avié aussi quauqui granjo qu'avien soun propre four e fasié couire à l'oustau. Lou fourníe pastavo gaire que pèr sa famiho, pèr lou curat, lou noutàri, lou mèstre d'escolo e li sorre e belèu quauqui persouno que poudien pas pasta soun pan èli-meme.

Aquèu qualificatiéu de «fourníe» èro devengu soun escai-noum³: à si fiéu ié disien: lou Li (Louis) o lou Mile (Emile) dou fourníe. Aco fagué quauqui proublème emé l'autre boulangié dou vilage que soun noum vertadié èro Fournier (lou mestíe èro belèu ereditàri dins la famiho).

Vengué finalamen un tèms ounte li gènt pas-tèron plus e ounte lou fourníe devengué pèr de bon un boulangié.

D'aqueu tems, lou pan èro fa au levame⁴ e se vendié au pès. Lou pan èro belèu pas tans blanc qu'aro, mai la moulèdo⁵ èro

mens sarrado e avié de traou. Talamen qu'uno cliéto se plagnigué d'èstre voulado, soun pan (vendu au pès, redisen-lou) avié trop de traou.

Ero l'abitudine, emé li taioun⁶ de pasto que restavon quand lou pan avié près formo, de faire de sorto de courouno, li «tourton». Se n'en metié un moucèu dins la balanço pèr faire bon pès. Quand èro li pichot (e meme li grand) que venien cerca lou pan, lou moucèu de tourton arrivavo raramen à l'oustau, lou manjavon en routo. Ben que fa de la memo pasto que lou pan ourdinàri, èro diférent, belèu pèr ço que, mens espès, lou fio lou sesissié d'un autre biaís.

Ben de gènt sabien ni legi, ni escriéure, alor la coumtabilita se fasié sus de barro de bos: uno pèr lou boulangié, l'autro pèr lou cliént. Lou boulangié fasié autant de tai⁷ dins lou bos de chasco barro que de kilo vendu. Quand èro lou moument de paga, i'avié qu'à coumta lou noumbre de tai. Pièi se pas-savo lou rabot sus li barro que poudien servi mai que d'un cop. Un pau plus tard i'agué li libre de comte, mai li crèdi èron toujours impourtant e lis anado de marridi recolto, se lou boulangié arrivavo à pas mouri de fam, fasié pas fourtuno.

Li femo, fasènt la cousino à la chaminéio, li tian, poumo d'amour farcido, tarto, voulaio, etc, èron adu au four pèr èstre cuecho après la fournado. Lou boulangié prenié un sou pèr aquèu service, mai se un chin avangouli⁸ raubavo ço que i'avié dins un tian, la boulangièro avié plus qu'à refaire lou plat à si fres.

Lis enfant venien tamben, à la sesoun, adurre de coudoun. Cue entourtouia dins de la pasto aco fasié un pan-coudoun. E se, d'asard, lou coudoun èro vermena⁹ –qu'aco se vèi pas toujours de deforo –i'apoundié¹⁰ ansin de prouteino (e d'omega 3?).

A segui... (à suivre...)

Paulette Malherbe

- 1 – enco siéu : chez eux.
- 2 – cuecho : cuisson.
- 3 – escai-noum : surnom.
- 4 – levame : levain.
- 5 – mouledo : mie.
- 6 – taioun : morceau.
- 7 – tai : entaille.
- 8 – avangouli : affamé.
- 9 – vermena : véreux.
- 10 – apoundié : ajoutait.

J'ai goûté la fricassée de poulet

Ingrédients: 1 poulet de 1,5 kg,
1 oignon, 1 petite boîte de maïs,
1 petite boîte de haricots rouges,
1 boîte de haricots cocos,
1 piment doux, 1 poivron,
3 gousses d'ail, 1 poignée
de pignons de pins,
quelques amandes,
1 poignée de raisins secs,
1 tablette de chocolat noir,
1 cuillère à café: de cannelle, de sel, de coriandre, de cumin, de clous de girofle, d'anis étoilé.



Dans une casserole, saisir le poulet coupé en morceaux à feu vif dans un peu d'huile de maïs. Ajouter l'oignon, le poivron, le piment, coupés en dés et l'ail. Verser un peu d'eau et baisser le feu pour faire mijoter le plat pendant 15 à 20 minutes.

Dans une autre casserole faire une pâte en mélangeant les épices, l'anis étoilé, les pignons de pin, les amandes, les raisins et le chocolat, en remuant et si nécessaire ajouter un peu d'eau pour que le mélange n'attrape pas. Mélanger cette pâte dans le mélange viande et légumes et ajouter le contenu des boîtes préalablement rincé. Faire mijoter ce mélange pendant 10 à 15 minutes avant de servir.

Bernadette Croon

J'ai lu Simone Veil : Une vie

Née en 1927 à Paris dans une famille d'origine juive patriote et laïque, Simone Jacob a eu une enfance heureuse avec ses sœurs et son frère.

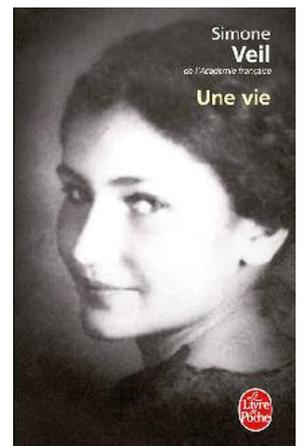
Dès le début de la guerre, la famille Jacob a préféré s'installer là où le père, architecte, avait déjà travaillé. C'est à ce moment que le destin de la jeune fille a basculé puisque, arrêtée avec sa mère et l'une de ses sœurs, elle est emmenée au camp d'Auschwitz.

De cette terrible expérience, Simone Jacob est revenue déterminée à défendre, sur tous les fronts, les valeurs qui lui sont chères.

Ce destin hors du commun a fait d'elle la femme politique dont la légitimité est la moins contestée en France et à l'étranger.

Brigitte Rochas

Simone Veil — Une vie — Le livre de poche.



Jeux

Le constat caché d'Elle Thébais

												!
3	1	8		4	6	7		3	2	5	4	

Rapportez, dans le tableau ci-dessus, la lettre correspondant à la bonne réponse, en face du numéro de la question. Vous découvrirez le constat qu'Elle Thébais a fait, concernant votre journal préféré!

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Sur quelle île se trouve l'Etna ?
 i – Sicile
 J – Crête
 K – Sardaigne</p> <p>2. Béatrix est reine de :
 D – Danemark ?
 E – Pays-Bas ?
 F – Suède ?</p> <p>3. La bécasse...
 C – ... glougloute
 D – ... croûle
 E – ... piaille</p> | <p>4. Quel est l'ancêtre du <i>bridge</i> ?
 A – Le whist
 B – Le rami
 C – Le tarot</p> <p>5. Qui a créé le personnage d'Arsène Lupin ?
 i – Gaston Leroux
 J – Maurice Leblanc
 K – Georges Simenon</p> <p>6. Quel <i>groupe sanguin</i> est donneur universel ?
 L – A
 M – AB
 N – O</p> | <p>7. Quelle plante aromatique est aussi appelée <i>fenouil bâtard</i> ?
 S – L'aneth
 T – La sauge
 U – La ciboulette</p> <p>8. <i>Clio</i> est la muse de :
 W – La musique ?
 X – L'histoire ?
 Y – La littérature ?</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Solution de la 68

C	'	E	S	T		C	E	L	U	I		Q	U	I		D	I	T		Q	U	I		E	S	T
---	---	---	---	---	--	---	---	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---

Sudoku

FACILE

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

MOYEN

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

DIFFICILE

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

Solutions de la 68

FACILE

6	4	1	2	3	5
2	5	3	1	4	6
3	6	2	5	1	4
5	1	4	3	6	2
4	3	5	6	2	1
1	2	6	4	5	3

MOYEN

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

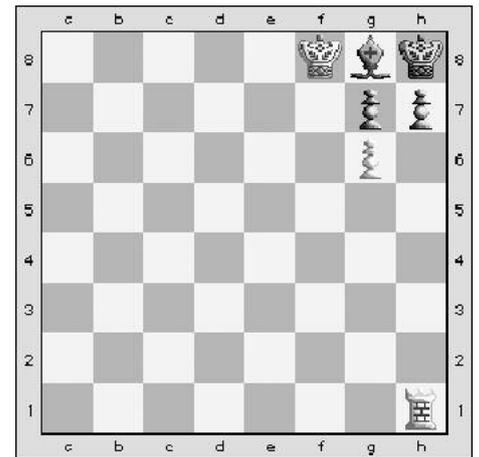
DIFFICILE

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

Crooneries : solution de la 68

1	Y	O	U	Y	O	U	
2			Y	O	L	E	
3		Y	O	U	R	T	E
4				Y	A	C	K
5			Y	O	G	A	
6			Y	U	C	C	A

Échecs



Trait aux blancs.
Un classique.
Mais comment déloger le fou ?

La place (bis)

Voici la traduction du texte de Paulette Mathieu, paru en provençal dans *La Gazette* n° 68.

Dans le numéro 67 de *La Gazette*, j'ai lu un article sur «La place» écrit par des étrangers qui l'apprécient. Ils en font l'apologie et je n'ai pas idée d'y trouver à redire.

Il me faut seulement rectifier une erreur: ils disent que ce sont seulement les goulots de la fontaine qui regardent les remparts qui donnent la meilleure eau; je ne sais qui sont ceux qui leur ont raconté cela, mais on peut douter qu'ils soient de Villedieu, ou alors, ils n'ont jamais écouté les anciens.

D'abord, des quatre goulots, un regarde la mairie, un autre le café, un la *Maison Bleue*, un seul est tourné du côté des remparts. Celui du café est alimenté par la source de Saint-Claude, les trois autres par celle de Saint-Laurent. Cela fait que, lorsque les conduits de Saint-Laurent qui amènent l'eau de *La Montagne* étaient en mauvaise condition, il n'y avait plus que Saint-Claude qui coulait. Maintenant qu'on les a nettoyés et raccommodés, nous avons de l'eau des quatre côtés.

Je ne sais pas quelle est la plus ancienne des sources qui abreuvant le village; en tout cas, nous sommes bien approvisionnés: de la colline de Saint-Claude vient la source du même nom qui alimente aussi la *Bourgade*. Il y avait autrefois le *puits de Brun*, tari depuis bien quelques années et, maintenant, com-

prix de la gravure). Je ne l'ai jamais vue couler, mais il y a longtemps eu la trace des goulots sur le mur d'une maison.

Dans le reste du village, à l'exception de la place, il n'y avait rien, alors, en 1892 ou 93*, on installa des petites fontaines un peu partout dans le village, il y en a encore une,

hors service, en bas des escaliers du jardin Clapier. C'était de l'eau de Saint-Laurent. Les gens s'en servaient pour le ménage, pour faire cuire, pour les bêtes, mais pour boire, eux, ils venaient remplir leur broc au goulot qui regarde le café ou, l'été, ils allaient à la *Bourgade* ou au *puits de Brun* où l'eau était fraîche (il n'y avait pas de frigo). Parce qu'il s'est toujours dit dans le pays que Saint-Claude était bien meilleure pour l'estomac et, en plus, bonne pour les yeux. Nous avons vu souvent des gens de l'extérieur (Mirabel ou autres) venir emplir des bombonnes ou des bouteilles à ce goulot, signe que sa notoriété dépassait les limites du village.



Saint-Claude ou Saint-Laurent ? That is the question !

plètement disparu; si j'ai bonne mémoire, il sortait de dessous la croix qui est en face du monument aux morts, un petit filet d'eau (je ne suis pas allée voir s'il coulait encore). Il y avait aussi la fontaine de Garcin, dans la rue du même nom (qu'on a rebaptisée «rue des Garcins» pour épargner sur le

À boire sans discrétion. À votre santé.

* Faute de frappe sur le n° 68 : en 1992 il y avait belle lurette qu'elles avaient disparu.

Paulette Mathieu

Le loto de La Gazette

Le loto de *La Gazette* a eu lieu le 29 janvier 2011. Cette année encore, il s'est déroulé à deux endroits : à la *Maison Garcia* et au *Café du Centre*.

À la *Maison Garcia*, Yves Tardieu en communication avec le café annonçait les numéros, Bernadette Croon vérifiait les jeux gagnants, et Véronique Le Lous « bouroulait ».



Le loto s'est joué sur dix parties comprenant trois cartons pleins, avec une partie à « carton vide » après l'entracte.

Tout s'est très bien déroulé, certains déçus de ne pas avoir gagné, tandis que d'autres étaient ravis avec leurs lots.

Pendant le déroulement du jeu, des bénévoles préparaient le repas qui était proposé à l'issue du loto. Les « patates saucisses » ont remporté un vrai succès.



Ce fut une soirée très agréable qui a fini fort tard dans la nuit.

La Gazette vous invite à revenir l'année prochaine !

Véronique Le Lous

L'équipe du café se composait d'Olivier Sac qui assurait la liaison avec la salle des fêtes par téléphone, de Laurie Tardieu qui gérait l'ordinateur, et d'André Dieu qui vendait les cartons et annonçait les numéros gagnants.

La soirée s'est poursuivie en musique, animée par Jean-Marc Calmette. Les tables ont été poussées pour permettre aux convives de danser.

LE BILLET

Pour la première fois, une gazette a été faite dans le nouveau local de l'association. *La Gazette* a sollicité la mairie pour pouvoir utiliser le lieu dédié anciennement à la bibliothèque, dans la Grand'rue. Après l'accord du conseil municipal, une convention a été signée entre l'association et la commune. Le local a été équipé et décoré par l'association. Ce nouvel espace est ouvert à ceux qui le souhaitent. Chacun peut s'y arrêter s'il y voit de la lumière. Une boîte aux lettres permet de déposer articles et cotisations.

Sous la houlette de la nouvelle présidente, un comité de rédaction très assidu a concocté le numéro .

Ce numéro, comme souvent en cette saison, fait une large place aux assemblées générales des associations. Le renouveau des Mouresques, la nouvelle pièce du *Théâtre de La Gazette* et la retraite de « Dédé » font également la moelle de ce numéro.

Les dix ans de l'association y sont retracés rapidement : nous espérons nous retrouver nombreux le 18 mai sur la place pour fêter ça.

En attendant, rendez-vous à la cave, avec laquelle nous proposons un conte, *Les chicoteuses* par la compagnie *Fabula*, le 9 avril à 20 h 30.

La Gazette 70 est commencée : à vos idées et plumes !

Le comité de rédaction



Petit goûter entre deux articles

