



La place est à nous

C'est maintenant une tradition. Dès que la place du village s'est vidée de ses nombreux touristes, les habitants du cru se retrouvent sous les platanes pour y becqueter. Il n'y a pas de menu, mais chacun apporte de quoi se restaurer, c'est ce qu'on appelle l'auberge espagnole. Et cette année, quantité et qualité étaient au rendez-vous : le buffet était impressionnant de talents culinaires. Il y avait foule et, hormis les Villadéens, quelques touristes encore et quelques voisins sont venus partager cette ambiance harmonieuse et néanmoins festive.

C'est le groupe *Caravane Namaste*, d'Orgon, qui a animé la soirée. On a pu apprécier une musique pleine de rythmes et, d'autre part, un duo saxophone et harpe exceptionnel de qualité.

En plus de cette ambiance, il faut dire que le temps a bien contribué à ce que cette soirée se prolonge.

Laplacétanou est une des dernières manifestations de l'été et l'on peut remercier les restaurateurs de la place pour avoir mis

leurs tables et fauteuils à la disposition de tous.

Mireille Dieu



Convives nombreux



Buffet copieux et gourmand



Caravane Namaste



Duo talentueux

Le marais poitevin

Si vous aimez les endroits bucoliques calmes et verdoyants, alors n'hésitez pas : allez visiter le marais poitevin ! Les paysages vous enchantent, ils sont un havre de paix et de tranquillité. Vous pourrez naviguer en barque sur l'un des innombrables canaux, ou alors vous promener sur les berges, l'esprit plein de rêverie comme ce bon vieux Jean-Jacques Rousseau.

Bien, je ne m'attarderai pas trop sur la géographie et l'histoire de ce lieu exceptionnel, je résumerai en disant qu'il fût assaini par des moines au XIII^e siècle et que plus tard Henri IV fit creuser un canal circulaire par des Hollandais (très expérimentés en la matière). Sa surface est d'environ 100 000 hectares, le marais desséché à l'ouest couvre 45 000 hectares, on y trouve surtout de l'élevage bovin.

L'autre partie, celle qui nous intéresse, porte le nom de Venise verte. Un parc naturel régional a été créé en 1979.

C'est dans le tranquille village de Maillezais-en-Vendée que nous fîmes étape le 17 mai afin de visiter ce site champêtre. Un vent frisquet venu de l'Atlantique nous obligea à enfiler une petite laine. Dans le ciel, de gros nuages gris défilaient, mais la pluie nous épargna. Le lendemain, nous rendîmes visite à l'office du tourisme qui nous indiqua l'embarcadère le plus proche. Arrivés sur place, nous pûmes constater que les touristes ne se bousculaient pas, il



Un canal bien tranquille



Régine Gimeno en promenade

faut dire que la saison n'était pas franchement commencée.

Malgré tout, la possibilité de faire une balade au fil de l'eau s'avéra possible, le temps de prendre nos tickets et hop ! En voiture ! Ou plutôt en bateau !

Ce fut pendant une heure un instant de pur bonheur, notre batelier manœuvrait son embarcation avec beaucoup de dextérité et de maîtrise à la vitesse d'environ quatre kilomètres à l'heure, on assistait au triomphe de la lenteur, la revanche de la douceur de vivre face à l'implacable dureté de la compétition et de la performance.

Nous eûmes droit aussi à des explications détaillées sur l'histoire du marais ainsi que sur sa faune et sa flore : frênes têtards, grands arbres qui poussent sur les bords des canaux et qui consolident la berge ; lentilles d'eau, petites plantes aquatiques qui forment un tapis vert. La loutre, animal très discret, est difficile à apercevoir de même que le ragondin, véritable fléau, car ce rongeur creuse des galeries qui font s'écrouler les rives. Cet animal a été classé nuisible et chaque année un arrêté préfectoral en autorise la chasse afin d'en réguler la population.

Voilà, je pourrais parler ainsi des heures de cette région tellement j'ai été séduit par sa beauté et son charme, mais je préfère en rester là et inviter toute personne à s'y rendre, elle en reviendra enchantée.

Robert Gimeno

La Chine de Gisèle

La Chine, une destination un peu mystérieuse, parfois inquiétante... On en parle beaucoup et dans ma tête, s'entrechoquent les images télévisées d'une Chine moderne et puissante et celles qui m'ont interpellée durant mon enfance et mon adolescence. Quelque chose d'un peu désuet, raffiné, qui entrouvre des portes sur une autre culture.

Direction le Yunnan, province située au sud-ouest de la Chine.

Quinze jours de plongée dans des mondes opposés qui pourtant se côtoient, une lutte permanente entre le passé et la modernité, comme un adolescent qui refuse de grandir...

Ce qui ressort de ce voyage exceptionnel, c'est plutôt une

suite d'impressions et d'images fortes.

Costumes traditionnels côtoient allègrement téléphones portables, marchés colorés où abondent des légumes pour la plupart inconnus chez nous, un festival de vert allant du plus clair au plus foncé, des fruits à profusion, pamplemousses gigan-

tesques, fruits du dragon hérissés de piquants, mandarines odorantes, grenades et bien d'autres encore. Nouilles de riz vendues au mètre, tofu, fromage séché autour de tiges de bambou, poulets vivants, tués, plumés et vidés sur place, poissons agonisants dans des bassines en plastique à même le sol. Un spectacle bien plus choquant

pour nous, occidentaux, des chiens que l'on tue là sous nos yeux. Une femme, bottée de caoutchouc, tablier de boucher, armée d'un couteau et d'une masse se charge avec rage de cette sale besogne, dépèce et embroche l'animal... Une flaque de sang atteste de cette barbarie. Un autre chien attend son tour dans une cage à proximité. Des gens assis, impassibles, sur de petits tabourets sont en train d'avaloir leur bol de soupe, de riz ou de nouilles. Ce sont des couleurs, des odeurs, du bruit, un choc que l'on a du mal à assimiler du premier coup. La rue, un concert de klaxons, des femmes revenant du marché avec leur hotte en bambou remplie de victuailles, les hommes qui fument et qui crachent, les enfants portés dans le dos, emmaillotés dans des tissus colorés, et nous, spectateurs un peu perdus...



La nature et ses paysages époustouffants nous permettent de nous ressaisir. Les rizières en terrasses remplies d'eau, où travaillent les paysans avec leurs buffles, offrent un spectacle magnifique, une multitude de miroirs aux couleurs changeantes, une œuvre d'art façonnée par la main de l'homme dans cette nature qui ne leur fait pas de cadeau, si ce n'est l'eau ! Quelques canards se baignent et, au détour d'un chemin, des cochons noirs filent en grognant. Dans ces villages de montagne (2 000 mètres d'altitude), les piments sèchent le long des façades en pisé, et du maïs s'étale dans les greniers et sur les toits. Les rues sont étroites et sales, la pauvreté est partout, mais les paraboles fleurissent sur les maisons, les téléviseurs sont allumés en permanence. Les femmes sont au lavoir, les marmites fument devant leur porte...



Les sommets enneigés de l'Himalaya se découpent à l'horizon au détour d'un virage, nous font prendre conscience de l'endroit où nous nous trouvons. Le Fleuve Jaune serpente en contrebas, et les villages se succèdent. Partout les potagers impeccablement entretenus et occupant le moindre

recoin de terre, forment une mosaïque de carrés multicolores, cacahuètes, petits pois, pommes de terre, haricots verts, etc. Tout au long de ce périple, cela ne fut que montagnes escarpées, et vallées verdoyantes.

Je pourrais parler de Confucius, du taoïsme, du bouddhisme, des temples, des lamaseries, mais j'ai surtout retenu d'autres images.

Nous avons traversé cette province du Yunnan jusqu'au Tibet, et la Chine nous est apparue être un immense chantier : autoroute, voie ferrée, route, etc. tout est en construction et c'est gigantesque. Les camions sont surchargés, et la route trempée de l'eau qui leur sert à refroidir les freins. En pleine montagne, un immense parc d'éoliennes, cadeau de la France, nous a surpris : dix millions d'euros d'éoliennes, la France doit être un pays riche...

Des villes nous ont laissé des impressions fortes. Da li, Lijiang, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, les rues bordées de lanternes rouges, le lac du Dragon Noir et

la montagne du Dragon de Jade (5 500 m d'altitude), paysages de cartes postales d'où se dégage sérénité et sentiment d'éternité. Diverses minorités habitent ces lieux, les Ha Ni en costumes bleu et noir, et les Naxi avec leurs costumes colorés de rouge.

Des légendes romantiques qui font rêver circulent et l'on est emporté. Au détour d'un sentier, un cours de Tai-chi, une mariée toute de rouge vêtue prend la pose sous un arbre aux couleurs d'automne. On a envie d'arrêter le temps.

Des tribus au régime matriarcal, où les hommes ne travaillent pas et où les femmes partent aux champs, pelles et pioches à l'épaule... Des routes de montagnes sinueuses, difficiles, faisant paraître les trajets longs, très longs... des haltes pour « chanter » (faire pipi en français), des marchands ambulants qui vendent des noix sauvages, des tomates cerise confites, des fruits, etc.

Des déjeuners chez l'habitant, toujours autant de plats que de convives, plus le riz et la soupe. Les Chinois finissent le repas par la soupe. Leur médecine recommande de manger les fruits une à deux heures après le repas pour éviter les maux d'estomac, donc jamais de dessert. Jamais de pain, jamais de fromage, jamais de gâteau, du thé vert chaud pas sucré en guise de boisson, au Tibet du thé au lait de yack, de

grandes tables au plateau central tournant, où l'on pose tous les plats en même temps. Un échantillon de ce que l'on a mangé : du canard laqué dans un village mongol, du poisson de rivière, du porc (excellent), du bœuf, des boulettes d'agneau, de la courge, des feuilles de persil frites (très bon), des haricots rouges frites avec des épices (chaud devant !), du chou, du brocoli très souvent, des pois gourmands, des courgettes, du bol chai, des blettes, du tofu, des nouilles frites ou pas, des raviolis chinois vapeur, des nems, etc. Sans oublier les petits déjeuners, où les Chinois mangent, et ce n'est pas une façon de parler, un saladier entier de soupe avec des nouilles.

Nous voilà au Tibet, à Zonghdian (3 200 mètres d'altitude). Il fait froid et il neige. Les yacks ont remplacé les buffles, et les villages

sont différents. Les paysages aussi. Moins de végétation, plus aride, plus austère. Les gens aussi. Leur vie est dure, et ils sont eux aussi très pauvres. Le Tibet, comme la révolution culturelle, est un sujet tabou pour notre guide, il n'est pas objectif, on sent la tension et le conflit sous-jacent. On évite d'en parler; mais on a retenu que pour eux les Tibétains sont un peuple d'envahisseurs...

Dans ce paysage austère, une université flambant neuf, que nous longeons pendant dix kilomètres, tout y est, l'aéroport en face, les logements pour professeurs et élèves, surréaliste dans ce paysage.

L'hôtel, en réalité une maison tibétaine tout en bois, magnifique, nous a donné envie de nous poser. Le décor épuré et minimaliste, chaleureux et traditionnel, était magique.

On quitte ses chaussures à l'entrée et on passe des chaussons pour ne pas abîmer le parquet. Le personnel (quatre personnes en tout) était souriant et accueillant. Dans toutes les pièces, de gros poêles à bois ronflaient et la chaleur invitait à la paresse. Petit déjeuner tibétain avec du thé noir; pain du Tibet et miel, gâteau à la carotte, œufs, confitures, etc., et par la fenêtre les petits drapeaux tibétains claquant au vent, les

petits chevaux et les yacks. Là aussi, on avait envie d'arrêter le temps.

La Chine a été pour moi une succession d'émotions, de couleurs, d'odeurs, un pays qui ne m'a jamais ennuyée, ni laissée indifférente. Tant d'oppositions, tant de richesses, tant de pauvreté, toutes ces minorités qui sont appelées à disparaître, ces paysages époustouflants, cette histoire riche font que la réalité a comblé mes attentes.

Gisèle Manent

É P H É M É R I D E

Soraya et Nicolas



Soraya et Nicolas se sont mariés le 25 août 2012. Ils ont voulu sceller cette union dans notre joli village de Villedieu.

Soraya Bano Kishtwari Canals, journaliste politique au *Times*, a dit oui à Nicolas Fabre, ingénieur en industrie pétrolière.

Après la cérémonie à la mairie, Anne-Marie et Emmanuel Fabre ont conduit leur fils Nicolas en notre église Saint-Michel. La chanson *Wonderfull world* de Louis Armstrong accompagnait l'entrée de Soraya devant les invités émus.

Nous leur souhaitons *a wonderfull love and life*.

Véronique Le Lous

Flavie



Flavie est née le 8 juillet, on la voit ici dans les bras de son grand frère Mathis et de ses parents Aurélien et Alain Monteil.

La der de l'été



Concert improvisé le samedi 8 septembre avec Romain à la batterie, Mathieu et Gilles à la guitare, Sarah au chant.

Impromptu

Nous étions bien une cinquantaine, Villadéens et touristes, à nous être donné rendez-vous, ce mercredi 25 juillet, pour assister au dernier impromptu de l'année, organisé par la municipalité. Vers 19 heures 15 allez hop ! C'est parti pour deux petits kilomètres de marche à pieds, direction les collines de Villedieu.



La voltige

Dans un défilé qui n'avait rien de militaire, la troupe se dirigea à petite allure vers le quartier Saint-Laurent. Le lieu de rendez-vous se trouvait sur un vignoble de deux hectares, appartenant au *domaine des Adrès* exploité par Patricia et Thierry Tardieu. Nous fûmes chaleureusement accueillis par Marion, jeune femme de 35 ans, enseignante équestre de formation et qui, en 2009, s'associa à Thierry pour travailler sur le domaine. Pendant plusieurs minutes, elle expliqua, avec beaucoup de pédagogie, sa démarche consistant à utiliser le cheval et à délaisser le tracteur. Cette pratique permet une agriculture vraiment biologique et non polluante. C'est énormément de travail bien sûr, d'autant plus

qu'elle continue à prodiguer des cours d'équitation. Il y a aussi une approche économique dans son choix, le carburant fossile coûtant de plus en plus cher.

Puis elle passa la parole à Jacky Barre ; ce dernier, passionné de traction animale, nous expliqua comment il avait réussi, tout seul, à fabriquer une calèche avec des roues de moto et la difficulté à mettre au point le système de freinage.

Ensuite, Marion reprit *la main* et nous gratifia d'un numéro d'acrobatie à cheval exécuté par une de ses jeunes élèves devant un public enchanté.

Mais le meilleur restait à venir, car on touchait là maintenant à l'activité principale de la jeune agricultrice : le travail de la terre.

Alors elle attela à une charrue sa jument appelée *Perche*, superbe bête de huit cents kilogrammes. Avec beaucoup d'explications techniques, surtout dans le domaine de la sécurité et sachant qu'un animal est toujours plus délicat à manier qu'un tracteur, elle laboura, aidée par Thierry, deux rangées de vignes avec beaucoup de maîtrise et de savoir-faire. Ce fut un moment très fort, toutes les personnes présentes se montrèrent admiratives devant la force et la docilité de la jument et l'habileté à manier la charrue. Ceci



Le labour

rappelait ainsi le mode de vie des anciens et nos origines paysannes à tous.

La soirée se conclua par un buffet copieusement garni, un délicieux rosé du domaine des

Adrès et un bouquet de chansons interprété par Joëlle Dederix et quelques enfants du village.

Robert Gimeno



La calèche de Jacky Barre



Marion explique le travail à la charrue

La fête au village

C'est par ce vendredi 10 août, fête de Saint-Laurent, patron de notre village, qu'a débuté la fête votive. Tout a commencé l'après-midi par l'installation des tables sur la place et la préparation en cuisine du traditionnel aioli. Malgré

les parcs à voitures. La journée s'est terminée avec l'animation de l'orchestre *Destination Dance*.

Le dimanche, un concours, celui-là en équipe mêlée en doublette, et le loto en plein air



Mise en place



Mise en assiette

quelques petites mésaventures, à vingt heures, le comité des fêtes et ses bénévoles étaient fins prêts pour servir les quelque 460 personnes venues pour l'occasion.

La soirée a continué tard dans la nuit avec l'orchestre *Mélody Show*.

Le samedi 11 août, le concours de boules organisé par Bichon, alias Jean-Claude Fauque, a connu un véritable succès. Le boulodrome était trop petit pour accueillir toutes les équipes montées en doublette qui, de ce fait, ont dû squatter

des *Ringards*, ont également attiré beaucoup de monde. Le groupe *Namas Pamous* a enflammé la place. Les danseurs ce soir là encore étaient nombreux.

La journée du *café du Centre*, le lundi 13 août, a clôturé cette fête votive. Dans l'après-midi les boulistes ont joué en doublette montée et le soir le groupe *Les petits cochons* a emballé la foule.

Encore une belle fête votive réussie, sans oublier la présence des forains pendant ces quatre jours. « La baraque à frites » nous a régalés de chichis, de crêpes et autres gourmandises. Le manège a enchanté les enfants. La barbe à papa a fait de jolies moustaches aux plus gourmands. Sans oublier la pêche aux canards chère à certains d'entre nous.

Merci à tous.

Véronique Le Lous



Mise en bouche



Melody Show



Concours



Loto des Ringards

Journée des Arts

Notre village sait faire la fête, mais sait aussi faire la place à la culture et à l'art.

Tôt, ce mercredi matin 15 août, le village commence à prendre vie. Artisans et artistes sont les rois de la place et des petites rues, chacun repérant l'emplacement qui lui paraît le plus approprié.

Cette année, beaucoup de variétés dans les œuvres proposées : peinture à l'huile, aquarelle ou acrylique ; tableaux abstraits ou figuratifs, paysages de Provence et notre immuable *café du Centre* ; travail du métal et du bois, photographies, gravures, patchworks et même broderies.

Tout au long de la journée, les visiteurs nonchalants et curieux s'arrêtent, s'intéressent à une œuvre, voire achètent, et puis repartent vers l'exposant suivant.

Et notre village est riche d'artistes, connus et méconnus !

Les bénévoles du *Comité des fêtes* sont toujours là pour fournir croissants et boissons.

En soirée, après une première partie avec la chanteuse Myriam et Laurent à l'accordéon, l'orchestre *Les Villadéens* nous entrainera vers les rivages de la chanson française et étrangère, enchantement et nostalgie, avec Joël Bouffies à la guitare et au chant, Bernard à la deuxième guitare, Jean-Pierre au saxophone, sans oublier Laurent et son piano à bretelles. Du nouveau cette année, un chœur de circonstance composé de Nadine Bernard, Brigitte Guédon, Véronique Le Lous, Marie-Christine Lys et Pierre Arnaud a accompagné avec enthousiasme, talent et joie de vivre les musiciens de Joël Bouffies. Merci à eux.

Agnès Brunet



Le chœur en pleine action



Aline Marcellin expose

Repas des chasseurs



Le 1^{er} septembre, les chasseurs (accompagnés de quelques amis) ont partagé un repas à la *Maison Garcia*. Le chevreuil, tué par un membre de l'association et préparé par M. Courriel était excellent, accompagné de son gratin dauphinois. Une bonne façon de préparer l'ouverture, le dimanche suivant... 45 cartes de membres ont été vendues à ce jour. Les premiers tableaux de chasse laissent présager une bonne année pour le lièvre pendant que les chasseurs de sangliers s'en donnent à cœur joie.

Y.T.

Boules intercommunales



Le samedi 8 septembre s'est déroulé le concours de boules annuel des élus de la Copavo. C'était au stade de Puyméras sous un soleil de plomb. Cette année, seulement six villages étaient représentés avec huit équipes. L'équipe villadéenne était composée de Guillaume Portugues, Sandrine Blanc et Yves Tardieu. Elle a fini huitième mais a battu les *professionnels* (le maire encadré de *Saucisse* et *Momo*) de Rasteau que l'on voit au premier plan de cette image, lors du repas préparé par les bénévoles de Puyméras. Les vainqueurs sont d'autres *pro* : les Entrechalais.

Y.T.

Apéritif d'accueil

Depuis plusieurs années, l'*Office de tourisme intercommunal* et les communes s'associent pour organiser dans chaque village l'accueil des touristes. Une visite du village et une dégustation des produits locaux sont proposées. Cette année, la commune de Villedieu offrait un concert. Pour terminer la soirée, les participants ont pu déguster les produits de la coopérative avec Jean Dieu et ceux du domaine Denis Tardieu.

Le 20 août, l'*Office de tourisme* de Vaison et la mairie de Villedieu nous ont conviés, Villadéens et touristes, à ce tardif pot d'accueil.

La belle surprise! Françoise Richez, conférencière, est là pour nous conter Villedieu.

De la colonisation romaine, le village tire son nom (villa dei, ferme des dieux). Puis à travers les siècles, l'importance stratégique du village est mise en évidence.

À la frontière des Baronnies et du Comtat Venaissin, le village, possession papale, était séparé de la



Françoise Richez au début de la visite

Drôme protestante par l'Aygues. Guerre de religions et de territoires ont amené le village à se protéger derrière de solides remparts.

La conférencière nous les fait découvrir, puis elle nous conduit au château (Renaissance nous confie-t-elle), puis à travers les petites rues jusqu'à l'église au chœur datant du 10^e siècle.

Nous n'avons pas trouvé beaucoup de traces des Templiers et des Hospitaliers, mais découvert plein de détails passionnants de l'histoire de notre village.

Agnès Brunet

La nouvelle place de l'école, j'ignore si cette appellation est officielle, était envahie, ce soir-là, de nombreuses personnes venues écouter l'*Ulysse ensemble*, musiciens de rues. C'est un groupe d'Utrecht d'une quarantaine de jeunes musiciens semi-professionnels ou complètement amateurs.

Cette formation a la particularité de se réunir une fois par an pour préparer sa tournée d'été qui, cette année, se passait en France.

Ils se retrouvent aux Pays-Bas, le temps d'un week-end, afin de mettre en place leur répertoire choisi en fonction de leur pays de visite.

Pour leur première nuit à Villedieu, ils se sont installés sur le terrain de sport avec l'autorisation de la mairie. Ils ont ensuite retrouvé confort et bonne table à la *Magnanarié* durant trois jours pour répéter leur concert du lundi soir sur la place.



Un orchestre enthousiasmant

Nous avons pu entendre des chansons de Jacques Brel, Edith Piaf et, dans un répertoire plus classique, des pièces de Rameau, Ravel, Debussy ainsi que des airs folkloriques. Donc, des styles très différents qui ont ravi les spectateurs. Il est vrai qu'il était difficile de rester indifférent tellement les musiciens pétillaient d'enthousiasme et de spontanéité.

Ils repartaient ensuite jouer vers d'autres villes de Provence. Un seul regret, cet orchestre change de destination chaque année dans le but de découvrir d'autres contrées; nous ne les verrons certainement pas l'an prochain, mais ce moment musical s'inscrira dans les soirées inopinées de l'été à Villedieu.

Par ailleurs, on peut supposer que ce nouveau lieu de vie du village convient parfaitement à ce genre de manifestation. En tout cas, ce soir-là, on peut dire qu'il a été inauguré avec succès.

Mireille Dieu

Rentrée des classes

6 5 élèves ont fait la rentrée des classes le mardi 4 septembre à l'école communale. Deux nouvelles maîtresses cette année : à la maternelle, Annette Cottin le jeudi et le vendredi, Lucie Gaboriaud le lundi et le mardi et le jeudi avec la classe des grands. La directrice Ghyslaine Beloeil garde la classe de CP et CEI et Christine Hecquet conserve la classe des grands.

Le personnel municipal n'a pas changé : Evelyne Bouchet est responsable de la cantine et de la garderie du soir et du matin et fait le ménage. Martine Fauque participe au ménage, au repas et à la

garderie du soir; Mireille Straet est ATSEM à la maternelle et Véronique L'homme est présente au moment du repas.

La rentrée s'est faite sans problème, si ce n'est l'absence de préau et une entrée provisoire en attendant que les travaux soient terminés.

Deux photos de classe sont publiées ci-dessous. La suite dans le prochain numéro.

Yves Tardieu



La classe de maternelle

Au premier rang, de gauche à droite : Charlotte Macabet, Lorick Sirop, Manon Brazzi, Mathis Monteil, Maël Arrigoni, Louison Bruneteau, Enzo Abély, Chaïma Akoudad, Shayan Marandon.

Au deuxième rang, de gauche à droite : Mireille Straet (ATSEM), Isaac Landau, Téa Bègue, Caroline Delignere (AVS), Diego De Lannoy, Charlotte Marcellin-Boursier, Timéo Simoncelli-Clain, Chiara Deperdu, Bilal Akoudad, Tya Haffreingue, Lucie Gaboriaud (la maîtresse).

Étaient absents le jour de la photo : Nail El Hadifi, Amaury Ticot.



La classe de CP et CEI

Au premier rang, de gauche à droite : Lucas Zeppari, Zoé Fallotin, Gabin Brazzi, Louis Chaix, Célia Macabet, Yan Bertrand.

Au deuxième rang, de gauche à droite : Zoé Fuchs, Victor Cambonie, Jessica Lagier, Mattéo Bègue-Lucciani, Ninon Tissot, Paul Bertrand, Camille Sirop.

Au troisième rang, Ghislaine Beloeil (la maîtresse), Louis Boulet, Rose Lavau, Swann Arrigoni, Lila El Hadifi, Sasha Borne-Grimaldi.

Étaient absents le jour de la photo : Fernando Gomez-Nunoz et Océane Souque.

XX^e Chapitre d'été

La Vénéérable Confrérie Saint-Vincent de Villedieu, revivifiée voici vingt ans après plus de trois siècles de sommeil, tenait son Chapitre d'été samedi 28 juillet, avec ses trois temps forts.

À 17 heures la messe, dite par le prier de la confrérie le père Doumas, fut animée par la chorale de la famille Steinschulte (père, mère et quatre de leurs enfants), avec l'accompagnement, à l'orgue, de Claude Poletti. La qualité de l'ensemble, tout à fait remarquable, entraînant la participation de l'assistance, a donné une grande intensité à cette célébration.

L'intronisation des nouveaux chevaliers avait lieu ensuite dans le jardin de l'église. Anne Mouralis, Gérard Coste, Joël Bouffès, Nathalie Weber, Gabriel Steinschulte, Étienne Renet, Christian Paris et Werner Van Mechelen, après vérification de leur goût pour le vin,

reçurent l'adoubement par le cep de vigne de la part du recteur Jean Dieu, puis la médaille, le diplôme... et le magnum de bienvenue dans la confrérie.

Ensuite, Werner Van Mechelen, dernier adoubé, a subjugué l'assistance avec l'air fameux du toréador de Carmen, chanté *a capella* ! Jean Housset l'en remerciait avec la transcription au saxophone du plus célèbre air de basse de la *Flûte enchantée*. La *Coupo santo* rassemblait, pour terminer, les voix de toute l'assistance.

Suivait le repas, à la *Maison Garcia*, sans une place pour un retardataire éventuel, et l'on dansait tard encore avec *Claude Animation* et la participation de Jean Housset.

Jean-Jacques Sibourg



La cuvée de l'année



Ouverture officielle du chapitre

Le parcours initiatique d'un enfant de Bacchus

Ça y est, le grand jour est arrivé ! Que dire, que faire, comment se comporter... Serais-je à la hauteur ? Pourquoi moi ? J'ai pourtant l'habitude des cérémonies officielles et des décorations, mais là, c'est dans mon village, celui qui m'a accueilli et où j'ai choisi de vivre avec ma famille. C'est en présence d'amis, de parents, de Villadéens, de Buissonnais et de vacanciers qui souhaitent découvrir et partager ces traditions, que je vais être intronisé dans la confrérie. Et puis, c'est Jean Dieu, un ami, un homme que je respecte, qui est le Grand Maître de la cérémonie. Bon, on verra bien...

La messe... Le calme revient en moi, dans la lumière de notre petite église. Le pourpre de la Confrérie sur la blancheur des murs, notre curé qui magnifie le travail de la vigne, la chorale, de merveilleuses voix qui nous transportent, tout n'est que beauté et harmonie.

La *Coupo Santo* est entonnée sur le parvis et les voix montent sur la petite place pour porter notre hymne provençal. Comme pour exorciser mon inquiétude, je reprends le chant à tue-tête. Nous voici dans le petit jardin de l'église, un des lieux que je préfère à Villedieu, à l'abri derrière les remparts, à l'ombre des grands cyprès, une oasis de paix et de verdure. En cet après-midi estival, le jardin est baigné de soleil et les impétrants s'alignent sagement et stoïquement devant la scène. Mais qu'importe, je ne sens plus rien et je suis entièrement tendu vers l'estrade. Les intronisés se succèdent, tout est fait pour les mettre à l'aise et les mots choisis par Jean Dieu pour chacun, achèvent de détendre l'atmosphère. Mais mon cœur bat encore un peu, dans l'attente.

Enfin, on m'appelle, je perçois le sourire bienveillant de Jean, les membres de la

confrérie sous leur lourde cape, et dans le public des visages familiers, des parents, des amis ; puis je ne vois plus rien, je suis entièrement concentré sur le cérémonial. J'aime tout particulièrement le viognier et le chardonnay de la cave et je choisis donc un vin blanc que je m'attache à goûter dans les règles de l'art, mais surtout j'en apprécie la fraîcheur qui vient apaiser la sécheresse de mon palais. J'avais préparé quelques mots au cas où, mais là pas de papier et la mémoire qui flanche... Tant pis, Jean a dit l'essentiel sur mon histoire, les racines qui me lient à la vigne et au vin et mon attachement à Villedieu. Alors je remercie simplement tous les vigneron qui font vivre notre région et façonnent ses paysages.

Je regarde maintenant avec plus de tranquillité la cérémonie qui se poursuit. Je suis en bonne compagnie : un chanteur lyrique, un

chef de chœur, une enseignante, un correspondant de presse, le directeur d'un grand magasin, un pâtissier, une professionnelle du vin. Dans l'assistance et parmi les intronisés, l'Europe est bien représentée. Qu'on se le dise, Villedieu est fier de son passé et de ses traditions, mais est ouvert sur le monde. Sur l'es-trade, chacun trouve le mot, l'attitude, la voix. Oui vraiment un bel après-midi. Je suis empreint également d'une certaine gravité, fort de cette responsabilité nouvelle : faire connaître et apprécier le vin de nos villages (Villedieu et Buisson).

Les cris des enfants, les rires, le rosé qui scintille sous le soleil, les conversations qui s'entremêlent, le plaisir d'être ensemble... Les intronisés échangent des sourires complices avec le sentiment maintenant d'appartenir à une même communauté : la grande famille de la confrérie avec, témoins de la continuité, certains anciens qui sont là avec leur belle et lourde médaille. Il est vrai qu'elle pèse au cou mais, pour rien au monde, je ne la quitterais en ce jour.



Joël Bouffies et Jean Dieu



La Coupo Santo

Plus tard, la soirée à la maison Garcia. Le vin et l'amitié aidant, les langues se délient, les voix se font plus fortes, les regards plus brillants, la piste de danse se remplit... Désormais investi de cette parcelle de notre terroir, je me libère à présent et me laisse aller à la fête.

Comme un clin d'œil et un signe du destin, le repas servi par la Confrérie est aveyronnais. On y sert l'aligot du pays de ma grand-mère, l'Aubrac.

C'est dans ce département aussi, près de Marciac, que tout petit à la ferme de mes grands-parents paternels, je portais les gourdes de vin de leurs vignes, pour rafraîchir et abreuver les faneurs dans la chaleur des beaux étés de mon enfance. Mais chut, ceci est une autre histoire...

Un grand merci à Jean Dieu et à tous les membres de la confrérie de m'avoir choisi et surtout de faire vivre cette belle tradition qui remonte vers l'an 1600.

Joël Bouffies

Dernières nouvelles de la cave

La récolte du chardonnay a commencé le 23 août pour les vignes situées sur et 3930 kilogrammes de vermentino. Nous avons en moyenne 20% de moins que

partir de 18 heures. Une grande nouveauté concernant la bouteille vous attend !

ment tous les vins destinés à la mise en bouteille,



Qu'attendent-ils ?

Vaison-la-Romaine et Saint-Roman-de-Malegarde, le 27 août pour Buisson et le 3 septembre pour Villedieu.

La récolte s'élève à 165 960 kilogrammes pour un degré moyen de 12,4, dont 139 760 kilogrammes de chardonnay, 22 270 kilogrammes de viognier

l'année dernière. Les cuves de chardonnay s'annoncent très prometteuses avec des arômes de pêches blanches, bananes et fruits exotiques. Nous vous invitons à venir les déguster lors de notre traditionnelle soirée « Chardonnay et Viognier » qui aura lieu le vendredi 19 octobre à

La cave coopérative a procédé à des investissements afin d'optimiser ses vinifications :

- un groupe de froid de 230 000 frigories ainsi qu'une palette de stabilisation pour le froid (-7°) afin de réguler systématique-

- un pressoir pneumatique de 150 hectolitres afin de traiter plus facilement les rosés dont la demande explose, ainsi que les vins bio et les vendanges traitées à la *thermo flash*.

Aurélie Macabet



Le pressoir !

La fête de la moisson

Le groupe folklorique *Lou Calèu* est une association créée en 1978, qui se donne pour objectif de faire connaître au grand public les coutumes et les traditions des habitants de Provence dans les années 1830. C'était la période avant l'ère industrielle et le début de l'exode rural qui s'ensuivit.

Tous les derniers samedis de juillet, le groupe organise dans l'ancienne cour de l'école du Palis la fête de la moisson. Ce spectacle montre, à travers des danses et de la musique, comment vivaient les gens, pour la plupart paysans, à cette époque rude et difficile.

Ce samedi 28 juillet 2012, la tradition fut une fois de plus res-

pectée et durant plus d'une heure, les spectateurs purent admirer ces représentations chorégraphiques décrivant le dur travail des femmes et des hommes qui vivaient dans ces temps anciens où l'on ne connaissait pas

la semaine de trente-cinq heures. Chaque participant portait bien sûr la tenue vestimentaire de ce milieu de XIX^e siècle.

À la fin de cette magnifique prestation et après de nombreuses salves d'applaudissements bien mérités, le public fut invité à partager le repas des moissonneurs, composé de côtes d'agneau cuites à la braise et accompagnées de vin de la région comme il se doit, sans oublier fromages et desserts !

La soirée se termina assez tard dans la nuit par un bal populaire animé par un platinateur très dynamique.

Robert Gimeno



Les semailles



La moisson



Les musiciens, Marcel, Dominique et Karine

À l'escolo dóu Palis en 1921

A quello escolo sieguè bastido en 1892 au mitan di vigne e di chaine rabassié à quatre kiloumètre de Veisoun (qu'èro pas 'ncaro la Roumano) e es en 1921 que n'en prengère lou camin.

Arribave à l'escolo ounte rouncavo un gros fournet. Tóuti li matin, fiho o garçoun, atubavian lou fiò, escoubavian lou parquet bèn arrousa pèr pas faire de pòusso. Remetian en ordre li burèu negre en s'avisant bèn de pas faire espousca lis encrié.

La porto se duerbissié sus un téulissoun moute redoulavon¹ li biho e li pala de la marèlo. La

cour èro coumpartido pèr uno lèio de roumanin e de rousié. Au mitan, uno poumpo à bras raiavo dins uno conco que servié de lavo-man. Au founs de la cour èron li « coumoudita ».

A miejour, manjavian au founs de la classo, souto li carto de Franço e dóu mounde, uno taulo e de banc servien pèr acò. La mestresso manjavo 'mé nautre. Es aquí qu'avèn après coume bèn se teni à taulo : pas mordre soun pan, manja bouco sarrado. Aquí èro la dificulta, ges de grimasso.

Sus la taulo, sourtian dóu panié lou manja simple, proudu de la granjo : l'oumeleto cuecho sus

un fiò de vise, l'iòu dur bouli dins lou café de la vèio, lou cru-vèu èro negre. Fau apoundre saussissot, toumo, óulivo, pan de meinage estadis² ounte ma maire avié fa un signe de crous avans de l'entamena.

Madamisello Louiso³ supourtavo pas li messorgo, la denóuncio, la fougno. Sa mouralo passavo pèr de massimo de grando sagesso, pèr eisèmple : fau leissa passa la nue entre óufènso e venjanço. L'aplicavian pas sus lou cop mai lou memourisavian pèr plus tard.

L'obro de l'enseignant sembla-rié-ti pas aquello dóu samenaire que li pouèto coume Enri Fabre an canta ?

Aquèu tèste es un tros de ce que Mario Baud/Martin a counta à Flouréns Charras en 1995. Mario/Martin es nascudo au Palis lou 5 dóu mes d'avoust de 1914. Lou 5 dóu mes d'avoust de 2012, a agu 99 an.

Renée Biojoux

1. redoula : rouler
2. estadis : rassis
3. Madamisello Louiso était Louise Taxi, institutrice au Palis de 1921 à 1931

De nouta qu'aquele escolo es malurousamen sarrado desempièi lou mes de setèmbre de 2011.

B U I S S O N

Messe à Notre-Dame

À Buisson, comme chaque année, lorsque débutent les vendanges, la chapelle Notre-Dame d'Argelier ouvre ses portes pour la célébration, par le père Doumas, d'une messe chantée magnifiquement par les fidèles nombreux et fervents.



Pour les nouveaux Buissonnais, il n'est peut-être pas inutile de rappeler le mystère qui entoure l'origine de cette délicieuse petite chapelle, restaurée il y a une dizaine d'années grâce à l'association qui porte son nom et à de généreux bénévoles et donateurs.

Elle est située à environ 500 mètres du vil-

lage, entourée de vignes, d'un petit bois et d'un champ d'oliviers, sur la petite route de campagne qui nous relie à Villedieu. L'origine de sa construction au XVII^e siècle (probablement par des Compagnons, si l'on se réfère à l'équerre figurant sur l'une des pierres taillées) est attribuée, selon une légende séculaire, à un fait miraculeux :

« En labourant son champ, un paysan se blessa et la Vierge Marie apparut. Dès ce moment, les bœufs attelés à la charrue s'agenouillèrent et la plaie dispa-

rut. En remerciement, une chapelle fut construite. »

Ou selon une autre version, *« En labourant son champ, un paysan a trouvé une statue de la Vierge Marie. »*

Ce qui est remarquable aujourd'hui, c'est que la petite chapelle continue de vivre, véritable vigie dans les vignobles qui lui ser-

vent d'écrin. L'un des participants se souvient que les anciens Buissonnais et Villadéens se retrouvaient chaque dimanche dans ce lieu magnifique pour célébrer une messe dédiée à Marie. La chapelle était ainsi un lieu de communion, d'échanges et de communication entre les habitants des deux villages.

Notre-Dame d'Argelier a une belle histoire, c'est un des lieux de la mémoire provençale.

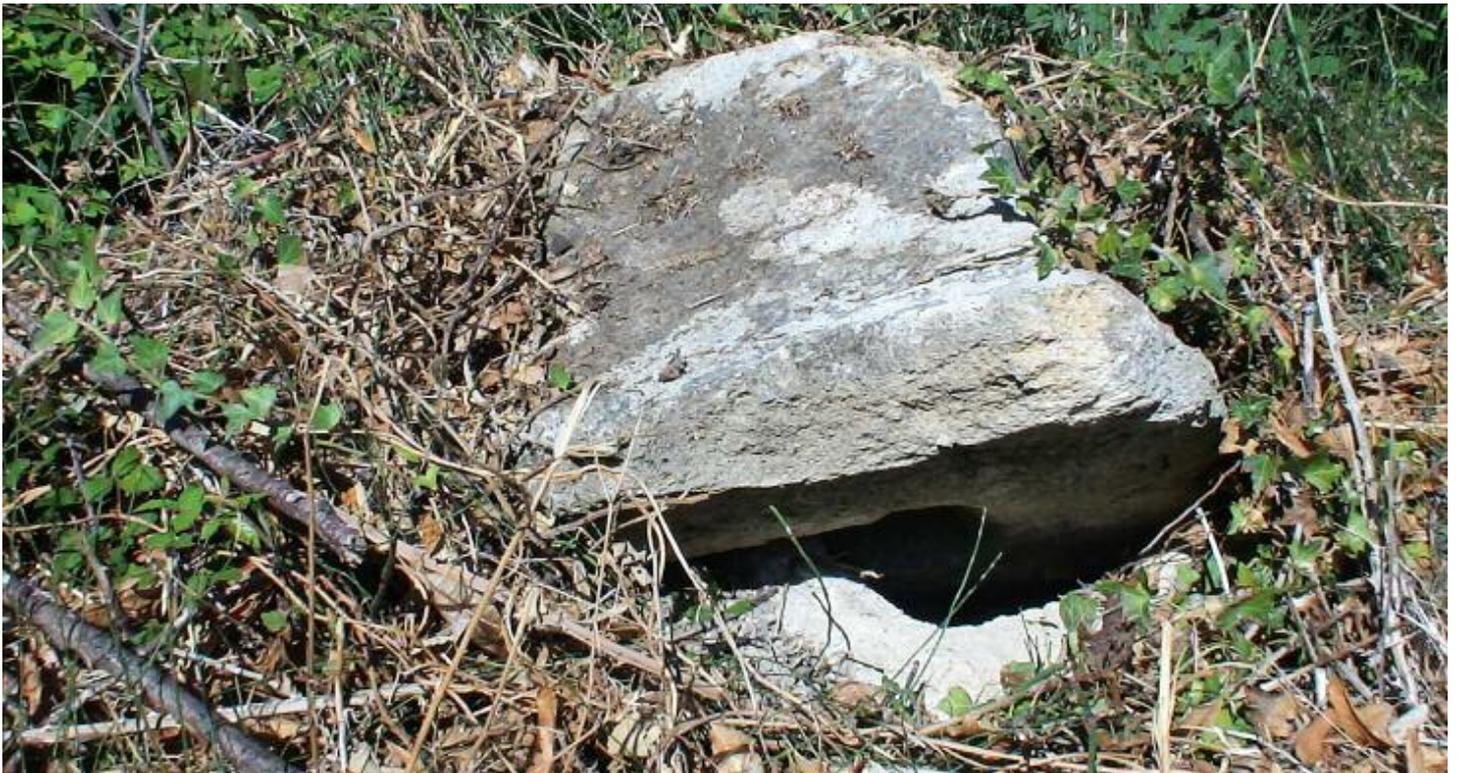
La messe se termine sur un beau chant à la gloire de *Nosto-Damo d'Argelié*

Ô Nosto Damo d'Argelié
Qu'enlusissès aquest bèu site
À noste pres-fa journalié
Mandas li doun que soun necite
Ô Nosto Damo d'Argelié

Ce dimanche 9 septembre, tous les participants se sont ensuite réunis sur le parvis ombragé pour partager les agapes dans un moment très convivial. Le vin des Côtes du Rhône Notre-Dame d'Argelier offert par la Cave La Vigneronne était, comme d'habitude, délicieusement bon !

Danièle Just

Ousquecé ? Kèskecé ?



Au fil des randonnées dans la Drôme

Comme beaucoup, j'aime me promener à pied pour la diversité des paysages, le contact avec la nature, le grand air et l'exercice. Dans la région, nous avons la chance d'avoir de splendides paysages et un climat idéal pour les apprécier. Qu'il s'agisse de promenades autour d'un village, de petites ou de grandes randonnées pédestres, il y a toujours à observer et à découvrir.

En marchant, on savoure les paysages, on apprécie le jeu que les hommes en ont fait, là où ils ont posé leurs maisons, leurs cultures, leurs villages. Et l'on apprécie les lieux où la nature garde ses droits, dans ces collines boisées dont la végétation est tantôt méditerranéenne, tantôt presque alpine.

Je trouve le meilleur de tout cet univers dans les collines de la Drôme, toutes proches. J'aime beaucoup celles de la vallée de l'Aygues, la rive droite jusqu'à Rémuzat, comme la rive gauche jusqu'à La Vanige et la superbe vallée de l'Ennuye. J'aime aussi la moyenne Ouvèze, autour de Buis-les-Baronnies. Que de superbes balades, avec le jeu des couleurs, des senteurs, des paysages sans cesse renouvelés !

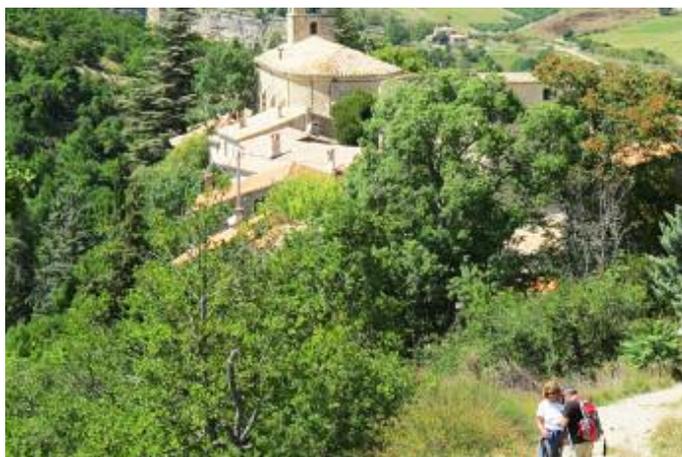
On ne croise pas beaucoup d'animaux dans ces collines, à part, sur les hauteurs, les troupeaux de moutons ou de chèvres. En forêt, les sangliers ne sont jamais loin, on voit leurs traces partout, mais on se retrouve rarement face à face avec ces grosses bêtes. J'ai vu quelques fois des cerfs, fuyant rapidement (pour cela, cependant, pas besoin d'aller très loin, on en voit dans les vignes autour de Villedieu...). En fait, sur les sentiers, ce sont les lézards qui font le plus de bruit, remuant le feuillage à l'approche des pas. Ou encore les insectes, du moins en été. On entend aussi et on aperçoit facilement en forêt de petits oiseaux ; sur les hauteurs près des cols on aperçoit parfois des buses, des aigles et les fameux vautours des Baronnies, mais



Chemin faisant



Horizon drômois



Un village au détour du sentier

c'est à peu près tout. Par contre, l'amateur d'arbres et de plantes, notamment les plantes aromatiques, est comblé. C'est l'abondance, il y a de quoi faire en toutes saisons.

Ceux que la nature intéresse moins peuvent apprécier le tracé et l'ancienneté des sentiers. Pour ma part, je ne me lasse jamais de

découvrir les marques anciennes d'occupation humaine. Il y a des sentiers qui sont de pures merveilles, avec leur sol empierré qui peut dater de plusieurs siècles et leurs murets de bordure. Que de volonté et de patience il a fallu pour défricher, construire et entretenir ces voies simples, moyens de passage entre les villages ! Certains chemins en vallée datent de l'époque romaine, on voit même encore les ornières laissées par les roues de chariot. Plus haut dans les collines, on trouve de vieux sentiers empierrés qui franchissent les cols entre les vallées. On imagine des hommes et des animaux de bât lourdement chargés de marchandises ou de nourriture.

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, la circulation des hommes et des produits de toutes sortes s'est faite non par les routes que nous connaissons, mais par un réseau de chemins de montagne. Lors d'une de ces balades, j'ai rencontré un jour un enseignant à la retraite qui semblait s'y connaître. Il m'a expliqué que les muletiers de Rémuzat livrant le grain à Buis ou à Nyons mettaient trois jours, aller et retour. Ils longeaient le lit des rivières quand ils le pouvaient, mais souvent, ils étaient contraints de grimper dans les hauteurs pour franchir des cols.

Ainsi, de Rémuzat à Sainte-Jalle, me disait cet homme savant, il fallait prendre un sentier vers le col de Soubeyrand, passer les bergeries situées sous le col d'Ambonne et redescendre dans la vallée en passant par Le Poët-Sigillat. En fait, cet itinéraire existe toujours et emprunte les sentiers de la Drôme, balisés 49 et 51, ainsi qu'un itinéraire balisé équestre. Au passage,

c'est une des balades les plus spectaculaires que je connaisse. On peut y savourer le plaisir du passage des cols et passer constamment d'un paysage à l'autre, découvrant un relief varié. En musardant, on peut encore se prendre pour un villageois d'antan accompagné de son âne, se pressant pour arriver à temps à la foire du Buis.

Jean-Pierre Rogel

Une famille villadéenne : les Fabre



**Juliette Fabre, à droite, en 1944
(avec sa nièce Thérèse Robert)**

J'aimerais évoquer quelques souvenirs de vacances passées à Villedieu et par la même occasion, la vie d'une famille du village, les Fabre.

Tous les étés dans les années 60, mes parents, mes frères et moi nous descendions du Pas de Calais pour les vacances d'été. Nous vivions alors chez Juliette Fabre, tante de ma mère Ginette Guédon, née Fabre. Elle demeurait rue des Espérants, en face de la ferme des Barthalois, ses grands amis (actuellement chez Daniel Labit). Elle vivait en harmonie avec le voisinage de l'époque : madame Cordéro, Baptistin, la famille Sylvain Dieu, la famille Julien, la famille Bonnefoi. Certains parmi vous se souviennent peut-être d'elle. Elle travaillait en tant que lithographe à l'imprimerie, elle participait aux cueillettes des raisins, pendant les vendanges, des fruits, des olives l'hiver. Cartonnrière à domicile, elle fabriquait des bornes N7 pour les nougats de Montélimar et des boîtes de calissons. L'odeur de la colle embaumait la pièce que nous appelons encore « la pièce à Tata ». Dans la maison achetée à monsieur Macabet, une pièce lui était allouée pour le cartonnage. Nous l'aidions à remplir de grands sacs de toile avec des pommes de pin et du bois mort, ramassés dans les bois qui jouxtaient le cimetière. Ce qui était un jeu pour nous était pour elle un complément de chauffage pour l'hiver, ce qui améliorerait ses rudes conditions de vie. Elle aidait également au bureau de tabac chez sa nièce Thérèse Couston Robert. Après la messe, tous les dimanches, elle achetait à chacun

de nous une surprise. Juliette, très pieuse, aidait les curés de la paroisse à la préparation des messes. Malgré sa grande dévotion, mon père réussit quand même à lui faire passer un 15 août au Mont Ventoux (la tentation fut trop grande). Elle partit un an, dans les années 50, à Châteauneuf-du-Pape chez son cousin le curé Rigaud pour remplacer la sœur de celui-ci, malade. Mais elle languissait trop de son Villedieu, même si elle n'était pas native d'ici, mais de Loriol.

Juliette Fabre (1902-1994) était fille de Jules Fabre et Angéline Sauvaire.

Jules était boulanger dans l'ancienne boulangerie Fournier, sur la place où naquit le fils aîné Edmé, mon grand-père. Puis arrivèrent Virgile et Blanche, mère de Thérèse Couston Robert. Ils habitaient alors la maison de Léopold Dieu, en face du lavoir de la place de la Libération. La partie la plus ancienne est encore bien visible. Il faut l'ima-



**Angeline et Jules Fabre avec leurs trois premiers enfants : Edmé, Virgile et Blanche.
Juliette n'est pas encore née**

giner entourée d'un verger. Jules ne gagnait pas suffisamment sa vie et la famille devant s'agrandir avec la venue de la petite dernière Juliette, il quitta le village pour s'installer une dizaine d'années à Loriol. En effet, comme il était aussi musicien, il y donna des cours et fut chef d'orchestre. Tous les enfants apprirent le violon comme lui. Le retour à Villedieu fut possible grâce au travail proposé à l'imprimerie Macabet.

Juliette poursuivit ses études. Elle épiait, de la salle de classe, l'arrivée des soldats et au grand dam de son institutrice, n'hésitait pas à sauter par la fenêtre pour aller à leur rencontre, espérant que ses deux frères feraient partie des permissionnaires. Eh oui, la Première Guerre mondiale était déclarée. Edmé et Virgile en réchapperont tous les deux, malgré les quatre années passées dans les tranchées, à Verdun.

Le nord de la France et les amitiés créées permirent à Edmé d'obtenir une place de comptable à Arras, dans le Pas de Calais et même de s'y marier. Ma mère Ginette y naquit. Sur les conseils de son frère aîné, Virgile s'y installa également pour exercer la même profession : le travail ne manquait pas dans le Nord de la France où tout était à reconstruire après la Grande Guerre.

Les deux sœurs, Blanche et Juliette, restées au village, attendaient l'été pour les retrouvailles. Ginette était impatiente d'arriver, surtout après un long voyage. Le moment le plus joyeux était le parcours d'Orange à Roaix, sur la plateforme du train. La famille était attendue par Nestor Couston, mari de Blanche, et par leur fille Thérèse et rentrait à Villedieu en jardinière.

Le grand-père Jules Fabre, en attendant ces moments heureux partagés en famille, organisait durant l'année des soirées musicales. Il perpétuait ainsi un art que d'autres avant lui pratiquaient au village comme Auguste Reynier, Alcide Macabet, Joseph Mondet, Louis Gleyze, Ernest Constantin. Il menait alors le Philharmonique de Villedieu. Amateur de théâtre, il participait à des pièces jouées dans la grange des voisins, la famille Roux. Hormis ces activités, Jules fut membre du conseil municipal de l'époque pendant six ans.

Photo mystère du numéro 77



Sur cette photo prise autour de 1950, on peut retrouver:

Au premier rang et de gauche à droite : William Arnaud, Michel Lazard, Hervé Vaysse, Pierre Louis, Jean Dieu.

Au deuxième rang : Marcel Giraud, Pierre Vaysse, Jean-Pierre Combe, Raymond Brun, Claude Cellier.

Ces garçons étaient ceux de la classe de Marthe Mauric. À Villedieu, les classes étaient mixtes depuis 1938 ou 1939 mais apparemment on ne se mélangeait pas sur les photos, en tout cas cette année-là.

Pan d'aier e de vuei¹

Ai trouva, dins lis affaire amoulouna dins moun oustau pèr ma famiho despièi mai de 100 an (105 pèr èstre precis), uno tarifo² qu'a mai de 80 an. Aquèlo tarifo es la darrièro que moun pepèi boulangié a reçaupu, e que degué pas afficha, d'abord que mourigué lou proumier dou mes de juillet 1930.

Se fau pareisse aco dins La Gazette es pèr vous douna uno idèio dou pres dou pan en aquèlo epoco.

Moun paire, que travaïavo dins une banco, gagnavo alors mens de 1 000 franc ancian pèr mes : me souvène encaro dou prouvié bihet de 1 000 qu'adugué à l'oustau dins lis anda 1931/1932, n'avian jamai vist avant, éro un bihet presque autant large que long, plus grand que li bihet de 500 € .

Quant se poudié achata de pan fantasié de 700 grammes emé 1 000 franc ancian Un pau mai de 450.

Et aro? Rensignamens pres, i'a pas béucop de pan 1930 que s'endevenon³ emé lou pan d'aro. Se nous basan sus lou pan de

700 grammes de 1930, fau aro tres bagueto e miéjo pèr agué lou meme pes, siègue⁴ : $0,85 \text{ €} \times 3,5 = 2,97 \text{ €}$ N'aurian soulamen 336 pèr 1 000 €...

L'a que lou pan au levame⁵ que se vend au kilo, mai se valié 2,20 franc ancian, vau aro 4,10 €, presque lou double. Fau dire que lou pan au levame, qu'éro lou pan quoutidian d'aquélo epoco, es aro un pan de lùssi⁶.

| SYNDICAT DÉPARTEMENTAL DE LA BOULANGERIE DE VAUCLUSE | |
|--|---------------|
| PRIX DU PAIN | |
| A PARTIR DU LUNDI 28 JUILLET 1930 | |
| Le prix du Pain est ainsi fixé : | |
| 1° - Pain de Consommation courante pris à la Boulangerie | 2.25 |
| LE KILO. . . . | |
| 2° - Pain à Tête et pain Fendu | 2.60 |
| vendu à la pièce à raison de, le kilog | |
| 3° - Pain de Fantaisie | 2.20 |
| de 700 Grammes environ, la pièce | |
| 4-1/2 Pain de Fantaisie | 1.15 |
| de 300 Gr. environ, la pièce | |
| 5 - Petit Pain | 0.30 |
| de 70 Gr. environ, la pièce | |
| N.-B. - Le Pain de Fantaisie étant vendu à la pièce, sa forme n'est pas indicative de son Poids. | |
| Prix de la Farine : 225 fr. les 100 k, nets, nus, rendus trottoir Boulangerie, 839 de Manisbè | |
| Imprimerie TREMBLET Fils Aulagnon, | LA COMMISSION |

En counclusioun, pos mens achata de pan emé ti 1 000 €.

Fau pamens dire que, dins lis anado 1930, se manjavo mai de pan e mens de fricot. Aro, manjon mens de pan (dison que fai groussi), e ben mai de fricot o autri nourrituro sucrado o grasso que soun ben mai chièro, e lis emplega de banco gagnon de segur mai de 1 000 € pèr mes.

Oubliden pas, pamens, que i'a malurousamen ben de gent qu'an mens de 1 000 € pèr mes pèr vièure .

Paulette Mathieu

1. Pain d'hier et d'aujourd'hui
2. Tarifo : tarif est au féminin en provençal (comme le platane)
3. S'endeveni : convenir, s'accorder
4. Siègue : soit
5. Levame : levain
6. Lùssi : luxe

La fabrication du Beaufort

Juin 2012 : Randonnée dans le massif de la Vanoise.

Nous quittons Pralognan, en direction des glaciers du Massif de la Vanoise. Nous empruntons la vallée de la Chavière, en direction du cirque du Genépi. Au passage, nous saluons de superbes vaches brunes

Vont commencer les étapes immuables de la fabrication du Beaufort. Reconnaisable à son talon concave et sa plaque de caséine bleue, le Beaufort est produit uniquement à partir du lait de race tarine. Fabriqué à une altitude supérieure à 800 mètres, il tire son nom de la vallée de Beaufort où il est né au Moyen-Age sous le nom de « vachelin ».



Brassage et cuisson



Moulage et pressage

aux pis bien gonflés. Un peu plus loin, un toit et quelques voitures, une machine à traire ambulante. C'est la fruitière¹ du Retord². Nous nous approchons de la fromagerie et observons depuis le seuil.

Il est 10 heures du matin, la centaine de vaches du troupeau a été traite et le chaudron de cuivre est plein de lait cru. Les fromagers l'ont déjà rempli pour l'élaboration du fromage. Ils renouvelleront l'opération après la traite du soir.

Fabriqué en Tarentaise, en Maurienne et dans le Beaufortin, le Beaufort est un fromage « communautaire », fruit de la mise en commun du lait de plusieurs troupeaux, réunis au sein de groupements pastoraux. Le vacher, qui part en estive l'été, conduit ainsi les bêtes de plusieurs propriétaires.

Les « montagnards » exploitent pendant les « 100 jours », de juin à septembre, les prairies de 1 500 à 2 500 mètres d'altitude. Les vaches grimpent progressivement en quête d'herbes neuves.

Les fromagers sont heureux de nous faire partager leur savoir-faire, et les explications sont très complètes.

Le processus de fabrication du Beaufort est le suivant :

Caillage ou coagulation

À 33° centigrades, pour la coagulation, le fromager ajoute la présure, préparée selon une méthode ancestrale, caillette de veau macérée dans la

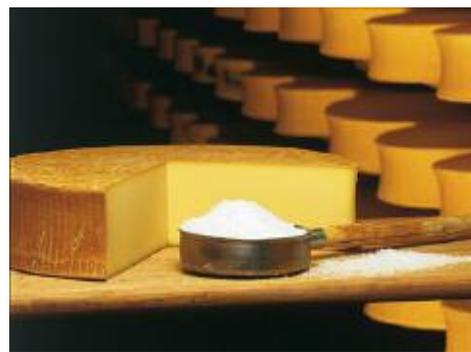
*recuite*³ qui apporte aussi les levains lactiques.

Décaillage

À l'aide du *tranche-caillé*⁴, le fromager découpe le caillé obtenu en petits grains, ce qui permet d'éliminer une grande quantité d'eau.

Brassage et cuisson

Les grains sont ensuite chauffés à 53-54° centigrades et brassés constamment. Cette



étape appelée « brassage sur le feu » parfait l'égouttage du grain.

Moulage et pressage

Quand il estime que le grain est « fait », le fromager retire la masse de grain du chaudron et l'installe alors dans une toile de lin et un cercle de bois qui confère au fromage son talon concave caractéristique.

Il est pressé pendant 20 heures, période durant laquelle on le retourne régulièrement.

Saumurage

Après 24 heures de repos, le fromage est plongé dans un bain de saumure qui assure un premier salage.

Affinage

Il est de 5 mois minimum et peut se prolonger jusqu'à plus de 12 mois. À une température inférieure à 10° centigrades et une humidité élevée, les soins du caviste succèdent à ceux du fromager.

Il sale, frotte et retourne les fromages deux fois par semaine, conditions indispensables pour que se développent les arômes du fromage.

Bien sûr nous ne quitterons pas la petite fromagerie de pierre sans avoir fait notre provision de ce fromage parfumé.

Agnès Brunet

1. La fruitière : lieu de transformation du lait en fromage dans des régions comme le Jura, la Savoie, ou les Alpes suisses.

2. Alpage du Retord, 73310 Pralognan-la-Vanoise.

3. La *recuite* : opération consistant à recuire du petit-lait.

4. Le *tranche-caillé* : outil traditionnel, genre fil à couper le beurre.

Les solutions de la 77

Sudoku

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

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

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

Échecs

Réponse 1 : Les blancs ne peuvent plus jouer sans se mettre en échec. Ils sont mat sans être en échec, donc pat donc match nul.

Réponse 2 :
1.Tb3 Rh5
2.Th3 mat!

L'avant dernière croquerie

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Le Sphinx de Gizeh | Égypte |
| Stonehenge | Angleterre |
| La Ka'ba | Arabie Saoudite |
| L'Acropole | Grèce |
| Mur des lamentations | Israël |
| Colisée | Italie |
| Borobudur | Indonésie |
| Alhambra | Espagne |
| Angkor | Cambodge |
| Cité interdite | Chine |
| Statue de la liberté | États-Unis |
| Machu Picchu | Pérou |
| Le Taj Mahal | Inde |
| La place de la Libération | France (Villedieu !) |

Elle Thébais

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----|----|---|---|----|---|----|----|---|---|---|---|
| B | o | n | n | e | | t | e | r | r | e | | | |
| 1 | 9 | 3 | 3 | 2 | | 7 | 2 | 8 | 8 | 2 | | | |
| m | a | u | v | a | i | s | | c | h | e | m | i | n |
| 4 | 5 | 11 | 13 | 5 | 6 | 10 | | 12 | 14 | 2 | 4 | 6 | 3 |

- 1 – La gabelle était un impôt sur le sel. (B)
- 2 – Le Kilimandjaro est en en Tanzanie. (E)
- 3 – On compare les gardes du corps aux gorilles. (N)
- 4 – Ulysse a vaincu le Cyclope en lui crevant l'œil. (M)
- 5 – On prépare un navarin avec de l'agneau. (A)
- 6 – Le « Parsec » correspond à 3,26 années-lumière. (I).
- 7 – L'énergie hydrolienne est issue des courants marins. (T).
- 8 – Le climat de la France est tempéré. (R).
- 9 – La hauteur d'un panier de basket-ball est de 3,05 mètres. (O)
- 10 – On tape des pieds dans le flamenco. (S).
- 11 – Le conifère qui perd sa parure en automne est le mélèze. (U).
- 12 – Le fils de Dédale qui connut un destin tragique est Icare. (C).
- 13 – L'animal le plus souvent cité dans la Bible est le mouton. (V).
- 14 – Géricault a peint « *Le radeau de la Méduse* ». (H).

J'ai goûté

une tarte aux champignons

Ingrédients
pour six personnes :

- 500 g de différents champignons surgelés : des cèpes, des girolles ou un mélange de champignons frais.
- Trois gousses d'ail.
- Six à huit brins de thym frais.
- Sel et poivre.
- 20 cl de crème fraîche liquide entière.
- 20 cl de lait demi-écrémé.
- Trois œufs.
- 30 g beurre.
- Trois cuillers à soupe d'huile d'olive.
- Un rouleau de pâte brisée achetée ou à faire soi-même¹.



- Préchauffer le four thermostat 6 (180 °C).
1. Faire cuire les champignons à feu vif pour enlever leur eau, les égoutter.
 2. Faire chauffer l'huile d'olive et un peu de beurre et mettre les champignons à cuire 2 minutes.
 3. Mettre le restant de beurre et cuire encore environ 5 minutes.
 4. Déglacer avec un peu de crème fraîche (5 cl environ), saler, poivrer et réserver.
 5. Dans un bol mélanger les œufs, le reste de crème, le lait, les gousses d'ail hachées, le thym frais émietté, sel et poivre.
 6. Dans un moule à tarte de 27 cm beurré, étendre la pâte, verser les champignons puis le mélange du bol et cuire environ 35 à 40 mn au four.

C'est irratable et c'est très bon avec une salade verte !

1. Ma pâte brisée :
200 g de farine,
100 g de beurre ramolli, 5 g de sel, un œuf légèrement battu, un peu d'eau. Faire un puits avec la farine et le sel, mettre le beurre, mélanger puis ajouter l'œuf battu et un peu d'eau pour une pâte souple. Laisser reposer 1 ou 2 heures.



Danièle Just

J'ai lu

La vague

Todd Strasser
La Vague



Todd Strasser est un écrivain américain né en 1950 et vivant à New-York, il a publié de nombreux romans et anime aussi des débats sur des médias radiophoniques.

La vague est un roman écrit en 1981 et a été publié en Europe seulement en 1988. Plus récemment, en 2008, il a été porté au cinéma par le réalisateur allemand Dennis Gansel. Il a remporté dans ce pays un grand succès.

Ce court roman écrit dans un style un peu scolaire, mais ce n'est pas là le plus important, raconte l'expérience traumatisante et effrayante qu'a vécu le paisible lycée de Palo Alto en Californie. Tout commence en 1969 pendant un cours d'his-

toire donné par un professeur du nom de Ron Jones. Ce dernier explique à ses élèves par quel cheminement le nazisme et son leader Hitler sont arrivés au pouvoir démocratiquement en 1933. Alors comme un élève lui pose la question suivante: «*mais monsieur, comment expliquer la fascination qu'un tel personnage a pu exercer sur les foules et une telle adhésion du peuple au troisième Reich?*». Afin de donner un éclaircissement à pareil phénomène, l'enseignant en bon pédagogue qu'il est, propose à ses étudiants la chose suivante: «*écoutez, à partir de maintenant, considérez que je ne suis plus simplement votre professeur, mais aussi et surtout votre chef, votre leader, vous comprenez? Alors c'est bien simple, pour ce faire, je vous demande d'adhérer sans discuter à l'idéologie suivante: la force par la discipline, la force par la communauté, la force par l'action.*».

Cette argumentation eut aussitôt un effet choc sur le comportement des adolescents, ces derniers habituellement plein d'entrain et de joie de vivre et quelque peu turbulents se transformèrent en quelques jours en élèves taciturnes et psycho-

rigides, pour la plus grande partie en tout cas; l'ambiance à l'intérieur de l'établissement scolaire devint rapidement pesante et délétère, la peur et la délation gagnèrent les esprits; même le professeur se laissait prendre au jeu.

L'expérience risquait de virer au cauchemar, il faudra que des incidents de plus en plus graves se manifestent, l'agression d'un élève juif par exemple pour que, enfin, le directeur de l'établissement et des parents d'élèves réagissent et mettent un terme à ces dérives dangereuses qui rappelaient trop justement ce qui s'était passé en Europe au début des années 1930. D'un certain point de vue, on pouvait dire que le professeur avait réussi à faire passer son message, mais cela risquait de lui coûter très cher.

Cette histoire véridique, bien que romancée, montre à quel point les démocraties sont fragiles et combien il peut être parfois tentant de confier son destin à des régimes totalitaires, qui en appa-

rence, présentent «l'avantage» de diriger votre existence et de tout décider à votre place. Vous n'avez plus qu'à vous laisser guider, c'est le pouvoir souverain qui s'occupe de tout!

Je terminerai mon propos en citant cette phrase de Jean-Claude Gawsewitch, l'éditeur: «*L'histoire peut se répéter, il faut être vigilant chaque jour pour que «la bête immonde» ne revienne pas.*»

Robert Gimeno

Todd Strasser, *La vague*, Jean-Claude Gawsewitch éditeur (également disponible en poche chez Press Pocket).



Robert Gimeno

LE BILLET

Grâce aux récits vivants des voyages relatés dans cette gazette, le comité a pris plaisir à ces périple qui nous entraînent du Marais Poitevin jusqu'en Chine en passant par les chemins drômois. Cette folie du voyage a poussé deux membres du comité à l'abandonner (provisoirement), l'un pour le Canada, l'autre pour la Russie...

Comme le comité, le lecteur sera très certainement sensible à l'intérêt des documents anciens qui illustrent deux articles de ce numéro. Devant leur état de conservation, exceptionnel, on s'aperçoit que certains Villadéens ont su préserver en bon état des écrits et des photos qui témoignent du passé.

Dans l'ancien temps, on écrivait à la plume sergent major avec des pleins et des déliés, les pages d'écriture devaient être sans ratures ni «pâtés», saurait-on en faire autant aujourd'hui à l'heure des *Short Message Service*?



Agnès Brunet (avant son départ en Russie), Mireille Dieu, Yves Tardieu, Danièle Just. Absents le jour de la photo : Robert Gimeno au Canada et Yvan Raffin à Brantes...

À SCOTCHER SUR LE FRIGO

C'est chaque semaine

Échecs

Les cours d'échecs pour les enfants ont lieu le vendredi de 18 h à 19 h à la mairie. Contact : René Kermann, 04 90 28 98 79. Les parties du club vont reprendre, à 21 h, dans la petite salle du bistrot.

Gymnastique

Les cours ont lieu le vendredi de 9 h à 10 h à la salle des associations ainsi que le jeudi matin à 10 h 30.

Danse

Les cours ont lieu le jeudi de 19 h 30 à 20 h 30 pour les débutants et à 20 h 30 pour les *confirmés*. Contact : Marie Salido, 06 29 32 63 37.

Bibliothèque Mauric

Heures d'ouverture : Le dimanche de 10 h à 12 h.

Les nouveautés :

Le testament des abeilles de Natacha Caestrémé.

Si vous preniez de mes nouvelles de Marc Magro.

L'héritière de l'abbé Saunière de Jean-Michel Thibaux et Martine Alix Coppier.

Le marchand de biens d'Alice Seelow.

Le bibliobus passe à Villedieu le mardi 9 octobre 2012. Merci de rapporter à la bibliothèque les livres appartenant à la BDP de Vaucluse.

Jeux de société

Les jeux de société du vendredi soir, un vendredi sur deux, reprennent le 5 octobre à la salle des associations.

Aînés

Le jeudi après midi, rencontres du club des Aînés à la salle des associations.

Au fil du temps

Mardi 16 octobre

Festival des soupes à Buisson.

Vendredi 19 octobre

Soirée du chardonnay et du viognier à la cave à partir de 18 h 30.

Vendredi 19 octobre

Le gardien de phrases, représentation de la troupe de *La Gazette* au Village vacances à Vaison à 20 h 30.

Mercredi 31 octobre

Festival des soupes à Villedieu, à la *Maison Garcia*, à partir de 19 h 30.

Samedi 10 novembre

Repas des bénévoles du comité des fêtes et des nouveaux Villadéens.

Dimanche 11 novembre

Commémoration de l'armistice du 11 novembre 1918 à 11 h 30 suivi d'un apéritif offert par la municipalité à la salle Pierre Bertrand.

Samedi 24 novembre

Loto de l'Amicale laïque à la *Maison Garcia*.

Dimanche 2 décembre

Loto des Aînés à la *Maison Garcia*.

Samedi 8 décembre

Festival *Après les vendanges* à la *Maison Garcia*. Wally dans *J'ai arrêté les bretelles*.



Festival des soupes

Les rendez-vous 2012 à 19 h 30

- Samedi 12 octobre dans la vallée du Toulourenc à Savoillans.
- Samedi 13 octobre à Vaison-la-Romaine (Espace Culturel).
- Mardi 16 octobre à Buisson (salle des fêtes).
- Vendredi 19 octobre à Cairanne (salle des fêtes).
- Samedi 20 octobre à Saint-Marcellin-lès-Vaison (écoles).
- Mardi 30 octobre à Sablet (salle des fêtes).
- Mercredi 31 octobre à Villedieu (salle des fêtes).
- Vendredi 2 novembre à Saint-Romain en Viennois (salle des fêtes).
- Samedi 3 novembre à Roaix (écoles).
- Vendredi 9 novembre à Entrechaux (salle des fêtes).
- Samedi 10 novembre à Crestet (salle des fêtes).
- Mardi 13 novembre à Rasteau (Centre d'animation rural).
- Mercredi 14 novembre à Puyméras (salle des fêtes).
- Samedi 17 novembre à Séguret (salle des fêtes).

**La grande finale
à l'Espace culturel de Vaison-la-Romaine
le mardi 20 novembre.**

Rencontres gourmandes

À Vaison-la-Romaine les 26, 27 et 28 octobre 2012.

Coordinatrice Julie Devigne 04 90 46 47 85.

Jazz dans les vignes

Samedi 20 octobre, *Trio Patrick Cabon*, cave coopérative de Cairanne.

Samedi 10 novembre, *Quintet Birthday* domaine Delubac à Cairanne.



Festival Après les vendanges

Mercredi 31 octobre à Savoillans, *Magnan Trac'conté* et *Ornicar*

Samedi 3 novembre à Rasteau, *The Moorings*, musique irlandaise

Samedi 10 novembre à Vaison, Richard Gotainer

Vendredi 16 novembre à Sablet, Yves Cusset dans *Rien ne sert d'exister*

Samedi 17 novembre à Entrechaux, soirée cirque : *Les Kalderas* et *les Pieds en l'air*

Vendredi 23 novembre à Séguret, Dick Annegarn

Samedi 24 novembre à Séguret, *Magnan Trac'conté*, chez l'habitant

Vendredi 30 novembre à Lafare *The Squarefish Groove*

Samedi 1^{er} novembre à Travaillan, *Le Malade imaginaire* par le TRAC

Samedi 8 décembre à Villedieu, Wally dans *J'ai arrêté les bretelles*

La Gazette

Bulletin d'adhésion
2012

Nom :

Adresse :

Adresse électronique :

Cotisation annuelle : 15 € Chèque Espèces

