



22^e festival des soupes

Depuis 21 ans, ce fabuleux concours de soupes est orchestré par la *Vénéritable Confrérie des Louchiers Voconces*.

Du 12 octobre au 20 novembre 2012, quatorze villages du Pays Vaison-Ventoux ont rivalisé d'imagination pour obtenir la «Grande Louche» en bois d'olivier, tant convoitée.

Pas moins de 174 potages, veloutés et autres bouillons, ont été concoctés par les villageois pendant la durée du festival. Les dégustations étaient ouvertes à tous et pendant que le jury délibérait, c'était au public de se faire une opinion. Le jury, chaque soir renouvelé, est toujours constitué d'un représentant de chaque village participant.

Le lauréat de chaque soirée représentait son village lors de la grande finale de Vaison-la-Romaine où il remettait sa soupe en jeu.

C'est ainsi qu'à Villedieu, le mercredi 31 octobre, dix soupes ont été présentées aux papilles averties des juges. C'est la soupe d'épeautre aux cèpes d'Aurélie Monteil qui a remporté la majorité des suffrages. Aurélie a ainsi gagné la compétition deux années consécutives.

Exceptionnellement, cette année, la dégustation des soupes par le public s'est déroulée à l'intérieur de la salle des fêtes en raison des mauvaises conditions climatiques qui sévissaient ce soir-là.

La soirée s'est prolongée par un repas préparé et servi par les bénévoles du comité des fêtes : pâtes à la bolognaise, fromage et éclairs au chocolat, sans oublier le vin de la cave Villedieu-Buisson. *Les Tambourinaires* ont, comme à l'accoutumée, assuré l'accompagnement musical.

Les cent soixante-douze personnes qui ont dégusté les soupes et les deux cent quatre convives qui ont apprécié le repas sont repartis ravis de leur soirée.

Suite page 6



Aurélie Monteil victorieuse !

La recette d'Aurélie

Pour environ 4 à 5 litres de soupes :

- 3 kg de courgettes.
- 200 g de lard fumé (coupé en dés).
- 1 kg de champignons des bois mélangés.
- 200 à 300 g de cèpes.
- Oignons (6 ou 7).
- Bouquet garni.
- Petit épeautre du Ventoux : environ 150 à 200 g.

Faire revenir la moitié des oignons, les courgettes (épluchées et vidées) et le lard fumé jusqu'à ce que les courgettes soient presque cuites et bien dorées.

Faire suer les champignons mélangés et les faire revenir avec le reste des oignons.

Après l'avoir rincé, faire cuire l'épeautre dans 4 litres d'eau avec un bouquet garni, du sel et du poivre, surveiller pour que ce ne soit pas trop cuit. Égoutter (sans rincer) en gardant le bouillon de cuisson.

Dans le bouillon de cuisson, rajouter les courgettes et les champignons, laisser mijoter jusqu'à ce que les courgettes soient complètement cuites, puis mixer finement. Vérifier et rectifier l'assaisonnement.

Faire suer les cèpes, les couper en tout petits dés, les faire cuire et dorer dans du beurre. Enfin, mélanger la soupe mixée avec les cèpes. Ne rajouter l'épeautre que peu de temps avant de servir pour éviter qu'il ne soit trop gonflé et mou.

Rentrée des classes (suite)

Comme promis dans *La Gazette* 78, voici la photo de la classe de CE2, CM1, CM2.



Au premier rang, de gauche à droite : Baptiste Girard, Siriana Souque, Yannis El Hadifi, Audrey Ganichot, Julien Cambonie, Ludivine Blanc, Serena Abély, Jérémie Jouvent, Lisa Moinault.

Au deuxième rang, de gauche à droite : Martin Barbato, Marine Moinault, Matis Serret, Emma Masson, Florian Ganichot, Lisa Bertrand, Paul Saint-Léger, Anaëlle Vite.

Au troisième rang, Christine Hecquet (la maîtresse), Georges Meunier, Marie Line Malatia, Alexandre Michel, Luca Kouwenhoven, Alban Bricchet, Lola Bonnet, Léo Zeppari.

Étaient absents le jour de la photo : Estelle Ramero et Luna Molennar.

L'ANATEEP



L'association nationale pour les transports éducatifs de l'enseignement public (ANATEEP) se donne pour mission de promouvoir la sécurité, la qualité et la gratuité des transports scolaires sur tout le territoire français.

Elle a été créée en 1964 par des enseignants et par des associations de parents d'élèves. Son siège social est situé à Paris, 8 rue Édouard

Lockroy, dans le XI^e arrondissement, son président actuel est monsieur Jean-Claude Frécon, sénateur socialiste du département de la Loire. Pour l'avoir rencontré à plusieurs reprises, je peux témoigner que c'est un homme très simple et d'un contact très facile. Bien sûr, comme son action s'inscrit dans la France entière, l'ANATEEP possède une antenne dans chaque département qui a pour sigle l'ADATEEP.

Dans le Vaucluse, le président en est monsieur Serge Socorssi, enseignant à la retraite et qui habite Entrechaux, mais je tiens à préciser qu'il n'est pas obligatoire de faire partie de l'éducation nationale pour intégrer cette association, toutes les bonnes volontés sont les bienvenues.

Alors concrètement comment l'ADATEEP intervient-elle sur le terrain ? Le plus souvent, c'est le Conseil général qui informe l'association des journées consacrées à la sécurité des transports, dans les différents établissements scolaires qui en font la demande. À la date fixée, l'entreprise de transport met à disposition un car dans la cour du collège ou du lycée afin que les intervenants puissent assurer la formation dans les conditions les plus proches de la réalité.

Bien sûr, d'autres acteurs sont présents ce jour-là, comme la Prévention routière, l'Automobile club vauclusien, la Protection civile, les pompiers, la Fédération française des motards en colère (FFMC), chacun agissant dans le domaine de compétence qui lui est propre.

Les ateliers débutent vers 9 heures, il y en a cinq dans la journée. Deux classes d'une trentaine d'élèves se présentent chaque fois, accompagnées des professeurs qui en sont responsables.

La formation peut commencer: Les enfants sont sensibilisés aux règles de sécurité simples et évidentes: par exemple, porter son sac à dos à la main au moment de monter dans le car, afin d'éviter que, s'il se retourne, un élève puisse heurter avec son sac le visage du camarade qui le suit. C'est tout bête, mais il faut y penser.

Les formateurs insistent aussi beaucoup sur la politesse et la courtoisie: dire bonjour au chauffeur, c'est très important. Une fois les élèves assis à leur place, le « cours » continue en insistant sur le port de la ceinture de sécurité, qui est sans doute le point le plus important.

Viennent ensuite les exercices pratiques qui consistent à apprendre aux jeunes comment évacuer un car le plus rapidement possible, surtout en cas d'incendie. Il faut leur faire prendre conscience que ce n'est pas un jeu, mais un apprentissage qui pourrait leur sauver la vie un jour.

Dans l'ensemble, ça ne se passe pas trop mal. Parfois, il faut faire preuve d'un peu d'autorité.

Cela fait maintenant bientôt deux ans que j'exerce cette activité bénévole et je dois dire que j'en éprouve beaucoup de plaisir. C'est très enrichissant. Au début, je ne savais pas si j'allais bien m'entendre avec les jeunes, mais je me suis vite aperçu que le courant passait plutôt bien.

J'en profite pour lancer un appel à toute personne qui désirerait s'essayer à cette activité: « *On embauche!* ».

Vous pouvez appeler le président, monsieur Socorssi, au 04 90 46 02 25 ou moi-même, au 06 33 06 85 21. D'avance, merci.

Robert Gimeno

Le lancement de la 26^e campagne nationale d'éducation à la sécurité et à la citoyenneté de l'ANATEEP a eu lieu le 19 octobre.

Pour cette année scolaire, le thème de la campagne est axé sur le comportement responsable et citoyen des jeunes passagers pour un transport confortable, tranquille, agréable et sûr.

Chaque année, plus de 200 000 élèves sont sensibilisés à la sécurité dans le transport scolaire par le réseau associatif de l'ANATEEP. Le facteur comportemental est essentiel pour améliorer encore la sécurité du transport scolaire.

Les projets de l'Amicale Laïque

Une belle surprise attendait les élèves de l'école de Villedieu-Buisson à la rentrée. Pendant les vacances, les travaux de rénovation de l'école avaient bien avancé, les poutres du nouveau préau apportaient une agréable odeur de bois aux narines des enfants et des parents.

Ce petit coup de neuf donna envie à l'Amicale Laïque de s'attaquer à de nouveaux projets évoqués lors de son assemblée générale, le 8 octobre dernier.

Douze personnes étaient présentes. Yves Tardieu, maire de Villedieu, madame Beloeil, directrice de l'école et représentante du corps enseignant, le bureau au grand complet, et de nombreux membres parmi lesquels trois nouvelles mamans: Ema Huguët, Isabelle Jomain et Lydie Curtelin, dont nous saluons l'arrivée.

La séance débuta par le bilan moral et financier annonçant des résultats en demi-teinte avec un solde négatif compensé grâce à quelques réserves. Madame Beloeil présenta ensuite les projets envisagés par les enseignantes pour l'année scolaire en cours, notamment des sorties au théâtre d'Avignon pour les cycles 2 et 3 et l'achat de matériel de sport.

À partir de janvier, les élèves intéressés pourront s'inscrire à des cours d'arts plastiques qui auront lieu le vendredi soir pendant la garderie. Ces cours seront assurés par une nouvelle Villadéenne,

Clarisse Martin, qui les proposera également en dehors du cadre scolaire, les mardis et les vendredis soir, à la salle Pierre Bertrand.

Comme chaque année, l'Amicale Laïque organisera deux opérations rémunératrices majeures: le loto et la fête de l'école en fin d'année.

L'argent récolté servira à financer les cours d'arts plastiques, la fête de Noël, les sorties et projets scolaires ainsi que le carnaval de Villedieu. L'Amicale a également décidé de pérenniser le nouveau vide grenier et le marché aux fleurs qui ont tenu leurs promesses l'année dernière. Ils auront lieu, en 2013, au début du printemps.

Le 24 novembre prochain, le loto de l'école de Villedieu-Buisson aura lieu à la *Maison Garcia* à partir de 16 heures. Cette année encore, il sera possible d'acheter auprès des maîtresses et des commerces de Villedieu, des cartons tenus par ordi-

nateur. De nombreux lots seront proposés, dont un séjour au ski et une télévision à écran plat. Le loto sera suivi d'un repas « poulet au curry ». Une raison supplémentaire pour ne pas rater cet événement!

Afin de soutenir tous les projets scolaires, l'Amicale Laïque vous invite à participer nombreux à toutes ses activités et remercie tous ceux et celles qui s'investissent et apportent leur énergie et leur enthousiasme.

Le bureau de l'Amicale



La nouvelle entrée de l'école

Bouille-abaisse



Malgré les prévisions météo de ce 26 septembre qui laissaient présager d'une journée maussade, les *Aînés* ont vécu une superbe balade. En effet, pas de pluie pour perturber la visite commentée de la rade de Toulon, à bord d'un bateau.

Parmi les nombreux navires ancrés dans cette rade, chacun a pu apercevoir le porte-avions Charles de Gaulle arrivé depuis peu à Toulon.

Après cette sortie maritime, le rendez-vous était pris sur la presqu'île du Gaou, au *Royaume de la Bouillabaisse*. Pour un

« royaume », il faut avouer que nos convives furent servis : une succulente bouillabaisse ! Bravo au cuisinier et aux organisateurs ! Voilà une adresse à garder précieusement.

Quant au retour, ce ne sont pas les quelques gouttes de pluie qui ont perturbé le sommeil de bon nombre de passagers du car du *Petit Nice* conduit par notre sympathique Michel.

Une superbe journée fort appréciée par la soixantaine d'*Aînés* ayant répondu à l'initiative du club local. Rendez-vous pour la prochaine sortie.

À titre d'information, les activités du jeudi reprennent à la salle des associations avec, le dernier jeudi du mois, le traditionnel loto pour les adhérents du club.

À retenir aussi les dates du 2 décembre pour le super loto, salle Garcia, et du 16 décembre pour le repas de fin d'année avec animation musicale.

Jean-Louis Vollot

La bouillabaisse (du provençal « bouiabaïssou », de *boui* « il bout » et *abaïssou* « il abaisse », en parlant du feu) est un plat traditionnel marseillais de poissons, originaire de la Grèce antique.

Il se compose d'une soupe de poissons que l'on mange avec des croûtons de pains tartinés, souvent aillés, de rouille, de poissons servis entiers et de pommes de terre.

Cérémonie du 11 novembre

Pour commémorer la victoire et la paix du 11 novembre 1918, hommage à tous les morts pour la France, le maire a prononcé, cette année, le message de Kader Arif, ministre délégué auprès du ministre de la défense, chargé des anciens combattants.

Le 11 novembre 1918 à 11 heures, les clairons sonnaient le cessez-le-feu tout au long de la ligne de front, mettant fin à quatre ans d'une terrible guerre.

Premier conflit mondial, qui marque par son ampleur et par le nombre de victimes, militaires et civiles, l'entrée brutale dans ce 20^e siècle sanglant, la Grande Guerre marquera à jamais les esprits. Car, malgré la joie de la victoire, les familles pleuraient leurs morts. Une hécatombe venait de se produire et, bientôt, chacun ressentait l'impérieuse nécessité que la nation tout entière, pour se reconstruire, reconnaisse son malheur et s'y associe.

Plusieurs étapes favoriseront cette résilience :

— l'inhumation sous l'Arc de Triomphe, le 28 janvier 1921, du corps d'un soldat inconnu, pour symboliser tous les morts de la Grande Guerre,

— le vote par le parlement, il y a eu 90 ans cette année, le 24 octobre 1922, d'une loi fixant au 11 novembre la « commémoration de la victoire et de la paix »,

— l'allumage, par André Maginot, ministre de la guerre et des pen-

sions, le 11 novembre 1923, d'une flamme sur la tombe du Soldat inconnu, qui, depuis lors, ne s'est jamais éteinte,

— la réalisation de monuments aux morts dans presque toutes les communes, pour porter les noms de leurs enfants « morts pour la France », auxquels s'ajouteront, ultérieurement, ceux des victimes des autres conflits.



Au monument aux morts

La disparition des témoins de la guerre de 1914-1918 et l'inéluctable déclin du nombre des acteurs des conflits suivants appelaient une évolution pour maintenir la portée symbolique de cette journée.

C'est le sens de la loi du 28 février 2012, qui élargit la portée du 11 novembre à l'ensemble des morts pour la France tout en conservant les autres journées nationales commémoratives.

C'est donc la reconnaissance du pays tout entier à l'égard de l'ensemble des morts pour la France tombés pendant et depuis la Grande Guerre qui s'exprime aujourd'hui, particulièrement envers les derniers d'entre eux, ceux qui ont laissé leur vie en Afghanistan.

Elle s'inscrit dans une politique commémorative ambitieuse qui vise à transmettre la mémoire, à favoriser la compréhension de notre histoire nationale commune et son appropriation par les jeunes générations.

Les parlementaires du début des années vingt avaient voulu que la journée nationale du 11 novembre soit placée sous le double signe de la victoire et de la paix. Ce dernier but semblait alors bien aléatoire, comme allaient le démontrer les décennies suivantes.

Mais finalement, ces parlementaires étaient des précurseurs. En votant la loi instituant une « journée de la victoire et de la paix », ils espéraient que soit célébrée à l'avenir une « journée de la victoire de la paix ».

Le temps et la volonté des peuples leur ont donné raison.

Kader Arif

Le concert de Noël



Villedieu-Buisson à un « concert de Noël » donné par Philippe Fourel.

Il est arrivé, vendredi 23 novembre, bien avant 15 heures, heure du rendez-vous avec les enfants, pour installer tout son matériel. Quand les enfants sont entrés, ils ont pu constater qu'une corde était enroulée autour des instruments de musique. Qui veut empêcher le concert ?

En suivant ce fil d'Ariane, Philippe Fourel a composé un spectacle autour de chansons ludiques. On passe de « madame Noël » (la mère du père Noël) qui a peur que son fils tombe des toits ou prenne froid, à une chanson qui attaque en douceur la société de consommation. Il porte un T-shirt avec sur le devant les lettres « H.E.T. » (acheter) et au dos « C.A.C. » (c'est assez!). Un peu d'écologie aussi avec une chanson sur les déchets. Les enfants chantent, miment, proposent des mots pour créer ensemble le refrain du jour.

Un peu magicien, un peu ventriloque (il a un chien qui parle), et surtout chanteur, Philippe Fourel a enchanté son jeune public.

Ces animations inciteront-elles les enfants à venir un peu plus souvent à la bibliothèque en dehors de l'école ? C'est le vœu des bénévoles de la bibliothèque Mauric.

Michèle Mison

Le festival « Contes en Voconces » est une création des bibliothèques du réseau Copavo aidée notamment par la *Direction régionale des affaires culturelles (D.R.A.C.)* et le *Centre d'animation culturelle (C.A.C.)*. Ce festival est organisé pour la troisième fois. La première édition avait reçu Kadi Kaya et ses contes africains. La deuxième édition accueillait Patrick Lorient pour une leçon de mime. Cette année, la bibliothèque Mauric a invité les enfants de l'école de

Emma Couëdic

Emma Couëdic est née le 18 juillet à Bagnols-sur-Cèze. Ses parents étaient en train de s'installer à Villedieu où elle a failli naître.

Sa mère, Clarisse Martin donne des cours d'arts plastiques à Villedieu (le mardi et le vendredi) et animera un atelier à la garderie à partir de janvier. Son père, Joël Couëdic, est responsable « vigne et vin » dans un domaine viticole à Venterol, le domaine de Provensol.

Bienvenue à Villedieu pour toute la famille.

Yves Tardieu



Finale des soupes à Vaison

Villages	Nbre de soupes	Cuisiniers vainqueurs	Noms des soupes
Roaix	12	A.-M. Jeanjean	Soupe savoyarde au Beaufort
Buisson	7	J. Parson	Soupe de panais
Vallée du Toulourenc	17	M. Bernard	Soupe de haricots blancs
Saint-Marcellin	6	J.-B. & J.-S. Barnouin	Minestrone à l'italienne
Sablet	15	B. Devine	Soupe de gourgane et d'orge
Entrechaux	14	C. Bernard	Velouté aux topinambours
Villedieu	10	A. Monteil	Soupe rustique épeautre cèpe
Crestet	12	E. Wijnen	Soupe de courgettes et saumon fumé
Cairanne	12	I. Liffra	Crème de potiron aux moules
Rasteau	11	C. Monnier	Velouté de champignons à l'ail et aux échalottes
Puyméras	15	J.-C. Dianoux	Soupe à l'os et à l'ail
Vaison-la-Romaine	9	D. Fare	Soupe de pot-au-feu
Saint-Romain	15	A. Guerry	Soupe de courgettes et lardons fumés
Séguret	19	N. Plantevin	Velouté de petits pois à l'aneth et son lard fumé

Les 14 villages du Pays Vaison-Ventoux, qui ont vibré à l'unisson pendant un mois, ont profité du moment de la Grande Finale pour présenter une vitrine de leur commune, du patrimoine et des savoir-faire locaux.

Parmi les 174 soupes proposées par les villages, 14 sont restées en compétition pour la grande finale.

C'est la soupe de panais (racine blanche en forme de carotte au goût légèrement

sucré) élaborée par John Parson de Buisson qui a obtenu le prix du jury et celui du public : coup double pour cette soupe « coup de cœur » !

C'est la troisième fois, en vingt-deux ans, que la Grande Louche en bois d'olivier se retrouve entre les mains de John Parson.

Buisson va donc l'abriter pendant un an pour la remettre en jeu l'année prochaine.



John Parson aux côtés de Liliane Blanc, maire de Buisson et de Georgette Guintrand, maire de Crestet

LE PALIS

À l'école du Palis

Ce texte est la traduction de l'article paru en provençal dans La Gazette 78.

Cette école fut bâtie en 1892, au milieu des vignes et des chênes truffiers, à quatre kilomètres de Vaison (qui n'était pas encore la Romaine) et c'est en 1921 que j'en pris le chemin.

J'arrivais à l'école où ronflait un gros fourneau. Tous les matins, filles ou garçons, nous allumions le feu, balayions le parquet bien arrosé pour ne pas faire de poussière. Nous remettions en ordre les bureaux noirs avec précaution pour ne pas faire éclabousser les encriers.

La porte s'ouvrait sur un préau où roulaient les billes et les pavés de la marelle. La cour était partagée par une allée de romarins et de rosiers. Au centre, une pompe à bras coulait dans une conque qui servait de lavabo. Au fond de la cour étaient « les commodités ».

À midi, nous mangions au fond de la classe, sous les cartes de France et du monde, une table et des bancs étaient réservés à cet usage. La maîtresse mangeait avec nous. C'est là que nous apprîmes la bonne tenue à table : ne pas mordre dans son pain, manger bouche fermée. Là était la difficulté, pas de grimaces.

Sur la table, nous sortions du panier la nourriture simple, produits de la ferme : l'omelette cuite sur un feu de sarments, l'œuf dur bouilli dans le café de la veille, la coquille était noire. Il faut ajouter saucisson, tomme, olives, le pain de ménage rassis où ma mère avait fait le signe de croix avant de l'entamer.

Mademoiselle Louise ne tolérait pas les mensonges, la délation, la bouderie. Sa morale passait par des maximes de grande sagesse, par exemple : « il faut laisser passer la nuit entre l'offense et la vengeance ». Nous ne l'appliquions pas sur le moment, mais on le mémorisait pour plus tard.

L'œuvre de l'enseignant ne serait-elle pas semblable à celle du semeur qu'ont chantée les poètes, dont Jean-Henri Fabre ?

Ce texte est un morceau de ce que Marie Baud-Martin a conté à Florent Charras en 1995.

Marie Baud est née au Palis le 5 août 1914.

Le 5 août 2012, elle a eu 98 ans.

Malheureusement, il faut noter que cette école est fermée depuis le mois de septembre 2011.

Renée Biojoux

New York, New York !

« Répandez la nouvelle, je pars aujourd'hui,
Je veux faire partie de :

New York, New York.

Mes chaussures de vagabond ont très envie d'errer,

Dans le cœur même de :

New York New York... »

Paroles de Fred Ebb, musique de John Kander.

Principal interprète : Franck Sinatra.

Quand vous avez l'habitude d'avoir comme cadre de vie le charmant village de Villedieu, ses collines verdoyantes et boisées, couvertes pour partie de vignes et de champs d'oliviers, et que, par une belle journée de septembre, vous vous retrouvez en plein centre de New York, au pied de l'*Empire State Building*, croyez-moi, ça fait quand même un sacré dépaysement !

L'idée d'aller visiter la ville qui ne dort jamais nous vint, alors que nous étions en villégiature au Canada, mon épouse et moi. Nous nous promenions dans la charmante cité de Saint-Sauveur, en plein cœur des Laurentides quand, soudain, nous lisons sur la vitrine d'une agence de voyages, l'affiche suivante : « visitez New York avec Tour Solazur, l'évasion sûre ». Environ une demi-heure après, nous avons notre réservation en poche.

Le départ a lieu le vendredi 21 septembre, au 9825 boulevard de l'Acadie au coin de la rue Sauvé à Montréal, à 5 heures du matin, je donne l'adresse au cas où des lecteurs de *La Gazette* connaîtraient la ville. Le car est bondé, environ 60 personnes ont eu la même idée que nous. À 5 heures précises, nous levons l'ancre.

Nous atteignons la frontière vers 7 h 30. Les 58 touristes de nationalité canadienne n'ont aucun souci pour entrer aux U.S.A., un simple contrôle des passeports à l'intérieur du car suffit pour faire le bonheur des douaniers, mais pour les deux Français que nous sommes c'est un peu plus compliqué. On a beau leur dire qu'on vient de Villedieu, ils ne veulent rien savoir. Il faut que nous descendions du véhicule pour entrer dans un grand hall vitré où se tient, derrière un guichet, un fonctionnaire aussi souriant qu'un actionnaire lors d'un krach boursier. Sans même nous jeter un regard,

celui-ci nous demande de poser les cinq doigts de la main droite sur un écran, vient ensuite la main gauche et pour finir il nous invite à regarder une *webcam*, et hop, nous voilà fichés pour l'éternité ! Et je ne parle pas du formulaire que nous avons dû remplir, avec des questions du genre « venez-vous aux États-Unis pour commettre un attentat ? » (J'exagère à peine). On ne sait jamais, si quelqu'un répondait « oui ! ».

Enfin voilà, ça y est, nous entrons aux U.S.A. Nous roulons maintenant sur l'autoroute, le paysage est vallonné, des collines boisées, puis des prairies avec quelques troupeaux de vaches, des lacs et encore des collines, c'est un peu monotone.



Nous arrivons à New York vers 14 heures, après nous être restaurés dans une cafeteria où l'on paye en entrant 12 \$ par personne pour dévorer tout ce que l'on veut. Je comprends mieux maintenant les problèmes d'obésité dans ce pays.

Sur notre droite, nous apercevons les premiers gratte-ciel, ça y est nous y voilà. « Regardez, regardez comme c'est beau ! », s'exclame notre guide. Nous nous dirigeons vers *Manhattan*, le cœur même de la ville, le plus important et aussi le plus connu des

cinq *boroughs* (arrondissements), les quatre autres sont : le *Bronx*, le *Queens*, *Brooklyn* et *Staten Island*, le tout couvrant une superficie de 1 200 kilomètres carrés, soit environ douze fois celle de Paris.

Au tout début de sa création, New York s'appelait *New-Amsterdam*. En effet, en 1624, les Hollandais « achetèrent » l'île de *Manhattan* aux Indiens et y installèrent une colonie. Malheureusement pour eux, vingt ans plus tard, les « méchants Anglais » débarquèrent sur l'île et dirent au maire de l'époque : « Ou vous nous remettez les clefs de la ville ou on tue tout le monde ». Le maire, homme sage et plein de bon sens, opta pour la première proposition. La ville fut alors rebaptisée « New-York » en l'honneur du frère du roi Charles II, duc d'York, futur Jacques II.

Après cette parenthèse historique, revenons au pied de l'*Empire State Building*, première visite de notre voyage organisé. Ce gratte-ciel, construit entre 1930 et 1931, a une hauteur de 381 mètres. Il est connu dans le monde entier pour avoir été escaladé par le « gentil King-Kong », victime de la bêtise humaine. Le but de la visite

est d'accéder au chemin de ronde du 86^e étage. Nous ne sommes pas les seuls ce jour-là, il y a énormément de visiteurs qui veulent contempler New York d'en haut. J'en profite pour complimenter l'organisation, c'est vraiment le « top ». Tous les dix mètres, une hôtesse charmante et souriante nous indique le chemin à emprunter. Il nous faut prendre deux ascenseurs, le premier du rez-de-chaussée au 60^e étage et un second pour atteindre le 86^e. Que dire de la vue qui s'étale devant nous ? Je n'ai pas assez de superlatifs pour décrire le spectacle qui s'offre à nos yeux. C'est tout simplement grandiose, à couper le souffle, je prends des dizaines de photos, une vraie frénésie. Environ une heure après, nous redescendons, sans être rassasiés.

Pour le reste de l'après-midi nous avons quartier libre. Comme tout bon touriste qui se respecte, nous nous dirigeons maintenant vers le magasin *Macy's*, le deuxième endroit le plus visité de la ville. Il compte dix étages pour une superficie de 200 000 mètres carrés, là aussi on est dans la démesure. Le dernier étage est consacré aux décorations de Noël, c'est féérique.



Nous sortons de ce temple de la consommation pour aller sur *Broadway avenue*, la plus célèbre et la plus longue artère de *Manhattan* (22 kilomètres). C'est du haut des immeubles de cette avenue que sont jetés des *confettis* et des serpents lors de chaque



Le fameux taxi jaune new-yorkais

grande manifestation ou hommage rendu à un personnage célèbre. Le général de Gaulle a eu droit à cet honneur appelé le *ticker-tape parade*. Partout, ce ne sont que boutiques de luxe et enseignes lumineuses, mais on n'a encore rien vu. En effet, au coin de la 42^e rue et de *Broadway avenue*, nous arrivons à *Time Square*, le quartier le plus connu de New York, celui qu'on nous montre toujours à la télévision. Ce n'est plus un quartier, c'est un écran vidéo géant, il n'y a pas une façade d'immeubles qui en soit recouverte, quel que soit l'endroit où l'on regarde, on ne voit que des messages publicitaires vantant les marques les plus connues : *Coca-Cola*, *Nike*, *Rica Lewis*, etc. Voilà donc le rêve américain ! C'est là aussi que sont regroupés les théâtres où furent créées les plus belles comédies musicales.

Vers 19 h 30, nous décidons de manger un peu, en évitant les restaurants qui sont trop chers pour nos finances. Nous n'avons que l'embarras du choix : la nourriture est omniprésente. Nous optons pour un *hot dog chips* à 4 \$ acheté dans un des *fast foods*, très nombreux sur les trottoirs. Ces petits commerces sont tenus le plus souvent par des Sud-américains, l'espagnol est d'ailleurs devenu la seconde langue aux États-Unis.

Il est temps maintenant de rejoindre notre bus qui nous emmène à l'hôtel situé dans le *New Jersey*, à environ 40 kilomètres de New York en retrait de l'autoroute. Enfin un havre de paix bien appréciable et la certitude de dormir dans le calme après avoir subi le bruit des automobiles et les concerts incessants de klaxons, les sirènes de voitures de police et d'ambulances qui sont le lot quotidien des très grandes villes.

Voilà notre première journée passée à New York, fatigante, surprenante, formidable, géniale, ouf ! J'arrête là ! Nous allons faire un gros dodo réparateur, je raconterai les deux autres journées, tout aussi riches et passionnantes, dans un prochain numéro de *La Gazette*... Promis, juré !

Robert Gimeno

Le blaireau

Parmi les animaux nocturnes qui vivent dans notre pays, certains sont mal connus et parfois victimes du trafic routier. C'est le cas du blaireau, ou taison, qui a trouvé la mort en bordure de la route de Villedieu à Vaison, vers la fin septembre.



Le blaireau mort sur la route de Villedieu à Vaison

Reconnaissable aux deux bandes noires de son museau allongé, à son allure pataude proche de celle des ursidés (plantigrades), ce mammifère carnivore appartient à la famille des mustélidés tout comme la belette, le putois, le vison, la loutre et, en Amérique, le ratel et le carcajou (glouton).

Avec sa silhouette trapue, 30 centimètres au garrot pour 70 à 90 centimètres de long, queue comprise, la couleur de son pelage allant du gris au beige sur le dos, les pattes noires, la queue et le ventre blancs et la tête noire et blanche, le blaireau sort dès la nuit tombée pour se nourrir et déféquer dans de petits entonnoirs creusés à cet effet.

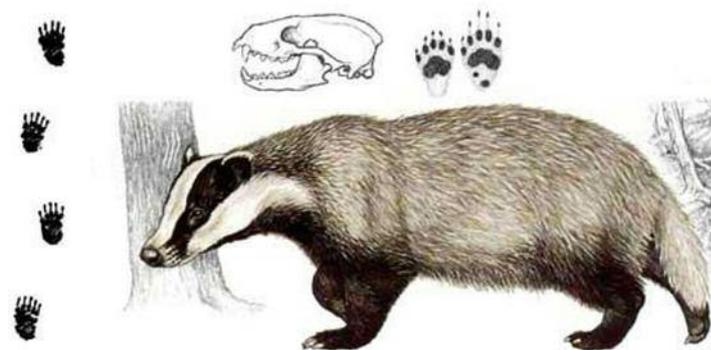
Une séance d'épouillage précède les sorties nocturnes. L'animal couché sur le dos se sert de son museau et de ses pattes antérieures pour éliminer les parasites installés dans son pelage : poux, puces, tiques... Au cours de ses vagabondages, il marque son territoire, de 50 à 400 hectares, à l'aide de ses glandes annales.

Ce carnivore fouisseur, à l'odorat et l'ouïe très sensibles, est friand de lombrics (il peut en dévorer jusqu'à 100 kilos par an), de vers blancs, de taupes, de petits rongeurs, de batraciens, de nids de guêpes et de frelons, de serpents (il ne craint pas la morsure de la vipère), débarrassant ainsi les cultures de nombreux parasites. Il est aussi omnivore : les raisins, les mûres, les baies de sureau, les champignons viennent alors enrichir son menu. En cas de disette, il peut s'en prendre aux épis de maïs encore laiteux ou aux céréales. À la fin de l'été, le blaireau peut atteindre un poids de 20 kilos, car il stocke de la graisse en vue de l'hiver à venir, période d'activité ralentie, mais pas d'hibernation.

Ce mal-aimé ne mérite donc pas la mauvaise réputation qui l'accompagne trop souvent aux dires des agriculteurs et des chasseurs. Sédentaires, les blaireaux vivent en clan de cinq à dix adultes avec des jeunes dans un terrier aux nombreuses entrées, où les générations précédentes ont vécu parfois depuis plus d'un siècle. Ce terrier profond de quatre à cinq mètres est creusé dans un talus, une

butte ou une falaise ; il est constitué de galeries pouvant mesurer jusqu'à quinze mètres, qui conduisent à des chambres tapissées de feuilles mortes, d'herbes sèches et de mousses. L'ensemble de ces galeries porte le nom de « forteresse » ou « donjon ». Pour agrandir son logis, le blaireau utilise les griffes acérées de ses pattes avant et repousse vers l'extérieur jusqu'à 40 tonnes de déblais formant un toboggan, ou « coulée ». Hospitalier, le blaireau partage souvent son terrier avec le renard, le putois ou le lapin.

Très soucieux de son bien-être, le blaireau sort régulièrement sa litière pour l'aérer ou la renouveler en coinçant les matériaux entre sa tête et ses membres antérieurs pour rentrer à reculons dans le trou. L'animal s'y repose dans la journée et s'y réfugie en période hivernale. C'est là que naissent les blaireautins mis au monde par la blairelle. La période de reproduction a lieu de février à avril, la femelle peut être fécondée par différents mâles, mais l'implantation de l'ovule fécondé dans l'utérus et le développement de l'embryon se produisent huit mois plus tard. Après une gestation de deux mois, les petits, au nombre de cinq à sept, voient le jour en février ou mars, tout rose et les yeux fermés. Leur mère les allaite pendant



Signes distinctifs du blaireau

trois mois, ensuite ils commencent à chercher tout seuls leur nourriture et jouent à imiter les adultes, très joueurs eux-mêmes, se préparant ainsi à leur vie future. Ils atteignent la taille adulte dix mois plus tard. La maturité sexuelle arrive vers l'âge de deux ans. Sa longévité est de 15 ans environ. Ces animaux communiquent entre eux par des émissions sonores diversifiées : grognements, cris aigus, hurlements.

Entre 1960 et 1980, leur population était en régression à cause du piégeage et du gazage pratiqués pour exterminer les animaux susceptibles d'être porteurs de la rage. Aujourd'hui, malgré un taux de mortalité de 50 % des jeunes au cours de leur première année et de 30 % des adultes souvent victimes du trafic routier, leur population retrouve une certaine stabilité.

« Blaireau » désigne aussi l'objet utilisé pour faire mousser la crème à raser, tout simplement parce qu'il est fabriqué avec les poils de l'animal.

Brigitte Rochas

Une dégustation très appréciée

Ce vendredi 19 octobre marquait, à la Cave coopérative Villedieu-Buisson, la première dégustation après les vendanges.

Une foule d'amateurs éclairés avait répondu à l'invitation du directeur Jean-Pierre Andriolat et du président Jean Dieu.

Dès 18 h 30, quatre cents personnes envahissaient le caveau, de peur, sans doute, d'arriver trop tard pour apprécier les excellents chardonnay, viognier et rosé qui accompagnaient moules et frites à volonté.

Une superbe ambiance, comme d'habitude, ponctuée par la musique de Jean-Marie Colombani et son orchestre style « Nouvelle Orléans » qui, de table en table, assuraient un maximum avec leurs instruments éclatants et leurs chemises noires.

Passée la file d'attente, souvent avec un verre à la main pour patienter, les Villadéens, mais aussi de nombreux voisins et amis du bon vin ne boudèrent pas leur plaisir. Il est

vrai que le personnel de la cave était encore une fois à la hauteur de l'événement. Et que dire de la qualité de tous ces produits ?

Un vrai plaisir ! D'ailleurs, plus de 500 portions ont été servies avec le « rab » offert par les organisateurs. Ceux qui avaient encore faim pouvaient terminer le repas avec une assiette de fromages.

Les langues furent vite déliées et chacun, de connaissance ou non, sympathisa rapidement avec ses voisins de table. Que du bonheur donc, en attendant les prochaines dégustations à ne manquer sous aucun prétexte.

Voilà une coopérative qui sait faire apprécier ses produits tout en sachant aussi remercier ses clients et amis.

Jean-Claude Jacob



Vendanges 2012

La récolte 2012 s'annonçait difficile : un printemps et un début d'été pluvieux, une fin d'été très chaude et très sèche. Mais au final, les raisins étaient beaux, bien mûrs, d'une qualité sanitaire incroyablement belle.

Quelle vendange !

Les vendanges ont donc commencé en août par les chardonnays et viogniers en IGP blanc (Indication géographique protégée). Les cuves de chardonnay ont des arômes de pêches blanches, de bananes et de fruits exotiques. Mais nous avons récolté 20% de moins sur cette catégorie.

Nous avons attaqué le gros des vendanges le lundi 10 septembre, année plus tardive que ce que l'on pensait. La récolte s'est élevée à 4 333 980 kilogrammes de raisins avec une moyenne de 13,6°. Nous avons une baisse de 7% par rapport à 2011, mais nous revenons à une année « normale » avec un potentiel de 33 500 hectolitres de vins.

La récolte s'est effectuée à 78% à la machine, le reste à la main.

Le raisin était très sain d'où un classement avec 88% de A, 10% de B et 2% de C.

Les vins sont splendides. Nous avons fait environ 6 500 hectolitres de rosés (Côtes du Rhône et IGP confondus) très aromatiques, très fruités. Les rouges ont une couleur rouge intense, une belle structure aromatique, des tanins beaux et fins. Ces vins seront des vins d'élégance.

La cave a organisé la traditionnelle soirée des IGP blanc et rosé le vendredi 19 octobre.

Cette année, deux changements importants : la bouteille qui est désormais à vis et le repas « moules-frites ».

Près de 450 personnes étaient présentes afin de manger ces moules délicieuses, de déguster ce chardonnay et ce rosé IGP et de danser au rythme du groupe « New Orleans ». Nous avons passé une soirée inoubliable dans les travées de la cave, dans une ambiance chaleureuse.

Aurélien Macabet



La nouvelle bouteille à vis

Solution de la photo mystère de la 78

« C'est un trou de verdure où chante une rivière... » Ce premier vers d'un des plus beaux poèmes d'Arthur Rimbaud pourrait être un indice pour trouver la solution de la photo mystère de *La Gazette* 78.

Mais, si vous donnez votre langue au chat, je vous dirai plutôt : « C'était un trou de verdure où chantait une source, une très vieille source : la Fontvieille ».

Elle venait de la combe, près du petit bois, au sommet de la montée de La Plane, sur le chemin qui mène à Villedieu, et sortait, fière et claire, roulait sur les belles pierres plates, tout en bas, près du bassin de Fontvieille, à l'ombre des tilleuls.

Si ces pierres pouvaient parler, elles nous diraient les rires des enfants, les bavardages des grands, les secrets échangés, les pépiements des oiseaux et la joie de tous ceux qui s'y abreuvaient lors de leurs promenades.

On y arrivait par un petit chemin bordé d'un muret de galets, les herbes, et parfois les orties chatouillant les mollets. Toute l'année, Buissonnais et vacanciers venaient remplir leurs bouteilles de cette eau limpide et



fraîche, en particulier l'été, pour boire le pastis sous les platanes ! Les enfants venaient y jouer, malgré les recommandations des grands-mères : « attention au bassin ! »

C'était la promenade rafraîchissante des soirs d'été où l'on écoutait le chant des grenouilles et le clapotis de l'eau en cherchant les vers luisants le long du chemin.

C'était l'endroit où l'on croisait toujours quelqu'un avec qui discuter un moment. C'était le coin apaisant où le bruissement de l'eau limpide et « ressourçante » berçait des instants de lecture ou de rêverie sous le tilleul, où l'on cueillait les premières violettes au printemps.

Ce petit coin de paradis traversait le temps, génération après génération, saison après saison, on croyait que la source ne tarirait jamais.

Et puis un jour ... urbanisation, canalisations : un caniveau a été bétonné pour laisser s'écouler les eaux de pluie (il pleuvait pourtant, avant !), une pelle mécanique a remblayé, ratissé, nivelé...

Le petit chemin a été élargi et tapissé de clappissette ! Le bassin s'est vidé, asséché. On ne voit presque plus les belles pierres (cf. photo mystère), qui ont été enfouies sous le remblai, et ... l'eau s'est arrêtée de couler ! S'est-elle déviée ? S'est-elle tarie ?

« C'était un trou de verdure où chantait une source, une très vieille source : la Fontvieille ». Ce lieu est maintenant sans vie !

L'association des Barry de Buisson s'est lancé un défi : retrouver la source et réhabiliter cet endroit. Cela prendra le temps qu'il faudra. Affaire à suivre...

Véronique Arnaud
Présidente de l'Association de sauvegarde Les Barry de Buisson.

Castagnade

Comme chaque année, le conseil municipal de Buisson a convié la population du village à sa « Soirée Châtaignes » traditionnelle .

Compte tenu de la saison, la manifestation s'est tenue à la salle des fêtes du village.

Après avoir fait rougeoyer suffisamment de braises, Jean-Jacques Blanc et Rémi Tortel ont assuré de main de maître la cuisson des fruits automnaux. Pendant ce temps, madame la maire, Liliane Blanc, s'est occupée de recevoir la nombreuse assistance qui avait honoré son invitation.

Les châtaignes cuites au feu de bois étaient un vrai régal pour le palais. Les vins primeurs des Côtes du Rhône, en provenance des caves de Villedieu et de Tulette, ont merveilleusement accompagné cette dégustation.

Tous les participants, satisfaits de cette soirée conviviale se sont quittés dans la bonne humeur ... e à l'an que vèn !



Sylvain Tortel

La cuisson des châtaignes

Mon grand père

René Macabet est né au quartier Serre de la Donne, sur la commune de Villedieu, au mois de décembre de l'année 1925. Son père Fernand et sa mère Magdeleine travaillaient tous deux aux champs sur une exploitation minuscule qui avait bien du mal à les faire vivre.

Le gel des oliviers en 1929 n'arrangea pas cette situation, mais à force de travail, d'économie, de sacrifice, ils restèrent au pays.

René, grandissant, allait à l'école communale (quand il ne la faisait pas buissonnière).

Quand la guerre éclata (la deuxième), il avait 15 ans. L'après-guerre apporta un peu de prospérité et en 1951, au printemps, il se maria avec Odette qui lui donna son fils André, la même année.

René a connu des époques très différentes : le travail avec un cheval, puis avec deux chevaux quand l'exploitation grandissait. Il ne fut pas le dernier à acquérir un tracteur (à chenilles), et ce malgré le gel catastrophique des oliviers en 1956 qui changea l'orientation de la production agricole sur la commune. La vigne, les Côtes du Rhône, devint alors la production principale sur les coteaux.

Moderne dans sa tête, la machine à vendanger était pour lui un accès au progrès.

Il aimait aussi la lecture, c'était pour lui un besoin, il dévorait des livres d'histoire, voyageant avec la géographie et les récits vécus des découvertes. Ses connaissances étaient considérables sur beaucoup de sujets, mais il ne les étalait pas, ne recherchant pas les honneurs. Il voulait simplement vivre avec sa famille, se liait peu et avait une fidélité sans faille aux amitiés nouées.

Il était exigeant, d'abord pour lui-même, mais aussi pour les autres, car il aimait le travail bien fait.

Chasseur de lapins, il a connu aussi la myxomatose qui les tua tous. Il dut alors se reconvertir et chasser la grive. Passion qui ne le quitta plus, il avait un sacré « coup d'épaule ».

L'âge venant, la vue lui a fait défaut pour continuer à lire autant, pour aller à la chasse aussi. Il s'informait, malgré tout, avec la radio et la télévision.



René Macabet et son arrière petite fille Charlotte en 2009

Il aura pu connaître ses quatre arrières petites-filles, il en était heureux.

Malheureusement, la maladie a fait son chemin et, au début du mois d'octobre 2012, quelques minutes après que les vendanges soient finies sur l'exploitation, René Macabet s'en est allé, entouré de sa famille dans sa 87^e année au quartier Serre de la Donne où il était né.

Jean-Laurent Macabet

Arlette Bertrand



Arlette, née le 2 février 1935 à Saint-Roman-de-Malegarde, était la seconde d'une fratrie de quatre enfants : deux garçons, Julien et Robert, décédés de longues maladies, et deux filles, Arlette et Lucette, cette dernière étant la plus jeune des quatre.

Elle s'est mariée le 22 avril 1967 avec Pierre Bertrand à Saint-Roman-de-Malegarde. Malheureusement, il n'y eut aucun enfant de cette union.

Pierre est décédé le 16 juillet 1994, laissant un grand vide pour Arlette.

Elle faisait partie de nombreux clubs pour occuper ses longues journées de solitude. Elle aimait beaucoup jouer aux cartes et invitait de nombreuses amies.

Elle avait fait un séjour à la maison de retraite *La Sérénité* pour se rétablir après son opération du cœur. Arlette avait gardé des contacts avec les résidentes.

Dernièrement, elle était allée en voyage au Lavandou organisé par l'Agence nationale pour les chèques vacances (A.N.C.V.) pour les séniors.

Arlette était très présente pour ses proches auxquels elle va beaucoup manquer.

Christiane Bertrand

Maridage centenari



Le menu du mariage

A cò fai cent an que ma maire, Eliso (Liseto) Gleize, se maridè lou trente de novèmbre de 1912. Èro la fiho d'ou boulengié Emile Gleize e de sa femo

Filoumeno. Espousè Augustin Jarrige, de Nimes, tipougrafe à l'empremarié Macabet à Vilo-Diéu, que prenié pensioun au café-restaurant Grosbleu (aro, oustau Barre) just à coustat de la boulenjarié de moun pepèi: lis oubrié de Macabet qu'èron pas d'ou vilage loujavon e manjavon aqui o au café-restaurant d'ou Cèntre.

Sus la foto, presso davans ço qu'es aro *La Ramiso*, i'a li parènt proche: fraire de moun pepèi (èron cinq fraire, n'en manco un, llarioun, lou paire de la Pineto, que devié èstre mort), la sorre de ma memèi e soun ome, qu'auqui cousin di dous coustat, d'ami de la famiho, e just la maire, la sorre e lou fraire d'ou n'òvi. Pl'ouvié aquèu jour e fasié pas caud, ço qu'esplico l'èr gaire risoulet dis envita.

Liseto e soun espous aguèron, en mars de 1914, uno pichoto, Mario-Terèso. Augustin partiguè au front, coume bèn d'autre, en avoust de 14, e a plus ges baia de nouvello.

Es soulamen dins lou courènt de 1915, que Liseto reçaupè l'anouço oficalo que soun ome èro mort dins li proumié jour de la guerro. Enterin, la pichoto avié aganta uno peremounio² e n'èro defuntado en janvié de 1915.

Alor, Flourian Mathieu, tipougrafe, ami d'Augustin e tambèn amourous de ma maire (mai èro trop timide pèr se declara), reprènguè espèr: Après soun service, èro parti rejougne sa famiho en Argerio, pièi au Marò e èro tambèn sus lou front. Quand li permissioun èron pas proun longo pèr ana au Marò, venié li passa à Vilo-Diéu encò de mi grand e fasié lou sèti³ de ma maire. Elo, lou faguè pacienta enjusquo en 1923 que l'enuiavo de leissa si parènt e de parti tant liuen. Se maridèron aquest an e siéu lou fru d'aquèu segound maridage.

1 : reçaupiguè : reçut.

2 : peremounio : pneumonie.

3 : sèti : siège.

Suzette Mathieu



(De gauche à droite) - Premier rang :

- 1-2: Cousins de ma grand-mère.
- 3-4: Marius et Antoinette Jarrige, frère et sœur du marié.
- 5: Le marié, Augustin Jarrige.
- 6: La mariée, Lisette Gleize, ma mère.
- 7: Isabelle Gleize.
- 8: Inconnu.
- 9: Bernardine Bernard, sœur de Sarah.
- 10: Maurice Oulagne, fils de Léa.
- 11: Gabriel Bonnefoi.

- Deuxième rang :

- 12-13: Gustave Daladier (aviateur) et sa sœur Ernestine (Titine).
- 14: Madame Jarrige, mère du marié.
- 15-16: Emile et Philomène Gleize, parents de la mariée.
- 17-18: Edouard et Laurent Gleize, frères d'Emile.
- 19-20-21: Léa Oulagne, son père Louis Gleize, frère d'Emile et son mari, Léon Oulagne.
- 22-23: Inconnus.

- Troisième rang :

- 24-25: Frédéric et Elisa Servier, beau-frère et sœur de Philomène.
- 26: Fernande Borrelly, cousine de Titine Daladier.
- 27: Girard.
- 28-29: Inconnus.
- 30: Alice Bonnefoi, épouse Girard, sœur de Gabriel Bonnefoi.
- 31: Marguerite Liane, couturière.
- 32-33: Henriette Carrichon et son père.

22 septembre 1992



Vint an après

Lou 22 de setèmbre de 1992, fuguè un malastre coume se n'èro jamai vist peravans qu'aclapè Veisoun e la Vau-Cluso-nauto : uno inondacioun destrüssi de la ribiero Óuvezo.

Lou 22 de setèmbre de 2012, eisatamen vint an après, li Veisounen venguèron nombreux pèr coumemoura aquèu cop d'aigo :

- depost de garbo de flour en de liò que fuguèron particulèramen subrounda (ancian camping, Pont Rouman, ancian aparcelamen de Théos),
- discours dóu conse, dóu senatour, dóu préfèt,
- proujeicioun d'un filme realisa pèr l'associacioun *Memòri* à parti de doucumen leva de la prèssou loucalo, di famiho, di couleitiveta e de cèntrè d'archivo,

- preguiero pendènt la messo à la memòri di pàuri mort.

Fuguèron de ceremounié forço esmouvènto. Chascun se souveniè :

- 41 vitime (37 mort e 4 despareigu) à Veisoun,
- 63 coumuno de la Vau-Cluso pertoucado,
- un espetacle de malo desoulacioun, un sentimen de guerro.

I'a encaro au-jour-d'uei de cor fendescla, d'amo perduto, d'ome, de femo, d'enfant marca au ferre rouge.

Un journaliste de *La Provence* a escri : « *vint an après, lou tèms a rènn escafa, e li mot d'au-jour-d'uei noun sarien èstre à la mesuro di mau d'aièr* ».

Renado Biojoux



Vingt ans après

Le 22 septembre 1992, ce fut un désastre comme il ne s'en était jamais vu auparavant qui accabla Vaison-la-Romaine et le Haut-Vaucluse : une inondation destructrice de la rivière Ouvèze.

Le 22 septembre 2012, exactement vingt ans après, les Vaisonnais vinrent nombreux pour commémorer cette catastrophe :

- dépôts de gerbes de fleurs en des lieux qui furent particulièrement submergés (ancien camping, Pont Romain, ancien lotissement de Théos),
- discours du maire, du sénateur, du préfèt,
- projection d'un film réalisé par l'association *Mémoire* à partir de documents collectés auprès de la presse locale, des familles, des collectivités et des centres d'archives,

- pendant la messe, prières à la mémoire des morts.

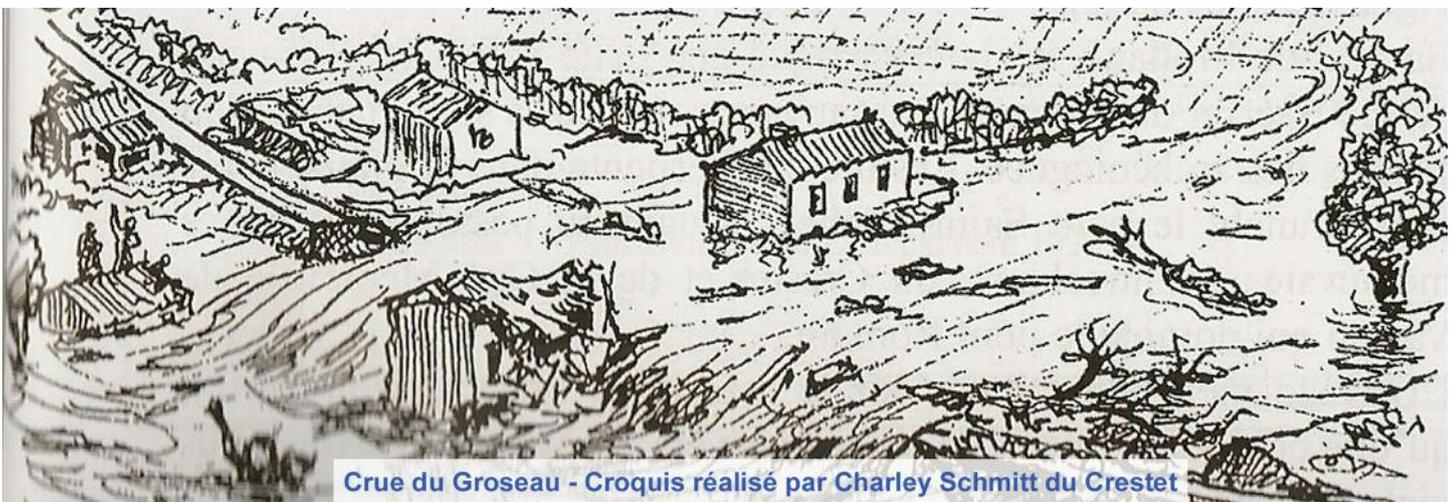
Ce furent des cérémonies très émouvantes. Chacun se souvenait :

- 41 victimes (37 morts et 4 disparus) à Vaison-la-Romaine,
- 63 communes du Haut-Vaucluse concernées,
- un spectacle de désolation, un sentiment de guerre.

Il y a encore aujourd'hui des cœurs fendus, des âmes perdues, des hommes, des femmes, des enfants marqués au fer rouge.

Un journaliste de *La Provence* a écrit : « *vingt ans après, le temps n'a rien effacé et les mots d'aujourd'hui ne sont pas à la mesure des maux d'hier* ».

Renée Biojoux



20 kilomètres à pieds, ça use, ça use...

C'est l'histoire d'un semi-marathon très spécial, de 20 kilomètres, entre Marseille et Cassis. Spécial d'abord par le nombre de participants (environ 15 000), spécial ensuite par sa popularité (beaucoup de Marseillais l'attendent de pied ferme), spécial encore par son ambiance extraordinaire : imaginez ces 15 000 coureurs qui attendent le départ durant plus d'une heure sur le boulevard Michelet, devant le stade Vélodrome, avec de la musique et les cris de joie des participants ! Spécial enfin, car, au dire de nombreux coureurs, c'est sans doute l'un des semi-marathons les plus durs physiquement, d'où la fierté que l'on a de l'avoir fait !

J'ai connu par hasard cette course, car mon frère y a participé un an avant moi, avec sa femme Aurélie. Elle se déroule toujours le dernier dimanche d'octobre. C'est une organisation assez impressionnante avec de nombreux bénévoles (plus de 600), il y a six ravitaillements sur le parcours.

Nous partons donc du boulevard Michelet toujours dans une ambiance survoltée avec des *pom pom girls*, des groupes de musique et des milliers de Marseillais qui applaudissent des balcons ou des trottoirs, car ils savent ce que l'on va endurer ! Et là, même si l'on se connaît, et si l'on doit gérer cette course qui va être longue, on ne peut pas s'empêcher de faire bonne figure, d'accélérer assez fort pour bien se placer. Certains passent par les contre-allées au risque de heurter une barrière pour essayer de « gratter » une petite minute avant d'affronter le monstre : la montée de la Gineste avec ses 327 mètres de dénivelé positif et ses lacets interminables !

À l'arrivée sur le plateau de Carpiane, les jambes sont lourdes, même pour les très bons coureurs, et ne permettent pas d'avancer aussi vite qu'on le souhaiterait. Pire encore, il faut se ménager à la descente sur Cassis, car une difficulté de taille nous attend : la montée des pompiers, au 18^e kilomètre, alors qu'il nous tarde d'arriver au port. Il ne faut pas craquer, il faut résister et serrer les dents.

Une fois cette difficulté passée, nous descendons enfin au « paradis », le magnifique port de Cassis, toujours dans une ambiance aussi incroyable avec des encouragements pour le dernier cent mètres. Nous donnons tout ce qui nous reste, c'est une pure folie, mais c'est une sensation tellement forte que c'est vraiment à vivre une fois.

Ce qui m'a plu, c'est de me dépasser, d'aller au-delà de mes limites. Peu importe le temps, l'essentiel est d'atteindre son propre objectif.

Jean-Laurent Macabet

Pour l'inscription

La course est ouverte à tous à condition d'avoir un certificat médical ne comportant aucune restriction à la pratique de la course à pied en compétition. Un test à l'effort doit être effectué sous contrôle médical. Les inscriptions débutent le premier mars et se terminent dès 15 000 inscrits (en général en moins de 24 heures toutes les places sont prises).



Jean-Laurent Macabet (5989^e sur 12511)
et Fabrice Laval (5938^e sur 12511)

Départ et barrière électronique

Au coup de pistolet s'élançant les V.I.P., coureurs professionnels participant au championnat, ensuite la Légion étrangère, enfin les autres, c'est-à-dire nous ! Compte tenu du nombre de coureurs, les dossards sont munis d'une puce électronique qui est paramétrée avec le nom, l'âge, la catégorie de coureurs (en clubs ou non). Cette puce permettra de décompter le temps de course du départ à l'arrivée. La remise des dossards s'effectue la veille au parc Chanot, au rond-point du Prado.

Pour l'entraînement

Courir régulièrement, une fois par semaine, sur un terrain dénivelé, c'est vraiment le minimum. Si l'on espère faire les 20 kilomètres de cette course en moins d'une heure quarante-cinq, il faut faire, au minimum, trois sorties par semaines pendant plusieurs mois. Pour ma part, mon temps réel de référence est d'une heure cinquante-huit. Je parle de temps réel, car il y a deux types de temps : le temps officiel, qui est le temps compté à partir du coup de pistolet, et le temps réel, déclenché au passage de la barrière électronique qui est la grille de départ. Entre le coup de pistolet et le passage effectif à la barrière de départ, il peut s'écouler quatre à cinq minutes.

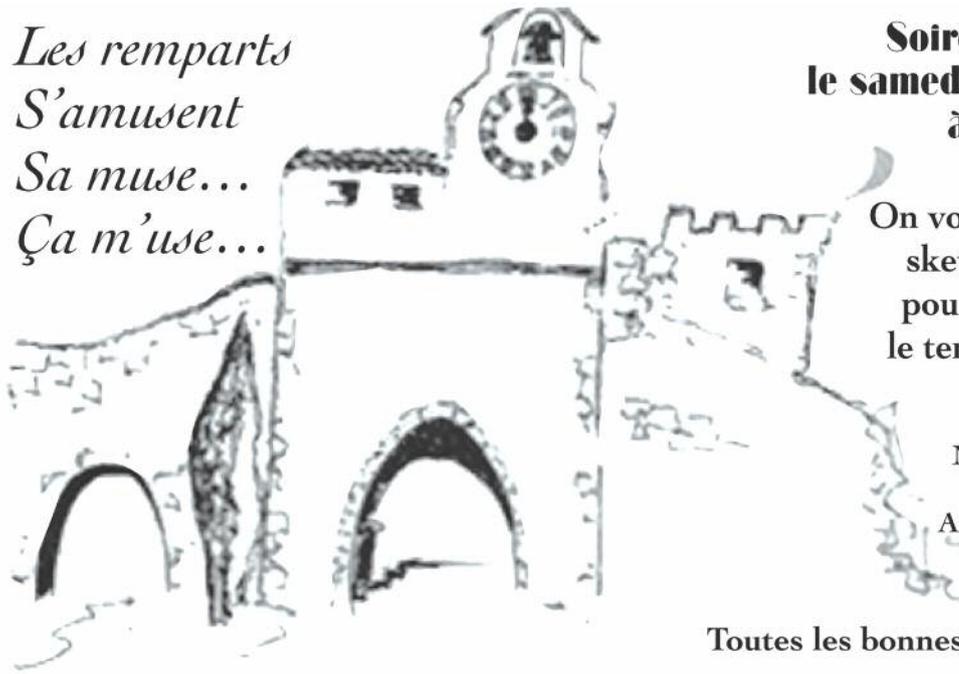
Pour l'équipement

Il faut compter entre 90 et 150 euros pour une paire de chaussures avec des amortis à l'avant et à l'arrière, indispensables pour épargner les genoux à la descente. Il faut aussi un *short* confortable pour la course et des *tee-shirts* « spécial courses à pied », moins abrasifs pour les seins (ne rigolez pas, cela fait vraiment très mal). Tous les coureurs mettent de la vaseline ou du surgras à l'arrière des chaussures, sur les pieds, sur les seins et sur les coutures de la ceinture du short, pour éviter les douleurs de frottements.

Une « montre cardio » n'est pas obligatoire, mais permet de gérer l'effort et de connaître la distance parcourue.

Cabaret ? Les Remparts remettent ça !

*Les remparts
S'amuse
Sa muse...
Ça m'use...*



**Soirée Cabaret à Villedieu
le samedi 23 mars 2013 à 20 h 30
à la Maison Garcia**

**On vous attend avec vos chansons,
sketches, danses, poèmes, etc.
pour le plaisir d'être ensemble
le temps d'une soirée conviviale.**

Contacts

**Nathalie Berrez : 06 07 90 95 50
Mireille Dieu : 06 33 89 13 79
Armelle Dénéreaz : 06 79 77 56 68**

Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues.

La soirée « Cabaret 2012 » à Villedieu a eu un tel succès que nous n'avons pas hésité un seul instant à l'idée de nous régaler (et de vous régaler !) avec le « Nouveau Cabaret 2013 ».

Pour ceux qui n'auraient pas eu la chance de participer à cet événement ce soir-là, et pour ceux qui s'en souviennent encore, il s'agit d'une soirée conviviale organisée pour et par des « artistes amateurs », où chansons, danses, poèmes, lectures, sketches en tous genres, tours de magie, etc. trouvent leur place et s'enchaînent dans la bonne humeur !

N'hésitez surtout pas à monter sur scène, elle est ouverte à tous.

Les répétitions sont passionnantes, la préparation en coulisse est un moment délicieux et l'arrivée sur scène, un pur instant de bonheur... Si vous ne montez pas sur les planches, vous pourrez participer en écoutant, en regardant et en applaudissant, simplement pour le plaisir de rire et d'être ensemble.

Cette soirée sera consacrée en priorité aux numéros villadéens et buissonnais, puisqu'elle est donnée sous l'égide de *La Gazette*. Bien entendu, des groupes constitués de Villadéens ou de Buissonnais, associés à des personnes d'autres villages, seront les bienvenus.

Bon à savoir : la durée des numéros est limitée à 5 minutes environ pour que chacun puisse s'exprimer et, éventuellement, revenir sur scène pour un autre passage.

Il reste quatre mois pour nous préparer. Soyons imaginatifs ! C'est une soirée pour tout public au cours de laquelle nous pourrons déguster les bons gâteaux de nos excellentes pâtisseries ! Gaité et bonne humeur sont garanties.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire.

Les Remparts s'amuse...

Des huîtres !

Le *Café du centre* a repris ses habitudes d'hiver !

6 € 80 pour une assiette d'huîtres sans vin.

Chaque vendredi soir, pour votre première sortie du week-end, vous pouvez déguster une assiette d'huîtres accompagnée de tartines beurrées, de citron et d'un verre de bon vin blanc du terroir.



Les tarifs demeurent inchangés : 7 € 30 pour une assiette de 6 huîtres et un verre de vin,

Si vous avez envie de réserver, appelez Tess et Lionel au 04 90 28 91 64.

Des crêpes !

C'est nouveau ! *La Remise* ouvre aussi l'hiver !

crêpes préférées, chaque vendredi et samedi, midi et soir.



Ces jours-là, le chef vous suggèrera une préparation originale en plus de ses galettes.

Bon à savoir : pendant les vacances de Noël, le restaurant sera ouvert aussi les jeudis et les dimanches.

Yan vous attend dans son restaurant réaménagé et agrandi. Vous pourrez déguster vos

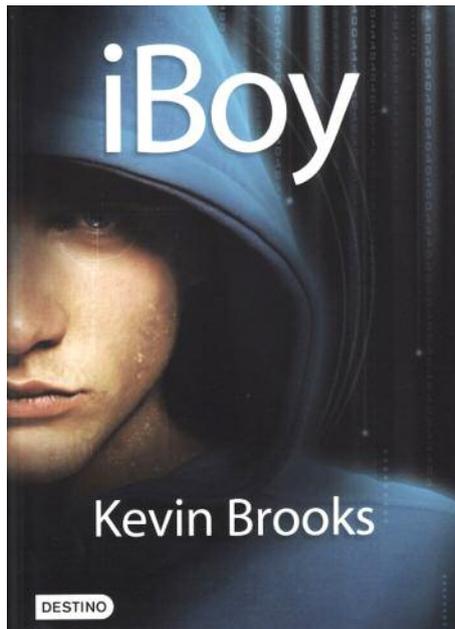
Si vous avez envie de réserver, n'hésitez pas à appeler Yan au 04 90 28 95 65.

J'ai lu... iBoy

« S'aimer, ce n'est pas se regarder l'un l'autre ; c'est regarder ensemble dans la même direction. » C'est avec cette citation d'Antoine de Saint-Exupéry, extraite de *Terre des hommes* (1939), que commence le dernier chapitre de ce roman, a priori, destiné aux adolescents. Et c'est en quelque sorte la morale de ce thriller fantastique, très moderne, très accessible et plein d'un suspens bien mené.

L'action est située dans une banlieue sordide de Londres, au cœur d'une cité populaire grise et sinistre, dans laquelle la violence règne en maîtresse absolue, entretenue par des gangs qui excellent dans l'art de terroriser la population.

C'est dans ce contexte que la vie de Tom Harvey bascule, du jour au lendemain, lorsqu'un iPhone, lâché du trentième étage d'un immeuble, lui tombe sur le crâne et le plonge dans un coma profond. En se réveillant, après une intervention chirurgicale de haute volée, il découvre avec incrédulité que des morceaux de l'appareil sont restés incrustés dans son cerveau et que cette métamorphose encéphalique lui confère



des « iPouvoirs », sous la forme d'une armure magnétique (une « iPeau ») qui le rendra invulnérable et lui permettra d'envoyer des électrochocs paralysants. Bien sûr, iPhone oblige, notre mutant est connecté en permanence à internet et peut intercepter l'ensemble des SMS et des appels téléphoniques qui transitent sur les réseaux.

Tom Harvey devient alors une sorte de « Superman des cités », et c'est « iBoy » qui, par amour pour la douce Lucy, sauvagement agressée par des dealers sans foi ni loi, va jouer les redresseurs de torts. Il n'a plus qu'une idée en tête : mettre ses pouvoirs tombés du ciel au service de la vengeance de la fille qu'il aime.

Réussira-t-il à trouver l'équilibre entre « faire le bien » et « faire justice soi-même » ? Ses « iPouvoirs » causeront-ils sa perte ? D'autant que comme tout super héros qui se respecte « iBoy » présente une faille de taille...

Ce roman prend pour prétexte une fiction sur fond de réalité contemporaine, dans le but de nous donner à réfléchir sur ces notions éternelles de « bien » et de « mal ». L'auteur nous pousse à nous poser des questions sur les agissements qui seraient les nôtres, si nous étions amenés à faire des choix cornéliens concernant les êtres chers qui nous accompagnent dans la vie.

Olivier Sac

iBoy de Kevin Brooks - Éditions La Martinière

J'ai goûté... La panade

Voici l'un des treize desserts du Noël provençal, apprécié surtout dans la région de Nyons et de Vaison.

Ingrédients pour 8 personnes :

- 100 g de sucre en poudre,
- 1 sachet de levure chimique,
- 75 g de beurre,
- 3 oeufs,
- 250 g de farine,
- une orange,
- 250 g de confiture de « gegerido », ou de votre confiture préférée, ou encore de compote de pomme, ou de pommes râpées...

Préparation :

Dans un saladier, disposer la farine en fontaine. Dans le puits, mettre le sucre, la levure, les œufs. Râper la peau de l'orange et mélanger.

Ajouter le beurre mou et pétrir un peu sur un plan de travail fariné. Prélever un peu de pâte pour la réalisation des croisillons, étaler le reste sur du papier sulfurisé et recouvrir de la confiture ou de la garniture choisie.



Bonne dégustation !

Étaler la pâte prélevée, faire des bandes et les disposer en croisillons sur le dessus. Enfourner à chaud et laisser cuire pendant 40 minutes à 170°.

Le vin cuit qui va bien avec...

Pour le préparer, prenez dix litres de moût provenant de raisins bien mûrs et d'un goût sucré. Mettez ce moût dans une bassine ou un chaudron. Faites le réduire sur feu doux tout en écumant, pour l'amener aux deux tiers de son volume, c'est-à-dire à environ six à sept litres.

Débarrassez dans une terrine pour laisser refroidir, et mettez ensuite en bouteilles. On peut, si on veut l'avoir plus capiteux, ajouter, pour chaque litre de moût bien refroidi, un décilitre d'eau-de-vie, au moment de mettre en bouteilles seulement.

Un mois après, décantez en le transvasant dans d'autres bouteilles et conservez à la cave.

D'après une recette tirée de *La cuisinière provençale* de Jean-Baptiste Reboul.

Les treize desserts de Noël en Provence

La liste de ces treize desserts (treize comme le nombre des convives de la Cène) diverge en Provence d'une ville à l'autre. Le mieux reste encore de partir du symbole du travail, la pompe à huile, ou *gibassié* (voir la recette dans le numéro 51 de *La Gazette*), qu'il faut rompre pour ne pas être ruiné l'année suivante... Ou encore des deux nougats : le noir, avec le miel et les amandes, symbolise les Pénitents noirs, le blanc, avec des pistaches, des noisettes et des pignons, symbolise les Pénitents blancs... Et enfin, des quatre mythiques mendiants : noisettes ou noix (symbole des Augustins), figues sèches (symbole des Francisquins), amandes (symbole des Carmélites), raisins secs (symbole des Dominicains).

Vous pouvez ensuite compléter, au choix, avec les desserts suivants, les plus communément utilisés dans diverses coutumes locales ou familiales : dattes, calissons d'Aix, pâte ou confiture de coing, raisin blanc, oranges (signe de richesse), melons confits (ou autres fruits confits), pommes et poires d'hiver, prunes, figues séchées. Et pourquoi pas : croquants aux amandes, oreillettes, gâteaux aux pignons de pins, papillotes, panade, bûche de Noël.

Ces treize desserts, servis sur la table en même temps et en bonne quantité, sont comme un rayon de soleil d'été à l'entrée de l'hiver.

Renée Biojoux



Histoire de la bûche de Noël



Dans sa version dessert, son origine remonterait au XIX^e siècle. C'est en 1879 qu'un pâtissier parisien, Antoine Chardot, aurait créé le premier gâteau en forme de bûche et c'est en 1945 qu'aurait été inventé la recette originale de ce fameux biscuit roulé, fourré de crème au beurre, glacé d'un nappage au chocolat, strié à la fourchette pour mieux imiter le bois et décorée selon l'inspiration. Mais toutes les premières bûches de Noël étaient en bois.

Dans toute l'Europe, et même au Canada, la coutume était de mettre dans la cheminée, le soir du 24 décembre, une très grosse bûche provenant d'un arbre fruitier mort naturellement dans le courant de l'année, poirier, olivier, amandier, cerisier, mais pas le figuier qui est un bois qui brûle mal. En langue provençale, c'est *lou cacho-fiò*, symbole de la lumière qui revient avec les jours qui recommencent à grandir. Elle doit aider, en flambant, à vivifier le soleil et doit se consumer lentement pour durer jusqu'au Nouvel An.

En Provence, traditionnellement, ce sont l'aïeul et le plus jeune qui lui font faire trois fois le tour de la maison, l'enflamment dans la cheminée et procèdent à des libations avec un rameau d'olivier trempé dans le vin nouveau ou le vin cuit, pour éloigner les mauvais sorts et s'assurer de bonnes récoltes. La bénédiction de la bûche s'accompagne d'une incantation dite par l'aïeul :

*Allègre, allègre
Mi bèus enfant, Diéu vous allègre
Cacho-fiò vèn, tout bèn vèn,
Diéu nous fague la gràci de vèire l'an que vèn
E se sian pas mai, sieguen pas mens.*

*Joie, joie,
Mes beaux enfants, que vous réjouissent
Que Dieu vous fasse la grâce de voir l'an prochain
Et si nous ne sommes pas plus, ne soyons pas moins.*

Une pincée de cendre sera répandue sur la table et, après les fêtes, sous le lit et autour de la maison pour les vertus protectrices qu'on lui prêtait : elle préservait de la maladie, de la foudre, des accidents et des pucerons, elle éloignait les renards, elle faisait fructifier les récoltes.

*Fiò de Calendo e pan d'oustau
Pèr la santa, i'a rèn de tau !*

*Pain de maison et feu de Noël
Pour la santé, rien de tel !*

La coutume s'est éteinte, particulièrement en ville, avec la disparition des grands âtres et l'arrivée des poêles en fonte. La grosse bûche fut alors remplacée par une petite bûche de bois, parfois rehaussée de chandelles et de verdure, qu'on plaçait au centre de la table comme décoration de Noël. Elle est donc devenue objet décoratif, mais elle reste de bois ... avant de se faire toute sucrée, pour mieux nous faire fondre !

Pain d'hier et d'aujourd'hui

Ceci est la traduction de l'article en provençal de Paulette Mathieu, paru dans La Gazette 78.

J'ai trouvé, dans les affaires amoncelées dans ma maison par ma famille, depuis plus de cent ans (cent cinq pour être précis), un tarif qui a plus de quatre-vingts ans. Ce tarif est le dernier que mon grand-père boulanger ait reçu et qu'il ne dût pas afficher, puisqu'il mourut le premier juillet 1930.

Si je fais paraître cela dans *La Gazette*, c'est pour vous donner une idée du prix du pain à cette époque. Mon père, qui travaillait dans une banque, gagnait alors moins de mille francs anciens par mois. Je me souviens encore du premier billet de mille qu'il apporta à la maison dans les années 1931-32, nous n'en avons jamais vu avant. C'était un billet presque aussi large que long, plus grand que les billets de cinq cents euros.



La boulangerie Emile Gleize (1913), habitation actuelle de Paulette Mathieu

Combien pouvait-on acheter de pains fantaisies de sept cents grammes avec mille francs anciens? Un peu plus de quatre-cent-cinquante.

Il n'y a que le pain au levain qui se vend au kilo, mais s'il valait 2,20 francs anciens, il vaut maintenant 4,10 €, presque le double. Il faut dire que le pain au levain, qui était le pain quotidien de cette époque, est maintenant un pain de luxe.

En conclusion, tu peux moins acheter de pain avec tes mille euros.

Il faut pourtant dire que, dans les années 1930, il se mangeait plus de pain et moins de fricot. Maintenant, il se mange moins de pain (on dit que ça fait grossir), et bien plus de fricot ou autres nourritures sucrées ou grasses qui sont bien plus chers, et les employés de banque gagnent sûrement plus de 1 000 € par mois.

Et maintenant? Renseignements pris, il n'y a pas beaucoup de pains de 1930 qui correspondent aux pains actuels. Si nous nous basons sur le pain de sept cents grammes de 1930, il faut maintenant trois baguettes et demie pour avoir le même poids, soit $0,85 \text{ €} \times 3,5 = 2,97 \text{ €}$. Nous en aurions seulement trois cent trente-six pour mille euros.

N'oublions pas, surtout, qu'il y a malheureusement des gens qui ont moins de 1 000 € par mois pour vivre.

Paulette Mathieu

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

Nous envoyons *La Gazette* par courrier à de nombreuses personnes éloignées de Villedieu. Au fil du temps, le nombre d'envois a augmenté, et coûte maintenant 800 € par an à l'association. C'est l'occasion de rappeler qu'il n'y a que deux ressources pour éditer et distribuer le journal: les adhésions et le bénéfice du loto.

C'est pourquoi, lors de notre réunion plénière du 8 novembre 2012, nous avons décidé de demander à ceux qui désirent recevoir le journal par la poste, une somme complémentaire de 5 € qui allègera un peu nos dépenses.

Nous appliquons cette nouvelle règle pour les adhésions et réadhésions à partir de l'année 2013. C'est pourquoi, dès ce numéro, nous avons adapté le bulletin d'adhésion.

Nous comptons sur votre compréhension et votre soutien!

Véronique Le Lous



Dessin réalisé par Joëlle Déderix pour décorer le stand de Villedieu à la finale du festival des soupes à Vaison-la-Romaine

À SCOTCHER SUR LE FRIGO

Soirée « Cabaret » du 23 mars 2013 organisée par *La Gazette*

Réunion préparatoire,
jeudi 13 décembre 2012, 20 h 30,
à la salle des associations.

Repas du Club des Aînés

Dimanche 16 décembre 2012, 12 h,
à la Maison Garcia.
Renseignement : Thérèse Robert,
04.90.28.92.46.

Fête de Noël de l'école et remise des colis aux Aînés

Jeudi 20 décembre 2012
à la Maison Garcia.

Les vœux du maire

Vendredi 4 janvier 2013, 18 h 30,
à la Maison Garcia.

Loto de la bibliothèque Mauric

Dimanche 13 janvier 2013,
16 h, à la Maison Garcia.

Loto de *La Gazette* suivi d'un repas

Samedi 26 janvier 2013,
16 h, à la Maison Garcia.



Nouveautés à la bibliothèque Mauric

La bibliothèque est ouverte
le dimanche de 10 h à 12 h.

Les livres proposés sont écrits en gros caractères.

Les romans :

- Constance et la ville d'hiver d'*Alain Dubos*.
- Les chemins de la communale d'*Antonin Malroux*.
- L'ogre des Landes de *Pascal Martin*.
- De l'autre côté de la rivière de *Jacques Mazeau*.
- Que serais-je sans toi ? de *Guillaume Musso*.
- Une maison dans les herbes de *C.-R. et L.-G. Touati*.

Les policiers :

- L'accusé de *John Grisham*.
- Tout est sous contrôle de *Hugh Laurie*.

Une étagère est désormais dédiée aux livres récents et
en bon état donnés à la bibliothèque par des lecteurs.

Université pour Tous Vaison-la-Romaine

Patrimoine et architecture

Conserver et protéger le patrimoine en
Extrême-Orient par *Jean-Pierre Pribetich*,
architecte des Bâtiments de France.

Mercredi 12 décembre 2012, 18 h,
à l'amphithéâtre du lycée.

Stages multimédias Pays Vaison-Ventoux

- Le lundi à Vaison de 14 h à 15 h 45.
- ou - Le mardi à Vaison de 14 h à 15 h 30.
- ou - Le mardi à Cairanne de 16 h à 17 h 30.

Uniquement sur inscription à la Copavo
au : 04.90.36.16.29.

Tarifs :

- 5 € le stage pour les habitants de la Copavo.
- 10 € le stage pour les habitants hors Copavo.

- Janvier 2013 : Créer un diaporama, « petit film »
avec ses photos.
- Février 2013 : Partager des photos sur le WEB.
- Mars 2013 : Sauvegarder ses données.
- Avril 2013 : Les outils pour nettoyer son PC.
- Mai 2013 : E-mail : différencier webmail et
logiciel de messagerie.
- Juin 2013 : Rattrapage en fonction des demandes.

Cours de dessin, peinture, arts plastiques
Professeur diplômée de l'École d'Arts Appliqués de Lyon et de l'Université Lumière Lyon2

du regard à la main
Peinture figurative, abstraite, techniques mixtes...
Dessin d'observation, croquis, portrait...
Crayon, fusain, sanguine, feutre, acrylique, huile, aquarelle...

Cours hebdomadaires : 1^{er} cours d'essai gratuit

- **Enfants : 10€** le cours d'arts plastiques
ouvert à tous, débutants acceptés, matériel fourni

mardi : enfants de 5 à 8 ans
17h00 - 18h00
enfants de 9 à 13 ans
18h15 - 19h15

- **Ados et adultes : 20€** le cours de dessin/peinture
ouvert à tous, débutants acceptés, matériel fourni

mardi : 14h30 - 16h30
19h30 - 21h30
vendredi : 19h00 - 21h00

- **Cours particulier : 40€** le cours de 2h, sur rdv

inscriptions et renseignements : clarisse1martin@gmail.com
06.61.93.59.78 / 04.90.36.02.84
www.apostille-conseil.fr
lieu des cours : 1^{er} étage de la mairie, VILLEDIEU

Inscription possible toute l'année,
dans la limite des places disponibles.
Règlement mensuel ou trimestriel.

Apostille conseil, Clarisse Martin - sans : 490 741 998
nos prix et offres sont modulables sans préavis / photos non contractuelles
© Clarisse Martin - ne pas jeter sur la voie publique

La Gazette

Bulletin d'adhésion
2013

Nom :

Adresse :

Adresse électronique :

Cotisation annuelle : 15 € (+ 5 € si envoi postal)

Chèque

Espèces

