

La Gazette



27 octobre 2014 - n°87

Comité éditorial : Renée Biojoux, Arlette de La Laurencie, Véronique Le Lous, Brigitte Rochas, Olivier Sac-Delhomme, Jean-Jacques Sibourg.

La Gazette fait son festival



« Les 4 Z'Auvergnats ! »

Fortement impliquée dans ces soirées musicales villadéennes, j'ai assuré de nouveau la billetterie, avec d'autres bénévoles, au bas de l'escalier du jardin de l'église, jardin où le Festival de *La Gazette* a coutume de se dérouler chaque année, au mois de juillet.

Et ce n'est pas si mal de découvrir, sans les voir, les musiciens qui se produisent juste au-dessus de nous... Les premières notes obligent



Le violoniste, Jean-Christophe Gairard

les retardataires à prendre leurs places dare-dare pour ne pas en rater une miette. Et nous, à la billetterie, nous comptons la recette en musique, pressés de monter dans le jardin, découvrir les artistes de visu.

La fréquentation a été bonne et, comme chaque année, ce festival a attiré des autochtones et des vacanciers férus de bonne musique, adhérents ou non de *La Gazette*.

Le mercredi 23, la chanson française était cette fois représentée par un groupe portant le drôle de nom de *La maison qui tient chaud*. Swing, valse, chansons à texte parfois régionalistes : c'est la « nouvelle chanson française » et il est important que ce style de répertoire perdure. Les quatre Auvergnats ont tenu leurs promesses !

Le lendemain soir, nous étions conviés à écouter *Clair de Lune*, un groupe de quatre (c'est le chiffre d'or!) jeunes musiciens. Ils ont réussi à capter le public grâce à des airs issus des Balkans (musique classique et jazz se mêlant au swing des années 30). Le violoniste, Jean-Christophe Gairard, était époustouflant, un virtuose de l'archet... J'aurais toutefois aimé un peu plus de langueur dans sa façon de jouer. Une très agréable soirée, bien qu'un peu humide, trois gouttes de pluie ayant fait leur apparition à l'entracte.

Pour clore ce festival, *Swallow*, un groupe de quatre (encore!) musiciens de jazz et soul, accompagnait la voix envoûtante de Julie Fallu. Un ensemble très homogène qui s'est produit avec beaucoup de peps, entraînant le public fortement conquis par le *rythm'n blues* bien mené par Luc Plouton au clavier; Bernard Chazaut à la basse, André Irondelle à la batterie et Roger Nikitoff au saxophone.



La chanteuse, Julie Fallu

Et comme toujours, dès qu'il se passe quelque chose de gai à Villedieu, la buvette n'a pas dés-empli chaque soir et la citronnade au gingembre de Majo et Yvan Raffin a encore fait des ravages !

Arlette de La Laurencie

Le festival de juillet : un grand succès

La première soirée : *La maison qui tient chaud*, un bon groupe de variétés et chansons françaises plaisantes, entraînantes et dansantes !

Clair de lune, pour la deuxième soirée a joué de la musique des Balkans. Je ne connaissais pas ce type de musique, mais que moi j'ai trouvée belle. Le violon s'accordait bien avec les autres instruments.

J'ai bien aimé le troisième soir avec *Swallow* dont j'ai trouvé les chansons très belles.

En résumé, un festival avec de la bonne ambiance dans le public et à la buvette.

Ninon Tissot, 9 ans

Les scouts belges à Villedieu

Souper franco-belge

Pour la deuxième année consécutive, et ce grâce au généreux concours de la mairie, *Les Ringards* ont accueillis une équipe de scouts belges venus camper quelques jours à Villedieu.

Au programme : visiter notre région, rendre quelques services à la mairie et prêter main forte aux *Ringards* à l'occasion du Pistou.



Les scouts, Les Ringards et les élus, salle Pierre Bertrand

Dans cette idée d'échange, nous nous sommes rencontrés le dimanche 20 juillet, veille de la fête nationale belge, autour d'un repas, plus précisément, d'un « souper », au cours duquel nous avons partagé nos spécialités culinaires. Les élus municipaux étaient invités à se joindre à nous.

La soirée a commencé avec une dégustation de bières belges et de vins villadéens. Ensuite nous avons mangé des plats salés du Sud : bohémienne, tarte à la tapenade, « poichichade », cake aux poivrons et bien d'autres choses encore.

Les desserts, quant à eux, étaient préparés par les scouts. Nous avons pu goûter des gaufres de Liège, des gaufres aux fruits, de la tarte au sucre, du cramiq (sorte de pain aux raisins), du sirop de Liège (mélasse de pommes et de poires) et les fameuses « Chokotoff » (friandises chocolatées avec un cœur au caramel).

Nous avons tous pris plaisir à nous connaître mieux et à découvrir tous ces mets. La fête s'est déroulée dans la bonne humeur et a même fini par quelques pas de danse. Chacun s'est quitté en se donnant rendez-vous pour la belle soirée du Pistou.

Sara Willems

Petit article en direct de Belgique

Cette année encore, vous avez pu voir des tentes se planter au Skate Park de Villedieu : les Belges sont de retour !

« On ne passe pas à Villedieu, on s'arrête », pour sa place, son bar, sa fontaine aux quatre becs, ses vignes, son vin, ses habitants...

Un lieu adopté par des scouts belges qui, pour la deuxième fois, ont retrouvé avec plaisir cet endroit magique et sa fameuse « soirée Pistou » avec sa légendaire soupe dont la préparation se fait, dès le matin, sur la place de la Mairie.

Les conditions essentielles pour la réussir : des *Ringards*, des bras volontaires pour la découpe des légumes de saison, un bon couteau, une grosse marmite et de la bonne humeur. Le soir venu, les Villadéens et leurs amis sortent leurs plus belles tenues pour déguster cette soupe.

Une fois de plus, cette soirée fut un succès !

Nous retenons également de notre séjour : le souper franco-belge où nous avons pu goûter aux spécialités provençales, la dégustation des vins de la région, les parties de pétanque franco-belgo-suisse, la préparation du *flashmob* pour la soirée pistou, la soirée au skate park avec *Les Ringards*...

Nous remercions Monsieur le Maire, ses adjoints, *Les Ringards* et les Villadéens pour leur sympathie et leur accueil.

Bizoo



La soirée au skate park

Festivités estivales

Le Comité des fêtes de Villadieu, en grande partie renouvelé cette année suite au changement de municipalité, n'a pas innové, mais s'est appliqué à proposer les manifestations habituelles avec beaucoup de sérieux. Ce fut une belle réussite.

La météo, incertaine, a épargné les nombreux touristes, les Villadéens et leurs amis. Les orages ont écourté certaines soirées, sans les gâcher complètement. À titre d'exemple, celle du traditionnel aïoli s'est terminée, vers minuit, sous une grosse averse très rafraîchissante pour tous et notamment pour les bénévoles, pile-poil au moment du rangement des tables et des bancs qui avaient accueilli environ 500 personnes. Fort heureusement, le repas a pu être consommé au sec et les danseurs ont eu le temps de profiter de la bonne ambiance musicale distillée par la formation *Syrius*.



La prestation de l'orchestre *Dame d'Onze-Heure* a été fort appréciée lors de la soirée du samedi de la fête votive

De la fête du 14 juillet, en passant par la fête votive et la « Journée des arts » en août, jusqu'à « Laplacétanou » du 3 septembre, des orchestres de qualité se sont succédé, avec toutefois un bémol pour la prestation du *Ray Music Band*, le soir de la fête nationale, qui n'a pas emballé les foules et a même eu tendance à faire rapidement fuir le public, lassé qu'il était de subir une musique proche de celle d'une fanfare, aux notes et aux chants pas toujours très harmonieux.

Buvette du Comité des fêtes, aïoli, soirée grillades, vide-greniers, stands forains, manège, concours de boules, tombola, loto des *Ringards*, expositions de peinture et d'artisanat, visite guidée du patrimoine : rien n'a manqué pour agrémenter cet été 2014 qui, par ailleurs, restera « tristounet » dans nos mémoires, pour cause de manque d'ensoleillement et de vraie chaleur.

À noter, le succès toujours grandissant de « Laplacétanou » qui a réuni, cette année encore, plus de monde que pour ses précédentes éditions. L'animation musicale était assurée, gracieusement, par *Les Cousins*, un orchestre très original conduit par un sympathique et discret néo-Villadéen que nous remercions sincèrement.

Le Comité des fêtes remercie aussi, très chaleureusement, tous les bénévoles qui n'ont pas lésiné sur les coups de main : montage et démontage du podium, tenue des buvettes, confection et service des sandwiches, des grillades et de l'aïoli, installation et rangement des tables, des bancs, des couverts, organisation des concours de boules, de la tombola et du loto. Sans l'implication de tous, rien de tout ça ne pourrait avoir lieu.

Enfin, le Comité des fêtes souhaite exprimer sa gratitude aux correspondants de la presse locale qui ont publié de nombreux articles relatant toutes ses manifestations. Ces articles contribuent grandement à la promotion de notre village et à son dynamisme.

Olivier Sac-Delhomme



L'orchestre *Les Cousins* a animé « Laplacétanou »



Lionel Lazard, patron du *Café du Centre*, a rendu un hommage vibrant à « J.C. » (Jean-Claude Raffin), son ami et ex-collaborateur, au cours de la « soirée du bar » qui a marqué la fin de la fête votive

Huguette Sommer



Huguette Sommer, née Fermaud le 4 décembre 1928 à Marseille, était la fille de Louise Charasse, ma grand-mère de Villedieu.

En 1940, mon grand-père, douanier à la retraite, est retourné vivre à Villedieu avec sa famille. Maman a fini l'école et a passé son certificat d'études avec Raymond Mauric. Quelques années après, elle a commencé à faire des remplacements à *La Poste* à Villedieu.

Le 1^{er} avril 1950, elle a épousé mon père, Robert Sommer, dont les parents, originaires des Basses-Alpes (aujourd'hui, Alpes-de-Haute-Provence), s'étaient installés à Rasteau dans les années 30. Mon grand-père paternel, blessé de la guerre de 14, tenait un bureau de tabac, comme ça se faisait à l'époque.

Je suis née le 5 octobre 1951 et je suis fille unique. En 1952, mes parents et grands-parents sont venus s'installer à Vaison-la-Romaine. Mon père travaillait à l'usine *Fabre*, fabrique de petit matériel agricole devenue *Tecnomat* et fermée depuis les années 90. Maman a intégré *La Poste* à Vaison jusqu'en décembre 1988, date de son départ à la retraite.

Mes grands-parents sont enterrés au cimetière de Villedieu, ainsi que mon père décédé en novembre 2007. Maman les a rejoints le 13 février 2013.

Maman était une personne très dynamique qui aimait le contact avec les gens, son métier l'ayant mise en relation avec le public. Elle était à la fois discrète et très attentive aux autres, elle avait un caractère en or, elle était très positive, toujours de bonne humeur, ne critiquant jamais personne, indépendante, courageuse, pas exigeante, enfin, parfaite.

C'était ma mère et je pense que l'on ne voit que les qualités des gens qu'on aime. J'ai eu la chance d'avoir des parents et grands-parents très aimants, j'ai vraiment été très gâtée.

Maman aimait beaucoup marcher, elle était très assidue à son association de gymnastique volontaire où elle allait trois à quatre fois par semaine. Elle participait à des sorties entre amis ou avec les associations *Le club de l'amitié* et *Vaison accueil*. Elle appréciait la lecture, les conférences et les expositions. Elle était curieuse d'apprendre et de se cultiver.

Par chance pour elle, elle est restée dynamique jusqu'à la fin de sa vie, n'ayant été fatiguée que quelques jours avant de me quitter.

Claudie Sommer

Le cirque Ricardo

Le cirque Ricardo s'est installé le 25 juillet sur le parking de la maison Garcia.

Ce cirque était rigolo !

Le clown Caramel (de 12 ans) nous a fait de sacrés tours ! Un incroyable acrobate est monté sur une table en équilibre sur des rouleaux. Un jongleur a joué avec des bâtons enflammés et des sabres. Ont suivi des animaux dressés : une chèvre sur des plots de plus en plus petits, un chat sur un fil, des chiens glissant sur un toboggan à la queue leu leu et des pigeons irlandais avec des colle-rettes de plumes sur le cou.

Enfin, Titus, l'éléphant du clown Caramel a fait des tours de piste. C'était en fait un costume où nous étions cachées dessous, une petite fille et moi. Nous ne savions pas trop ce que Caramel nous faisait faire, mais le public était joyeux.

Durant tout le spectacle, les enfants et les parents présents ont passé de bons moments.

Ninon Tissot, 9 ans.



Titus et Caramel

Pas « ringard » pour deux sous, le pistou !

Eh oui! Le pistou a fêté ses 23 ans. Incroyable! Une soirée annuelle, donc répétitive, toujours sur le même thème, avec le même repas... Et ça marche!

J'ai toujours dit: «À Villedieu, on pourrait faire n'importe quoi (ou presque), une foule nombreuse se précipiterait sans réfléchir et ce serait une nouvelle fête qui remporterait encore un beau succès!»

Pour en revenir au pistou du 26 juillet, je percevais déjà une rumeur depuis la petite route qui va à Buisson où j'ai l'habitude de me garer. Cela promettait! En effet, la place grouillait d'estivants ayant, j'imagine, depuis longtemps réservé leurs places, de Villadéens qui n'auraient pour rien au monde loupé ce monument de l'été, de retardataires qui espéraient avoir de la chance au dernier moment... Ce qui n'a pas toujours été le cas. Pensez bien, il fallait asseoir à peu près 450 personnes!



La « flashmob » des Ringards et des fêtards !

Brouhaha, interpellations, piailllements des enfants, tout ce joyeux remue-ménage incite, on s'en doute, tout un chacun à lever son verre à la buvette très bien organisée, en discutant le bout de gras avec les copains... et on se fraye avec difficulté un chemin pour regagner un banc qu'il faut enjamber pour s'installer à sa table, afin de déguster l'excellent « melon Simoncelli » (un demi par personne, s'il vous plaît!).

Et voici, fumant et largement servi par les scouts belges revenus à Villedieu par plaisir, le pistou que tous les bénévoles ont dû préparer tout au long de la matinée. Imaginez l'épluchage et «l'éminçage» des légumes pour 450 personnes!

J'ai fait un saut à « la cuisine » (tout se passe sur la place en réalité) : une ruche avec une organisation parfaite. Régine, reine du pistou et tout autour, les petites ouvrières qui trottent menu, les bras chargés de plats pleins, puis vides, un va-et-vient de folie!

Je ne saurais rentrer dans le détail de qui fait quoi, mais je sais que tous les bénévoles de l'association *Les Ringards* sont présents ainsi que ceux de l'association du *Tennis Club* et du *Skate Park*, aidés, comme je l'ai dit plus haut, par les scouts belges. Tous ces jeunes très avenants servent et desservent avec beaucoup de gentillesse et de sérieux.

Le repas se poursuit avec le fromage et les tartes aux pommes ou aux abricots. Tout le monde est ravi!

Et la musique? Au dessert, les premières notes lancées par DJ. Baz, s'égrènent et, d'un seul coup d'un seul, la piste est envahie pour un rock (bon choix de

démarrage de soirée), puis par le sempiternel madison et tout s'enchaîne avec beaucoup de rythme, jusqu'au bout de la nuit.

Je suis néanmoins partie pendant les douze coups de minuit, comme Cendrillon, mais j'ai bien conservé mes deux pantoufles de vair aux pieds et me suis endormie comme une masse, le rosé de *La Vigneronne* ayant fait son effet.

Bravo aux *Ringards*, bravo à l'organisation hors pair qui ne prend pas une ride d'une année sur l'autre! Puis-je réserver ma place pour 2015?

Arlette de La Laurencie

Raphaël Janati

Raphaël Janati est né le 17 août 2014. Il pesait 3650 grammes et mesurait 520 millimètres.

Sa maman, Émilie et son papa, Samy, habitent à Villedieu, quartier Saint-Laurent.

Émilie est conseillère financière à La Poste de Valréas. Samy est à la tête d'une entreprise de maçonnerie qui s'appelle *D'Hier à Aujourd'hui*. Il est spécialisé dans la restauration des maisons anciennes.

Ils sont devenus des parents comblés et sont très heureux de vous présenter leur fils Raphaël, le dernier petit Villadéen.

Bruno Spata



Oum El Dounia : la Mère du Monde

Voilà à peu près quatre ans, il me semble, qu'Agnès Debiage et son mari Ludovic Piantanida se sont installés à Villedieu, rue des Espérants. Ils n'y sont pas venus par hasard, ils connaissent bien la région puisqu'Agnès est la fille de Françoise Debiage-Massot, vieille famille vaisonnoise.



Françoise, la maman d'Agnès, lors de l'exposition à Villedieu

Leur maison de Villedieu est, pour Agnès et Ludovic, un lieu de vacances d'été, car le reste de l'année ils vivent en Égypte. Voulant nous faire découvrir l'artisanat égyptien, ils ouvraient leurs portes le dernier week-end de juillet et nous invitaient à une exposition d'objets d'art décoratifs, de tissus, de coussins, de nappes aux couleurs scintillantes d'Égypte qui ont intéressé de nombreux curieux.

Peu de gens connaissent le parcours professionnel d'Agnès Debiage, qui, installée à Paris, était dans le tourisme, intervenant notamment en Égypte. Lassée de la vie parisienne, elle décide avec Ludovic de s'installer au Caire en 1994.

Elle s'intéresse aux littératures égyptienne et arabe : « *L'accès aux livres en français n'est pas facile dans ce pays, j'ai voulu aller à la rencontre des francophones. J'avais pour objectif d'encourager les gens à lire et surtout les jeunes enfants* », dit-elle.

Agnès met donc au point une librairie jeunesse itinérante en sillonnant le pays d'écoles en centres culturels et en jardins d'enfants. Un concept qui a fait son chemin, puisqu'en 2001, elle crée, à Alexandrie, la première librairie française. C'est ensuite en 2004, au



Rencontre d'auteur avec la jeunesse cairote à la librairie Oum El Dounia

Caire, tout près de la désormais célèbre place Tahrir, qu'Agnès et Ludovic ouvrent la librairie francophone axée sur l'Égypte et le monde arabe : *Oum El Dounia* qui signifie « La Mère du Monde ». On y trouve non seulement des ouvrages littéraires égyptiens et arabes, mais aussi des manuels, des bandes dessinées, des dictionnaires traduits en français. Agnès et Ludovic ont eu envie que ce lieu devienne un espace de rencontres, d'échanges et de communication pour encourager les gens à lire.

« *Il est très difficile de promouvoir la lecture en français dans un pays non francophone* », dit-elle. Pour cela, ils organisent des discussions autour d'un livre en invitant les auteurs et les lecteurs autant pour la jeunesse que pour les adultes. Ils veulent aussi faire partager les multiples facettes de l'artisanat égyptien en recevant de jeunes artistes d'art contemporain oriental. C'est aussi là que les gens se retrouvent pour discuter de tout : du pays, de musique, de bouquins. Agnès et Ludovic ont fait de cet endroit un véritable lieu de rencontre et de culture.



Agnès Debiage et Ludovic Piantanida

Oum El Dounia est aussi une véritable caverne d'Ali Baba avec ses lampes en fer forgé, ses céramiques, ses tissus colorés, ses trésors d'objets artisanaux chinés par Agnès aux quatre coins du pays.

La passion et l'enthousiasme d'Agnès et de Ludovic les ont amenés à ouvrir, dans un autre quartier du Caire, une deuxième boutique.

Leur préoccupation essentielle est d'aller à la rencontre des francophones et, pour cela, Agnès s'investit pleinement dans l'Association Internationale des Libraires Francophones (A.I.L.F.) qui a pour but, entre autres, de diffuser la culture française. Elle est actuellement vice-présidente de cette association.

Reconnue pour son implication et son rôle actif dans le développement culturel francophone au Caire, elle a été, cette année, décorée de la médaille de Chevalier de l'Ordre National du Mérite, ainsi que de la médaille de Chevalier des Arts et des Lettres que lui a remis Antoine Gallimard, célèbre éditeur et actuel président de l'Association pour le développement de la librairie de création.

Mireille Dieu

Chapelle Saint-Laurent : sauvons notre patrimoine

Dans le numéro 84 de *La Gazette*, Mireille Dieu présentait l'association *Les Amis de la Chapelle Saint-Laurent* qui a vu le jour le 3 décembre 2013 et dont le but est la restauration et l'entretien de la très pittoresque chapelle Saint-Laurent.

Grâce aux membres de cette association et à l'énergie de Christiane Bertrand, sa présidente, le projet avance rapidement et prochainement un appel d'offres sera lancé auprès de différentes entreprises de maçonnerie.

Depuis le 15 septembre dernier, l'association est reconnue d'intérêt général. Désormais, un don peut être fait. 66 % du montant de celui-

ci est déductible de l'impôt sur le revenu. Par exemple, pour un don de 100 €, seuls 44 € seront imposables.

Des subventions, des mécènes, des manifestations telles que le loto du 11 janvier 2015 et des concerts viendront aider au financement du projet. En outre, *La cuvée de la Chapelle Saint-Laurent* a déjà vu le jour et peut s'acheter à la cave *La Vigneronne* et aux *Super U* de Vaison et de Nyons.

Nous avons plus que jamais besoin de vous pour la sauvegarde de notre patrimoine. Merci pour votre soutien.

Sylvie Bricchet-Bouffiès

Atelier B.D. à la bibliothèque de Villedieu

Alain Sirvent, auteur de BD, a proposé une animation aux classes des CE2, CM1 et CM2 de Villedieu-Buisson, le 22 septembre. À la suite de cette intervention, leur institutrice, madame Hecquet, a demandé à chaque élève de sa classe d'écrire un article. Voici les deux textes qui ont été retenus par les élèves eux-mêmes, pour passer dans *La Gazette*, ainsi que quelques photos du jour J.

Matinée à la Bibliothèque

Le lundi 22 septembre, de 9 heures à 11 heures et demie, les élèves du cycle 3 sont allés à la bibliothèque de Villedieu faire une animation sur la bande dessinée avec Alain, un auteur de B.D.

Il leur a montré une technique pour dessiner. Après ils ont dû dessiner un personnage féérique qui avait un rôle précis dans la ville : des pouvoirs. Ils devaient aussi donner un nom à leur personnage.

Ensuite, ils sont passés chacun à leur tour pour montrer leurs œuvres. Ils ont ensuite dessiné un animal en fruit et légumes puis ils l'ont montré et ils sont rentrés à l'école.

Lola Bonnet, CM2

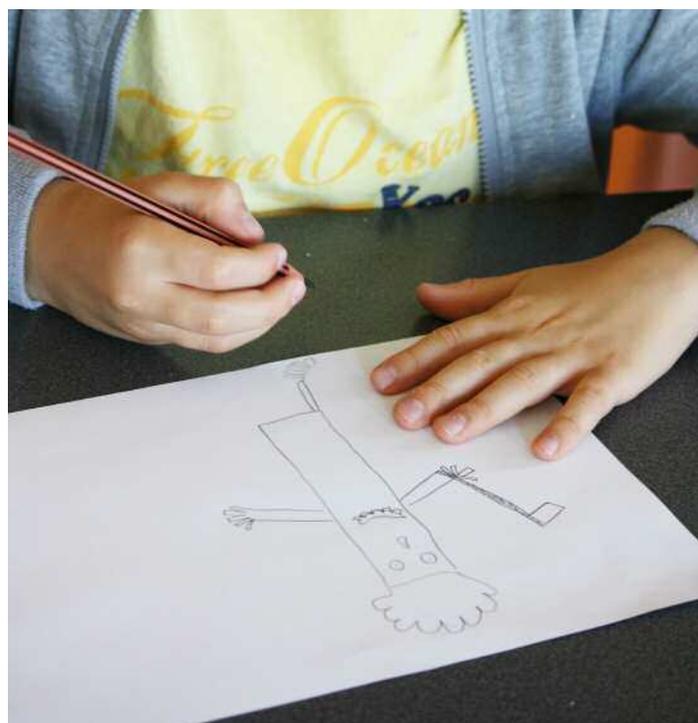
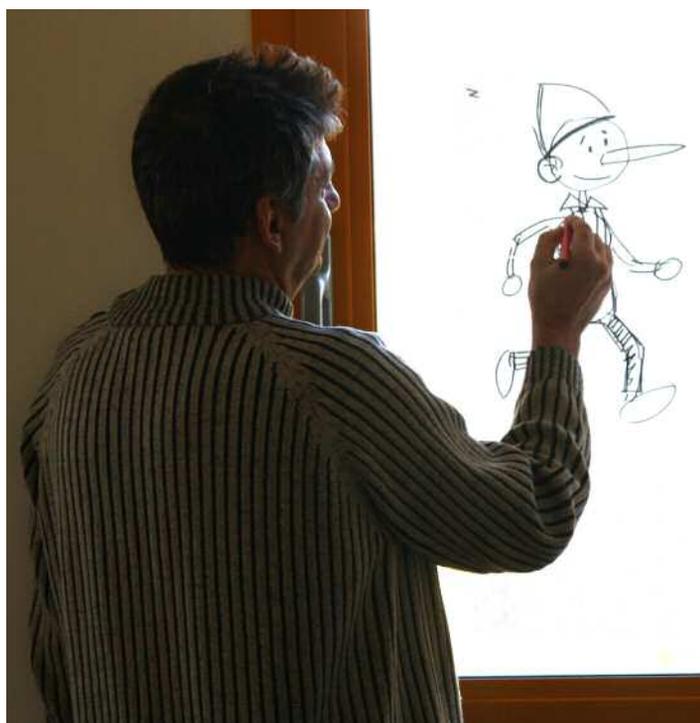
Rencontre avec un auteur-illustrateur de B.D.

Une classe de cycle 3 est partie faire un atelier B.D. à la bibliothèque de Villedieu dans le Vaucluse, le lundi 22 septembre 2014.

L'auteur-illustrateur leur a appris à dessiner des personnages de bande dessinée. Le thème était les fées et les trolls. L'atelier a eu lieu de 9 heures à 11 heures.

Il fallait inventer un personnage : fée ou troll. Il devait vivre dans une ville et avoir un pouvoir. Il fallait lui donner un nom, un rôle dans la vie, un habitat...

Paul Bertrand, CM1



La Rouquiquinante a fêté Nougaro

Cette année 2014 est celle du dixième anniversaire de la mort de Claude Nougaro, disparu le 20 mars 2004, à l'âge de soixante-quatorze ans.

C'est avec joie que *La Gazette* accepta la proposition de Karin Wullschleger et David Meignan, l'excellent duo du groupe *La Rouquiquinante*, de célébrer ensemble cet anniversaire. Karin et David s'étaient déjà produits lors du festival de *La Gazette* en juillet 2012, ils avaient conquis le public.

C'est dans le cadre magnifique du jardin de l'église, que nous avons pu découvrir, en avant-première, la dernière création de *La Rouquiquinante* : « Si Nougaro m'était conté ».

Plus qu'un concert, ce fut une promenade dans l'œuvre fascinante de l'artiste, élaborée dans une version intimiste avec Karin au chant, accompagnée pour l'occasion de Jean-Sébastien Bressy au piano et de Phyllipa Scammell au chant, au violoncelle et à la

contrebasse. Ils ont interprété des chansons fameuses, mais aussi des textes moins connus du grand public. Nougaro lui-même disait : « Les mots, ce sont de pauvres cailloux... À toi de reconnaître en eux tes pierres précieuses ». Lors de cette soirée, Karin a su parfaitement retranscrire l'aspect « rocailleux » de cette réflexion.

Les nombreux spectateurs ont particulièrement apprécié la voix chaleureuse de Karin, ainsi que le timbre plus jazzy de Phyllipa au joli accent anglais.



Si Nougaro m'était conté au jardin de l'église à Villedieu

Saluons la prestation très professionnelle de David à la technique.

Saluons aussi le poète, Claude Nougaro, qui avait le sens de l'alchimie des mots, comme l'illustre cette belle citation : « Sur la peau de mes mots... Sur la chair de ma voix... »

Ce fut un grand moment de bonheur et d'intense émotion.

Véronique Le Lous

15 août à Villedieu

Cette manifestation artistique a été organisée cette année encore, de main de maître par le *Comité des fêtes*.

L'installation des exposants a commencé dès six heures du matin, puisque selon la coutume : « premier arrivé, premier servi ». Les places à l'ombre sont particulièrement prisées.

Peintres locaux ou d'ailleurs (ainsi, l'Australie était représentée par Peter Flint), artistes sur bois (par exemple, le beau-frère de Roland Fontana présentait de très belles lampes réalisées à partir de bois flotté), artistes sur métal (tel Christophe Fallotin qui nous a proposé ses créations en pierre et fer forgé) ont accueilli les amateurs, malheureusement trop peu nombreux, qui sont venus arpenter la place du village sous la belle lumière d'août filtrée par les platanes.

D'autre part, tout au long de la journée, les visiteurs ont pu accéder au patrimoine de l'église restée ouverte pour l'occasion. À 18 heures 30, Françoise Richez, guide professionnelle, a commenté la richesse de l'histoire de Villedieu en suscitant l'intérêt des touristes et des Villadéens présents.

Une belle convivialité a régné toute la journée autour de la buvette du *Comité des fêtes*. Ce 15 août s'est achevé par une animation musicale bien appréciée.

Chantal Simon

JOURNÉE DES ARTS

15
A
OÛT

Toute la journée, expositions des œuvres de nombreux artistes dans le village, ainsi qu'un accès gratuit au patrimoine de l'église...

À 18 h 30, découverte du Villedieu historique avec Françoise Richez, guide professionnel (départ de la visite : place Yves Tardieu)...

En soirée, animation musicale sur la place de la mairie...

Le 15 août 2014, Le Comité des fêtes sera très heureux de vous accueillir, dès 11 heures, autour de sa buvette... Venez nombreux !



VILLEDIEU

Destination Port-Grimaud et Saint-Tropez



Venise provençale ?

Avec les derniers jours d'une météo capricieuse, nos Aînés étaient quelque peu inquiets pour leur dernière sortie. Mais la chance fut avec eux...

La pluie tomba pendant le trajet aller, puis le temps fut plus clément pour la balade sur le coche d'eau de Port-Grimaud.

La visite de «La Venise provençale» (nom semble-t-il usurpé, puisque c'est Martigues qui est la première détentrice de cette appellation) fut très intéressante. Et là, chacun de rêver... « Cette maison, dit le pilote du bateau électrique (protection de l'environnement dans cette zone privée oblige !) pour 25 mètres carrés : un million d'euros... Celle-ci avec un niveau supplémentaire : deux millions, cette autre, plus grande, avec un superbe yacht amarré devant : cinq millions... On peut rêver, n'est-ce pas ? »

Le repas fut pris à *La Licorne*. Un accueil un peu froid que l'on ne comprit pas, mais qui trouva son explication au cours du repas. Pensez donc : le restaurateur avait prévu 34 couverts et nous étions 43 ! Avait-on inversé les chiffres ? La soupe de poisson, succulente, aurait mérité d'être servie dans de grandes soupières, car chaque convive en redemandait.

Pendant le repas, heureusement que la toile amovible de la terrasse était solide : elle a résisté à un orage carabiné ! Dehors on n'y voyait plus rien...

Le repas terminé, le soleil était revenu. Sympa ! Ainsi notre troupe put flâner dans les rues de cette cité lacustre (qui mérite le détour) avant de remonter dans le car pour rejoindre Saint-Tropez.

Qui ne connaît pas Saint-Tropez ? Pensez à B.B. (Brigitte Bardot) et sa Madrague, pensez aux illustres gendarmes connus dans le monde entier, pensez à



Boire un petit coup c'est agréable !

son port où semblent amarrés en permanence, sans doute pour les yeux des touristes, de magnifiques et gigantesques yachts.

En résumé, une journée agréable qui fut appréciée par l'ensemble de nos Aînés qui réalisaient leur dernière sortie pour 2014. « Les voyages forment la jeunesse », donc, rendez-vous l'an prochain pour de nouvelles destinations.

En attendant, les activités traditionnelles reprennent tous les jeudis après-midi, salle des Associations. À noter, le dimanche 23 novembre, le Grand Loto à la salle Garcia et le dimanche 7 décembre, le repas de fin d'année ouvert à tous.

Jean-Louis Vollot



On peut toujours rêver...

L'été au Palis



Feu de la Saint-Jean : même Aglaë a sauté !

La période estivale est favorable à des manifestations festives au Palis comme ailleurs.

Malgré la météo agitée de cet été, la soirée du 23 juin était une exception : pas un souffle de vent, donc une bonne aubaine pour fêter la Saint-Jean.

Les habitants du quartier et leurs amis, réunis dans la cour de l'école, ont partagé un repas tiré du sac et les grillades proposées par L'association des Amis de l'école du Palis, puis le moment attendu est arrivé : celui d'allumer le feu !

De nombreux « Palissois » ont eu à cœur de sauter par dessus le brasier comme le veut la tradition.



Les bouteilles se vident et les serviettes tournent !

Quelques jours plus tard, le samedi 5 juillet, le Palis était à nouveau en fête à l'occasion de la fête votive du quartier.

Organisée par la municipalité de Vaison-la-Romaine pour le prêt du matériel et le financement de l'animation musicale, ainsi que par les bénévoles des Amis de l'école du Palis, cette manifestation a rassemblé les amateurs de soupe au pistou. Ce jour-là, notre cuisinier, Bernard, a mis tout son talent à satisfaire les gourmands.

Les boulistes n'étaient pas oubliés puisque La boule vaisonnaise organisait le traditionnel concours de boules.

Enfin, l'orchestre *Plein Sud Alan's* a attiré les danseurs sur la piste jusqu'à une heure avancée.

Brigitte Rochas



Monsieur Périllou, maire de Vaison, est venu en famille...



Les chanteuses de l'orchestre *Plein Sud Alan's*

... une tisserande bretonne à Buisson

Lorsque l'on arrive chez Dominique Le Cronc, tisserande à Buisson, on est agréablement surpris par l'ambiance du lieu, le sol et les murs en pierres, la douce lumière qui inonde l'atelier, les mélanges de couleurs. Le métier à tisser trône au milieu des laines multicolores, des vestes en mohair, des écharpes chamarrées. Sa maison est nichée dans le rempart même du village, côté ouest, à l'ombre de l'église Saint-Pierre, près du jardin de curé. Fleurs et plantes grimpantes participent à l'accueil chaleureux réservé au visiteur.

Tisserande depuis ses 25 ans, Dominique a «trempé dans le métier à tisser» dès son enfance. Très jeune, elle découvre dans son arbre généalogique qu'une de ses tantes était déjà tisserande en Bretagne. Sa voie était donc toute tracée: elle marcherait sur les pas de son aïeule.

Il lui fallait retrouver les gestes de ses ancêtres. Elle y a été grandement aidée, car elle a pu utiliser les cardeuses¹ de sa grand-mère bretonne. C'est alors la consécration d'un rêve. Elle sera tisserande. Auto-didacte, elle a appris son métier toute seule. Elle a tout d'abord filé la laine. Puis, elle a acheté directement les écheveaux, pour les laver, les teindre et enfin les tisser sur son propre métier.

Un métier à tisser est constitué de deux ensouples² que l'on appelle «ensouple du ciel» pour celle du haut et «ensouple de la terre» pour celle du bas. Ces ensouples sont supportées par deux «montants». Voilà déjà en quatre morceaux si simples tout l'univers symbolisé.

Dominique s'est finalement installée en Provence, car elle y apprécie ses palettes de couleurs, sa luminosité, son soleil étincelant, le parfum des lavandes et la beauté de ses paysages.

«J'ai d'abord commencé par la réalisation de tapisseries murales, pour la décoration, puis petit à petit, je suis venue à des choses plus légères comme les vêtements, les écharpes, les bijoux, bref, de l'habillement, de la mode féminine. C'est à l'heure actuelle ce qui est le plus demandé et je me régale dans la création et la réalisation de vêtements féminins. Je peux tisser indifféremment du chanvre, du lin, de la soie, de la laine, du fil, du mohair.

J'apprends tous les jours quelque chose de nouveau, ce n'est jamais fini, j'utilise régulièrement la citation de Boileau: «vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage: polissez-le sans cesse et le repolissez.».

Chaque vêtement sorti de mes mains a une âme; c'est une pièce unique. C'est à chaque fois une histoire nouvelle et très personnelle, car j'ai alors un rapport très fort avec le vêtement que je tisse. C'est ma signature. Je citerai ici un texte intitulé «Le sacrifice cathare», dont j'ai oublié l'auteur: «Le travail du tissage est comme un enfantement. En effet, lorsque le travail est terminé,

le tisserand coupe les fils qui retiennent encore l'œuvre au métier à tisser, en prononçant la même formule que celle dite par la sage-femme lorsqu'elle coupe le cordon ombilical du nouveau-né.».

Je suis très heureuse lorsque je tisse et pour rien au monde je ne changerai de métier. Je tisse tous les jours, j'en ai besoin, je dois avoir un contact régulier avec le métier à tisser.

J'ai des périodes «bleues», «vertes», «blanches» en fonction de mon humeur et du temps. Je tisse aussi sur commande. J'adore le mot «tisserande», qui sonne bien, qui met tout de suite en relation avec le passé. Il y a environ quatre-vingts tisserands et tisserandes en France. C'est un métier reconnu par l'UNESCO, comme «très vieux métier».

À l'heure actuelle, beaucoup de jeunes travaillent le «feutre». C'est à la mode. Mais le travail de tisserand tend à disparaître. Peu de jeunes dans les nouvelles générations sont tentés par cette activité. Je le déplore, mais c'est malheureusement le lot de la plupart des métiers artisanaux.



Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage...

Ma maison est ouverte l'après-midi sur rendez-vous en téléphonant au 04.90.28.94.89. Je suis aux marchés de Vaison-la-Romaine le mardi matin et de Nyons, le jeudi matin.».

Arlette de La Laurencie

1 - Cardeuse: machine à peigner et à démêler la laine, le coton ou toute fibre textile.

2 - Ensouple: cylindre d'un métier à tisser sur lequel on monte la chaîne.

À la recherche de la flavescence dorée

Les lundi 25 et mardi 26 août, les membres du *Syndicat des Vignerons de Villedieu* se sont fortement mobilisés, dans le vignoble, pour la recherche de ceps atteints de la maladie de la flavescence dorée.

La flavescence dorée est une maladie grave, car elle est très épidémique. Elle se transmet par la cicadelle (*Scaphoideus titanus*) qui introduit, en la piquant, un phytoplasme (une bactérie) dans la vigne

Il n'existe aucun moyen d'éradiquer la maladie. Cependant, la recherche de ceps malades, leur arrachage et la lutte insecticide sur les larves et les adultes permettent d'éviter la contamination.

Les symptômes sont visibles, en général à partir de la mi-août, par la présence de plusieurs symptômes : coloration en rouge ou en jaune des feuilles par plages ou en totalité, enroulement des feuilles,

non-aoûtement des rameaux et dessèchement partiel ou total des grappes.

Les vignes atteintes à plus de 20% par cette maladie doivent être arrachées. La flavescence peut donc affecter fortement le revenu des viticulteurs. La commune de Mirabel-aux-Baronnies et, depuis cette année, la commune de Buisson sont particulièrement affectées.

Près d'une quarantaine de viticulteurs étaient présents lors des deux journées. Toute la commune a été prospectée en quad et à pied. Le *Syndicat des vignerons* a offert le repas de midi aux participants.

Cette mobilisation a été un franc succès.

Aurélié Macabet



Forte mobilisation contre la flavescence dorée

La cave chez Hachette

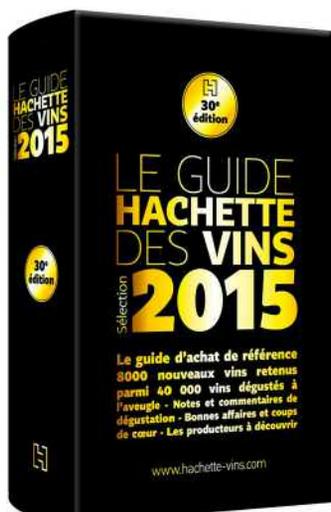
Le cru 2015 du *Guide Hachette des Vins* n'est pas un opus comme les autres, puisqu'il célèbre ses 30 ans. À cette occasion, l'ouvrage qui se consacre aux meilleurs nectars français se pare d'une couverture d'or et de noir:

Une équipe de mille auteurs, des professionnels tels que des sommeliers, des maîtres de chai ou encore des journalistes spécialisés, parcourt les routes des vignobles durant une année pour déguster le travail des vignerons. 8 000 étiquettes ont été choisies pour cette édition 2015. Les lecteurs trouveront toutes les notes de dégustation pour chacune des sélections.

Les vignerons de Villedieu-Buisson ont obtenu une nouvelle fois une citation au *Guide Hachette des Vins* pour le Côtes du Rhône Village « Les Hauts de la Baude 2013 ».

À découvrir à la cave...

A.M.



Quelles vendanges !

Après une récolte 2013 très faible, la récolte 2014 s'annonçait importante. Elle l'a été ! C'est la plus forte récolte depuis les quarante dernières années ! La cave est d'ailleurs restée ouverte cinq semaines pleines, ce qui est très rare.

La cave a rentré 5 716 140 kilos de raisins, soit 60% de plus que la récolte 2013 qui était la plus faible de ces dernières années et 30% de plus qu'une année normale, ce qui fait environ 45 000 hectolitres de vin contre 33 000 hectolitres une année normale.

Les I.G.P. blancs (indication géographique protégée) rentrés en début de campagne : Chardonnay, Viognier et Vermentino (voir encadré) étaient très beaux, avec un degré moyen de 12,8.

Les I.G.P. rouges ont eu un degré moyen de 12,5 tandis que les Merlots avoisinaient les 13,5.

Les Côtes du Rhône rouges et rosés sont prometteurs.

La récolte des raisins issus de l'agriculture biologique avoisine cette année les 45%, toutes appellations confondues.

Aurélié Macabet



Le Vermentino est un cépage blanc italien.

D'après l'historien Pierre Galet, ce raisin, issu de la Malvoisie, serait passé du vignoble de Madère vers l'Espagne. De là, il aurait conquis la Corse et la Sardaigne avant d'arriver en Italie (Ligurie).

Avec ses grappes moyennes à grosses, ses baies blanches devenant rosées à surmaturité, c'est un cépage vigoureux, mais assez sensible au vent. Il se plaît dans des régions chaudes, un terrain sec et peu fertile. Il assure une production régulière.

Ses arômes puissants libèrent des parfums d'aubépine, d'amande et de pomme. Le Vermentino apporte qualité et personnalité aux vins blancs. Associé aux cépages rouges, il donne naissance à des rosés pleins de charme. Il donne des vins de qualité, frais, délicats et légèrement aromatiques, de belle couleur pâle, généralement bien équilibrés, gras, mais manquant parfois d'acidité.

Il craint la pourriture grise et doit donc être taillé court.

Chapitre d'été

Comme chaque année depuis 23 ans, *La Confrérie Saint-Vincent* inaugurerait son chapitre d'été avec la traditionnelle messe. C'est à 17 heures, le samedi 2 août, que les *Vénérables Confrères* et les fidèles se sont rassemblés dans l'église Saint-Michel de Villedieu. L'office était animé par deux jeunes musiciens, Valentin et Adélie Seignez, lui, au violon, elle, au violoncelle. Ces élèves du conservatoire d'Avignon, sous la direction de Claude Poletti, ont ravi l'assemblée par leur prodigieuse interprétation.

Après la messe, les confrères et l'assemblée se sont réunis sur le parvis de l'église et ont entonné en chœur « La Coupo Santo ». La pluie étant au rendez-vous, la cérémonie des intronisations s'est déroulée à la salle Pierre Bertrand, plutôt qu'au jardin Régine Clapier.

Six nouveaux impétrants furent intronisés Agnès Brunet, gérante de chambres d'hôtes villadéennes, Michel Enguent, restaurateur, Céline Ripert, analyste parfumeur, Gil Remiller, ingénieur informaticien, Olivier Rigaux, directeur d'école en Belgique et Jean-Louis Ubeda, directeur d'agence du Crédit Agricole. Tous ont juré de toujours et partout « défendre et promouvoir » le vin de Villedieu.

La cérémonie terminée, Jean Dieu, recteur de la *Vénérable Confrérie*, invitait les nouveaux chevaliers et les nombreux participants au verre de l'amitié à la Maison Garcia, où les tables étaient dressées pour le repas clôturant cette célébration.

À ce jour, plus de 180 personnes sont devenues « chevaliers de la *Vénérable Confrérie Saint-Vincent de Villedieu* ».

Véronique Le Lous

Du blanc à la cave

Vendredi 17 octobre, le personnel et les coopérateurs de Villedieu et de Buisson présentaient les vins blancs, Chardonnay et Viognier, après la dernière vendange. Dès l'arrivée, la dégustation du verre d'accueil offrait à chacun l'occasion d'avoir son avis sur cette production 2014.

Attirés par cette découverte, mais aussi par le menu, moules frites à discrétion, les visiteurs étaient si nombreux que des tables ont dû être installées à l'extérieur.

Une attention toute particulière à l'égard de la dame qui a courageusement préparé et fait cuire les crêpes pour les amateurs de douceur. Certains ont attendu une heure, mais quel plaisir !

L'animation musicale a même réussi à entraîner Claude Poletti dans un accompagnement rythmique avec les moyens disponibles : bouteilles, couteaux... Un moment bien sympathique.

Brigitte Rochas



Le sentier de découverte Jean-Henri Fabre sur le Ventoux

Le circuit Jean-Henri Fabre sur le Ventoux, au Mont Serein, est une superbe destination de balade de nature, permettant de voir de jolis paysages et de faire connaissance avec « l'Homère des insectes », comme on l'a surnommé, ce savant qui a passé presque toute sa vie dans le Vaucluse il y a un peu plus d'un siècle et qui a tant aimé le Ventoux.



Un panneau à l'entrée du circuit, à la bergerie de l'Avocat au Mont Serein, rappelle la vie du célèbre entomologiste Jean-Henri Fabre

Ce n'est pas à proprement parler une randonnée pédestre, c'est plutôt une balade sur des chemins assez larges et bien délimités. Le circuit de 5,5 km emprunte le plus souvent le parcours d'une piste de ski de fond au niveau de la station du Mont Serein et le dénivelé n'est que de 160 mètres. J'y ai croisé des familles avec de jeunes enfants et des personnes assez âgées. En gros, ce circuit balisé et



Le fléchage se fait par ces bornes, représentant la silhouette de Jean-Henri Fabre et sa loupe ; il suit en bonne partie une piste de ski de fond

jalonné de panneaux d'informations va de la bergerie de l'Avocat au camping et revient par la route. Mais rien ne vous empêche de l'écourter (par exemple, en partant du chalet des sports de la sta-

tion) et de revenir en traversant les pistes de ski à mi-pente comme je le fais, la prairie étant très belle en été.

Aveyronnais d'origine, Jean-Henri Fabre a enseigné à Carpentras, Ajaccio et Avignon, et s'est retiré en 1871 à Sérignan, se consacrant à l'étude de l'anatomie et du comportement des insectes. Sa grande œuvre, *Souvenirs entomologiques*, fait encore l'objet d'une grande admiration, notamment au Japon où les écoliers apprennent à lire le français dans des manuels qui contiennent quelques-uns de ses textes. En France, ce n'est qu'après sa mort qu'on le découvre vraiment. Conteur né, observateur attentif, il décrit les mœurs des insectes dans une langue riche et colorée. Sa maison-laboratoire, « L'Harmas » de Sérignan, joint à un fabuleux jardin attenant, constitue depuis longtemps un musée, qui a d'ailleurs été récemment restauré.

De la vie de Fabre, on n'apprendra toutefois pas grand'chose dans ce circuit qui lui est consacré. C'est plutôt un hommage à une de ses sources principales d'inspiration, le Ventoux, qu'il a gravi et



Les pelouses d'altitude, comme celle-ci, sont aujourd'hui recolonisées par la forêt, sauf autour de la bergerie de l'Avocat où le pastoralisme les maintient... à peu près

arpenté de nombreuses fois. C'est une occasion d'apprendre un peu comment le géant de Provence s'est formé, comment les hommes l'ont utilisé au fil des siècles et d'apprécier l'écologie des milieux naturels en altitude.

Des « panneaux-pupitres » de pierre jalonnent le parcours. Ils parlent de transhumance, de chasse au cul-blanc (ça, c'est peut-être une bonne colle, même pour des gens de la région : qu'est ce que c'est ? Ne comptez pas sur moi pour vous le révéler...), de la formation des pierriers, des hêtraies, des lichens, des ifs et de leurs poisons comme de leurs substances médicinales.

Ces panneaux présentent aussi brièvement les arbres caractéristiques de cette zone, notamment ces résineux qu'on confond allègrement : sapins, épicéas, mélèzes, pins sylvestres, pins à crochets. Manquent à l'appel les deux espèces non indigènes de reboisement,

le cèdre de l'Atlas et le pin noir d'Autriche, mais c'est parce qu'on ne les trouve pas dans cette partie de la forêt.



Un des 19 pupitres informatifs, au carrefour de Serrières, explique la politique de reboisement. Elle a été décidée en 1880 par une loi, rendue nécessaire après les dégâts dus à une érosion massive. À l'origine, ce sont le surpâturage et le déboisement qui ont créé cette situation. Les communes du versant sud ont accepté la politique, Bédoin en tête, tandis qu'au nord, les communes ont en majorité refusé et l'État est intervenu de force

Le sentier passe des chemins de pâturage aux pistes forestières en offrant des trouées dans le paysage qui procurent de belles perspectives sur le col des Tempêtes et sur le versant nord, la vallée du Toulourenc et au-delà. Il y a de l'ombre et du soleil, c'est plutôt plat et à la portée de bien des gens, me semble-t-il. Il y a des sols caillouteux (où n'y en a-t-il pas, dans ce pays?) et il faut donc prévoir de bonnes chaussures.

Pour ma part, au fil des années je trouve certaines parties du Ventoux décevantes à marcher. Sur le versant sud, notamment, on trouve à mon goût trop de chemins forestiers rectilignes et de végétation sèche et monotone. Je préfère le versant nord, moins



La carline ou chardousse, avec ses feuilles vertes pourvues de dents épineuses, pousse facilement sur ces pelouses rocailleuses bien exposées; le fond du capitule était parfois consommé, cuit ou cru, accompagné d'une vinaigrette, comme une sorte d'artichaut

aride et plus varié, mais ses flancs sont escarpés et il y a peu de sentiers faciles. Ce petit circuit de découverte situé assez haut, mais facilement abordable autour du Mont Serein m'apparaît comme un compromis idéal lors de la période estivale, tout aussi bien qu'au début de l'automne et à la fin du printemps. À consommer sans modération!

Jean-Pierre Rogel

La rose trémière

Longtemps négligées, les roses trémières sont aujourd'hui à l'honneur et fleurissent les jardins tout l'été. À un petit côté naïf et suranné, elles allient une robustesse provinciale à une grande élégance. On les apprécie surtout pour leurs couleurs délicates: elles offrent une très large palette avec de subtiles nuances de rose, de blanc, de mauve, de jaune et de rouge. Il en existe même des noires (*nigra*). Seul le bleu manque à l'appel!

Arrivée aux XII^e et XIII^e siècles avec les Croisés qui la baptisent « Rose de Damas », cette plante s'est répandue en Europe où, selon les régions, elle porte les noms de « passe-rose », « primerose », « rose à bâton », « bâton de Jacob » ou encore « rose papale ». Le nom « rose trémière » serait une déformation de « rose d'outre-mer ».

La rose trémière ou *Althea rosea* est une plante au port érigé, au feuillage caduc, aux feuilles poilues rondes ou lobées et aux grandes fleurs (6 à 7 cm de diamètre) en corolle ou en pompon. Avec ses trois mètres de haut, elle est sensible au vent, il est donc conseillé de la tuteurer. Typique des jardins champêtres, la « passe-rose » a besoin de chaleur pour s'épanouir au mieux, mais elle peut résister au froid, jusqu'à moins 15°.



Implantée dans un sol caillouteux et bien drainé, elle ne demande pas d'entretien particulier; il suffit d'enlever les fleurs fanées avant qu'elles ne tombent, afin de favoriser la poursuite de la floraison.

À noter que la couleur des fleurs dépend de la nature des sols: sableux pour celles de teinte foncée, rouge ou noire, et argileux pour celles de teintes claires.



On connaît deux variétés d'*Althea rosea*: les fleurs simples jouent la sobriété avec une seule rangée de pétales. Les fleurs doubles (*peniflora* ou pompons) regroupent plusieurs rangées de pétales plus ou moins serrés. Dans les jardinerie, seuls les jeunes plants à fleurs doubles sont vendus avec une indication du coloris. Pour les plants à fleurs simples, c'est la surprise!

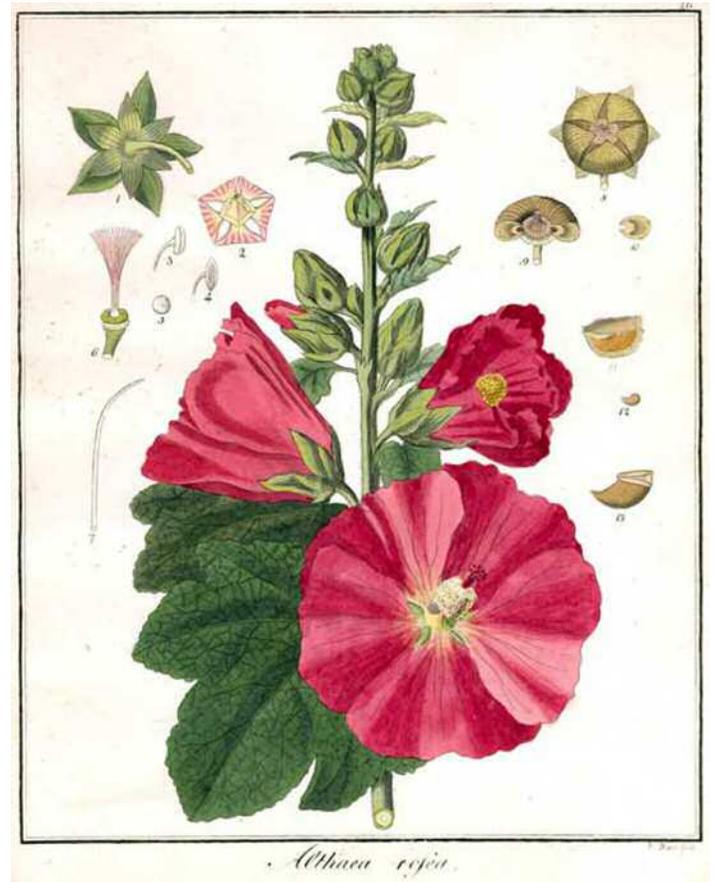
C'est de juin à septembre que l'on peut semer les graines récoltées pour obtenir une floraison au printemps suivant. Dans de petits godets remplis d'un mélange de sable et de terreau enrichi en engrais pour fleurs, placer deux ou trois graines et arroser sans noyer. Rapidement, un petit plant apparaît avec trois ou quatre feuilles, prêt à être repiqué. L'idéal est de recommencer l'opération un mois plus tard, afin d'obtenir une plante aux racines plus robustes pour la mise en place définitive au printemps suivant. Attention! Les escargots et les limaces sont friands de leurs feuilles! À l'état sauvage, les graines se dispersent, portées par le vent et se ressèment dans la nature.

Bien que la rose trémière soit robuste, elle craint la rouille. Cette maladie qui se développe après un printemps humide ou dans un sol difficile, se présente sous forme de pustules orange et se mani-

feste par le dessèchement des feuilles, parfois même par la mort de la plante. Un traitement à base de bouillie bordelaise permet d'y remédier:

À côté de son charme décoratif, la rose trémière a des atouts qui la rendent utile dans la vie pratique.

De la famille des *Malvaceae*, comme la guimauve, la rose trémière possède les mêmes qualités en pharmacopée. Les fleurs ont une saveur mucilagineuse et un peu âpre, elles ont des propriétés émollientes, pectorales et anti-glaireuses.



Une autre utilisation: l'intensité de leur matière colorante sert à des préparations tinctoriales; elle fournit une belle teinte violette. Dans la cuisine actuelle, la richesse de ses coloris en fait un élément de décoration présent dans de nombreux plats.

Brigitte Rochas

La rose trémière est effectivement comestible à condition de ne pas avoir fait de traitement sur la plante ou à proximité.

Les feuilles sont utilisées pour faire de la tisane ou cuites comme un légume. En ce qui concerne la tisane (adouçissante, mais laxative et anti-glaireuse), il ne faut pas dépasser trois tasses par jour.

Les femmes enceintes ne doivent pas en boire, car elle provoque, chez elles, des nausées et des vomissements. Les jeunes enfants ne supportent pas les colorants qu'elle contient.

Les fleurs sont délicieuses telles quelles sur une salade. Du plus bel effet lorsqu'elles sont farcies d'un fromage blanc ou d'un fromage frais, du chèvre frais en particulier. Nul besoin d'aromate, le parfum d'*Althea rosea* (ou *Alcea rosea*) suffit.

En avant la musique !

La place de Verdun est vide et silencieuse en ce matin estival du samedi 19 juillet. La population dort encore à poings fermés, les voitures ont déserté leurs emplacements habituels. Les cigales n'ont pas encore commencé leur aubade. Il est sept heures : « *Buisson s'éveille* » dirait la chanson.



Les « vieux poulets » font la balance !

Des guirlandes d'ampoules colorées suspendues de platane en platane, posées la veille par David Abély, l'employé communal efficace et coopératif, décorent agréablement ce lieu qui ne va pas tarder à s'animer !

De gros nuages gris couvrent l'horizon, là-bas, vers l'ouest. « *Mauvais signe !* » diraient nos anciens. Cela ne décourage pourtant pas le petit groupe de bénévoles qui arrive déterminé et souriant. Tous confiants en la météo qui ne pourra pas les trahir, ils commencent à charrier tréteaux et plateaux, chaises et comptoirs, frigos et tables... En deux temps trois mouvements, la place est presque prête à recevoir les 200 convives du soir !

Près du bassin, une tente est même montée à la place des bancs, déboulonnés pour l'occasion, afin de protéger des intempéries éventuelles la sono et sa table de mixage qui arrivent tout droit de Nîmes où Olivier Arnaud est allé la dénicher.



À la bonne franquette !

Des petites mains s'agitent en cuisine : préparation des excellents melons de la famille Simoncelli (on n'en a jamais découpé autant !), comptage et vérification des assiettes, des verres, des couverts, mise en bouteille du vin et rafraîchissement des canettes.

Au loin, quelques coups de tonnerre... Et même de grosses gouttes de pluie avant midi ! Mais il en faudrait plus pour décourager ces « gentils organisateurs » de l'association *Les Barry de Buisson* qui organisent ce soir la deuxième édition de « Musiciens à Buisson », soirée particulièrement appréciée l'année dernière.

À midi, Jérémie, le *techno-son* et Olivier commencent à installer la sono, les fils, les branchements et le tapis de scène. Frédo et Jean-Marc Calmettes, fidèles amis Villadéens, arrivent pour prêter main-forte afin d'embellir la soirée de leur « son et lumière ». L'installation bat son plein.

Ouf ! La menace de l'orage est passée, le ciel s'éclaircit. Dès 15 heures, les fées du logis prennent le relais pour dresser la table de jolie façon : nappes blanches, centres de tables et serviettes aux couleurs de l'arc-en-ciel (bon présage !), agrémentés de photo-



Le jeune groupe *Orblue* enflamme le public !

phores colorés. Tout est prêt, il ne manque plus que les artistes qui arrivent à 16 heures pour faire les balances et se préparer.

Petit à petit, la place commence à se remplir et à 19 heures elle résonne d'éclats de rires, d'exclamations de joie, de notes de musique. Bière et apéritif coulent à flots. C'est bientôt le moment de commencer ! Tous trouvent leur place à table et le service peut débuter.

En avant la musique !

Un groupe inattendu de Buissonnais *Last Minute* qui, comme son nom l'indique, a été créé à la dernière minute : Sandra et Fernand ayant perdu l'un de leurs acolytes, étaient à la recherche d'un batteur et d'un guitariste. Qu'à cela ne tienne, Olivier (encore et toujours lui) et André-Yves Cottereau, son voisin, se sont proposés. Une répétition, et hop !, le groupe était formé ! Chansons folk, pop, rock, leur plaisir de jouer et leur bonne humeur communicative

enchangent un public déjà conquis. Buisson est fier de ses Buissonnais!

Viennent ensuite les musiciens du groupe *Orblue*. Tous vêtus de bleu, jeunes, mignons et enchantés d'être là, ils vont enflammer le public par leurs reprises pop, rock et parfois *jazzy*. Leur professionnalisme est incontestable, leur jeune chanteur fait chavirer les petits cœurs.

Le groupe *Old Chicken's* continue cette soirée. Ravis d'avoir été invités à Buisson, ils vont, eux aussi, mettre le feu aux remparts! Moins jeunes, plus rock, mais expérimentés et enthousiastes.

Pendant ce temps, le traiteur *O' Ch'tiot Poulet* sert les convives depuis son camion. C'est à la bonne franquette et c'est comme ça qu'on s'amuse le mieux!

Le rosé coule à flots, les joues sont roses de plaisir et tous les participants sont enchantés de se retrouver et de partager ce moment convivial et amical.

La piste de danse est pleine. Grands et petits, jeunes et moins jeunes oublient pour quelques heures leurs tracas du quotidien. Les remparts se parent des lumières qui brillent au fond de tous les yeux!

Au moment du dessert, les tartes à l'abricot du boulanger de Roaix charment les papilles pendant qu'une tombola gratuite est tirée. Les nombreux lots offerts par des commerçants, des viticulteurs ou des artisans locaux, font de nombreux heureux!

Les groupes repassent ensuite sur scène pour « faire un bœuf ». Ils se mélangent, échantent, partagent, tout en régaland le public qui en redemande.

Mais il est temps de se quitter..

Les artistes remballent le matériel, les bénévoles rangent et nettoient. La place se vide petit à petit et retrouve son silence. Seule coule la fontaine au doux bruit berçant nos nuits d'été, fenêtres ouvertes, guettant le moindre filet d'air frais. C'est ainsi que j'aime voir mon village, celui de mon enfance, celui que je n'ai jamais quitté, celui que je veux maintenir dans ses traditions, avec son âme de

Provence, en souvenir et en hommage à nos anciens qui nous ont montré le chemin.

Un grand merci que je renouvelle sincèrement à vous tous qui vous reconnaissez : merci à la mairie pour avoir mis à disposition la logistique nécessaire, merci à vous, bénévoles de l'association, musiciens, techniciens, amis, viticulteurs, commerçants ou artisans qui avez contribué à la réussite de cette soirée! Merci à vous toutes et à vous tous qui avez

répondu présents et êtes venus vous amuser et profiter de cette soirée. Je ne peux que vous dire : « À l'an que vèn ! ».

En attendant, l'association *Les Barry de Buisson* vous donne rendez-vous le samedi 20 décembre pour son concert de Noël à l'église de Buisson.

Véronique Arnaud-Serret



Le Food-Truck buissonnais

Visite guidée et apéritif d'accueil

Mardi 29 juillet, les Buissonnais et les touristes étaient nombreux à l'apéritif organisé par la commune de Buisson, dans le cadre des apéritifs d'accueil des villages de la Copavo à l'instigation de l'*Office Intercommunal du Tourisme* de Vaison-la-Romaine.

La soirée a commencé par une visite de Françoise Richez, guide-conférencière, spécialiste de l'histoire de la Haute-Provence.

Elle a fait découvrir le passé templier de Buisson à travers les rues du village, en passant par ses remparts et son point de vue sur la vallée de l'Aygues. Françoise Richez a poursuivi sa conférence dans l'église romane, ouverte pour l'occasion.

Les visiteurs ont ensuite rencontré les artisans du village, puis se sont dirigés vers la salle des fêtes pour un apéritif offert par la municipalité. Ils ont ainsi pu déguster les produits locaux, en particulier les vins de la cave *La Vigneronne* de Villedieu et Buisson.



Françoise Richez commente l'histoire de Buisson

Traductions des articles en provençal parus dans La Gazette 86...

Mais que sont ces bestioles ?

Voici quelque temps, aux premiers beaux jours du début de mars 2014, j'étais sur ma terrasse pour faire des bou-tures de cactus.

Tout à coup, j'ai entendu un charivari dans l'allée de thuyas à cinq mètres derrière moi. Au premier abord, j'ai pensé que c'étaient des oiseaux qui se battaient, ou au contraire, qui se faisaient des « mamours ». Mais comme je n'entendais ni piailllements ni pépiements, je me suis retournée et quelle surprise ! J'ai vu, à contre-jour, une bande de rats qui sautait de branche en branche à la queue leu leu, d'un bout à l'autre de l'allée.

Je n'avais jamais vu ça, des rats dans les arbres ! Alors, je me suis dit que j'allais chercher l'explication sur Internet. Mais je n'y ai plus pensé et je ne l'ai pas fait le jour même.

Le lendemain, dans la boîte aux lettres, le facteur avait distribué *Les Nouvelles de Provence*, une revue en provençal à laquelle

je suis abonnée. Et qu'ai-je découvert en l'ouvrant ? Quelle coïncidence ! Un article sur les rats d'arbres. Je m'empressai de le lire.

Je vous communique, ci-dessous, un extrait de l'article que Jean-Claude Roux a écrit sur ces bestioles :

«[...] Il s'agit d'animaux bien connus dans nos campagnes provençales et de nos anciens. Ce sont des mammifères rongeurs. Ils mesurent de 15 à 20 centimètres de long sans la queue. Le dos et les flancs sont gris avec une raie noire sur le dos. Les joues et le ventre sont blancs. Ce qui permet de les reconnaître des autres rongeurs : il y a du noir autour de leurs yeux, on dirait des bandits masqués. Ils ont une queue de couleur grise un peu épaisse qui les fait un peu ressembler à des écureuils.

Ils font leur nid dans un creux d'arbre, dans une fente de rocher ou d'une vieille muraille, dans un ancien nid de pie ou d'écureuil, ou

tout simplement dans les branches à mi-hauteur d'un arbre.

Ils demeurent non loin des hommes. Ils vivent sur le sol ou dans les arbres. Ils hibernent à la mauvaise saison. On les trouve partout dans le Midi de la France.»

Puisque ce sont plutôt des animaux nocturnes et que je les ai vus alors qu'il faisait jour, avaient-ils été dérangés par quelque chose ? Un serpent, un oiseau de proie ou tout autre animal les avait-il débusqués de leur abri et la peur les faisait-elle fuir ? Cela justifierait le tapage que j'ai entendu.

Jean-Claude Roux les appelle « rats d'arbres ». Est-ce que ce sont des muscardins, des cousins du lérot ou du loir ? Je ne connais pas le nom exact. Un lecteur de *La Gazette* pourra peut-être me renseigner.

Renée Biojoux

Un sourire

Un sourire ne coûte rien et produit beaucoup
Il enrichit ceux qui le reçoivent
Sans appauvrir ceux qui le donnent.
Il ne dure qu'un instant
Mais son souvenir est parfois éternel.

Personne n'est assez riche pour s'en passer
Personne n'est assez pauvre pour ne pas le mériter.
Il crée le bonheur au foyer, soutient les affaires,
Il est le signe sensible de l'amitié.

Un sourire donne du repos à l'être fatigué,
Rend du courage aux plus découragés.
Il ne peut ni s'acheter, ni se prêter, ni se voler
Car c'est une chose qui n'a de valeur
Qu'à partir du moment où il se donne.

Et si quelquefois vous rencontrez une personne
Qui ne sait plus avoir le sourire,
Soyez généreux, donnez-lui le vôtre,
Car nul n'a autant besoin d'un sourire
Que celui qui ne peut en donner aux autres.

Raoul Follereau,
« Le Livre d'amour » (1920)



Rat d'arbres (lérot ou loir ?)

François Vincent Raspail

Carpentras 1794 - Arcueil 1878

Les Carpentrassiens en connaissent le collègue et la rue, les Parisiens le boulevard et la station de métro. Mais la vie et l'œuvre de cet homme éminent restent à découvrir pour la plupart d'entre nous. François Vincent Raspail est né le 26 janvier 1794 dans ce qui n'est la France que depuis trois ans (le rattachement d'Avignon et du Comtat Venaissin date de septembre 1791).

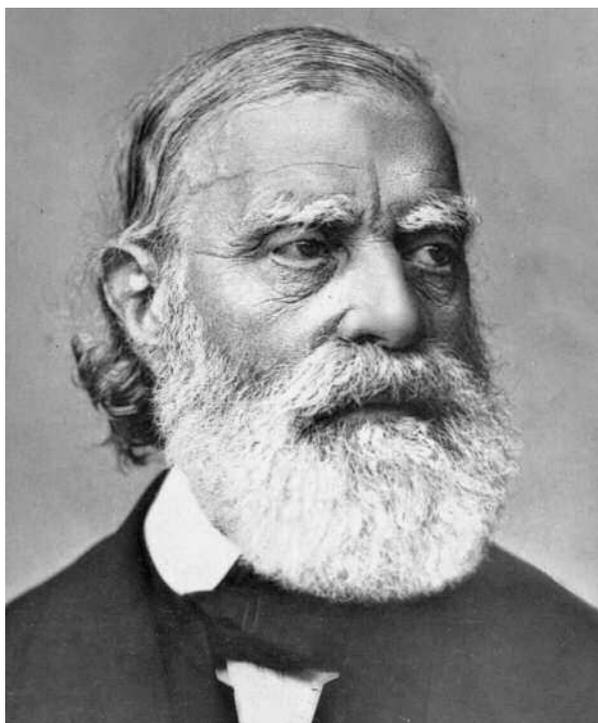
Pourtant, pendant la plus grande partie du XIX^e siècle, il est très célèbre par ses ouvrages et par ses actes. Novateur en politique, novateur en science, toute son action tend à préparer aux humbles un avenir meilleur dans un cadre démocratique.

Son père est un restaurateur aisé de Carpentras, père de sept enfants. Le dernier, François Vincent, se destine (ou plutôt avait été destiné par ses parents!) à une carrière ecclésiastique. Encore jeune séminariste, il manie avec talent le latin, le grec, le syriaque, l'hébreu et quoique n'ayant reçu aucun des ordres religieux, son talent oratoire (un « petit Bossuet », dit-on) le fait distinguer comme professeur de théologie à l'âge de dix-huit ans. Il est amené à prononcer un vivant plaidoyer en chaire, en 1813 à la cathédrale Saint-Siffrein, en faveur d'un Napoléon I^{er} alors à la veille de son abdication. Son éloquence est telle que tout Carpentras redevient, pour un moment, impérialiste. Mais il est bientôt révoqué par la Restauration. Il perd son emploi, son engagement vers la prêtrise et dans la foulée, sa foi. Plus tard, cette rupture se manifestera surtout par une haine tenace et virulente des congrégations et en particulier des jésuites, qu'il voit partout!

Sa famille, sentant tout avenir bouché à Carpentras, l'envoie à Paris, un petit pécule en poche, pour des études de droit. Il y acquiert une expérience approfondie de la procédure, qui ne lui sera pas inutile lors de ses nombreux procès. Son bagage intellectuel lui permet de vivre modestement de l'enseignement de la rhétorique et de la philosophie dans divers collèges, l'Université lui étant fermée pour cause d'idées subversives. Il noue à cette époque des amitiés qui le suivront toute sa vie, et lui seront parfois utiles dans l'adversité. Il abandonne rapide-

ment le droit, décevant, pour des recherches minutieuses dans les différentes sciences de la nature. Son activité se partage dès lors entre la politique et la science, exercées l'une et l'autre avec une égale passion.

Raspail, le politique... Ses premières années parisiennes sont marquées par un engagement définitif, dès 1817, auquel il restera fidèle sa vie durant, envers la République, pourtant bien improbable encore : né sous l'éphémère première, il a l'honneur de proclamer, après trente ans de militantisme la non moins éphémère II^e République en juillet 1848, et il finit sa vie sous la troisième, celle-ci bien vivace. Cette fidélité militante



se paie de cinq séjours en prison sous tous les régimes qu'il connaît à partir de 1830, pour un total de près de dix ans, et d'un exil de dix ans lui aussi, sous le Second Empire, exil qu'il passe en Belgique. Mais, notons que du fond de ses prisons, Raspail peut librement écrire et diriger ses recherches. Les prisons de Louis-Philippe ou de Napoléon III, aussi sordides soient-elles, ne sont pas celles du K.G.B. ou de la Stasi...

Il ne renonce jamais, ne se compromet jamais non plus : « incorruptible », à la manière d'un Robespierre, mais sans la violence, ou d'un Marat, lui aussi médecin et scientifique, à la réhabilitation duquel il consacre une longue étude. Certes, Raspail fait bien le coup de feu en 1830 pour chas-

ser Charles X, mais c'est la seule fois qu'il prend spontanément les armes et il le paie d'une grave blessure. Ainsi, bien involontairement, il participe à installer le « roi bourgeois », Louis-Philippe, sur le trône. Mais, contrairement à Victor Hugo, qui s'y rallie, et devient pair de France, Raspail dès 1831 rompt avec le régime : on veut l'honorer pour son engagement dans la révolution de 1830, mais il refuse la Légion d'honneur, d'où un procès en Cour d'Assises et une première condamnation à huit mois de prison. Il devient journaliste (il fonde plusieurs publications successivement, *Le Réformateur*, *L'Ami du peuple...*), et milite dans des sociétés plus ou moins secrètes, et lors de campagnes électorales officielles. Il soutient l'impôt progressif, l'instruction laïque et gratuite, l'abolition de la peine de mort, la médecine gratuite, l'interdiction des duels, le service militaire obligatoire, le suffrage universel intégral... Soit, pour l'époque, l'extrême gauche. Son action pour une hygiène sociale est aussi à mettre au crédit de son action politique.

Député de Paris en 1848, il se présente à l'élection présidentielle. Il est largement battu par Louis-Napoléon Bonaparte avant le coup d'État qui le fait empereur. Raspail est plus tard élu député à Lyon, puis par deux fois à Marseille en 1876 et 77 sous la III^e République (c'est un de ses fils, député lui-même, qui fait adopter par l'assemblée le 14 juillet comme fête nationale). Son engagement politique est néanmoins relativement effacé, les épreuves, la prison et l'exil l'empêchant de donner toute sa mesure comme homme d'État.

Raspail, le chercheur... Une grande partie de sa carrière scientifique est consacrée à la microbiologie, et il est considéré comme le père de l'histologie (la théorie cellulaire). Dès l'âge de vingt ans, il fait ses premières communications à l'Académie des sciences sur la genèse de l'embryon. Pour ces études, il a même bricolé un microscope simple qu'il fait breveter. Plus tard, il cède ce brevet et assure ainsi la fortune de son nouveau détenteur. Il conserve l'un de ces instruments lors de ses nombreux séjours en prison, pendant lesquels il peut ainsi continuer ses recherches en divers domaines.

Dès 1843, il écrit que la plupart des maladies sont d'origine microbienne, ou plus exactement qu'elles sont l'œuvre de parasites dont certains sont connus et dont d'autres, les « infiniment petits » restent à découvrir. Il est en somme un précurseur de la bactériologie, discipline développée ensuite avec le succès que l'on sait par Louis Pasteur; de vingt ans son cadet. Du reste, lors du centenaire de la naissance de ce dernier, en 1922, la famille de Raspail tient à rappeler que plusieurs découvertes attribuées à Pasteur sont le fait de Raspail. On peut supposer que Pasteur n'est pas au courant des travaux de Raspail, quand ceux-ci devancent les siens, l'honnêteté scientifique de Pasteur n'a jamais été mise en doute.

Raspail affirme d'autre part, suite à ses recherches, quarante-trois ans avant Claude Bernard, mais sans apporter la preuve de son utilité, la présence de sucre dans l'organisme vivant. Il pressent d'autre part l'importance des toxines, ou du moins des « produits solubles, véhiculés par la cellule malade ».

La querelle entre les partisans de la génération spontanée et ses modernes adversaires n'est pas encore éteinte de son temps et il participe activement à une vision claire du problème par plusieurs publications. Le débat n'est cependant vraiment clos qu'avec Pasteur.

Ses études sur la cellule l'amènent jusqu'à écrire, vers 1840 : « *Toute vésicule (lisons cellule) se développe en reproduisant son type, elle grandit en engendrant, son développement n'est qu'une série indéfinie de générations. Quelle est la cause qui apporte ordre et harmonie dans cette promiscuité de générations? Toute vésicule renferme une ou plusieurs spires qui président au développement de la vésicule organisée et à la symétrie des générations* ». Est-il allé jusqu'à avoir l'intuition de la désormais célèbre double hélice de l'A.D.N. découverte plus de cent ans après par Watson et Crick? C'est tout à fait invraisemblable, mais on peut rêver un peu...

Ces études l'amènent à s'intéresser à l'asepsie et l'antisepsie. Et il fut le premier, avec le hongrois Semmelweis, à développer des consignes d'hygiène dans le domaine de la chirurgie et de l'obstétrique. Eh oui! Se laver les mains avant d'opérer un malade n'était pas entré dans les mœurs avant eux! Non plus que le nettoyage des instruments avant et après leur utilisation, avec un antiseptique. Il fut aussi le promoteur d'une hygiène corporelle journalière élémentaire.

Il y revient souvent dans divers ouvrages: « *La maladie a des causes animées et parasites, l'hygiène doit en protéger l'homme, la médecine l'en débarrasser* ».

L'hygiène sociale lui tient à cœur. Ainsi, il lutte contre les ravages de l'alcoolisme bien avant *L'assommoir* d'Émile Zola. Il souhaite l'éducation sexuelle des enfants dès la puberté; en revanche, il est pour une morale sexuelle puritaine stricte, condamnant les relations avant épousailles et tout libertinage, la femme se ressentant « *des anciens vices du mari* » (comprendre M.S.T.!). Il condamne évidemment l'avortement, mais dit toute sa sollicitude envers les victimes abusées. Il préconise d'autre part une médecine et une pharmacie gratuites et fonctionnalisées, et la création d'un Ordre des médecins (alors que lui-même n'en a pas le diplôme) avec une centaine d'années d'avance.

Sa curiosité s'exerce, d'autre part, dans les domaines les plus divers: la chimie organique, la microchimie (il en est un pionnier), l'agronomie (l'apiculture, les maladies du ver à soie, avant Pasteur là aussi, les maladies de la vigne), ou la médecine vétérinaire (son *Fermier vétérinaire* fut un grand succès de librairie).

Et c'est pas fini! Car l'architecture, l'orthographe, la langue française (et même l'argot de son temps pour lequel il entreprend un dictionnaire), la géologie, la cristallographie et la météorologie lui inspirent aussi des sujets d'étude!

Raspail, le « médecin des pauvres »... En 1840, momentanément retiré de l'action politique, il crée un dispensaire où il met en pratique ses théories médicales, particulièrement sur l'hygiène, soignant gratuitement les pauvres et il acquiert ainsi une popularité dont bénéficie ultérieurement sa carrière politique, car le succès du dispensaire est considérable. Divers ouvrages de vulgarisation contribuent à sa célébrité... et à entretenir une famille nombreuse. En particulier *Le manuel annuaire de la santé Raspail* est un succès considérable de librairie, réédité au moins jusqu'en 1947!

Il fait au sujet de l'antisepsie une promotion assez obsessionnelle (il en est moqué) de l'usage du camphre, comme antiseptique d'abord (il n'y a pas grand-chose d'autre alors), puis quasiment comme une panacée: l'usage de l'Élixir Raspail (à base de camphre), inventé vers 1850, étant une assu-

rance de longue vie. Ce qui est sûr, c'est que cette longue vie fut surtout celle de l'Élixir lui-même qui fut fabriqué jusque dans les années Soixante... du XX^e siècle.



L'homme privé est d'autre part un expert et un collectionneur avisé de peinture, un brillant violoniste, un bibliophile, un dessinateur de talent et avec cela, bon père, bon époux!

Pendant un demi-siècle, libre, détenu ou exilé, Raspail se livre à des recherches continues. Il connaît toutes les sciences de son temps et leur trace des chemins nouveaux. Certes, il se disperse quelque peu et tout n'est pas à retenir de son œuvre scientifique, loin de là. Il se fourvoie même quelquefois, par exemple en voulant réfuter les thèses de Newton sur la gravitation! Mais il fut irréprochable quant à son honnêteté professionnelle.

Polémiste brillant éventuellement injuste, avec la dose qu'il faut de mauvaise foi pour convaincre quelquefois. Il croise le fer, au sens figuré et même au sens propre, avec ses adversaires. Ceux-ci sont souvent des professeurs de faculté, des académiciens et il prend grand plaisir à les bousculer dans leurs convictions, souvent un rien méprisant, « *plus pressé d'écraser que de convaincre* », écrit un de ses biographes.

On peut comprendre que du fait de son attitude trop peu respectueuse des critères habituels de sélection, il soit absent du Panthéon où il aurait eu sa place selon nombre de ses contemporains et aujourd'hui encore selon certains des nôtres. Il repose, plus modestement, depuis le 7 janvier 1878 au Père-Lachaise.

La statue en bronze le représentant, érigée en 1889, pour le centenaire de la Révolution, a été fondue sous l'Occupation, et du monument ne restent que deux bas-reliefs: *Raspail proclamant la République à l'Hôtel de Ville* et *Raspail visitant un malade dans une mansarde*, un résumé en deux images de cette vie singulièrement riche.

Jean-Jacques Sibourg

Après le don d'organe, le don de moelle

L'établissement français du sang a récemment organisé une journée de sensibilisation à l'importance du don de moelle. À cette occasion, des donneurs et des receveurs ont été invités afin de témoigner de leur vécu et de leur expérience.

Certaines maladies comme les leucémies affectent les différents éléments du sang, les globules rouges ou hématies, les globules blancs ou leucocytes et les plaquettes. À ce moment-là, l'organisme du malade est dans l'incapacité de générer des cellules sanguines utiles au bon fonctionnement de la machine humaine. Ces dernières sont produites par la moelle osseuse présente dans les os plats, le sternum et les os iliaques.

Pour les malades atteints de telles pathologies, les équipes médicales disposent aujourd'hui de divers types de traitements, tous assez lourds, allant de la chimiothérapie jusqu'à la greffe de moelle.

Lorsque la greffe est choisie, comment se passe-t-elle ?

Dans un premier temps, le malade doit être conditionné pour recevoir le don : son système immunitaire doit être complètement détruit par chimiothérapie afin que son organisme ne cherche pas à rejeter l'apport intrusif qu'il va recevoir, le greffon. La greffe de moelle consiste en une transfusion, comme une transfusion de sang.

Aujourd'hui, deux méthodes sont utilisées pour prélever les cellules indispensables chez le donneur.

L'une de ces méthodes est le prélèvement direct pratiqué dans les os plats du bassin, les os iliaques, intervention réalisée sous anesthésie générale. Le donneur doit être hospitalisé la veille. Selon le témoignage de l'un d'entre eux : « *la sensation d'être tombé sur le derrière a duré environ une semaine* ».

L'autre, ou don par aphérèse, commence par la préparation du donneur : ce dernier suit un traitement de quelques jours qui va générer une surproduction de cellules spécifiques de moelle osseuse dans son sang. Le traitement est mis en place de manière à correspondre à l'évolution de la préparation du receveur. Le prélèvement prend alors la forme d'une prise de sang. Là, un donneur a signalé que quelques migraines ont accompagné cette période.

Qui peut être donneur ?

L'Établissement Français du Sang (E.F.S.) a la charge de sensibiliser la population à cette possibilité de don, essentiel pour sauver des vies humaines. Pour s'inscrire auprès de l'E.F.S., il faut être âgé de 18 à 50 ans, afin de figurer sur le fichier international des donneurs de moelle. Cette inscription consiste en un entretien avec une équipe

médicale et un prélèvement de salive à analyser pour connaître l'A.D.N.¹, élément déterminant de la compatibilité avec un éventuel receveur. À partir de ce moment-là, le donneur peut être contacté, mais il faut encore procéder à une analyse complémentaire afin de connaître son groupe H.L.A.², autre facteur essentiel à la réussite de la greffe.

Il y a une chance sur un million de trouver un bon donneur sur le fichier international !



Don de moelle osseuse, engagez-vous pour la vie.



À côté de ces donneurs volontaires inscrits sur le fichier encore appelés « veilleurs de vie », il y a le donneur familial désigné par son patrimoine génétique, un sur quatre dans une fratrie, selon les statistiques. Sur le plan humain, ce donneur est dans une position particulière : son geste sera-t-il suffisant pour sauver le malade ? Se serait-il inscrit sur le fichier s'il en avait connu l'existence ?

Selon la déontologie, la vie du donneur ne saurait être mise en danger.

Au cours de cette journée de sensibilisation destinée à augmenter le nombre des « veilleurs de vie » inscrits dans le fichier, les donneurs volontaires présents ont tous dit qu'ils sont prêts à recommencer cette généreuse aventure : sauver une vie.

Brigitte Rochas

1 — A.D.N. : acide désoxyribonucléique présent dans toutes les cellules vivantes.

2 — H.L.A. : antigènes des leucocytes humains, substance naturelle ou de synthèse capable de déclencher une réponse du système immunitaire.

Parole de donneur (Francis) :

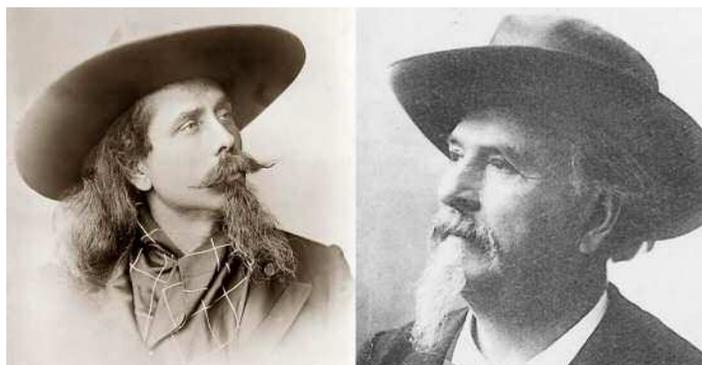
« Je suis inscrit sur le registre de *France Greffe de Moelle* après un typage H.L.A. réalisé en novembre 2009. J'ai reçu ma carte de donneur la veille de Noël ! Étant donneur régulier de plaquettes et en parfaite santé, il était important pour moi d'apporter ma contribution à une ou un malade à qui ma moelle pourrait redonner espoir et vie. Bon courage à celles et ceux qui attendent pour ce formidable rendez-vous cellulaire salvateur ».

Parole de receveur (Thierry) :

« Une leucémie aigüe en octobre 2000. Sauvé par un don de moelle osseuse en juillet 2002. Un énorme « merci aux veilleurs de vie ». En 2004, j'ai rejoint *Adot 57* et je sensibilise les jeunes dans les collèges et les lycées par des conférences sur le don d'organes et les tissus humains. C'est ma façon aujourd'hui de dire merci ! »

Centenari de la mort de Frederi Mistral

L'annado 2014 es la dóu centenari dóu decès de Frederi Mistral. Dins Franço touto es coumemoura lou souveni d'aquéu mèstre dóu felibrige, pres Nobel de literaturo pèr soun libre Mirèio.



Buffalo Bill

Frederi Mistral

Peyre Fabre, ancian capoulié dóu felibrige a di: «Coumemoura la mort de Frederi Mistral, es legi, tourna-mai legi çò qu'a escri de bèu e de vrai. Es prendre en comte la moudernita de sa pensado e subre-tout persegui soun enseignamen dins la toco2 d'uno coumprenènço entre li pople dins lou respèt di lengo e di culturo de cadun3».

Mistral a escri dins Lis Isclo d'Or:

« [...] Car de mourre-bourdoun⁴ qu'un pople toumbe esclau⁵,
Se tèn sa lengo, tèn la clau
Que de cadeno⁶ lou deliéure ».

À la Santo-Estello (fèsto annalo dóu felibrige) de mai de 1877 à-n-Avignoun, Mistral a declara: «*Rapelen-nous bèn que lou gouvèr, quinte que siegue, jamai aura l'idèio de douna quaucarèn que ié demandon pas*».

Mistral a dedica Mirèio à Lamartine:

« Te counsacre Mirèio : es moun cor e moun amo,
Es la flour de mis an,
Es un rasin de Crau qu'emé touto sa ramo
Te porge⁷ un païsan ».

Vaqui li proumié vers d'aquest oubrage:

« Cante uno chato de Prouvènço
Dins lis amour de sa jouvènço,
À travès de la Crau, vers la mer; dins li bla
Umble escoulan dóu grand Óumèro,
Léu la vole segui ».

Frederi Mistral a adouta d'escais-noum⁸ sabourous pèr signa sis escri dins li revisto coume L'Aiòli e L'Armana Prouvençau. Soun proumié èro « Gui de Mount-Pavoun ». Sabèn sis àutris, mai belèu pas tóuti: « Lou Felibre dóu Mas », « Lou Felibre de Bello-Visto », « Boufarèu », « Mèstre Franc », « Cousinié Macàri », « ma Grand la Borgno », « la Platano ».

Mistral e Roumaniho an escri de *cascareleto* e de conte naïve souto li subre-noum de « Lou Felibre Miope », « Lou Felibre Calu », pièi « Lou Cascarelet ». Veici uno *cascareleto* que lou titre n'es Lis auriho:

Gustin, lou pichot de la buralisto, sort dóu saloun dóu perruquié, lou péu tant poumada, tant alisca⁹ e perfuma que dèu tira de plan pèr se remettre lou capèu. Passo lou long Sarjènt que, de lou vèire ansin, ié fai en galejant:

– « *Sabes que siés galant, bèn couifa coume acò? E pamens, imagino que lou barbejaire, en te toumbant li péu, t'aguèsse coupa uno auriho?* »

– « *Entendriéu plus* » respond lou drole.

– « *E se t'avié, meten, coupa li dos auriho?* »

– « *Alor, aqui, ié veriéu plus.* »

– « *Coume?* » Fai lou Sarjènt qu'es un pau espanta¹⁰.

– « *Lé veriéu plus, pardiéune! Que moun capèu, ansin, me toumbarié davans lis ue* ».

Vaqui uno pichoto aneidoto que me plais de vous la counta:

Mistral a gaire boulega de soun oustau, mai a agu forço vesito. Aquelo que semblo pas de crèire es de tout segur aquelo de Buffalo Bill.

Dous cop, en 1889 e en 1905, lou courounèu Cody, subre-nouma Buffalo Bill, es vengu en Franço amé sa troupo de « Pèu-Rouge » e de *cow-boys* moustra soun espetacle populàri: lou *Buffalo Bill's Wild West*. Es passa pèr Paris, Lioun, Marsiho, Nime. Es ana un jour saluda Frederi Mistral à Maiano. Se dis que i'a leissa soun chin en presènt.

Aquéu rescontre esplico que, quàuquis annado après, un group d'Indian an rendu vesito en Mistral que sis escri avien travessa l'oucean.

Dins soun oustau de Maiano, devengu museon, se pòu vèire l'arc e li flècho pourgi¹¹ pèr li Sioux à Mistral.

Çò qu'espanto lou mai es la semblanço entre Buffalo Bill e Frederi Mistral, coume se pòu veire sus la foutò en aut.



Cènt an après, l'esperit Mistral boufo toujours !

Renado Biojoux

– 1 : tourna-mai legi : relire.

– 2 : toco : but.

– 3 : cadun : chacun.

– 4 : mourre-bourdoun : face contre terre.

– 5 : esclau : esclave.

– 6 : cadeno : chaîne.

– 7 : porge : offre.

– 8 : escais-noum : pseudonyme.

– 9 : alisca : lisse.

– 10 : espanta : étonné.

– 11 : pourgi : offert.

J'ai lu...

...Les Troubadours, une histoire poétique

Michel Zink



Les troubadours Une histoire poétique

Éditions Perrin, il a voulu faire aimer ces auteurs des plus anciennes chansons d'amour.

Les troubadours sont d'immenses vedettes payées à prix d'or. À la manière de nos slameurs, ils sont à l'écoute des bruits du monde, écrivent et chantent, non pas en latin, mais dans la langue d'usage courant, en l'occurrence, la langue d'oc.

Dès les premières décennies du XII^e siècle, les troubadours se multiplient, d'abord en Limousin et en Gascogne, puis très vite sur toute l'étendue du domaine de la langue d'oc, de l'Auvergne à la Provence, du Roussillon à l'Atlantique, et même au-delà, en Catalogne et en Italie du Nord.

Ils sont imités en langue d'oïl par les trouvères, en allemand par les *Minnesänger*, mais les plus créatifs, les plus inventifs sont résolument du Sud. Ils ont pour noms : Cercamon, Marcabru, Jaufré Rudel, Peire d'Auvergne, Peire Roger, Bernard de Ventadour, Giraut de Borneilh,

Michel Zink, né le 5 mai 1945 à Issy-les-Moulineaux, est un philologue français, spécialiste de la littérature française du Moyen-Âge. Secrétaire perpétuel de l'*Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*¹, il est l'auteur de nombreux ouvrages consacrés à la littérature du Moyen-Âge, ainsi que de romans et de contes.

Dans son ouvrage, *Les Troubadours, une histoire poétique*, paru aux

Raimbaut d'Orange, Raimbaut de Vaqueyras et le mystérieux Eble II de Ventadour. Le plus célèbre est un des plus grands princes de son temps : Guillaume IX, comte de Poitiers et duc d'Aquitaine (1071-1126), maître de la chanson d'amour et accessoirement de chansons grivoises.

Après la croisade albigeoise, l'art des troubadours s'affadit et s'éteint à la fin du XIII^e siècle. Il en reste des textes qui furent retranscrits dans la première moitié du XIV^e (souvent en Vénétie), assortis de biographies de leurs auteurs.

Michel Zink tente ici le pari de rendre accessible une poésie d'amour vieille de neuf siècles. Il a repris les poèmes, est revenu à la langue d'oc pour en faire sentir le rythme et la saveur, racontant d'un poète à l'autre, leurs chansons et les légendes qu'elles ont inspirées.

Ainsi, le livre est une réussite, car l'auteur parvient à nous faire aimer la poésie du Moyen-Âge, à faire sentir tout ce que ces chansons de troubadours recèlent de fraîcheur, de séduction et de profondeur, en un mot, ce pour quoi elles eurent tant de succès.

J'ai d'autant plus aimé ce livre que j'ai pu faire la comparaison entre l'écriture de la langue d'oc des troubadours et celle de la langue provençale de poètes contemporains, comme Serge Bec, pour ne citer que lui. J'ai trouvé très intéressant d'en voir l'évolution au cours des temps. Je remercie Annette Le Tacon de m'avoir prêté cet ouvrage, elle avait pensé qu'il me plairait et elle ne s'est pas trompée.

Ah! Les Cours d'amour, l'amour courtois! Que n'existent-ils encore?

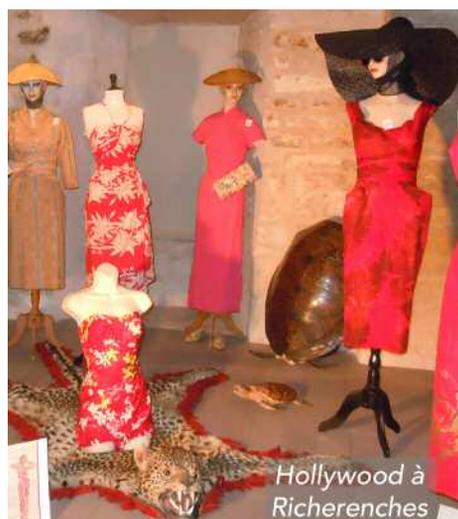
Renée Biojoux

— 1 : L'*Académie des Inscriptions et Belles-Lettres* a été fondée par Colbert en 1663.

J'ai vu...

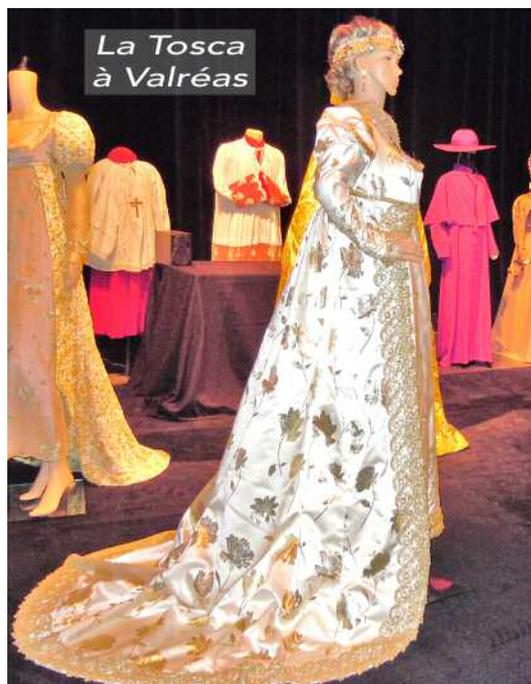
...Une exposition, trois lieux

Dans le cadre du *Festival Cinéma en Plein Air*, du 8 au 12 août 2014, à Visan, sur un écran géant, cinq films ont été projetés dès la tombée de la nuit : d'abord « Diamant sur Canapé » de Blake Edwards, réalisé en 1962, avec Audrey Hepburn, George Peppard et Patricia Neal, a suivi « Peau d'âne » de Jacques Demy, sorti en 1970, avec Catherine Deneuve, Jean Marais et Jacques Perrin, puis « Le couturier de ces Dames » de Jean Boyer, tourné en 1956, avec Fernandel, Suzy Delair et Fred Pasquali, ensuite « L'assassin habite au 21 » de Henri-Georges Clouzot, produit en 1942, avec Pierre Fresnay, Suzy Delair et Pierre Larquey, enfin « Ridicule » de Patrice



Leconte, film de 1996, avec Charles Berling, Jean Rochefort et Fanny Ardant. Les nombreux spectateurs ont été comblés par ces cinq monuments servis par de grands acteurs, figures mythiques qui ont marqué l'histoire du cinéma.

Parallèlement à la manifestation ci-dessus, du 5 juillet au 17 août, a eu lieu *Une Exposition, Trois Lieux : Couturiers et Costumiers*, dans trois sites emblématiques de l'Enclave des Papes riches en histoire : la Salle Templière à Richerenches, partie d'une commanderie templière du XII^e siècle, la Chapelle des Cordeliers à Valréas, reste d'un couvent des Franciscains du XIV^e et l'Hôtel



ses « costumes d'Hollywood ». Il a lui-même expliqué : « La plupart furent trouvés sur des sites de ventes aux enchères privées ou proviennent de collections, de studios de cinéma ou encore de fonds de familles d'artistes ».

À Valréas et à Visan, plus de 120 costumes étaient exposés, en partenariat avec L'Opéra du Grand Avignon. Nadine Dufaut, metteuse en scène, a souligné l'importance du costume aussi bien dans un opéra que dans un film : « Pour un acteur, devenir un personnage, c'est aussi endosser un costume. Celui-ci devient comme une seconde peau. Il complète l'étude psychologique du personnage. [...] C'est pourquoi on choisit un chef costumier en fonction de sa sensibilité et de ce qu'on veut que le costume raconte ».

Pélessier à Visan, édifice du XVIII^e, témoignage d'un art de vivre dans les États pontificaux sous le règne de Louis XV.

À Richerenches, c'étaient quarante pièces authentiques et originales, sélectionnées dans l'exceptionnelle collection privée de Bruno Gobin. Ce célèbre costumier a fait voyager les visiteurs à travers la créativité de

Par ailleurs, Visan a voulu participer aux commémorations du centenaire de la mort du célèbre écrivain provençal Frédéric Mistral, décédé le 25 mars 1914. Pour ce faire, à l'Hôtel Pélessier, étaient présentés des costumes des Chorégies d'Orange, créés par Rosalie Varda pour l'opéra « Mireille », pour lequel le compositeur Charles Gounod s'était inspiré du livre de Frédéric Mistral

« Mirèio », qui avait valu au poète le Prix Nobel de littérature en 1904.

Cette exposition a réussi à faire dialoguer l'univers de l'opéra avec celui du cinéma et a permis de mettre en lumière l'excellent travail des couturiers et costumiers.

Remarquable, admirable, mémorable !

R. B.



J'ai goûté... ...le sorbet aux coings de Gilles Peyrerol

J'ai dégusté plusieurs fois du sorbet aux coings de Gilles Peyrerol, pâtissier, chocolatier et glacier sur le cours Henri Fabre de Vaison-la-Romaine.

J'ai trouvé cette gourmandise si goûteuse que j'en ai demandé la recette à Gilles Peyrerol lui-même qui m'a très aimablement reçue, et me l'a confiée.

Je vous la fais partager. Si vous vous y essayez, elle vous semblera facile à réaliser, mais sans nul doute, vous manquera-t-il le savoir-faire du maître.

Il faut laver les coings, les ébouillanter, les couper en morceaux et les passer au presse-purée.

Après avoir obtenu un kilo de purée de ces fruits, préparez un sirop en cuisant, à 40 degrés, très exactement 448 grammes d'eau, 213 grammes de sucre et 100 grammes de glucose. Ajoutez la purée et continuez la cuisson à 85 degrés.

Réservez au réfrigérateur à 4 degrés pendant 24 à 48 heures, puis mixez. Enfin, faites prendre dans une sorbetière. Vous pouvez alors consommer aussitôt, sinon, conservez au congélateur.

Concocter ce sorbet demande beaucoup de précisions et une grande habitude. Il faut respecter les pesées au gramme près et arrêter le feu au moment opportun afin d'obtenir l'onctuosité souhaitée pour la confection de boules.



Petites astuces de Gilles Peyrerol : il ajoute 40 grammes de stabilisateur (en l'occurrence, de la gomme de guar) en préparant le sirop dans le but d'avoir une consistance plus ferme tout en étant plus crémeuse. Il prépare la purée avec des coings frais en saison. Il la congèle aussi et il la sort à n'importe quel moment de l'année pour préparer son fameux sorbet.

Et, cerise sur le gâteau, pardon ! Boule dans le comet ! J'ai acheté un pack de ce délicieux sorbet pour le faire goûter au comité de rédaction de *La Gazette*. Inutile de préciser que personne ne s'est fait prier pour la dégustation. Nous avons léché, nous nous sommes tous pour... léché les babines !

Merci à Gilles Peyrerol d'avoir bien voulu nous dévoiler sa recette.

Renée Biojoux

Jeux

Sudoku

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

Facile

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

Démoniaque

Échecs



T. Siaperas, Sah, 1949

Solution des jeux de la 86

Elle Thébais

Il s'agissait de trouver un proverbe...

L A L A M E U S E L E F O U R R E A U

Crooneries

Il fallait reporter le numéro de la devise en face du bon pays...

1 - Einigkeit und Recht und Freiheit	13	France
2 - Plus Ultra	1	Allemagne
3 - From sea to sea	7	Belgique
4 - Deo juvante	3	Canada
5 - Dieu et mon droit	2	Espagne
6 - In varietate concordia	12	États-Unis
7 - L'union fait la force	8	Irlande
8 - Eire Go Deo	4	Monaco
9 - Dios Patria y Libertad	10	Pays-Bas
10 - Je maintiendrai	9	Rép. Dominicaine
11 - Un Peuple, un But, une Foi	5	Royaume-Uni
12 - In God We Trust	11	Sénégal
13 - Liberté, Égalité, Fraternité	6	Union Européenne

Il fallait reporter le numéro de la race de chien en face de son pays...

1 - Terre-neuve	13	Madagascar
2 - Xoloitzcuintle	12	Allemagne
3 - Heidewachtel	7	Belgique
4 - Boston Terrier	1	Canada
5 - Bouvier de l'Appenzell	4	États-Unis
6 - Carlin	11	France
7 - Schipperke	10	Irlande
8 - Perro sin pelo	2	Mexique
9 - Barzoï	3	Pays-Bas
10 - Terrier Kerry Blue	8	Pérou
11 - Barbet	6	Royaume-Uni
12 - Hovawart	9	Russie
13 - Coton de Tuléar	5	Suisse

Sudoku

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

Facile

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

Démoniaque



Échecs

1. Ra4!
 1... Nd8, Nh8, Nd6, Nh6, Ne5, Ng5 2. Qe5+
 2... Kc4 3. Qd5#
 2... Kb6 3. Qa5#
 1... Kb5 2. Qc7 ... 3. Ra5#
 2... Kxa4 3. Bc6#
 1... Kc4, Kd4 2. Qf4+ ... 3. Qxb4#
 2... Kd3 3. Bf1#
 1... Kb6 2. Qb8+ Kc5 3. Qxb4#
 1... Na3, Nc3, Nd2 2. Qc7+ ... 3. Ra5#
 2... Kd4 3. Qc3#

LE BILLET ... D'HUMOUR OU D'HUMEUR ?



Ce message est affiché à Orange... À Villedieu, on ne l'écrit pas, mais on l'entend souvent...

Vendredi 7 novembre

Festival Après les Vendanges

Nilda Fernandez en concert à la Maison Garcia, à 20 h 30.

Mardi 11 novembre

Commémoration de la fin de la Première Guerre mondiale

À 11 h 30, de la mairie au monument aux morts.

Samedi 15 novembre

Festival des soupes à Villedieu

À 19 h 30 à la Maison Garcia.

Samedi 15 novembre

La Tempête de W. Shakespeare

Par le Théâtre de La Gazette, au C.L.A.E.P. de Rasteau.
Renseignements : 04 90 46 15 48.

Dimanche 16 novembre

Loto de l'Amicale Laïque

À 16 h, à la Maison Garcia.

Dimanche 23 novembre

Loto du Club des Aînés

À 16 h, à la Maison Garcia.

Dimanche 7 décembre

Repas du Club des Aînés

À la Maison Garcia.

Dimanche 11 janvier 2015

Loto de l'association

Les amis de la chapelle Saint-Laurent

À 16 h, à la Maison Garcia.

Dimanche 18 janvier 2015

Loto de La Bibliothèque Mauric (Sous réserve)

À 16 h, à la Maison Garcia.

Samedi 24 janvier 2015

Loto de La Gazette

À 16 h, 30 à la Maison Garcia, suivi du traditionnel repas (8 €).



Rendez-vous à 19 h 30 dans les villages. Les dégustations des soupes sont libres et gratuites, suivies de repas villageois (7,50 € - Réservation sur place).

- Jeudi 30/10 : Puyméras (salle des fêtes)
- Vendredi 31/10 : Saint-Romain-en-Viennois (salle des fêtes)
- Samedi 1/11 : Saint-Marcellin-les-Vaison (écoles)
- Mardi 4/11 : Buisson (salle des fêtes)
- Vendredi 7/11 : Cairanne (salle des fêtes)
- Samedi 8/11 : Crestet (salle des fêtes)
- Vendredi 14/11 : Entrechaux (salle des fêtes)
- Samedi 15/11 : Villedieu (salle des fêtes)
- Mardi 18/11 : Vaison-la-Romaine (Espace Culturel)
- Vendredi 21/11 : Mollans-sur-Ouvèze (salle des fêtes)
- Samedi 22/11 : Séguret (salle des fêtes)
- Mardi 25/11 : Rasteau (C.L.A.E.P)

Samedi 29 novembre, Grande Finale à Vaison-la-Romaine (Espace Culturel) : Présence exceptionnelle du groupe *Le Condor*. Apéritif géant offert par les 19 villages dans des stands/vitrines. Dégustation des 15 soupes en lice, prix du jury et prix du public pour la soupe « Coup de Cœur » de l'année. Repas-spectacle (13 €).

Nouveautés à la bibliothèque

Policiers

– La faiseuse d'anges de Camilla Läckberg.

Policiers à gros caractères

– Sombre mardi tomes 1 et 2 de Nicci French.
– Freaky Fridays de Brigitte Aubert.

Romans

– N'oublier jamais de Michel Bussi.
– Chevrotine de Eric Fottorino.
– Le vieux qui ne voulait pas fêter son anniversaire de Jonas Jonasson.
– Muchachas tomes 1 et 2 de Catherine Pancol.

La Gazette

Bulletin d'adhésion
2014

Nom :

Adresse :

Adresse électronique :

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

