



## Kenavo Annette !

**L**e 24 août 2015, Annette s'est endormie à jamais.

Voilà un an que maman se battait contre la maladie, le cancer se cachait en elle sans que nous ne trouvions jamais où il nichait. Après ses années de pêche au crabe, c'est un crabe soumois qui l'a emportée. Elle ne voulait pas trop en parler, elle ne voulait pas qu'on la regarde avec pitié ou inquiétude.

Maman aimait profondément les gens, elle aimait aller à leur rencontre et le faisait avec générosité. Vous l'avez connue comme voisine, infirmière, conseillère municipale et pour certains, amie. Elle est rentrée dans vos familles pour soigner vos proches pour lesquels elle avait souvent de l'attachement.

Certains d'entre vous ont eu la chance de connaître Annette sur son île bréhatine où elle se faisait toujours une joie de nourrir ses convives avec ses pêches fructueuses. Elle aurait voulu partager avec tous son amour pour cette île.

Quelle fierté, quand nous étions enfants et qu'elle pêchait des bars de plus d'un mètre ou quand elle nous demandait en partant, armée d'un croc à praire, combien on voulait en manger le soir même...

Maman disait toujours combien elle aimait regarder cette mer dont elle ne se lassait pas, la trouvant toujours différente, toujours aussi belle... Ses cendres y seront dispersées, comme elle le souhaitait. À notre tour nous ne nous lasserons pas de la regarder et à sa beauté se mêleront nos tendres souvenirs...

Ses enfants : Anne-Laure, Sabine et Olivier

« Nous remercions les membres de La Gazette de nous permettre de continuer à faire vivre le souvenir de notre maman, et de nous donner l'occasion de remercier chaleureusement tous ceux qui nous ont témoigné leur soutien par une parole, un mot, une présence ».



**L**e village est une nouvelle fois dans la peine. La disparition brutale d'Annette Gros-Le Tacon nous plonge dans la tristesse.

Les mots sont difficiles, à l'instant présent, c'est une multitude de souvenirs qui fusent dans nos esprits, preuve de ta présence dans nos cœurs. Ton dévouement, ta patience et particulièrement ta volonté d'aider autrui ont rempli ta vie, tu les as exprimés au quotidien autant dans ta profession que dans le bénévolat dont tu as fait preuve dans les diverses associations villadéennes.

Ton métier d'infirmière t'a amenée à côtoyer la maladie et la mort, et malgré les épreuves de deuil difficiles que tu as traversées dans ta vie, tu as su garder la maturité et le recul nécessaires pour te préserver des situations de souffrance auxquelles tu étais confrontée. On appelle ça du professionnalisme. Nous avons tous, à un moment de notre vie, fait appel à toi pour soulager nos douleurs, d'ailleurs tu aimais à dire que tu as piqué la moitié des fesses de Villedieu.

Nous avons tous en mémoire l'énergie extraordinaire qui t'a animée tout au long de ton existence. Toujours pleine d'idées novatrices, tu as été, avec ta fille Anne-Laure,

à l'origine de l'association *Les Ringards*. Tu as fait partie de l'équipe fondatrice de *La Gazette* sans oublier, bien sûr, ta présidence de la bibliothèque pendant de longues années. Ton goût pour le travail en équipe t'a amenée, à un moment donné, à t'impliquer dans la municipalité.

Je disais au début que les mots sont difficiles, nous avons tous des souvenirs communs, chacun d'entre nous a partagé avec toi des moments forts de joie, d'émotion, de peine, nous ne pouvons les citer tous, j'ose dire que désormais ils nous appartiennent. C'est pourquoi il me reste à te dire, Annette, qu'aujourd'hui, on ne pleure pas ton départ, mais on se réjouit de t'avoir connue.

Tous tes amis de Villedieu sont là aujourd'hui ainsi que tes amis de l'île de Bréhat, où tu aimais passer de longs mois.

Sabine, Anne-Laure, Olivier, soyez assurés que toutes les associations de Villedieu et la municipalité partagent avec vous très sincèrement ces moments douloureux.

Annette, nous te saluons avec toute notre affection et notre respect.

Mireille Dieu

## Fête de l'école Daniel Cordier

Vendredi 26 juin 2015, la fête de l'école Daniel Cordier battait son plein.



Le spectacle de fin d'année de nos écoliers, «aux couleurs du monde», offrait une démonstration de *rollers* avec différents tableaux artistiques pour les grands, une danse africaine avec chant et instruments de musique pour les petits, et une polka (danse traditionnelle d'Europe centrale) pour la classe de Ghislaine Belœil, sans oublier un numéro de clowns au nez rouge et celui, très original, de diabolos.

Quiches et tartes salées préparées par les parents nous ont régales pour l'apéritif. Enfants, familles, amis de Villedieu et d'ailleurs se sont ensuite réunis autour d'une paëlla.

Guirlandes façon guinguette, musique, rires et grandes conversations, au cœur de notre village, ont permis à tous, toutes générations confondues, de vivre un moment convivial.

Les enfants, très fiers de leurs prestations, vous donnent rendez-vous l'année prochaine sur les bancs de l'école!

Carla Portal

## Les Aînés sont sur un bateau...

Le mercredi 1<sup>er</sup> juillet 2015, les *Aînés* ont fait une croisière sur le Rhône entre Avignon et Arles: pas de panique, personne n'est tombé à l'eau!

À 11 h 30, ils ont embarqué sur le *Mirèio*. Depuis le bateau, ils ont admiré le pont Saint-Bénézet (sur lequel ils n'ont pas eu le temps de danser en rond) et le Palais des Papes. Après le passage de la grande écluse de Vallabrègues, ils ont découvert le port de Beaucaire, la ville de Tarascon et son magnifique château. Arrivés à Arles, leur curiosité a été attirée par les magnifiques lions de pierre, vestiges du pont romain (cf. photo).

Après avoir assouvi leur appétit de culture, les *Aînés* ont partagé un délicieux déjeuner à bord, ouvert par un apéritif arrosé de Muscat de Beaufort-de-Venise accompagné d'amuse-gueules. Terrine du marché et sa crème de ciboulette, dos de cabillaud rôti et son écrasé de pommes de terre, fromage sur salade, entremets poire-caramel et

sa crème anglaise, vins rouge et blanc, étaient au menu de ce copieux festin.



Pour faciliter la digestion, l'après-midi a été consacrée à une visite de la ville d'Arles et en particulier ses célèbres arènes romaines du 1<sup>er</sup> siècle.

Les *Aînés* n'ont pas eu l'occasion de serrer la main du Premier ministre chinois qui pourtant découvrirait cette ville le même jour qu'eux!

Le bateau a levé l'ancre à 16 h 15 pour Avignon d'où un autocar a ramené toute la troupe à Villedieu juste à temps pour faire chauffer la soupe...

Une excellente journée!

Le Comité de rédaction sur un canevas proposé par Roman Tomczak

## Festivités de l'été 2015



**The Lost Sailors pour la fête de la musique à Villedieu**

**T**he Lost Sailors ont ouvert les festivités, le dimanche 21 juin, lors de la « fête de la musique ». Cette formation villadéenne, soutenue par *La Gazette*, se produisait pour la première fois en public. Mathieu Chanard et ses quatre compères ont remporté un vif succès avec leurs propres créations et des reprises de standards du rock. Forts de cette belle prestation, ils sont revenus animer « Laplacétanou » le 2 septembre pour clore la saison estivale. La cinquième édition de cette « auberge espagnole » organisée par la municipalité a rassemblé les Villadéens et leurs amis autour d'un buffet toujours aussi bien garni, partagé par tous et arrosé des bons crus locaux de toutes couleurs.

Le Comité des fêtes renouvelé, sous la houlette de son président Hervé Bonnel, a veillé à la bonne organisation des traditionnelles manifestations : le 14 juillet, la fête votive de la Saint-Laurent et la journée des arts du 15 août. Ce comité a aussi innové en proposant, tout au long de l'été, des animations musicales improvisées, notamment le 30 juillet avec le groupe *La Bringuebale*.

Le jour de la fête nationale, le vide-grenier était légèrement excentré cette année sur la passerelle Wilfried Brioux et la place Yves Tardieu, pour permettre aux restaurateurs de conserver leurs terrasses à l'ombre des platanes de la place de la mairie. Pour le repas du soir, les moules ont remplacé les grillades habituelles et l'orchestre *Poivre et Sel* a animé la soirée dansante.

Pour la fête votive, comme à l'accoutumée, grand branle-bas de combat pour préparer l'aïoli du vendredi soir et accueillir quelque 400 convives. De nombreux bénévoles de tous horizons ont vaillamment donné de leur personne pour la réussite de cette soirée inmanquable. Pendant le week-end, les orchestres *Syrius*, *Dame d'Onze Heure* et *Namas Pamous* se sont succédé sur le podium pour faire danser aoûttiens et Villadéens. Les concours de boules ont attiré une nuée d'amateurs éclairés, le samedi et le dimanche, comme le lundi pour la journée du *Café du Centre*, qui a clos cette édition 2015 en proposant une soirée animée par le DJ *Basile* remplaçant le groupe *Les Petits Cochons* auquel nous étions habitués depuis longtemps. Cette année, faute de combattants, *Les Ringards* n'ont pas pu organiser leur loto du dimanche sur la place.

Le 15 août, la journée des arts n'a pas eu lieu dans les mêmes conditions que d'habitude. Comme pour le 14 juillet, les exposants

se sont installés sur la place Yves Tardieu, sur la passerelle Wilfried Brioux et à l'intérieur des remparts. Peintres, créateurs et artisans divers étaient bien là. Malheureusement, le beau temps n'était pas de la partie et les visiteurs, très sollicités par différentes manifestations extérieures, étaient peu nombreux. En fin de journée, le public a pu apprécier une visite du patrimoine du village conduite par Françoise Richez, guide-conférencière, puis des contes provençaux mis en scène et dits par Dany Aubert, enfin un concert à l'église réunissant l'organiste Claude Poletti et la soprano Nathalie Gaudefroy.

Le comité de rédaction



**Aïoli : une affluence non démentie**



**Journée des Arts : Dany Aubert raconte...**

### Le Pistou du 18 juillet

Un « boom-boom affreux » jusqu'à 5 heures du matin, témoigne du succès récurrent de cette incontournable manifestation.

Cette année, c'est le long des remparts que les vaillantes petites mains se sont installées pour la pluche des carottes et autres légumes. La « grosse marmite » a été mitonnée par Christian Paris, « le pistou » concocté par Mireille Dieu et l'accueil des convives assuré brillamment par Régine Bellier. De nombreux bénévoles du *Tennis-Club* ainsi que la troupe des *Ringards* assortie de ses scouts belges, ont fait la mise en place puis le service, conférant un caractère convivial à cette très belle soirée.

## 14<sup>e</sup> festival de *La Gazette*... Peut-être le dernier ?

**L**e 14<sup>e</sup> festival de *La Gazette* a eu lieu du mercredi 22 au vendredi 24 juillet 2015, dans le jardin de l'église à Villedieu.

Comme à l'accoutumée, trois groupes étaient programmés : *No Vibrato*, une formation belge de jazz, affichant une notoriété grandissante ; *La Rouquiquinante*, notre « chouchoute » à la voix de velours et de cuivre, pour un hommage à Jean Ferrat forgé à l'occasion du cinquième anniversaire de sa disparition ; *Gipsy Dandy*, un trio au cœur gitan et à l'âme vagabonde, plein de promesses.

La météo a gâché la première soirée : un orage carabiné et interminable nous a privés du concert. Afin de « calmer » notre frustration et celle du public, nous avons d'ores et déjà prévu de reprogrammer *No Vibrato*, l'année prochaine, si nous avons l'opportunité de réaliser la 15<sup>e</sup> édition de notre festival.

Le point d'orgue de ces trois soirées (deux, devrais-je dire), fût bel et bien l'hommage rendu à Jean Ferrat par l'excellente *Rouquiquinante* et ses complices. Cette soirée du jeudi était douce et étoilée, le public a répondu présent, les artistes ont donné le meilleur ! Nous avons passé un très grand moment auprès de Karin, David et Dominique qui ont su, avec conviction, nous faire voyager au gré des poèmes d'Aragon et d'Apollinaire popularisés par Ferrat. « Aimer à perdre la raison », « C'est beau la vie », « Les yeux d'Elsa », « Si je mourais là-bas », « Que serais-je sans toi ? », autant de tranches de vie amoureuse, universelles, qui ont tenu en haleine et fait vibrer les spectateurs enchantés.

D'ailleurs, face au succès de cette soirée, *La Rouquiquinante* et *La Gazette* ont eu l'idée de concocter une belle surprise à destination des amateurs de chanson française : le samedi 19 décembre 2015, *La Môme Piaf* aurait eu 100 ans, et à cette occasion, nous organisons un concert exceptionnel, à la salle des fêtes de Villedieu, qui débutera à 20h30. *La Rouquiquinante* nous proposera un vibrant « Hymne à la Môme ». Vous pouvez dès à présent réserver vos places en appelant Olivier au 06.79.35.43.50. Un autre grand moment de chanson en perspective !

Mais revenons à nos moutons... La dernière soirée du festival, le vendredi, a bien failli passer elle aussi à la trappe pour les mêmes raisons climatologiques que l'avant-veille. Le concert de *Gipsy*

*Dandy* a démarré normalement après le traditionnel discours de la présidente, Véronique Le Lous. Hélas ! Au bout d'un quart d'heure, la pluie s'est invitée sans prévenir : branle-bas de combat, déploiement de bâches pour protéger la scène et les instruments de musique, fuite précipitée d'un tiers du public et grande interrogation de la part des organisateurs : « *Mais bon sang ! Est-ce que ça va durer ?!* ».



David et Karin Meignan : *La Rouquiquinante*

Eh bien non ! Ça n'a pas duré et, dix minutes plus tard, le concert a pu reprendre et arriver à son terme. Les courageux qui ont affronté les éléments ce soir-là, ont apprécié la prestation de *Gipsy Dandy* de manière inégale. À la sortie, les avis étaient partagés, notamment en ce qui concernait la qualité du chant (pas toujours juste), de la basse (trop statique) et de la guitare (qui sonnait mal). Seule l'accordéoniste a recueilli des éloges unanimes. Quoi qu'il en soit, la buvette a fonctionné assez tard ce soir-là, ce qui prouve bien que, malgré tout, les « Gipsys » avaient su mettre l'ambiance !

Ce festival 2015 n'aura donc pas été tout à fait à la hauteur de nos espérances, mais, s'il y a des choses sur lesquelles nous n'avons pas la main, ce sont bien les guitares mal accordées et les caprices de la météo !

Les « tuiles » attirant les « tuiles », nous avons appris

récemment que la subvention que le Conseil départemental (ex-Conseil général) nous allouait depuis plusieurs années, pour nous soutenir et nous encourager dans la réalisation de notre festival, ne nous sera pas attribuée cette année. Par conséquent, nous nous retrouvons déficitaires, puisque nous avons avancé, sur notre maigre trésorerie, les fonds nécessaires à sa réalisation en 2015. Le motif de refus invoqué par le Conseil départemental (élu en mars dernier) est le suivant : « *les objectifs de votre association (La Gazette) ne paraissent pas répondre aux différentes politiques publiques poursuivies et soutenues par le Conseil départemental* ».

Bien que nous n'ayons pas la moindre idée de ce que sont « *les différentes politiques publiques poursuivies et soutenues par le Conseil départemental* », nous pourrions avancer que notre festival a toujours eu pour objectif de permettre à de jeunes et moins jeunes artistes de talent de se produire, en dehors des sentiers battus, de rendre notre village attractif, de le dynamiser auprès des Villadéens et des nombreux amoureux de notre région, en proposant des styles musicaux originaux et populaires, dans un cadre patrimonial

exceptionnel. Nous pourrions ajouter que la politique de ce festival est de faire honneur à la culture et de faire « travailler » les différents acteurs locaux (restaurateurs, épiciers, grande distribution, imprimeurs, domaines viticoles, professionnels du tourisme, etc.). Nous pourrions aussi rajouter que, quatorze ans après sa création, son succès n'est plus à démontrer.

Malgré le soutien de nos adhérents et le *sponsoring* de nombreux acteurs économiques de notre canton (que nous tenons à remercier ici vivement), sans la subvention du Conseil départemental nous allons certainement être contraints de stopper notre action dans les années à venir.

De tout cœur, nous espérons cependant arriver à réaliser encore au moins une fois notre festival : l'édition 2016 serait l'occasion de fêter ses 15 ans d'existence. À moins que le Conseil départemental ne revoie ses « différentes politiques publiques », sa concrétisation dépendra essentiellement de la réussite de notre loto du 23 janvier prochain, du soutien et des dons de nos adhérents, ainsi que de la générosité de nos sponsors. À ce propos, nous tenons à remercier *L'Association Paroissiale* et son président, André Dieu, qui a décidé de ne pas nous facturer la location du jardin de l'église pour 2015. Nous apprécions particulièrement ce geste de soutien très généreux. Affaire à suivre...

Olivier Sac-Delhomme

## De Présidente à Chevalier...

Voilà, on y est, c'est le chapitre d'été de *La Vénérable Confrérie Saint-Vincent* !

En montant à l'église, ce 1<sup>er</sup> août, je me souviens que Jean Dieu m'avait demandé si j'accepterais d'être intronisée, cela fait déjà quatre mois environ. Après des semaines de réflexions et de doutes (pourquoi moi ? Le méritais-je ? En étais-je digne ?...) j'acceptais cette invitation.

Donc, me voilà montant à l'église pour assister à la messe qui ouvre ce chapitre d'été. L'office, dit par le prieuré de *La Confrérie*, le Père Doumas, ne calme pas mes angoisses. À la sortie de l'église, les confrères entonnent la traditionnelle *Coupo Santo*, reprise en cœur par l'assemblée.

La pluie menaçant le matin, *La Confrérie* a choisi par prudence la Maison Garcia pour les intronisations, plutôt que l'habituel jardin Régine Clapier. Dommage ! J'y serais passée plus inaperçue : le public étant moins attentif dans un lieu ouvert, et j'aime ce jardin.

Arrivée à la salle, mon angoisse est à son comble, je cherche des yeux ma fille et sa petite famille, car ils sont là pour me soutenir. Je les aperçois enfin et cela me calme un peu.

Le recteur, Jean Dieu, ouvre la cérémonie et appelle le premier candidat. « *Mon Dieu ! C'est moi ! Pourquoi moi en premier ? !* », pensais-je très fort, au point qu'un des confrères m'ayant entendue, me répond : « *Il en faut bien un !* ». Je monte sur l'estrade et suis tout intimidée devant ces tenues d'apparat blanche et rouge et devant l'assistance fort nombreuse. Jean Dieu me rassure d'un sourire et commence mon intronisation : « *Domat Véronique !* » cela veut dire « *Bonjour Véronique* » en breton (eh oui je suis Bretonne !). Quelle belle attention ! Puis il relate mon cheminement jusqu'à Villedieu et ma vie dans notre village. Que de gentillesse et d'éloges ! Mon émotion est à son comble et évidemment je verse une larme.

Ensuite, le directeur de la cave, Jean-Pierre Andriat, dit *Popeye*, me propose un verre de vin blanc (décidément, ils me connaissent bien !). Jean Dieu m'adoube avec le cep de vigne et me passe la médaille autour du cou. Je remercie *La Confrérie* en bafouillant quelques mots. Je reçois enfin mon diplôme, mon magnum de vin de la cave et je signe le registre.

Voilà c'est terminé ! Je suis toute fière et très honorée.

Vient le tour des « autres » : Joël Reynaud, président de la fédération des caves coopératives de Vaucluse, Marjorie Gabriel, amie lyonnaise, amie de Villedieu, amie du rosé, Hugues Ripert, brillant collaborateur d'entreprise de pointe, joyeux drille, Gabriel Delorme, joyeux drille également, brillant collaborateur dans une entreprise de pointe, Jean Bernard Sauvage, maire de Roaix, et enfin Bernard Sorbier, journaliste, comédien et musicien. Tous sont aussi émus que moi.

Une fois la cérémonie terminée, tout le monde se retrouve autour d'un apéritif. Nous finissons la journée par un bon repas et une soirée dansante pendant laquelle nous évacuons le stress et les émotions vécus au cours de cette formidable journée.

Je remercie Jean Dieu pour cette amitié réciproque, sa gentillesse et l'honneur qu'il m'a fait. Je remercie *La Confrérie Saint-Vincent* de m'accueillir comme Chevalier.

C'est grâce à *La Gazette* et à vous, *Gazetteux*, que j'ai eu cet honneur. Permettez-moi de le partager avec vous.

Petite anecdote : l'émotion faisant, je m'aperçois lors du deuxième adoubement que les confrères ne m'ont pas fait jurer, lors de la cérémonie « *de toujours et partout défendre et promouvoir le vin de Villedieu* ». Je le fais aujourd'hui devant vous tous qui lisez *La Gazette* : « *Je jure de toujours et partout défendre et promouvoir le vin de Villedieu... Et de le boire !* ».

Véronique Le Lous



## Beau mariage Est-Ouest

**L**e mariage de Pétra Flaisz et Julien Bertrand s'est déroulé en deux temps, d'abord en France, pays d'origine de Julien, puis en Hongrie, pays d'origine de Pétra.

La première étape a eu lieu le samedi 25 juillet 2015, jour où Pétra et Julien se sont dit oui sur la place de Villedieu, par une belle journée chaude et ensoleillée.

Ils étaient entourés de toute la famille de Julien, des parents de Pétra venus de Hongrie et de nombreux amis.

Ils ont échangé leurs consentements devant Mireille Dieu, première adjointe. Après la traditionnelle « séance photo », ont suivi un apéritif dans le jardin Régine Clapier et une soirée très animée à la salle des fêtes, jusqu'au petit matin.

Pour la deuxième étape, le jeune couple s'est rendu en Hongrie en avion.

Pour les rejoindre, les parents de Julien, Yvon et Murielle, son jeune frère Thomas, ainsi que tous ses oncles et tantes sont partis avec un minibus et une voiture. Nous avons partagé une expérience extraordinaire pendant les six jours vécus ensemble.

Le mariage en Hongrie s'est déroulé autrement qu'en France, car là-bas, c'est un maître de cérémonie qui en a organisé le déroulement.

Nous avons pris le verre de l'amitié et une collation avant de nous rendre à la Mairie où une personne attitrée, et non le maire, a officialisé le mariage.

Nous avons bénéficié des services d'une interprète tout le long de la cérémonie et pendant la soirée.

Après les consentements de confirmation de mariage, les époux ont offert à leurs parents respectifs un présent pour les remercier.



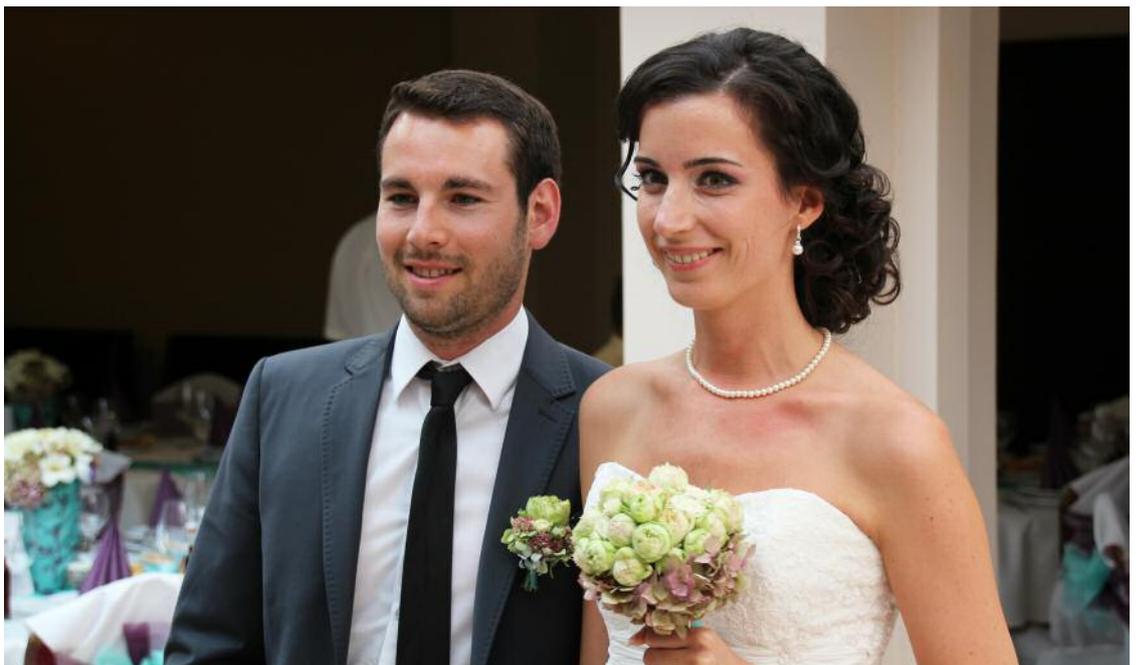
### Côté Ouest...

Pendant le repas où nous avons découvert des spécialités locales, l'orchestre a joué l'hymne hongrois et nous a fait l'honneur de jouer aussi la Marseillaise.

Comme à Villedieu, nous avons dansé toute la nuit et la fête s'est terminée au petit jour.

Nous souhaitons aux « nòvi », Pétra et Julien, tout le bonheur possible dans leur nouvelle vie !

Christiane Bertrand



### Côté Est...

## Olivia et Fabien

**O**livia Juan et Fabien Dieu ont échangé leurs consentements sur la place de Villedieu le samedi 4 juillet 2015.

C'est devant le maire, Pierre Arnaud et sa première adjointe, Mireille Dieu, que fut célébrée leur union en présence de leurs parents et amis.

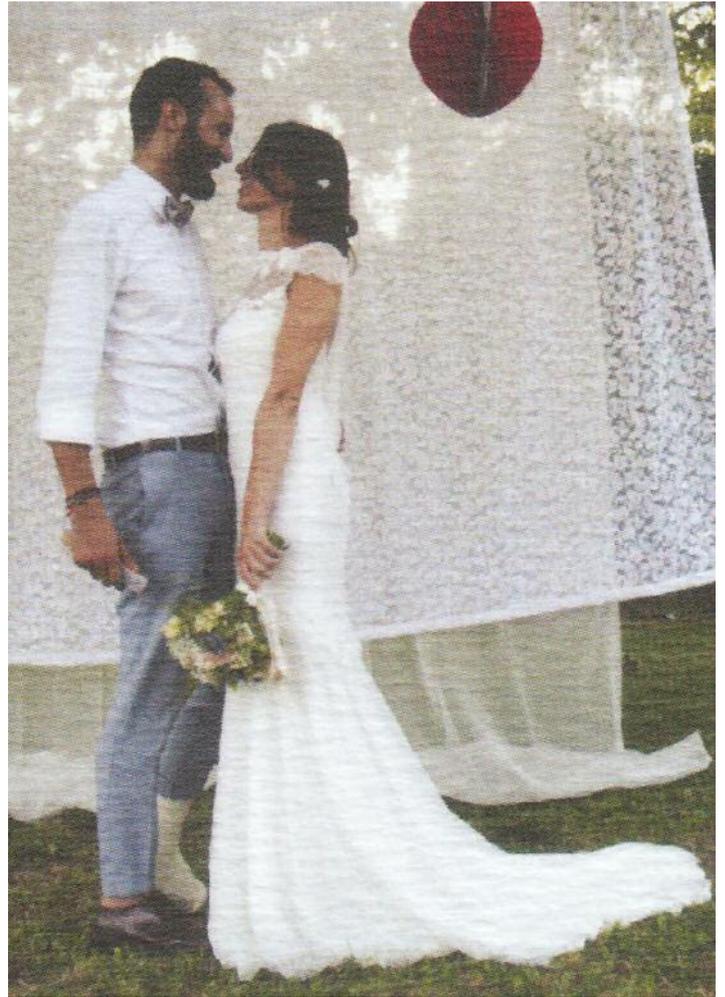
Ils avaient choisi pour témoins Gaël Dieu, Virginie Juan et Virginie Favre.

Fils de Jacques et Brigitte Dieu, Fabien est né à Orange le 22 mars 1984. Il exerce aujourd'hui la profession de consultant.

Olivia est née à Avignon le 29 mai 1984. Elle est chef de produit.

Belle originalité pour cette cérémonie : Fabien avait la jambe gauche dans le plâtre à la suite d'un accident de moto survenu quelques jours auparavant.

Tous nos vœux accompagnent les nouveaux mariés !



## Sabine et Alexandre

**S**abine Dieu et Alexandre Pouly ont échangé leurs consentements sur la place de Villedieu le samedi 18 juillet 2015.

C'est devant Mireille Dieu, maire-remplaçante du maire empêché, que fut célébrée leur union en présence de leurs enfants, leurs parents et amis.

Ils avaient choisi pour témoins Laure Tortel, Pascale Klein, Jean Guichard et David Boittard.

Belle originalité pour cette cérémonie : Sabine est arrivée en amazone sur un très beau cheval palomino devant les remparts du village.

Tous nos vœux accompagnent les nouveaux mariés !

### Palomino

Le palomino est une couleur de robe d'apparence dorée chez le cheval, souvent vue par erreur comme une race.



## Carnet rose

## Tyloé



**U**n petit mot pour vous annoncer la venue d'une nouvelle petite merveille dans notre beau village de Villedieu.

Le vendredi 17 avril 2015, Tyloé Marandon a vu le jour.

Avec ses quatre mille vingt-cinq grammes et ses cinquante-trois centimètres, ce grand petit bonhomme vient agrandir notre famille, pour l'immense joie de son grand frère et de nous tous.

Que sa route soit longue et belle!

Shayan, Jean-Baptiste et Marion

## Mia



**A**près neuf mois de tournage, Mia Dieu a montré sa jolie petite frimousse le mercredi 22 juillet 2015 à 18 heures 27, pour le plus grand bonheur de ses parents, Sara Willems et Jérémy Dieu. Ce magnifique chef-d'œuvre pesait alors trois mille sept cents grammes et mesurait cinquante-et-un centimètres.

Aujourd'hui, Mia partage les faveurs de sa famille avec son cousin Vincent Dieu, fils de Joanne Malerba et de Guillaume Dieu, né le vendredi 23 octobre dernier.

Leurs grands-parents villadéens, Mireille et André Dieu, affirment « qu'il n'y a pas grand-chose à dire, à part qu'ils sont les plus beaux! ».

## Lina



**D**es petits pieds à croquer, une petite frimousse à embrasser, une petite fille à câliner...

Princesse Lina est née à Orange, le 1<sup>er</sup> août 2015 à une heure trente-trois.

Elle pesait trois mille cent quatre-vingts grammes et mesurait cinq cent dix millimètres.

Sa grande sœur Taïna, sa maman Caroline Delsenne, notre secrétaire de mairie et son papa Rémi Lavaud, notre employé municipal, sont heureux de nous présenter cette petite merveille, à qui nous souhaitons un excellent avenir!

## Lena



**U**ne petite étoile s'est posée délicatement dans nos bras le 4 août 2015 à vingt-trois heures cinquante-cinq.

Elle porte le doux prénom de Léna.

Ses trois mille deux cent dix grammes et ses quatre cent quatre-vingt-dix millimètres de tendresse combent de bonheur sa maman, Charline Estran et son papa, Ludovic Jaud.

Charline et Ludovic ont souvent participé au service de l'aïoli lors de notre fête de la Saint-Laurent. Ludovic intervient régulièrement à Villedieu pour des travaux de plomberie et d'électricité.

Tous nos vœux de bonheur!

## Le Festival des Soupes à Villedieu



La plupart des candidats en lice

**M**ardi 27 octobre 2015 a eu lieu la soirée villadéenne du *Festival des Soupes*.

Quatorze préparations ont été proposées : le bouillon de poule au pot d'Élisabeth Bertrand, la soupe de potimarron au gingembre d'Huguette Louis, la soupe au potiron d'Hervé Bonnel, la soupe de châtaigne au fenouil et au thym de Majo Raffin, la soupe « gourmandise d'automne » à la courge et à l'oignon d'Anaïs Arnaud, Nicole Jeury et Isabelle Delarue, la soupe « Villedieu-Plage » à la daurade de Ludivine Blanc (11 ans), la soupe de courge à la sauge de Diane Tomczak, la soupe potimarron, moules et curry de Camille Sirop (10 ans), le velouté de châtaigne au gingembre et champignons d'Aurélie Monteil, la soupe de courge à la châtaigne et lait de coco de Marine Bouchet, la soupe d'ortie de Ninon Tissot (10 ans), le velouté de potiron et châtaigne de Louis Chaix (9 ans), le velouté de concombre à la poitrine fumée de Yanis Facila (7 ans), et enfin, le velouté de courgette à l'agneau du *Foyer de la Ramade*.

C'est Ludivine Blanc qui a remporté le premier prix et qui participera à la grande finale du samedi 28 novembre à Vaison-la-Romaine. Bravo à la déjà *Louchière* Ludivine !

À l'occasion de cette soirée, le célèbre photographe Gérard Coste (qui signe les photos illustrant cet article) a été intronisé *Louchier* par son gendre, Serge Raffin. Bravo au nouveau *Louchier* ! Il ne lui restera plus qu'à faire une soupe l'année prochaine !

Bernadette Croon



Ludivine, la gagnante et Valérie Coste-Raffin, organisatrice



Les membres du jury

## Loto des Aînés

**L**e dimanche 8 novembre 2015 à 14 h 30, a eu lieu le traditionnel loto du *Club des Aînés* à la salle polyvalente de *La Maison Garcia*.

Malgré un temps splendide qui incitait à la promenade, à la cueillette des champignons, à la pêche à la ligne et même à la chasse, les passionnés de loto qui ne s'étaient pas rendu au loto des pompiers de Vaison-la-Romaine, se sont retrouvés nombreux dans l'espoir de gagner un ou plusieurs des nombreux lots de qualité, dont un week-end, tout compris, pour quatre personnes, au Puy du Fou en Poitou-Charente, afin d'assister au spectacle médiéval, le jour, et à la Cinéscénie, la nuit.

Ci-contre, Monique Vollot, une des valeureuses organisatrices de l'évènement et Annie Tardieu, l'heureuse gagnante du gros lot sus-cité.

Olivier Sac-Delhomme



## Loto de l'école Daniel Cordier

**L**e dimanche 15 novembre 2015 à 15 h 30, a eu lieu le loto annuel de *L'Amicale Laïque* à la salle polyvalente de *La Maison Garcia*. Parents, grands-parents et amis ont répondu présents pour cette si sympathique manifestation. Madame Belœil, directrice de l'école Daniel Cordier, au côté de quelques bénévoles, proposait les pâtisseries confectionnées par les parents d'élèves et les crêpes réalisées *in situ*.

Deux parties étaient réservées aux enfants qui ont été heureux de jouer au loto comme les grands !

Jean-Jacques Sibourg

### Nouveau bureau de l'Amicale

**Président :** Émilien Bruneteau, remplace Philippe Cambonie.  
**Secrétaire :** Éma Huguet, remplace Cybelle Brazzi.  
**Trésorière :** Bérangère Favier, remplace Véronique Berthet.



Les animatrices : Sandrine Chaix (debout), Carla Portal et Bérangère Favier



Les résidentes de *La Ramade* étaient de la partie !



Naïl, 8 ans, le gagnant du « carton plein enfants »

## Le bal des mots dits

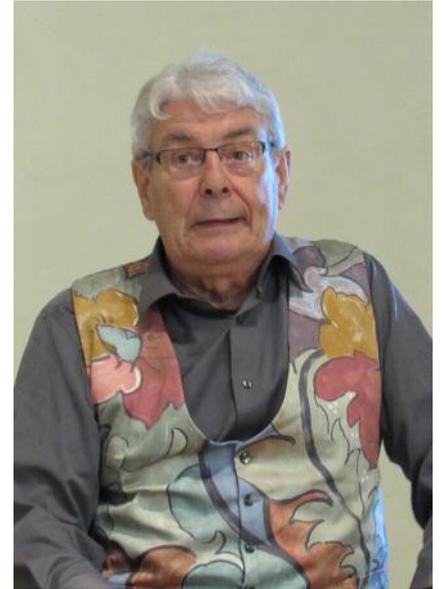
**L**e dimanche 20 septembre 2015, attirées (ou intriguées) par le titre ambigu de l'affichette du *Théâtre de l'Échange*, proposant un spectacle offert par le comédien Yves Thorez, et mis en scène par Marie Bouthière, une vingtaine de personnes se sont retrouvées dans *La Chapelle*, ancienne salle paroissiale de la rue du Mistral à Villedieu, en ce dimanche du patrimoine, pour écouter le comédien-conteur:

Accueillis par la maîtresse et propriétaire des lieux, Agnès Brunet, nous nous installons face à un décor très dépouillé, dans ce qui était autrefois l'abside de la chapelle: de droite à gauche, un pupitre, un guéridon sur lequel sont posés un bougeoir, une bouteille et un verre, un fauteuil, une chaise haute et, en retrait sur la gauche, un lecteur de CD. La compagne du comédien, souriante, va l'utiliser tout au long du spectacle.

Le conteur, Yves Thorez, se présente à nous. Profondément amoureux de la poésie et de la langue française, et regrettant de les voir se perdre dans notre monde matérialiste, il nous propose de partager la vie d'un grand-père imaginaire, Romulus Bodart (peut-être faut-il entendre «beau d'Art»?), né en Flandres, le 14 novembre 1894, petit gars du Nord dont il décrit la longue route (la Grande Guerre, les pensées, les amours, les souvenirs...) à travers un enchaînement, habilement construit, de poèmes (Desnos, Prévert, Hugo, La Fontaine, Villon, Aragon...) et de chansons (Jacques Brel, Léo Ferré, Daniel Guichard...), soutenus par de larges extraits de musique (Haydn, Mozart, Satie...). Choix judicieux où le public reconnaît au passage ces «mots dits» ou ces musiques...

Le comédien Yves Thorez fait preuve d'une mémoire exceptionnelle et d'une belle gestuelle (mimiques à l'appui). Malheureusement, il a été desservi par une acoustique qui n'est pas adaptée à la voix, et qui nous a obligés à tendre l'oreille, plus particulièrement lorsque la musique, pourtant très modérée, accompagnait le texte.

Il paraît indispensable d'équiper cette pièce de tentures qui devraient absorber un écho désagréable.



Yves Thorez

L'artiste a terminé par quelques mots de remerciements et nous avons été invités par la maîtresse des lieux, à monter à l'étage où, après avoir versé notre obole au profit de la rénovation de *La Chapelle*, nous avons partagé le pot de l'amitié avant de nous séparer.

Marie-Thérèse Tassel

## B U I S S O N

### Apéritif d'accueil 2015

**E**n cette belle fin de journée ensoleillée du lundi 3 août, touristes et Buissonnais étaient au rendez-vous pour la visite annuelle du village.

Tous se sont laissés guider à travers les rues de Buisson par Françoise Richez, passionnante guide-conférencière, accompagnée pour l'occasion du groupe folklorique provençal *Les Tambourinaires*.

Après avoir découvert les remparts, la fontaine, le clocher et le point de vue sur la vallée de l'Aygues, la visite s'est poursuivie dans notre belle église romane (Notre-Dame-des-Bois, au XII<sup>e</sup> siècle), ouverte pour l'occasion.

Les visiteurs ont ensuite rencontré les artisans du village (tisserand, créateur de bijoux, peintre, sculpteur) et découvert leurs œuvres.

À l'occasion de l'apéritif offert par la mairie, ils ont pu déguster les produits locaux, dont le melon, et le vin de nos coteaux.



Point de vue sur la vallée de l'Aygues

Stéphanie Lehu

## Gilberte Carret



**G**ilberte Carret était née à Villedieu, quartier Saint-Laurent, le 30 juin 1921. Elle est décédée le lendemain de ses 94 ans, à la résidence Pommerol de Vaison-la-Romaine. Elle y résidait depuis mars 2009 après qu'un accident vasculaire cérébral (A.V.C.), en février 2007, a fait basculer sa vie.

C'était une belle femme, très élégante, très cultivée (elle voyageait dans les livres), généreuse et autoritaire à la fois. Il était impossible de lui dire « non ».

Elle cuisinait des heures entières pour régaler toute la famille. Ses plats étaient des œuvres d'art, car, disait-elle : « *on ne fait bien la cuisine qu'avec amour* » et elle aimait faire plaisir. Elle savait aussi réciter des poèmes sans hésitation. Bref, une femme hors du commun.

Elevée par sa mère divorcée, Marie Coupon, elle a connu une enfance difficile. Souvent, elle parlait de ses années d'internat au collège de Carpentras où la cantine était infecte. Sa mère n'ayant pas les moyens de lui offrir de longues études, elle a quitté l'école prématurément.

Mariée à l'âge de 16 ans avec un bel aviateur, puis veuve deux ans plus tard, elle travaillait et vivait à Avignon. Elle n'avait pas d'enfant et avait « adopté » ceux de sa sœur Simone : André dit « Dadou », Alain, les jumelles Michèle et Annie, qu'elle considérait comme ses filles, car elles étaient nées lorsqu'elle avait 24 ans.

Elle venait tous les week-ends à Villedieu par le car du soir et nous l'attendions, ma sœur et moi, sur la place du village. Nous descendions à pied le Connier tout en lui racontant notre semaine.

Les deux sœurs, Simone et Gilberte, étaient très différentes. Simone très nature, très campagne, Gilberte très coquette, très ville. Elle se maquillait à

la fenêtre de sa chambre où un clou avait été planté pour suspendre une glace. Ma sœur et moi regardions avec admiration toutes les étapes du maquillage. Elle crachait dans un petit rectangle de rimmel qu'elle passait sur ses cils à l'aide d'une toute petite brosse. Elle appliquait avec soin son rouge à lèvres souligné au crayon de même couleur. Elle se coiffait d'un chignon très élaboré et laqué, afin qu'aucun cheveu ne dépasse. Ses ongles étaient longs, recourbés et peints magnifiquement.

Ma sœur et moi avons de longs cheveux et son grand plaisir était de nous faire des macarons (elle disait aussi des téléphones). Elle faisait des tresses qu'elle enroulait autour de nos oreilles et, pour que cette construction tienne bien, elle plantait des épingles qui entraient régulièrement dans nos oreilles. Elle était la marraine du premier petit-fils de la famille, Yves Tardieu et, de ce fait, tous les petits-enfants l'appelaient « tata-marraine ».

En 1969, elle s'est remariée à Villedieu avec Vincent Carret décédé en 1987. C'est alors que, quittant Avignon, elle est venue s'installer dans la demeure familiale à Villedieu, près de sa sœur Simone pour laquelle elle s'est dévouée jusqu'à sa disparition en 1997. Elle y a coulé des jours paisibles, en compagnie de son chat et de son chien, accueillant toujours à bras ouverts les visites de ses neveux et nièces.

Elle a connu huit ans d'une lente et progressive déchéance jusqu'à la délivrance, le 1<sup>er</sup> juillet 2015.

Elle citait toujours « Thérèse Desqueyroux » de François Mauriac en disant : « *c'est la fin de la nuit* ».

Paix à son âme car elle était croyante.

Michèle Mison et Annie Tardieu,  
ses nièces.



**De gauche à droite, debout : Gilberte tenant Alain Tardieu dans ses bras.  
Sur les chaises : Marie Coupon, Dominique et Berthe Cecchini.  
Par terre : Rose Bouchet, Claire Cecchini, André Tardieu et Clovis Cecchini.  
Photo prise par Gustave Tardieu en 1942.**

## Sonja Fruithof

C'est en 1988 que Hans Fruithof fit découvrir Villedieu à son épouse Sonja.

Rapidement, ils ont décidé d'y habiter; tout d'abord rue de l'Hôpital puis, quelques années plus tard, ils ont emménagé rue des Garcins.

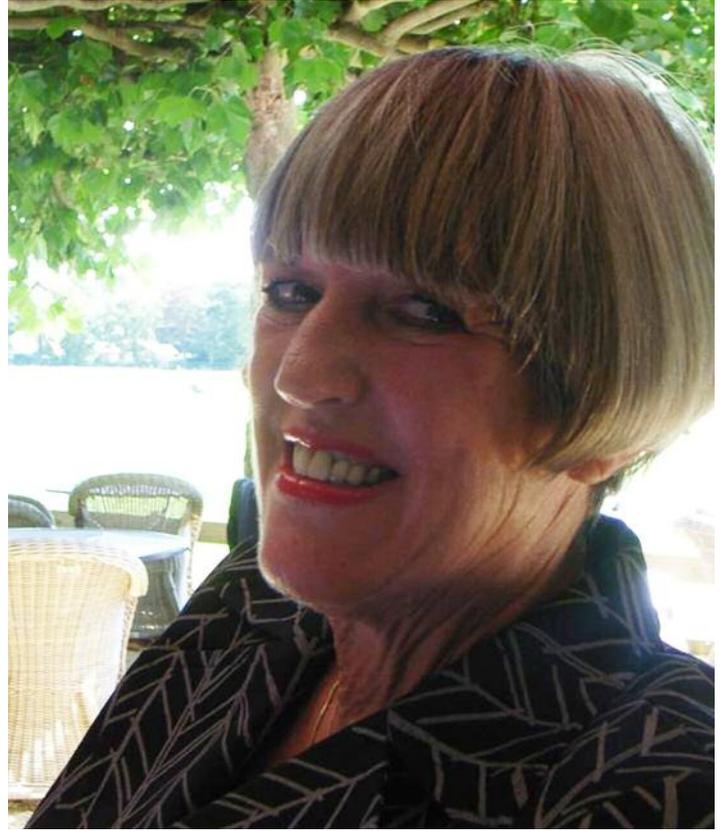
Sonja était joviale, enjouée et toujours de bonne humeur. Ses voisins l'entendaient souvent chanter dans la maison ou dans le jardin. Au café, on pouvait reconnaître son verre à l'empreinte de son rouge à lèvres éclatant !

Pleine d'humour et franche, elle s'intéressait vivement aux événements de Villedieu, ainsi qu'à ses habitants. Accueillante, sa maison était toujours ouverte et elle y recevait bon nombre d'entre eux, tantôt pour un apéritif, tantôt pour un dîner. De nombreux amis venaient y passer leurs vacances.

Régulièrement, on pouvait trouver Sonja au jeu de boules, face à l'école, où elle aimait rencontrer les gens et partager les bons moments, mais également les moins bons, avec une compassion sincère.

Sonja a dit adieu à son « *Villedieu bien-aimé* » le 4 juillet 2015. Elle avait 68 ans. Elle repose aux Pays-Bas.

Piet Hein de Jong



## Colette Percheron

Colette Mériaux était née en 1926 à Maisons-Alfort, en région parisienne. Elle a passé son enfance à Bonneuil-sur-Marne, elle a présenté le certificat d'études et a appris la couture. Elle est devenue téléphoniste et a rencontré son mari Gaston Percheron à la fin de la Seconde Guerre mondiale.

Ils se sont installés à Villedieu en 1979, car la région plaisait à son mari qui y était venu lors des *Chantiers de Jeunesse* pendant la guerre.

Ses convictions sociales et politiques amenèrent Colette à créer *Le Secours Populaire* de Vaison au lendemain de la catastrophe du 22 septembre 1992. Elle a poursuivi son action en faveur des plus démunis auprès des *Restos du Cœur*.

Après le décès de son mari, elle est allée habiter à Vaison jusqu'en janvier 2015, lorsque, pour des raisons de santé, elle a rejoint la maison de retraite Frédéric Mistral de Vaison où elle est décédée le 21 juillet 2015.

*D'après l'hommage rendu par son fils,  
Patrick Percheron*

Colette était une grande lectrice, fervente collaboratrice de *La Gazette* à laquelle elle avait proposé de nombreux articles. Elle possédait énormément de livres et, après son départ, son fils a fait don de nombreux ouvrages à la bibliothèque de Vaison et à *La Bibliothèque Mauric* de Villedieu.



## Une nouvelle menace sur les oliviers

« La peste verte se rapproche », titre le quotidien *La Provence* à la une du 1<sup>er</sup> août 2015, à propos de la bactérie *Xylella*.

Apparue dans les Pouilles en Italie en 2013, cette bactérie cause une maladie qui menace tous les oliviers méditerranéens. Dans la province de Lecce dans le sud de l'Italie, 10% des 11 millions d'oliviers sont infectés.

Les autorités sanitaires françaises et européennes suivent actuellement de près sa progression vers le nord. Fin juillet, elle avait touché huit plantes diverses en Corse (pas de cas confirmé sur l'olivier cependant).

Cette bactérie minuscule, difficile à isoler, possède comme toutes les espèces un double nom latin, c'est *Xylella fastidiosa* (fastidieuse, car très difficile à isoler en laboratoire). Identifiée pour la première fois en Californie il y a plusieurs décennies sur des vignes, elle a depuis été identifiée en Europe sur une trentaine d'espèces de végétaux, mais jusqu'à tout récemment, elle n'avait pas créé de maladies importantes sur les arbres cultivés.

Sur la commune de Villedieu, Frédéric Serret est parmi les agriculteurs inquiets qui suivent les nouvelles au sujet de cette mystérieuse bactérie. Producteur d'olives sur six hectares, le jeune oléiculteur dit craindre ce nouvel ennemi : « Déjà qu'on a eu l'an dernier une année catastrophique », dit-il, « avec une recrudescence des ravages dus à la mouche de l'olive, qui s'attaque au fruit, l'avancée de cette bactérie qui affecte les oliveraies italiennes m'inquiète beaucoup. Au rythme où vont les choses », souligne-t-il, « il est probable que notre région soit affectée, selon moi, au plus tard d'ici deux ou trois ans ».

### Un vecteur : la cicadelle

La bactérie est portée par des insectes piqueurs et suceurs, le principal sous nos latitudes étant la cicadelle. Cette petite bestiole qui ressemble à une cigale minuscule se contamine en piquant un arbre pour en sucer la sève. L'insecte reste porteur à vie et propage la maladie à tous les autres arbres qu'il pique. C'est la clef du drame. La maladie de l'arbre se déclenche ensuite progressivement. La bactérie s'attaque à la sève et la détruit. Le feuillage se dessèche, puis petit à petit, l'arbre périclite et finit par mourir.

Le plus inquiétant, c'est qu'on n'a trouvé pour le moment aucun remède pour sauver les arbres malades. Certains insecticides seraient efficaces, mais ils sont interdits à cause de leurs effets toxiques sur la faune et la flore alentour. Ce serait notamment le cas de « l'imidaclopride », interdit dans l'Union européenne depuis 2013. Si bien que la seule stratégie que les autorités aient utilisée pour le moment est de circonscrire une zone sanitaire autour d'un foyer épidémique et de tout arracher. C'est ce qu'on a fait en Corse cet été, et ce qu'on a fait en Italie sur 214 000 hectares dans les Pouilles, et dans le cas d'un autre foyer près de Brindisi. Dans les zones ciblées, on procède à l'arrachage systématique de tous les végétaux, on les brûle et on désinfecte tous les outils. Cette stratégie fait l'objet d'une sérieuse opposition, notamment dans les Pouilles où des oliveraies centenaires jalonnent le paysage.

### Le froid, une limite ?

Côté positif, un élément à signaler : le froid semble être un facteur limitant la propagation de la bactérie. Le froid relatif de nos hivers provençaux arrêtera-t-il sa progression ? Nul scientifique ne se prononce pour le moment. « Au-dessous de zéro, en général elle ne survit pas », déclare Lætitia Hugo, directrice du conservatoire botanique de Corse au journal *La Provence*. « Mais c'est en théorie et personne ne sait dans les conditions réelles ce qu'il faut pour tuer cette bactérie », nuance Frédéric Serret. Faut-il une journée ou 15 jours au-dessous de zéro ? Cela dépend-il du stade de l'infection ? Des questions qui sont pour l'instant sans réponse.

Tout de même, la spécialiste qu'est Lætitia Hugo soulève un autre point intéressant. Il s'agit de la diversité génétique. « Il faut savoir que l'oliveraie détruite dans les Pouilles était issue d'un unique clone. Le même arbre avait été greffé sur toute l'exploitation », dit-elle dans le même article de *La Provence* du 1<sup>er</sup> août. « Il n'y avait donc qu'une seule souche génétique ». D'où une grande susceptibilité à une attaque bactérienne. Vu sous cet angle, c'est une relative bonne nouvelle, car la plupart des oliveraies de Provence est issue d'arbres génétiquement variés. Et ce sont de petites plantations, du moins comparées à celles d'Italie. Pour la même raison, les vergers familiaux de petite taille, nombreux dans notre région, ont peut-être plus de chances de s'en sortir.

Il reste que cette bactérie semble partie pour déclencher une épidémie massive en Italie et dans les pays voisins comme la France, l'Espagne et le Portugal. Au regard de ce que l'on sait, la menace semble très sérieuse. Selon le site internet de *L'Afidol* (Association française interprofessionnelle de l'olive), il faut documenter sa progression, éviter l'importation, travailler avec les plants locaux bien adaptés aux conditions locales et faire tous les traitements préventifs autorisés. Mais il faut aussi de toute évidence accélérer la recherche et trouver rapidement des remèdes efficaces. De ce côté, les chercheurs sont mobilisés, certains travaillent notamment sur le contrôle de la cicadelle, d'autres sur les virus spécifiques, mais les bonnes nouvelles tardent à venir.

Jean-Pierre Rogel

### 37 souches différentes

La bactérie *Xylella* peut s'attaquer non seulement à l'olivier, mais aussi à la vigne et à quasiment tous les arbres fruitiers.

Il faut savoir qu'on en connaît de nombreuses souches, 37 ont été identifiées à ce jour ! Certaines s'en prennent spécifiquement ou plus fortement à une seule espèce.

En ce qui concerne l'olivier, la souche dangereuse, mortelle pour les arbres matures, semble provenir du Costa Rica, ou du moins c'est là qu'elle a été identifiée la première fois. C'est cette souche qui sévit en Italie. Pour la Corse, on ne savait pas encore à la mi-août, ces analyses spécialisées prenant beaucoup de temps.

## 2015 : une très belle vendange qui restera dans les annales !

**L**a récolte 2015 a été très exceptionnelle, particulièrement en qualité!

4 842 450 kilos de raisins sont rentrés à *La Vigneronne* en seulement trois semaines et demie, soit 18% de moins qu'en 2014. En revanche, le titre moyen était de 14°, ce qui est très rare: les grappes étaient mûres et très saines du début à la fin des vendanges.

Les IGP (indication géographique protégée) blancs, récoltés en début de campagne (Chardonnay, Viognier et Vermentino), étaient beaux, avec un degré moyen de 12,2. Les IGP rouges ont eu un degré moyen de 13,6, tandis que les Merlots avoisinaient les 13,8°. Les Côtes du Rhône, rouge et rosé, sont très prometteurs, l'année s'annonce remarquable.

La récolte issue de la culture biologique avoisine cette année les 36% de la production, toutes appellations confondues.

Aurélié Macabet



### IGP

L'IGP (Indication Géographique Protégée) est un signe d'identification de la Communauté européenne, créé en 1992. Attribuée initialement aux produits alimentaires spécifiques portant un nom géographique et liés à leur origine géographique, elle a été étendue aux vins depuis 2009 (les spiritueux en sont exclus). Les noms d'IGP sont protégés dans toute l'Union européenne.

L'IGP a pour cible les groupements de producteurs, de transformateurs ou autres qui sont intéressés par la protection d'un produit spécifique portant un nom géographique. Leur gestion est assurée par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

À partir du 1<sup>er</sup> août 2009, tous les vins de pays reconnus par l'Union européenne sont devenus des IGP sous réserve qu'un cahier des charges spécifique ait été déposé par les viticulteurs. Un comité spécifique « vins IGP » est créé à l'INAO pour gérer cette nouvelle catégorie.



Fiers de ce millésime !

## Les vins nouveaux coulent à flots !

**L**e vendredi 16 octobre 2015, Jean-Pierre Andriat, directeur, Olivier Bertrand, président, le personnel de la cave *La Vigneronne* de Villedieu-Buisson et les vigneronns avaient invité les connaisseurs à la présentation du millésime 2015. Ils avaient le plaisir de proposer le Chardonnay, le Viognier et le vin rosé de pays issus de la dernière récolte.

La dégustation de ces vins s'accompagnait de nombreux amuse-gueules et de moules-frites, d'une généreuse assiette de fromages et des crêpes. De nombreux amateurs étaient là, patients...

Tout au long de la soirée, les musiciens de l'ensemble « Riviera Jazz Band » jouaient quelques standards du genre en se déplaçant dans

les travées de la cave où les visiteurs d'un soir avaient pris place. D'une table à l'autre, les conversations allaient bon train ! Ici le chardonnay était l'occasion d'échanges vigoureux, là, le rosé emportait tous les suffrages. Ailleurs, le village de Villedieu et ses produits locaux avaient la vedette. Pour certains, « *Villedieu est un point d'ancrage magnifique!* ». S'il fallait une preuve à ces propos, il n'y a qu'à voir le nombre de globe-trotters, qui, après un premier séjour, choisissent de s'y fixer.

Un moment agréable partagé et donc à renouveler, selon les dégustateurs !

Brigitte Rochas

## Les agrumes

**D**epuis l'antiquité, les hommes ont eu envie de découvrir le monde. De leurs lointains voyages en Afrique, en Asie et en Amérique, ils ont ramené en Europe différentes espèces végétales et animales qui n'existaient pas dans leurs pays.

Parmi les végétaux rapportés, les agrumes ont trouvé un climat et un terrain favorables (biotope) à leur implantation. Ils sont aujourd'hui présents sur les étals des primeurs.

Historiquement originaires d'Asie du Sud-est, ces arbustes poussaient en Chine deux mille ans avant notre ère et sont arrivés en Europe par *La Route de la Soie*, via la Perse, le bassin méditerranéen (où le cédratier s'est acclimaté en Sicile et en Corse lors des Croisades), et les voies maritimes commerciales initiées par les Portugais.

L'arrivée des agrumes en Amérique, elle, est postérieure au deuxième voyage de Christophe Colomb.

Ces plantes et arbustes ont trouvé un espace convenant à leur culture dans les zones chaudes tempérées et subtropicales, s'étendant du quarantième degré de latitude nord au quarantième degré de latitude sud, en particulier dans les régions méditerranéennes.

Les agrumes sont actuellement la seconde culture fruitière du monde après les pommes.

L'extension de leur production a comporté deux étapes : d'abord la maîtrise des techniques du sucre et de la distillation par les Andalous au Moyen-âge, avec des préparations comme les agrumes confits, l'eau de fleur d'oranger et bien d'autres, ce qui permit leur diffusion en Occident. Puis, la systématisation de l'usage de la vitamine C aux États-Unis dans les années 20 amène le pays à produire ses agrumes, en particulier en Floride où les conditions requises pour leur culture sont réunies.

Le Brésil, la Chine, les États-Unis et les pays méditerranéens sont les plus gros fournisseurs et le marché se répartit ainsi : 71 % d'oranges, 13 % de citrons et limes, 10 % de mandarines et clémentines et 6 % de pomelos et pamplemousses.

Les agrumes ont toujours été très appréciés pour leur parfum, leur saveur, leur côté décoratif ainsi que pour leurs vertus médicinales.

Ces arbustes magnifiques appartiennent à la famille des « rutacées » qui compte environ un millier d'espèces. La famille « Fortunella » regroupe les arbres porteurs de fruits proches des oranges douces : kumquat, navel, blonde de Valencia, maltaise sanguine.

Dans la famille « Citrus », on trouve tous les autres agrumes : cédrat, pomelo, bergamote, bigarade ou orange amère.



Leur feuillage persistant, lisse et brillant, leurs petites fleurs blanches très odorantes et leurs fruits aux couleurs lumineuses (dont la maturité s'étend de décembre à mars et bien plus longtemps encore selon les espèces et les régions) offrent une parure ensoleillée dans les jardins en toute saison.

Tous les agrumes se plaisent dans une terre poreuse, peu profonde ce qui permet leur culture en pot pour les mettre à l'abri, car ils craignent le gel (leur tolérance va de moins un à moins dix degrés en fonction des différentes plantes). Lors des sécheresses estivales, les arrosages fréquents sont indispensables.

Les agrumes sont sensibles aux attaques de la cochenille blanche ou brune, car elle trouve auprès de ces végétaux l'humidité et la chaleur qui lui sont nécessaires. Sa présence perturbe la croissance de l'arbuste et génère l'apparition du champignon appelé « fumagine ».

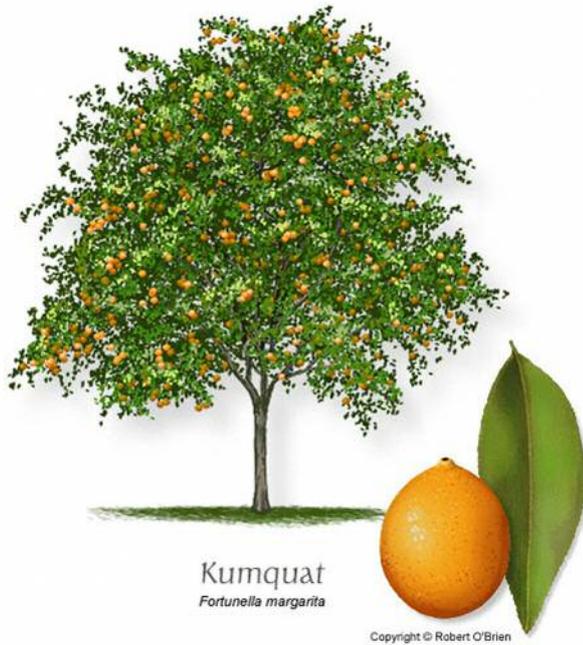
Les jeunes plants s'obtiennent essentiellement par bouturage puis par greffage en écusson, excepté pour certains citrus qui, eux, peuvent se multiplier à partir des pépins.

Tous ces fruits ont une peau épaisse appelée « péricarpe », composée de deux couches concentriques dont la partie extérieure brillante, colorée et rugueuse (le zeste) libère de minuscules gouttes

« d'hespéridine », une essence à l'odeur caractéristique. La couche interne, blanche et spongieuse, est le « mésocarpe ». L'intérieur du fruit est formé de quartiers juteux, plus ou moins sucrés dont certains ont des pépins.

Agrume le plus consommé, l'orange pèse environ 200 grammes. Disponible toute l'année, selon l'hémisphère de production, ce fruit pauvre en calories, mais riche en minéraux, calcium et magnésium, est gorgé de vitamines : C, B1, B9 et E.

Si ses quartiers sont très appréciés, les atouts de sa peau mériteraient une meilleure reconnaissance, car ses composants, particulièrement l'hespéridine qui métabolise les lipides dans le sang, réduisent le cholestérol, protègent notre flore intestinale et luttent contre les



infections. Une préparation réalisée avec une demi-cuillère à café de zeste râpé infusé 15 minutes dans de l'eau bouillante, à boire en deux ou trois fois par jour, serait un atout pour notre santé!

L'orange est utilisée pour la confection de nombreuses boissons comme le jus d'orange, les sodas, le vin d'orange et divers spiritueux comme le Cointreau, le Curaçao et le Grand Marnier. Il y a quelques décennies, les « picons » ou oranges pelées (dont le zeste avait été prélevé pour l'industrie afin de fabriquer, entre autres, la boisson homonyme) étaient vendus sur les marchés.

On la retrouve en cuisine avec le canard à l'orange, les tartes, les confitures, les marmelades et les salades de fruits. Les zestes d'orange confits sont la base de gourmandises pâtisseries. En parfumerie, c'est dans les eaux de toilette et les savons que l'hespéridine, extraite des zestes, trouve son utilisation.

L'orange et, parfois, la mandarine ou la clémentine servent à réaliser « la pomme d'ambre » : piquée de clous de girofle et enrobée de poudre d'épices, cette pomme protégeait, autrefois, des infections. D'origine anglo-saxonne, elle sert aujourd'hui à décorer et à parfumer la maison et elle protège aussi le linge des mites.

Et si pour Noël vous avez envie de faire plaisir aux vôtres, essayez!

Brigitte Rochas



## Création d'un observatoire

**L**e terrain de motoball du Palis, définitivement désaffecté après la dissolution du club local, connaît une nouvelle vie : l'association *Observatoire Astronomique Vaison-Ventoux* y construit actuellement un observatoire astronomique qui, au final, devrait compter huit télescopes ou lunettes.

Une coupole de trois mètres de diamètre est mise en place. Après avoir défoncé la grande dalle de béton qui formait le terrain, une autre de 20 centimètres d'épaisseur a été coulée pour caler le télescope de 350 millimètres de diamètre.

« L'étape suivante sera l'installation d'une coupole de cinq mètres de diamètre pour abriter un appareil de 600 millimètres », dit Frédéric Charfy à l'origine du projet. Il pense que le lieu est propice à cette activité, car il est bien situé et dégagé. Il faudra étêter les arbres pour avoir un champ de vision encore meilleur.

Frédéric Charfy est le fondateur et le président de la société *Observatoire Croix du Midi*. Passionné d'astronomie depuis sa jeunesse, il a obtenu un Diplôme d'Études Approfondies (D. E. A.) d'astrophysique qu'il a complété par un Diplôme Universitaire (D. U.) en astronomie et astrophysique, afin d'acquérir des fondements supplémentaires pour des animations scientifiques.

Frédéric Charfy est installé à Vaison depuis 1996. Il intervient à la cité scolaire pour mettre sur pied un réseau entre les lycées et collèges de plusieurs pays, afin d'impliquer les élèves dans des projets communs et de leur en faire partager les résultats. Une bonne partie des travaux se feront en liaison avec un observatoire de la Réunion, en partenariat avec le lycée de Vaison-la-Romaine, grâce à Internet. Si tout se passe comme prévu, des lycéens vaisonnois devraient se rendre à la Réunion pour y observer, sous un autre ciel, l'éclipse annulaire de soleil le premier septembre 2016.

En parallèle, l'association *Observatoire Astronomique Vaison-Ventoux* va se consacrer à la vulgarisation auprès du grand public par des soirées d'observation du ciel, en préparant de nombreuses animations d'astronomie en partenariat avec des centres de vacances, des comités d'entreprises, des collectivités locales et bien d'autres.

Frédéric Charfy veut développer les activités culturelle et scientifique autour de l'astronomie dans le Vaucluse et dans la Drôme. À plus long terme, l'observatoire du Palis participerait à des projets de la communauté scientifique.

De plus, en 2004, il a créé un club d'astronomie qui participe activement aux manifestations nationales comme « la nuit des étoiles » et « la fête de la science ».



Beaucoup de travail, beaucoup de projets. J'espère qu'ils pourront se concrétiser et je souhaite bon courage et excellente réussite à Frédéric Charfy.

Renée Biojoux



Frédéric Charfy

Traduction de l'article en provençal paru dans *La Gazette* 89...

## Villedieu, mon village

Adeline Mauric, la plus jeune des filles de Marthe et Raymond Mauric, a suivi la trace de ses parents, tous deux enseignants à Villedieu. Institutrice à Bollène, puis à Vaison, elle est retraitée depuis 2001.

En 1933, avec l'aide de son épouse Marthe, monsieur Mauric a organisé une bibliothèque à l'école dont il était le directeur.



Adeline vers 1963

C'est en l'honneur de ses créateurs que *La Société de Lecture* actuelle a souhaité donner leur nom à la bibliothèque qui depuis lors continue d'offrir aux Villadéens un lieu de lecture et d'emprunt de livres fournis en partie par le bibliobus de *La Bibliothèque Départementale de Prêt* (B.D.P.).

Adeline Mauric a écrit « Mon village » en 1963. Elle était en seconde au lycée de filles d'Avignon où elle suivait les cours de provençal. Cela ne fait aucun doute, elle devait maîtriser cette langue, alors son professeur lui a demandé d'écrire quelque chose pour la revue *L'Almanach des Félibres*.

Roselyne Lesecq, une amie ségurétaïne, a trouvé ce texte dans son grenier. Voulant le travailler pour le présenter au cours de provençal de Malaucène, elle m'a demandé d'en vérifier l'orthographe. Et quelle ne fut pas ma surprise : il parlait de Villedieu et il était signé par Adeline Mauric ! Bien évidemment, j'ai tout de suite pensé : « *Voilà un texte idéal pour La Gazette !* ». Roselyne a bien voulu me le confier pour le publier.

Le père de Roselyne était abonné à plusieurs revues en provençal et en particulier à *L'Almanach des Félibres*, préparé et publié de la main des félibres, aux *Éditions Méditerranées d'Avignon*. C'est dans cet ouvrage que Roselyne a trouvé le texte d'Adeline que vous lirez ci-dessous.

Renée Biojoux

### Mon village

Avec les vacances, j'ai revu mon petit village de Villedieu.

Adossé à une colline qui domine la vallée de l'Aygues, Villedieu tient tête au mistral.

Les maisons sont quasiment toutes vieilles. Sa tour du Moyen-Âge s'élève au-dessus des toitures moussues et rafistolées, et son clocher carré est encore en dessus de tout.

Ses remparts, ses tours, son antique château et sa vieille maison des Templiers disent que, dans le temps, Villedieu avait assez d'importance.

Maintenant, c'est un village comme il y en a beaucoup. Il vit tranquille et son unique place est le seul endroit où il y ait un peu d'animation. Là, une fontaine donne un peu de fraîcheur, et des platanes répandent une bonne ombre. Mais, ce qu'il y a de plus beau, sur cette place, ce sont les hommes qui, selon la saison, y viennent prendre le frais ou boire le soleil. Ils viennent s'asseoir sur un banc accoté aux vieux remparts. Là, ils parlent de beaucoup de choses : du travail, de la politique, des boules, du Tour de France et que sais-je moi ?

Aujourd'hui, il y en a quelques-uns qui écoutent Toni et

Janet parler des fêtes votives d'autrefois. Approchons-nous et voyons un peu ce qu'ils disent :

« À notre époque », dit Janet, « les danses étaient des danses ; il y avait du plaisir à les faire et à les écouter. Maintenant, on ne fait plus que des danses de sauvages. Les orchestres ne jouent quasiment plus de valses, et pourtant, qu'y avait-il de plus beau qu'une valse ? Tiens, en parlant de valse, cela me fait penser qu'une année, avant la guerre de quatorze, à la fête votive de Buisson, j'ai gagné la palme, car j'avais fait la valse sur une grande table ronde qu'on avait apportée dans le bal. »

« Moi », dit Toni qui n'a pas la langue dans sa poche, « j'étais encore plus fort que toi, mon homme ! À la fête votive de Saint-Roman-de-Malegarde, j'ai gagné aussi le prix pour la valse : je l'ai faite sur un guéridon de café où nous étions en train de boire. Et quand je suis descendu, j'ai vu que tous les verres étaient à la même place, il n'en manquait point. Si Fortunet était là, il te le dirait ! ».

Et tous d'écouter bouche bée. C'est comme ça, vous voyez, que le temps passe, l'hiver ou l'été, dans ce petit village tranquille.

Adeline Mauric  
Lycée de filles d'Avignon  
2<sup>e</sup> M 3



## Noto sus Lou Felibrige

À la seguida dóu tète de la darriero fes, Adelino Mauric a escri «Image de moun village» qu'es pareigu dins *L'Armana di Felibre* de 1965.

Aquest armana èro edita chasque an, mai sabe pas quand s'es arresta. Lis autour n'èron li felibre. Veici çai-souto uno esplico de ço qu'es *Lou Felibrige* :

*Lou Felibrige* es esta founda au castèu de Font-Segugno à Catèu-Nòu-de-Gadagno, Vau-Cluso, lou 21 de mai de 1854, jour de la santo Estello, pèr sèt jouine pouèto prouvençau: Frederi Mistral, Jòusè Roumaniho, Teoudor Aubanèu, Jan Brunet, Pau Giera, Ansèume Matiéu e Anfos Tavan. Ensèn entendien restoura la lengo prouvençalo e n'en coudifica l'ourtoügräfi.

*Lou Felibrige* es aro uno associacioun declarado segound la lèi dóu 1<sup>er</sup> de juillet de 1901, que obro dins uno toco<sup>1</sup> de sauvo-gardo e de proumoucioun de la lengo, de la culturo e de tout ço que coustituis l'identita di país de lengo d'o. Soun sèti souciau es au *Museon Arlaten*, palais dóu felibrige à Arle.

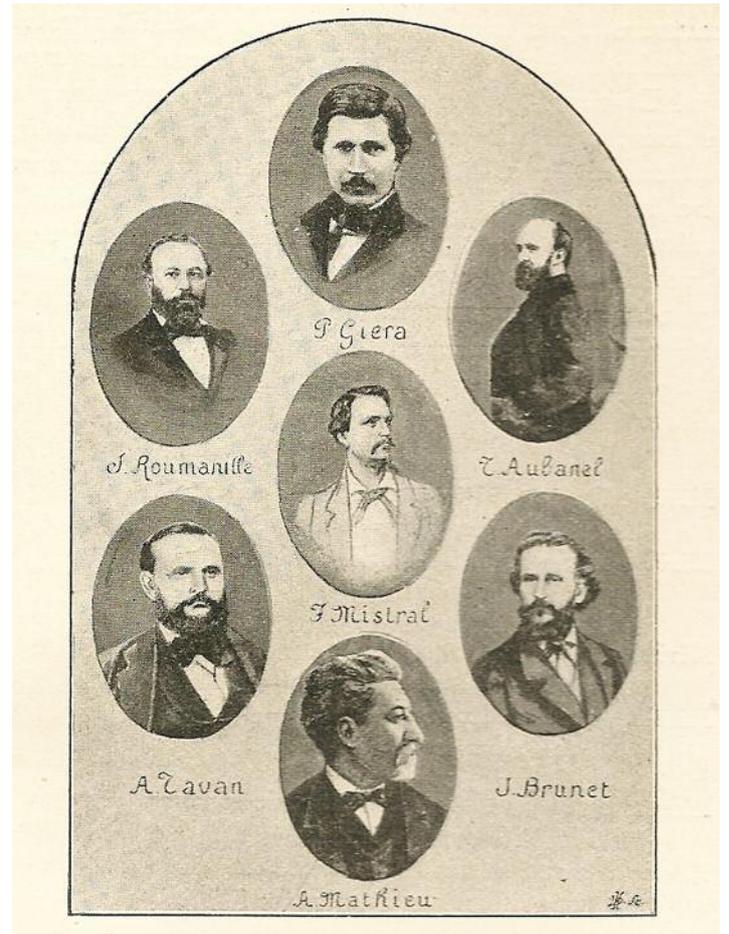
Un felibre es un pouèto que s'afiho à-n-aquelo associacioun. Segound l'ipoutèsi la mai proubablo, lou mot felibre vendrié dóu latin *felibris* o *fellebris*, nourridoun<sup>2</sup> e par estensiou escoulan, disciple.

Lou mot felibrige designo à la fes l'obro e l'associacioun.

Renado Biojoux

– 1 toco : but.

– 2 nourridoun : nourrisson.



Li foundadou dóu *Felibrige*

## Image de moun village

Vers li sièis ouro, lou matin, lou soulèu sort, alin, darrié uno colo, de la man de Ventour. Li perlo de l'eigagno brihon dins l'erbo. Li gau an canta mai que d'un cop. Alor moun vilage se dereviho e repren vido.

Lou fournié, qu'a travaia touto la niue, vèn sus soun escalie tuba uno cigaleto. Lou chin dóu cafetié, embarra dins sa remisio, japo pèr que ié vengon durbi lou pourtau. Uno veituro laisso, en passant, dos dourgo de la, davans la porto de l'espicié. Lou mecanician sort de soun garage e lou bouchié se despacho d'ana faire sa prouvesiou de viando au tuiadou. À la font, un brave ome emplis sa machino pèr sulfata, e l'eigadié dóu canau s'en vai eila pèr faire sa tournado. Vaqui li proumier image d'un jour d'avoust à Villo-Diéu.

Se levant de taulo, lis ome qu'an travaia tout lou matin van faire miejour. Quàuqui vièi barjacon sus lou planet. Dins li platano, uno cigalo canto à se faire creba li mirau, d'enterin qu'uno guèspo vèn bèure à la regolo. Dins sis estable, li chivau picon dóu pèd pèr faire enana li

mousco que li pougnon. Li galino, lou bè dubert, an fa de traou dedins la terro e se i'ajasson pèr èstre au fres. Li dindouletto, éli peréu, an ges de voio e rèston dins si nis.



À l'ombro d'un óume, uno femo pedasso de saco pèr lou blad. Dins un moumen, quand la calour sara pas tant forto, lou travaï vai reprene.

Lis ouro passon e lou soulèu s'es escoundu darrié li Ceveno. Li proumiéris estello pounchejon dins lou cèu. Uno pichoto auro frescouleto se fai sèntre. La niue vèn. Dins lou vilage, li gènt soupon, pièi, li vesès que sorton sus lou pas de sa porto pèr prene lou fres. Dins li champ endourmi, li machoto se meton à canta : « Chou! Chou! Chou! ».

Em'acò pièi, au bout d'uno passado, lou mounde se van jaire. Touto vido a cala e lou silènci es lou mèstre en plen dins aquéu poulit caire de terro prouvençalo.

Adelino Mauric  
Mat. Elem.

## J'ai lu...

### Traité sur la tolérance

Voltaire écrivit ce texte il y a plus de deux cent cinquante ans. Son intérêt n'a jamais faibli et il suffit de compter la douzaine de nouvelles éditions françaises de ces dix dernières années pour s'en convaincre.

En effet, la très brûlante, douloureuse et désastreuse actualité de ce texte nous est chaque jour rappelée par nos divers médias.

Ce fut au demeurant l'actualité qui poussa Voltaire à écrire ce traité, sous-titré «à l'occasion de la mort de Jean Calas». Celui-ci est accusé, avec sa femme, son fils Pierre et un ami de celui-ci, d'avoir assassiné un autre de ses fils, Marc-Antoine, sans preuve aucune. Marc-Antoine, dépressif, s'est manifestement suicidé.

Toulouse, où le drame se passe en 1762, est un bastion du catholicisme le plus fanatique, pénétré des dispositions les plus strictes de l'Édit de Nantes, et où l'on fête dans l'allégresse chaque année l'anniversaire du massacre de quatre mille hérétiques, deux siècles auparavant.

Dans ce contexte, Jean Calas, qui est protestant, est condamné à la roue après un procès totalement à charge, sans aucune preuve, mais où les oui-dire sont considérés comme des quarts de preuve et les ragots des huitièmes de preuve. Un jugement en appel suit, plus clément, toutes proportions gardées, puisque le condamné ne subit «que» deux heures de roue, suivies de son étranglement et sa mise au bûcher! Pierre est quant à lui condamné au bannissement, les autres «complices» étant relaxés.

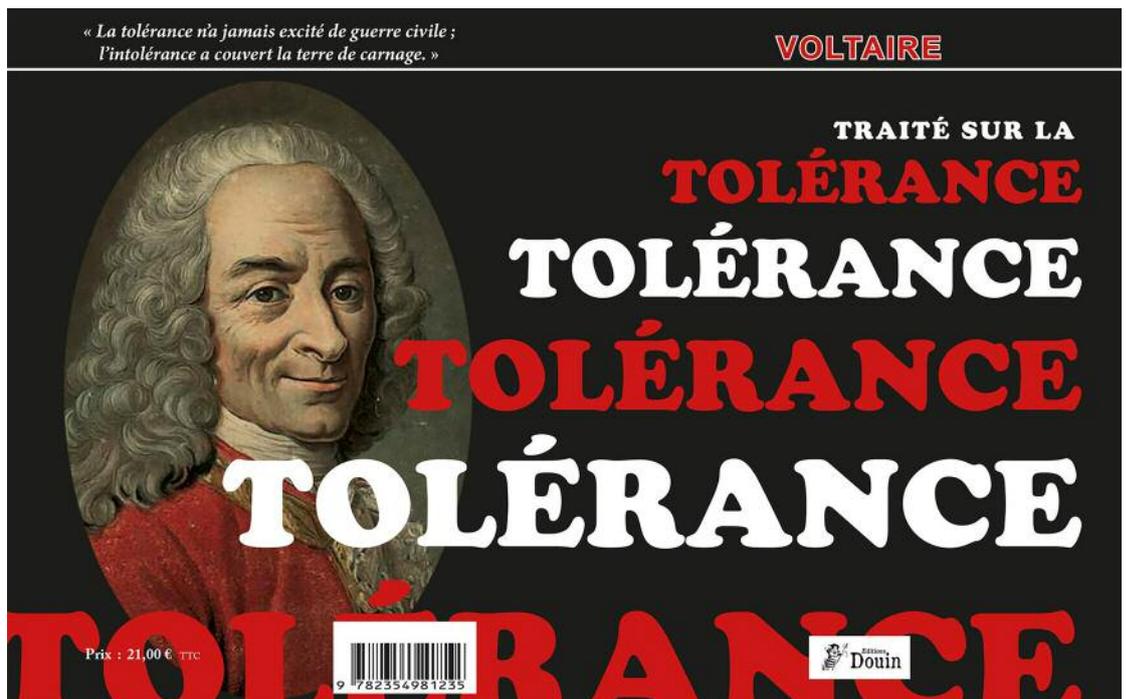
Pierre alors s'exile à Genève, contacte et convainc Voltaire de l'innocence de son père. Le *Traité sur la tolérance* s'ensuivra, auquel la célébrité de l'auteur assurera un grand retentissement tant en France que dans l'Europe entière. C'est ainsi que soutenue par des avocats, la famille pourra rencontrer Louis XV. Le Conseil du roi cassera l'arrêt de Toulouse en 1764 et l'on arrivera enfin à une réhabilitation totale de Jean Calas et de sa famille en 1765.

Le traité de Voltaire est une charge très sévère contre l'intolérance de l'église catholique de son temps et des siècles précédents.

Pour Voltaire, la comparaison avec l'antiquité grecque ou romaine est édifiante : les cultes juifs et chrétiens s'ajoutaient simplement aux cultes locaux et n'étaient pas l'objet de persécution, dans un premier temps au moins. Les Martyrs ultérieurs de l'église chrétienne à Rome seraient, selon Voltaire, la conséquence de leur propre into-

lérance vis-à-vis des cultes des « faux dieux ». Et ces persécutions semblent n'avoir jamais eu de caractère systématique, surtout comparées aux persécutions que subirent en France, quelque quinze siècles plus tard, les protestants.

La tolérance, pour l'auteur, c'est le devoir de ne pas persécuter l'autre, en particulier pour des raisons religieuses, mais c'est aussi le droit absolu de critiquer tous les fanatismes, ce dont l'auteur ne se prive pas : les juifs, le clergé catholique (jésuite en particulier, sa bête noire, si l'on peut dire), et les huguenots (calvinistes en particulier), chacun en prend pour son grade, souvent sur le ton d'une ironie amère.



Ce livre ayant été écrit pour l'affaire Calas, il n'y est pas question du fanatisme de certains disciples de Mahomet que Voltaire pourfend par ailleurs, en d'autres ouvrages, et à longueur de page, au point que nul n'oserait aujourd'hui, dit-on, proposer de produire sur une scène sa tragédie *Mahomet ou le fanatisme* dans le contexte actuel.

Jean-Jacques Sibourg

Voltaire. *Traité sur la tolérance*.  
Douin éditeur, 2015, Facsimilé de l'édition originale de 1763.  
*L'ouvrage est disponible à la Bibliothèque Mauric.*

On ne prête qu'aux riches, mais il est notable que la célèbre phrase prêtée à Voltaire et répétée à l'envi « *Je ne suis pas d'accord avec ce que vous dites, mais je me battrai jusqu'à la mort pour que vous puissiez le dire...* » est apocryphe, et fut écrite par une Anglaise, dans sa langue maternelle (l'attribution à Georges Clemenceau ou à Paul Claudel, suivant les sources, de la non moins célèbre phrase « *La tolérance ! Mais il y a des maisons pour ça...* » ne semble pas plus attestée !).

## J'ai goûté...

### Le vin d'orange de mon papa

Clovis Cecchini, mon papa, Villadéen que des anciens ont dû connaître, faisait des apéritifs excellents avec des ingrédients simples et bon marché. Depuis qu'il n'est plus là, c'est moi qui ai pris la suite et les prépare pour toute la famille, en appliquant les recettes qu'il m'a transmises. C'est le cas pour ce vin d'orange qui, ma foi, au dire de ceux qui l'ont savouré, « se laisse boire ».

### Ingrédients

- 5 litres de vin rouge ou blanc,
- 5 bâtons de vanille,
- 1 kg de sucre en poudre,
- ¼ de litre d'eau-de-vie à 80°,
- Les zestes séchés de 13 oranges.

### Préparation

Dans une bonbonne à large goulot, mettre le vin, la vanille, le sucre et l'alcool.

Faites griller dans un four les zestes préalablement séchés, et les précipiter très chauds dans la bonbonne.

Laisser macérer 45 jours en remuant de temps en temps. Soutirer, puis filtrer pour mettre en bouteilles.

Toutefois, le temps de macération peut être allongé. Je trouve que les arômes en sont d'autant plus développés. Je laisse tout dans la



bonbonne jusqu'à ce que je fasse le vin de noix. C'est à ce moment-là seulement que je soutire.

Si vous voulez un vin d'orange épais et coloré, vous emploierez du bon vin rouge, mais si vous le préférez plus léger, d'une jolie couleur dorée, c'est du vin blanc que vous utiliserez.

Pour faire une petite publicité à Villedieu, c'est le bon vin blanc de la cave *La Vigneronne* que j'achète.

À servir bien frais à l'apéritif, mais avec modération bien sûr!

### Petite astuce

Pour utiliser les zestes qui ont macéré dans le vin d'orange, les faire soigneusement égoutter dans une passoire, puis les mettre dans une casserole avec leur poids en sucre et très peu d'eau.

Vous pouvez parfumer avec de l'eau de fleur d'oranger, de la vanille, de la cannelle ou un parfum au choix, pour les faire cuire jusqu'à évaporation.

Les étaler ensuite dans un grand plat pour les faire refroidir.

Enfin, les placer dans une boîte hermétique avec du sucre en poudre, secouer pour bien les enrober et les séparer.

Vous aurez obtenu des écorces d'orange confites qui agrémenteront vos gâteaux ou que vous pourrez déguster, cette fois, sans modération!



Renée Biojoux

## J'ai vu...

### « La Farandole des Ancêtres »

Véritable musée roulant de véhicules du siècle passé, ce rallye-promenade présente chaque année une trentaine de voitures anciennes maintenues en parfait état de marche par leurs propriétaires, collectionneurs passionnés.

Ce sont de grands noms de l'histoire de la construction automobile de 1905 à 1919 qui surgissent du passé : *Amilcar*, *Le Zèbre*, en passant par *Panhard et Levassor*, puis *Fiat*, *Dodge*, *Vermorel* et enfin *Renault*, pour ne citer qu'eux.

La dixième édition de cette manifestation passait au pays des Voconces avec une halte à Vaison-la-Romaine, le vendredi 9 octobre, pour une exposition de ces « Ancêtres ».

Le lendemain, après une balade dans la vallée du Toulourenc, une présentation de ces véritables œuvres d'art a été commentée par un animateur, propriétaire lui-même de la plus ancienne « vieille dame » du défilé, sur la place Montfort de Vaison-la-Romaine.

Avec des roues à rayons métalliques ou en bois, avec ou sans carrosserie, avec ou sans pare-brise, avec ou sans béquille évitant le recul à l'arrêt, avec ou sans pneu de secours, avec ou sans volant coulissant pour faciliter la descente, mais toujours avec une manivelle de démarrage, les options d'équipement à l'achat étaient nombreuses. Ce qui donne des fonctionnements et des résultats esthétiques tout à fait différents et surprenants pour une profane comme moi. Mais les spectateurs connaisseurs, yeux brillants et petits sourires satisfaits, ont fort apprécié ce cortège rarissime.

Cette manifestation s'est terminée le dimanche 11 octobre avec une promenade dans les coteaux de l'Aygue, la visite de la cave de Rasteau et des châteaux de Suze-la-Rousse et de Rochegude.

Un grand merci aux organisateurs, aux propriétaires et, ma foi, à ces machines respectables !

Renée Biojoux



La première à défilé était une *Amilcar*



Une vieille caisse dans son jus !



Ancêtre du pneu neige : la calotte anti-dérapante



La plus ancienne

## 1515, 500<sup>e</sup> anniversaire

*C'est la première victoire du jeune roi François ... dès la première année de son règne ... acquise à un prix élevé ... 16.000 morts en seize heures de combat ...*



**L**a Gazette, troisième enfant d'un agrégé d'histoire, Yves Tardieu, ne pouvait négliger de rappeler cette date célèbre entre toutes, pourtant peu évoquée en cette année anniversaire.

La France s'est appliquée consciencieusement, pendant des siècles à faire la guerre à ses voisins immédiats, avec des succès variables. Elle a trouvé face à des Suisses, les 13 et 14 septembre 1515, à Marignan (aujourd'hui Melegnano, au sud de Milan), un adversaire qu'elle pût défaire, au prix de quelques milliers de morts de part et d'autre. Ces Suisses étaient plus ou moins mercenaires, car si certains appartenaient à des troupes levées par les cantons eux-mêmes, d'autres étaient là en quelque sorte en *free-lance*.

Les soldats suisses avaient en effet une très solide réputation à cette époque et constituaient les gardes rapprochées de la plupart des cours européennes (le Vatican, seul, perpétue aujourd'hui encore cette tradition). Le pays était alors très pauvre, avec pour seule ressource naturelle une très chiche agriculture de montagne. C'est pourquoi les hommes louaient volontiers leurs forces au plus offrant, voire changeaient éventuellement de camp sans barguigner quand les enchères montaient.

Du côté des troupes de François I<sup>er</sup>, il n'y a cependant pas lieu de pavoiser outre mesure et d'imaginer une quelconque motivation patriotique : la moitié de ses troupes était constituée de lansquenets (fantassins mercenaires allemands), et on y trouvait aussi Basques, Navarrais, Gascons, Grecs, Albanais et autres Croates !

Lors de cette bataille s'illustra tout particulièrement Pierre Téral, c'est-à-dire le Chevalier Bayard, bien connu comme étant « sans peur et sans reproche » : les chroniqueurs du temps notent cependant qu'il quitta le premier jour le champ de bataille en rampant !

Néanmoins, une légende tenace veut que François I<sup>er</sup> ait été adoué par son héros sur place, après le combat, alors qu'il l'avait été antérieurement par le Connétable de Bourbon, passé depuis à l'ennemi, ce qui faisait désordre pour son image.

En 1516, *La Paix perpétuelle de Fribourg* qui suivra Marignan, sera l'acte de naissance de la neutralité suisse, tout simplement (et chèrement) achetée par François I<sup>er</sup>.



**François I<sup>er</sup>**

La France entendait alors faire valoir ses droits sur le royaume de Naples et le duché de Milan. Ce fut l'épilogue (très provisoire) d'une sombre rivalité entre la France et les princes italiens soutenus alors par nos voisins helvètes.

Cette victoire lavait ainsi, d'une certaine manière, l'humiliation subie cent ans exactement auparavant, face aux Anglais, à la bataille d'Azincourt le 25 octobre 1415, voire par anticipation, toujours face aux Anglais, cette fois alliés aux Prussiens, trois siècles après, à Waterloo le 18 juin 1815 !

Lors de la bataille de Marignan, François I<sup>er</sup>, âgé de vingt ans, n'était roi de France que depuis moins d'un an.

Dix ans plus tard, il était lui-même battu devant Pavie, par un adversaire autrement sérieux, Charles Quint, et fait prisonnier. Libéré au bout d'un an, il laissait en otage ses deux fils et la rançon exigée allait coûter très cher à la France, tant en argent qu'en territoires.

Néanmoins, obsédé par le duché de Milan, il y fit encore deux guerres !

Jean-Jacques Sibourg

## Au gui l'an neuf !

**S**i, en décembre, les activités extérieures prennent moins de place, car les jours sont très courts, dans les maisons chacun s'affaire pour préparer Noël et accueillir l'année suivante.

Aux douze coups de minuit, le 31 décembre, jour de la Saint-Sylvestre, une nouvelle année commence et chasse l'autre. À cette



occasion, depuis le Moyen-âge, on suspend un bouquet de gui dans les maisons, puisque la coutume veut que l'on s'embrasse juste au-dessous et qu'ensuite on échange de bons vœux pour les douze mois à venir.

Cette coutume trouve son origine en Scandinavie : jaloux de l'éclat du dieu soleil Baldut, le démon Loki le tua en lui décochant une flèche empoisonnée avec du gui. Preyla, la déesse de l'amour, implora les dieux de ressusciter Baldut et promit en échange d'embrasser quiconque passerait sous une boule de gui.

Le choix du gui comme témoin de ce passage au Nouvel An n'est pas anodin. Présent dans le monde entier et connu depuis des millénaires, le gui tenait une place essentielle dans la culture celte. Les druides le considéraient comme une plante sacrée, riche de nombreux symboles. Dans le nord de l'Europe, le gui était aussi symbole d'amitié, de bienveillance, comme en témoigne cette anecdote : lorsque des ennemis se rencontraient en forêt près d'un arbre où il y avait du gui, ils déposaient les armes et respectaient une trêve d'une journée.

Chez les Celtes, la récolte des boules de gui s'accompagnait de tout un rituel. Elle avait lieu le sixième jour après le solstice d'hiver. Le gui, ne poussant pas sur le sol, ne devait jamais le toucher. Les druides disposaient donc un grand drap blanc sous le chêne rouvre porteur

de touffes de gui (pour ce peuple, le chêne rouvre jouissait d'un statut particulier), puis cueillaient les bouquets avec une serpe d'or et enfin, les déposaient sur le drap. Si les Celtes prenaient toutes ces précautions, c'était parce qu'à leurs yeux, le gui était la plante qui guérit de tout, c'était la « panacée ».

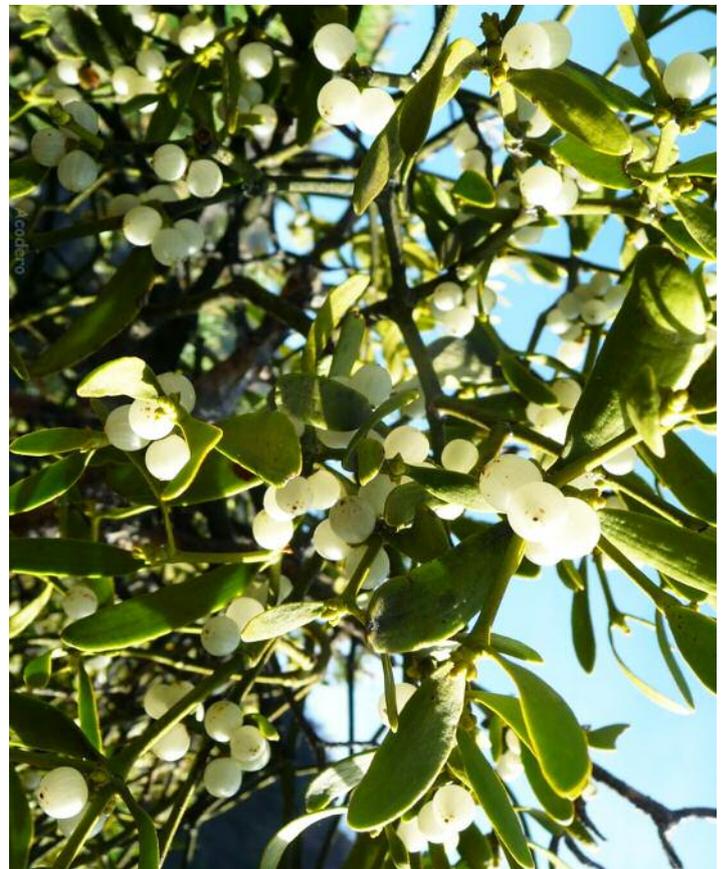
En herboristerie, le gui était prescrit pour soigner l'épilepsie, les désordres nerveux et la coqueluche. La recherche en phytothérapie a mis en évidence des propriétés hypotensives, vasodilatatrices et cardiotoniques. Ces études auraient révélé son action inhibitrice et nécrosante sur certaines tumeurs. L'utilisation thérapeutique du gui doit être surveillée par un professionnel habilité, car le gui peut être toxique.

Aujourd'hui encore, le gui reste une curiosité botanique. Arbuste semi-parasitaire, le gui se fixe sur les arbres (certains fruitiers, peupliers, aubépines, hêtres, sapins, chênes et autres) par un dispositif comparable à un clou ; ainsi il utilise l'eau de son hôte, mais assure sa propre photosynthèse.

Son apparence reste la même tout au long de l'année, ses tiges et ses feuilles conservent leur couleur vert doré. Ses fruits ronds, blancs et visqueux sont à l'origine de son nom latin *Viscum album*.

Après la floraison de février, les baies apparaissent dès juillet, puis mûrissent pour le solstice d'hiver. C'est sans doute ce côté immuable et résistant qui a fait du gui un symbole d'immortalité, de fertilité, de prospérité et de puissance.

Brigitte Rochas



# Jeux

## Sudoku

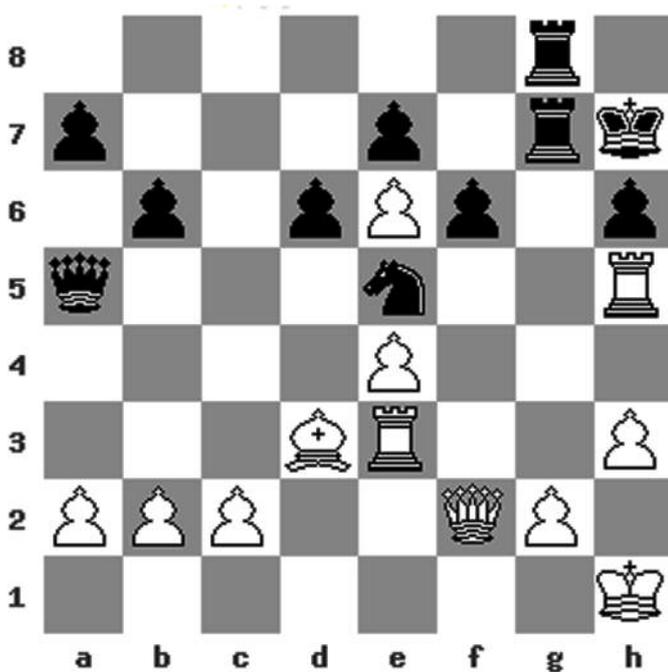
4		5				1		
	7			4	6		8	
	1		3	5				7
		6	7				9	1
9	8			6			2	5
7	4				9	3		
6				3	1			5
	9		6	7				1
		4				9		6

Facile

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

Démoniaque

## Échecs



Wuissart, Durufle, 1995  
*Mat en 5 coups - Les blancs jouent.*



# Solution des jeux de la 89

Elle Thébais

Il s'agissait de trouver un proverbe...

UNE HIRONDELLE NE FAIT PAS LE PRINTEMPS

## Crooneries

Il s'agissait de trouver, autour des grillades, des plats simples ou complexes.

1					G	i	G	O	T		
2					R	O	T	i			
3		A	i	O	L	i					
4			P	A	E	L	L	A			
5	C	A	N	E	L	L	O	N	i		
6					G	R	A	T	I	N	
7			L	A	R	D	O	N	S		
8				O	M	E	L	E	T	T	E
9		B	R	I	K	S					

## Sudoku

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

Facile

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

Démoniaque



## Échecs

1. Nxg6+! fxg6 2. Qg8+!! ( La pointe qui aspire le Roi noir sur une case mortelle. ) 2... Kxg8 3. Ne7+ ( Un échec double décisif... ) 3... Kf8 4. Nxg6# Jeroström-Bergman, Suède 1950. \*

## LE BILLET

Dix mois seulement après les attentats de *Charlie Hebdo* et de *l'Hyper Cacher*, Paris a sombré à nouveau dans l'horreur.

Dans la nuit du 13 au 14 novembre 2015, plusieurs lieux de la capitale ont été visés simultanément par des attaques terroristes: *Le Stade de France*, le restaurant *Le Petit Cambodge*, les bars *Le Carillon* et *La Belle Equipe*, la terrasse du restaurant *La Casa Nostra* et le boulevard Voltaire.

Ces actes barbares, dont le terrible bilan avoisine les 130 morts, n'ont pas encore livré tous leurs secrets. Mais «l'État islamique» (qui, rappelons-le, n'a rien d'un État) les a déjà revendiqués.

Jamais la France n'avait connu une attaque d'une telle ampleur.

François Hollande a affirmé: «*La France a été agressée lâchement, honteusement, violemment, mais la France sera impitoyable*». Le chef de l'État a précisé: «*Dans cette période si décisive pour notre pays, j'en appelle à l'unité, au rassemblement, au sang froid. La France est forte, elle se relève tous les jours. La France est solide et vaillante et elle triomphera de la barbarie*».

Le comité de rédaction de *La Gazette* exprime une émotion infinie à l'égard de cette tragédie, cette abomination, cette barbarie.



Le 16 novembre 2015, à midi, quelques élus proposent une minute de silence aux Villadéens, en mémoire des victimes des attentats du vendredi 13 à Paris



**100 ans... Ça se fête !**

**Édith PIAF  
1915 - 2015**

La Môme Piaf  
aurait eu 100 ans  
le 19 décembre 2015.

**Souhaitons-lui  
un anniversaire  
digne de ce nom !**

La Rouquiquinante,  
interprète de la Môme,  
mais aussi de Nougaro,  
Ferrat, Brassens et  
tant d'autres,  
vous invite à célébrer  
ce bel événement  
à Villedieu.

## La Rouquiquinante chante Piaf

**Samedi 19 décembre 2015 - 20 h 30**

**Salle des fêtes de Villedieu**

Réservation conseillée : 06 79 35 43 50

12 € (10 € adhérents *Gazette* et enfants - 12 ans)

*Buvette et grignotage sur place*

**Samedi 28 novembre**

**Festival après les vendanges**

**DUO BONITO - Chansons à risques**

À 20 h 30, à la Maison Garcia.

Buvette et grignotage sur place.

Réservations : 04.90.46.99.57.

**Dimanche 6 décembre**

**Repas annuel du Club des Aînés**

À 12 h, à la Maison Garcia.

Infos : 04.90.28.93.39.

**Dimanche 6 décembre et**

**dimanche 13 décembre**

**Élections régionales**

Bureau de vote ouvert

de 8 h à 18 h.

**Vendredi 11 décembre**

**A.G. des Amis de**

**la chapelle St-Laurent**

À 18 h, salle Pierre Bertrand.

**Dimanche 17 janvier 2016**

**Loto des Amis de**

**la chapelle St-Laurent**

À 15 h, à la Maison Garcia.

Buvette et grignotage sur place.

**Samedi 23 janvier 2016**

**Loto de La Gazette**

À 16 h 30, à la Maison Garcia.

Buvette et grignotage sur place.

Le loto sera suivi d'un repas (8 €).

## Nouveautés à la bibliothèque

### Policiers

- Maman a tort de *Michel Bussi*.
- La fille derrière le rideau de douche de *Robert Graysmith*.
- *Perfidia* de *James Ellroy*.
- *Millénium - Tome 4 - Ce qui ne me tue pas* de *David Lagercrantz*.
- *Lontano* de *Jean-Christophe Grangé*.
- *À toute épreuve* de *Harlan Coben*.
- *Intérieur nuit* de *Marisha Pessl*.

### Romans

- *Jacob, Jacob* de *Valérie Zenatti*.
- *Retour à Berratham* de *Laurent Mauvignier*.
- *Numéro zéro* de *Umberto Eco*.
- *Mirage* de *Douglas Kennedy*.
- *Ça aussi ça passera* de *Milena Busquets*.
- *La nuit de feu* de *Eric-Emmanuel Schmitt*.
- *La dernière nuit du raïs* de *Yasmina Khadra*.
- *L'odeur du café* de *Dany Laferrière*.
- *Les eaux troubles du mojito* de *Philippe Delerm*.

### Essai

- *Traité sur la tolérance* de *Voltaire*.

**La Bibliothèque Mauric est ouverte  
le dimanche de 10 h à 12 h.**

**Renseignements : 04.90.12.69.42.**

## La Gazette

Bulletin d'adhésion  
2016

Nom : .....

Adresse : .....

Adresse électronique : .....

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

Chèque

Espèces

