



Inauguration du Café du Centre rénové

Le mercredi 30 mai 2018 était inauguré le *Café du Centre* rénové. À cette occasion, la municipalité avait organisé une cérémonie festive. Pierre Arnaud, le maire et Sylvie Brichet-Bouffiès, conseillère municipale, ont successivement pris la parole. Voici la teneur de leurs discours :

« Bonjour à tous, Villadéens et amis, bonjour aux maires des communes voisines, bonjour à Jean-Pierre Larguier, président de la Copavo, bonjour à Sophie Rigaud, Conseillère départementale, bonjour à toutes les personnalités que j'oublie de citer, vous êtes très nombreux, et merci à tous de votre présence... »

Le sénateur, Claude Haut, le président de l'Association des Maires de Vaucluse, François Lovisolo et Maurice Chabert, président du Conseil Départemental, n'ont pu être présents ce jour, et nous ont priés de bien vouloir présenter leurs excuses.

L'histoire de ce café communal et de notre place a commencé un beau jour de 1984.

L'immeuble, avec son café, était à la vente et la licence IV risquait de s'éteindre. Pour éviter la disparition du dernier café du village (dans les années 30, il y avait cinq cafés à Villedieu), le Conseil municipal de l'époque a décidé d'acheter les murs et la licence pour la somme de 250 000 francs. La mairie a donc eu la maîtrise complète du café qui devint « café communal ».

Je voudrais rendre hommage à ce Conseil municipal dont quelques membres sont présents aujourd'hui et je les cite : Jean-Louis Vollot, Pierre Bertrand, Roland Blanc, Claude Cellier, Régis Marin, Pierre Dieu, Henri Favier, Anne Gros, Micheline Grangeon, Raymond Joubert et Alain Martin.

Après avoir établi un bail avec le gérant en place, ce Conseil municipal a décidé de rendre la place « non accessible » aux voitures et c'est ainsi qu'a commencé la belle aventure de la place du *Café du*

Centre. Les gérants successifs ont été M. Leccia, Danièle et Michel Mussato, Yvelise Clérand, Lionel Lazard et maintenant, Jean-Claude Raffin.

L'immeuble était vétuste et les anges gardiens ont soufflé très fort pour qu'il reste debout... 34 ans après, le Conseil municipal actuel a endossé la lourde tâche de restaurer ce bâtiment de 400 m² sur trois étages... Il a fallu deux ans pour en arriver au résultat d'aujourd'hui.

Je me souviens de la première réunion de chantier en décembre 2016. Il ne restait que les quatre murs. Le toit me paraissait haut, très haut, presque inaccessible à l'image du travail qui nous attendait. Pour couronner le tout, le chef de chantier de *Construire en*

Provence, Michael Blanc, nous dit : « Le mur de la maison d'à côté fait le ventre... Il faut vite l'étayer avant qu'il ne s'effondre ! ». Petite consolation : la maison d'à côté c'était celle de Samuel Charpentier, Conseiller municipal, responsable de la commission café !

Le projet était ambitieux. Pour le réaliser, plusieurs conditions étaient nécessaires : une équipe municipale motivée et responsable, soucieuse de restaurer ce café

en gardant son âme... Ceci nous l'avions. Des partenaires politiques et financiers... Nous les avons trouvés avec les fidèles parmi les fidèles : le sénateur, Claude Haut, et la Conseillère départementale, Sophie Rigaud, toujours disponibles pour nous donner les bonnes adresses et les bons numéros de téléphone au bon moment, et Max Raspail, président du *Syndicat d'Électrification Vauclusien* (S.E.V.) et Conseiller départemental, qui nous a bien aidés dans les moments compliqués.

Au niveau de l'administration, nous avons eu la chance d'avoir Jean-François Moniotte, sous-préfet en place à l'époque, un homme de proximité, très à l'écoute des élus locaux. Il est venu plusieurs fois en mairie et nous a soutenus dans le projet.



Mireille Dieu, 1^{re} adjointe et Pierre Arnaud, le maire, inaugurent le Café du Centre, dans les règles de l'art, en présence de jeunes Villadéens très intéressés !

Maintenant, j'invite à venir nous rejoindre et je veux remercier le cabinet d'architectes A.C.C.S., MM. Collot et Siès, de Vaison-la-Romaine, et toutes les entreprises qui ont travaillé sur ce chantier: *Construire en Provence* qui a réalisé le gros-œuvre, avec Michael Blanc, chef de chantier, très présent, très disponible et très compétent, qui nous a accompagnés tout le long du chantier. M. Hamrani de la *Plâtrerie P.P.B.*, M. Saïd Kiddi de l'entreprise *Tradisol*, la *Menuiserie Grosjean* pour les menuiseries extérieures, la société *ILL* pour les menuiseries intérieures, *K.S.P. Peintures*, la *Serrurerie Buis*, l'entreprise *E.T.E* pour l'électricité, la *Plomberie Anaya* et également les bureaux de contrôles: *Ingéflux*, *Apave* et *Bécamel*.

Le coût global de la rénovation a atteint le montant T.T.C. de 642 000 €. Mais il faut le dire haut et fort: il y a des subventions! Il faut aller les chercher...

Encore un grand merci au sous-préfet Jean-François Moniotte qui nous a bien aidés dans cette démarche. Nous avons obtenu environ 50% de subventions qui se déclinent comme suit:

- *La Dotation d'Équipement des Territoires Ruraux* (D.E.T.R.) s'élève à 180 000 €. Cette subvention a été mise en place par l'État pour les projets en milieu rural.
- *La Contractualisation*, une aide du Département, pour un montant de 87 000 € sur deux années cumulées.
- *La Réserve Parlementaire* du sénateur Claude Haut, pour 10 000 €.
- *La Fondation du Patrimoine* nous a attribué la somme de 9 000 €. C'est un bel effort de la part de cette institution, quand on sait que son budget est très serré pour le Vaucluse. Un grand merci à Anne Chanson, sa représentante.
- Et puis vous, les Villadéens, qui par le biais d'une souscription organisée par Jacques Bellier, dans le cadre de *La Fondation du Patrimoine*, avez fait don de 8 000 €!

Les 348 000 € restants ont été financés par un emprunt à taux zéro, via *La Caisse des Dépôts*, pour 228 000 € et un emprunt au *Crédit Agricole* de 120 000 €, au taux de 1%. Merci beaucoup à Gérard Martin et Étienne Renet, responsables de la commission des finances au Conseil municipal, pour leurs très belles négociations auprès de ces organismes!

Après les dépenses, je vais maintenant vous parler des recettes... Les loyers du café et des deux logements créés dans les étages, déjà loués, remboursent les échéances d'emprunt. Le projet est donc autofinancé. Le bon Villadéen et ami qui me disait l'autre jour pour me taquiner: «*Depuis le temps que les entreprises travaillent sur le café, ça va nous coûter très cher!*» peut être rassuré! Ça ne coûte pas un sou au contribuable, et comme depuis le début du mandat, les impôts locaux ne vont pas augmenter!

Tout à l'heure, vous pourrez visiter le café et apprécier la qualité de sa déco. Vous le verrez, il a vraiment gardé son âme! Nous espérons que ses deux salles de restaurant à l'étage serviront pour vos repas de famille ou entre amis, ou encore pour des congrès et des réunions professionnelles. Nous savons qu'il manque des salles de ce type sur le canton. Par contre, comme je vous le disais, les deux logements sont déjà loués et ne pourront donc pas être visités.



Notre souhait le plus cher est que cet établissement puisse contribuer à la quiétude de cette place, animée également par *La Remise* de Yann Palleiro et *La Maison Bleue* de Daniel Roger.

Sylvie Brichet-Bouffiès, Conseillère municipale, très engagée dans ce projet, et de très bon conseil, va vous parler de cette belle aventure humaine, je ne rentre-rais donc pas dans les détails.

Mais avant de conclure, je veux citer toutes les personnes sur lesquelles le projet a reposé et qui se sont investies à fond depuis deux ans: la commission du café, avec Samuel Charpentier, Sylvie Brichet-Bouffiès, Daniel Labit-Barthalois, Mireille Dieu et moi-même. Au montage des dossiers financiers, la commission des finances avec Gérard Martin, Étienne Renet et Caroline Delsenne à la comptabilité et à l'urbanisme. Sandrine Saez, secrétaire chargée de la coordination du dossier, qui a su faire le lien entre tous les acteurs, rôle pas toujours facile! Et enfin, à la déco, notre ami Philippe Turlure que nous avons sollicité, pas simplement en tant que Villadéen, mais aussi pour ses compétences professionnelles de décorateur reconnues dans le monde du cinéma et qui, avec Jean-Claude Raffin et Sylvie Brichet-Bouffiès ont arpenté toutes les brocantes du coin pour dénicher les objets qui donnent son charme au café... Vous pouvez les applaudir très fort, car ils le méritent!

Nous avons relevé le défi de la rénovation du *Café du Centre* et nous en sommes fiers.

Nous pouvons maintenant faire la fête à la hauteur de l'événement qui donne vie à notre village.

Toujours dans cette dynamique, votre Conseil municipal a encore un autre projet d'envergure en phase de réalisation: la création d'une trentaine de logements dans la zone dite «*sous le château*» et qui permettra, nous l'espérons, à de nombreux jeunes de s'installer et de continuer à faire vivre notre école. Les terrains devraient être à la vente prochainement. Parlez-en autour de vous!

Je donne maintenant la parole à Sylvie.»

Pierre Arnaud

« Nous sommes très heureux de vous retrouver sur cette place aujourd'hui pour l'inauguration du *Café du Centre*. Je vais surtout vous faire partager une belle aventure humaine collective à laquelle vous êtes très nombreux à avoir participé et si j'oublie de citer certaines personnes je les prie de bien vouloir m'en excuser.

Pour la réalisation de ce projet ambitieux, avant toute chose, nous avons souhaité avoir l'avis des Villadéens et c'est Samuel Charpentier qui s'est chargé, voilà plus de deux ans, de diligenter une enquête auprès des citoyens. Nous avons rapidement compris qu'il s'agissait d'une affaire très importante pour les villageois qui tenaient à garder le bar dans « son jus » (il n'y a qu'à se référer aux nombreuses discussions sur la couleur de la façade ces derniers jours !). C'est donc avec une certaine pression sur nos épaules que l'aventure a commencé. Samuel et moi-même allions découvrir ce qu'était un marché public avec toutes ses contraintes. Nous étions loin d'imaginer le travail qui nous attendait : suivre le travail de quinze entreprises !

Heureusement, sur notre route, nous avons croisé de nombreuses personnes qui ont contribué à cette belle réalisation : politiques, professionnels, Villadéens et bien d'autres.

Tout d'abord, les personnalités politiques qui ont soutenu ce projet et que le maire vient de citer. Puis, Gérard Martin et Étienne Renet, de la commission des finances, qui ont fait un travail considérable afin d'obtenir subventions et prêts intéressants, avec le concours de nos secrétaires de mairie, Caroline Delsenne et Sandrine Saez.

Sur les conseils du service technique de la Copavo, nous avons fait appel à Jean-Charles Gros, architecte-conseil du C.A.U.E. du Vaucluse, qui nous a apporté une aide précieuse dès le départ, et qui nous a permis d'y voir plus clair. Je le remercie d'avoir répondu à mes nombreux mails.

Pour pallier la fermeture du café, fin 2016, Marc Bigand et Frédéric Martin (Frédo pour les intimes) ont assuré gracieusement, durant tout l'hiver, un service de petits-déjeuners conviviaux au pied des remparts, et n'ont pas hésité à reverser les dons qu'ils ont récoltés pour la rénovation du bar.

Les travaux ont commencé en décembre 2016. Samuel et moi-même ne pouvions assister aux réunions de chantier du lundi matin qui ont suscité parfois des angoisses sur le déroulement des travaux, mais nous étions avantageusement remplacés par Daniel Labit-Barthalois, ainsi que par Mireille Dieu et Pierre Arnaud toujours sur le pont ; sans oublier Sandrine Saez, notre secrétaire de mairie, qui a fait un énorme travail de coordination entre les différentes entreprises, les divers services, le cabinet A.C.C.S. et les élus.

Nous avons eu la chance de bénéficier des précieux conseils de Michael Blanc, chef de chantier expérimenté de l'entreprise *Construire en Provence*, qui a mené les travaux de gros œuvre, tambour battant, d'un bout à l'autre de cette aventure.

En matière de décoration, ce fut un plaisir de travailler avec Philippe Turlure qui a mis ses compétences de décorateur de cinéma à

notre disposition et a offert certains objets du 7^e art. Nous remercions Jean-Claude Raffin d'avoir suivi ses conseils pour l'achat du mobilier quand ils allaient tous deux chiner dans les brocantes. N'oublions pas Serge Raffin, le frère de J.C., bricoleur émérite, qui a patiemment installé les luminaires et autres objets du passé. Pour la décoration, nous remercions également les Villadéens qui ont prêté leurs vieilles photos pour faire revivre l'histoire du village et du café, exposées sur les murs de la petite salle du rez-de-chaussée. Marc Bigand s'est occupé de l'encadrement des reproductions.

Je me souviens de l'enthousiasme du fabricant de rideaux en bois, lorsque je lui ai dit que c'était pour le bar de Villedieu, il m'a répondu que cela lui ferait une « super » publicité. Je me souviens aussi de l'ardeur de Chantal Simon, Dominique Morin, Nathalie Weber, Majo Raffin et des élus, pour le grand nettoyage la veille de la réouverture de notre cher café.



Pour faire face aux surcoûts dus à certains embellissements imprévus, Jacques Bellier et Philippe Turlure ont accepté de présider une commission municipale spéciale, afin de récolter des fonds sur le site de *La Fondation du Patrimoine*. Nous les en remercions vivement ainsi que les nombreux et généreux dona-

teurs qui ont permis de récolter 7 970 €. Il y eut également des initiatives telles que la fête de la Saint-Patrick, dont le but était de reverser les bénéfices pour la réfection de la façade.

Bien sûr, ce ne fut pas toujours facile. Samuel a eu quelques frayeurs quand il a vu, dans sa maison, le mur mitoyen du café, se lézarder dangereusement. Des modifications ont été nécessaires par rapport au plan initial. Il a fallu prendre certaines décisions dans l'urgence.

Nous avons eu souvent des divergences de points de vue entraînant des changements de dernière minute, pour lesquels Christophe Siès et Axel Collot, nos architectes, ont fait preuve de compréhension et de patience.

Nous remercions Olivier Sac-Delhomme, notre « pro » de la communication, qui vous a tenus informés à toutes les étapes, à travers le bulletin municipal, *La Gazette*, les affiches et les cartons d'invitation. L'été dernier, il a également conçu la maquette des sets de table offerts par *La Biscuiterie Provençale*.

Une mention spéciale pour Samuel Charpentier, mon coéquipier, qui était l'interlocuteur de la mairie auprès de la maîtrise d'œuvre. Il était au cœur de l'action, puisqu'il habite à côté du bar, et a été très souvent sollicité. Il faut souligner sa rigueur et son implication dans le suivi du dossier. J'ai apprécié sa disponibilité et sa gentillesse.

Merci également à tous ceux qui ont œuvré pour l'organisation de cette inauguration. Enfin un grand merci à Jean-Claude qui fait vivre ce lieu où l'on aime se retrouver toute l'année. Aujourd'hui, nous espérons que le résultat est à la hauteur de vos attentes et des efforts de tous.

Longue et belle vie au *Café du Centre* rénové ! »

Sylvie Brichet-Bouffières

La Passion selon Saint-Matthieu de Francesco Soriano

Le soir du 24 mars 2018 s'est déroulé un concert extraordinaire dans la belle église de Villedieu. L'ensemble vocal *Laetitia in musica*, sous la direction de René Linnenbank, a recréé cette œuvre magistrale du début du XVII^e siècle, complètement oubliée et retrouvée par hasard au début du XX^e à Aix-en-Provence.

Francesco Soriano, compositeur italien qui a vécu de 1549 à 1621, était un disciple du célèbre madrigaliste Giovanni Pierluigi da Palestrina. Certes, la plupart des amateurs de musique classique connaissent *La Passion selon Saint-Matthieu* de Johann Sebastian Bach, mais ne connaissent pas la composition plus ancienne de Soriano, à cheval entre le chant grégorien et la polyphonie, ce qui en fait l'originalité.

La performance *a capella* (sans accompagnement instrumental) des dix chanteurs, cinq femmes et cinq hommes, était sublime. Pas une fausse note. Et pas évident à chanter !

L'ensemble *Laetitia in musica* existe depuis 2013. Son directeur d'origine néerlandaise s'est installé dans le Vaucluse en 2001. Après sa formation de base, il a suivi des cours de comédie avant de se lan-

cer dans la musique au *Conservatoire de Maastricht* et au *Sweelinck Conservatorium*. Il a fait une carrière remarquable dans de nom-

breux pays avec les plus grands de la musique baroque. En plus de sa carrière de soliste, il dirige plusieurs chorales de la région et son activité de professeur de chant est appréciée tant par ses élèves privés que dans les stages qu'il organise.

Son amour pour la voix humaine et la musique ancienne lui ont inspiré la formation du quatuor vocal *René Linnenbank Consort*.

Malheureusement, l'église était seulement à moitié pleine et de bien peu de Villadéens. La soirée s'est terminée, comme c'est une heureuse habitude dans la région, par le verre de l'amitié offert par la cave *La Vigneronne*.

Les habitants du village ont vraiment « loupé » un événement musical de grande classe ! On espère que l'ensemble reviendra bientôt à Villedieu pour que ceux qui ont manqué cette belle soirée puissent en profiter.

György et Ute Széll



La Maison Bleue a 20 ans !



Le mercredi 9 mai 2018, pour fêter les 20 ans de *La Maison Bleue*, les membres du personnel de l'établissement, actuels et anciens, ont organisé un « apéro-surprise ». Villadéens et amis fidèles du restaurant y avaient été discrètement invités !

Un beau moment de convivialité et une réelle surprise pour Daniel Roger, qui a été « attiré » sur place sous un prétexte fallacieux !

Bon anniversaire et longue vie à *La Maison Bleue* !

Les Conviviales 2018

Ma maîtresse ?

Le jeudi 12 avril 2018, les classes de la maternelle au CM2 de l'école Daniel Cordier de Villedieu-Buisson ont assisté à un spectacle intitulé « Ma Maîtresse ? » dans l'établissement même.

Une danseuse s'est subitement introduite dans l'intimité de la classe, sous l'œil perplexe et intrigué des élèves. Quelle surprise et quel étrange personnage ! Cette danseuse, un peu clown, a pris la place de la maîtresse et a donné à sa manière, une bien singulière leçon.

Les enfants ont découvert une maîtresse loufoque et attachante, drôle et sensible qui, dans un langage gestuel très rythmé, a dévoilé ses propres humeurs et ses émotions face à la classe. Un joli clin d'œil à tous les enseignants qui agissent pour une école épanouissante et joyeuse.

Ce spectacle, d'une demi-heure environ, interprété par Émilie Buestel du collectif *Sauf le Dimanche*, a été suivi d'un échange très enrichissant pour les élèves.



L'histoire du communisme racontée aux malades mentaux

Le samedi 21 avril à 19h à la Maison Garcia, *La Gazette* et la compagnie *Éclats de Scènes* ont présenté, pour la 5^e édition des *Conviviales*, un spectacle écrit par Matéi Visniec au titre déroutant : « L'histoire du communisme racontée aux malades mentaux ».

Cette représentation a eu lieu en partenariat avec les élèves de première année du cycle 3 du *Pôle Théâtre du Conservatoire du Grand Avignon*, sous la direction, le montage et la scénographie de Sylvie Boutley.

À Moscou, en 1953, quelques semaines avant la mort de Staline, le directeur de *L'Hôpital Central des Malades Mentaux* invite un écrivain à séjourner parmi les « malades » et lui demande de réécrire l'Histoire du Communisme et de la Grande Révolution d'Octobre. Une initiative sensée guérir les malades mentaux résidents de cet établissement, vrais malades ou internés de force par le régime.

Matéi Visniec, avec l'humour propre aux artistes ayant vécu sous un régime totalitaire, démontre aux spectateurs que, quelles que soient les circonstances, l'homme ne peut vivre sans utopie... au risque de sombrer dans l'horreur, si elle est mise en pratique.

Avec un certain ressort comique, le dramaturge accroche le public avec plus ou moins de bonheur en décrivant la déconfiture d'une idéologie qui se fissure et d'un système qui s'écroule.

À l'issue de la pièce, comme à l'accoutumée, les bénévoles de *La Gazette* ont proposé, dans le parc verdoyant de la salle des fêtes, un repas-grillades aux quelque 120 spectateurs présents.



8 mai 2018



Extraits du message de Geneviève Darrieussecq, secrétaire d'État, auprès de la ministre des Armées :

« Souvenons-nous de toutes celles et de tous ceux qui périrent, anéantis par la folie criminelle des nazis : victimes de l'extermination, des persécutions et de l'oppression, déportés, fusillés, massacrés, internés, martyrs d'une idéologie barbare ».

« Françaises et Français de toutes origines et de toutes convictions, nous voulons [...] manifester notre fidélité à nos héros. Dans une Europe réconciliée, nous savons qu'il faut sans cesse rester vigilants pour défendre ces valeurs et nous réaffirmons notre détermination à les transmettre aux générations futures ».

L'Association Paroissiale

Assemblée Générale

L'Assemblée Générale de L'Association Paroissiale s'est tenue le mercredi 18 avril 2018.

Après avoir remercié les participants de leur présence, André Dieu, président, a présenté le compte-rendu moral pour l'année 2017 :

« Cette année 2017 a été forte en émotions, suite aux départs de plusieurs de nos membres très actifs et très impliqués dans l'association. Ainsi, Paulette Mathieu nous a quittés en février. Elle a cumulé les trois fonctions de présidente, trésorière et même secrétaire pendant une longue période. Jeannine Dieu, disparue en mars, était une des fondatrices de l'association. Toujours dans la discrétion, elle était très impliquée dans l'organisation des kermesses. Anne-Marie Blanc, membre actif, nous a brutalement quittés en avril. Elle faisait partie de ceux qui étaient très favorables à l'installation de l'orgue dans notre église. Enfin, Jeannot Dieu, lui aussi décédé brutalement le 9 décembre dernier, était un membre très actif et très impliqué. Son départ nous a atterrés et il nous manque terriblement, nous pensons fort à lui, mais la vie continue.

La Fête de l'Amitié nouvelle formule, c'est-à-dire sans loto, s'est déroulée le 19 mars 2017. Nous remercions vivement tous les participants et intervenants à l'organisation de cette fête.

Plusieurs concerts ont émaillé l'été : le 3 juin, un chœur hollandais dirigé par René Linnenbank. Le 15 juillet, un concert avec Claude Poletti à l'orgue et Gérard Boulanger à la trompette. Le 10 août, un concert baroque avec Les Musiciens du Dôme. Le 17 septembre, un concert au piano, par Laure Colladant.

Le 6 octobre, une soirée tout à fait différente avec un répertoire purement provençal interprété par Lei Janimamista (cf. Gazette 97). Enfin, le 17 décembre, le Comité des Fêtes a organisé un concert gospel dans l'église.

Les santons de la crèche étaient en très mauvais état. Françoise Tercerie a très gentiment proposé de les restaurer tous. Elle les a soigneusement repeints. Bravo, Françoise, et merci beaucoup !

« Les Heures Heureuses » continuent tous les mardis avec de plus en plus de participants.

Nous avons de plus en plus de demandes pour la visite de l'église. L'année dernière, nous avons instauré des permanences assurées par Agnès et moi-même. Il serait bien que nous les renouvelions ».

Gérard Martin a pris la parole et a confirmé que les visites de l'église fonctionnent très bien l'été et qu'elles bénéficient d'un excel-

lent support grâce à la feuille « multilingue » traduite en allemand, anglais, espagnol, danois, néerlandais et suédois :

« Les traducteurs, des étrangers résidant à Villedieu, ont d'ailleurs bien voulu participer à l'animation de la messe de minuit pour souhaiter les vœux dans ces langues. Certains auraient même souhaité dire combien ils étaient enthousiasmés par l'accueil qui leur a été réservé à leur arrivée et en remercier les gens du cru. Nous leur donnons rendez-vous en 2018.

Les Villadéens sont, par ailleurs, invités à grossir les rangs des guides. Peut-être serait-il judicieux d'afficher les numéros de téléphone des volontaires. L'église est d'ores et déjà ouverte aux visites le mardi une heure avant les « Heures Heureuses ».

Enfin, Gérard Martin, trésorier, a présenté le rapport financier 2017. Il ressort un solde positif de 1 872 €.

Compte tenu des difficultés financières des paroisses du secteur, l'association a décidé d'octroyer un don de 1 000 € pour contribuer à combler en partie le déficit.

Annie-Claire Pommier,
secrétaire.

Une belle Amitié en Fête !

Le dimanche 8 avril 2018, L'Association Paroissiale a organisé sa traditionnelle Fête de l'Amitié.

Cette journée a démarré à 11 heures avec la messe célébrée par le père Doumas en l'église Saint-Michel. Puis, tout le monde s'est acheminé vers la salle Garcia où attendait une excellente sangria préparée par Michel Dieu et Agnès Brunet.

Le président, André Dieu, a accueilli les convives en attendant le service du repas : un risotto au jus de truffe et aiguillette de poulet, cuisiné par notre traiteur villadéen Philippe Cambonie, qui a fait l'unanimité auprès de la centaine de participants.

Après le repas, Jean-Loup Guigue, de Violès, a captivé l'assistance avec quelques histoires truculentes.



André Dieu et Philippe Cambonie

Ensuite a eu lieu le tirage de la tombola dotée de nombreux lots dont une superbe

corbeille garnie gagnée par Sabine Garagnon.

Une fois encore, cette journée a démontré que l'amitié est bien présente à Villedieu et c'est avec joie que nous avons pu remarquer que de nombreuses personnes s'étaient déplacées depuis les villages voisins.

L'association est ravie de ce regain de fréquentation et remercie tous les commensaux et les dévoués bénévoles.

André Dieu

La partie d'échecs

Le mercredi 16 mai 2018 restera une date importante dans l'histoire de Villedieu !

En effet, ce jour-là, toute la fine fleur locale des pousseurs de bois (expression familière qui désigne un joueur d'échecs) s'était donné rendez-vous sur la place de la mairie pour s'affronter dans un tournoi amical.



C'est sur l'invitation de René Kermann, l'ancien président du *Club d'Échecs de Villedieu* que j'ai participé à cet événement.

Depuis un bon moment maintenant, je joue aux échecs contre « *Chess Titans* », un logiciel d'ordinateur sans état d'âme, mais qui est un excellent outil pédagogique. J'adore ce jeu qui oblige à se torturer les neurones, c'est aussi un très bon moyen de renforcer sa concentration et son sens de l'observation.

Sous un soleil bienveillant, dès le début de l'après-midi, les choses sérieuses ont commencé. Tandis que je discutais avec Denis Tardieu, autre membre historique du *Club*, et que les joueurs s'installaient autour des tables pour en découdre, une personne de Vaison-la-Romaine me demanda si j'accepterais de faire une partie en double sur l'échiquier géant placé juste devant l'entrée de la mairie...

Et comment que j'acceptai ! J'étais venu pour ça, non ! ?

La personne qui venait de m'interpeler se prénomme Jean, et c'est avec lui que j'ai fait équipe ; nos deux adversaires étaient Cyrille et Claude de Vaison-la-Romaine eux aussi. Le tirage au sort nous a accordé les blancs. Allez ! C'est parti !

Au début, il y a eu un *round* d'observation, personne n'osait vraiment attaquer et puis soudain l'équipe adverse nous a raflé un pion grâce à un de ses cavaliers en embuscade, mais ce n'était pas tragique. Tranquillement, Jean et moi, nous avons déroulé notre stratégie, jusqu'au moment où nous sommes parvenus à chipper le fou adverse qui avait eu l'imprudence de se planquer derrière le roi. L'adversaire, destabilisé, a accusé le coup. Au bout de trois quarts d'heure, il ne restait plus beaucoup de pièces sur l'échiquier et c'est justement ce fou d'avance qui nous a permis de faire la différence. Dès lors, il a été impossible à Cyrille et Claude de nous rafler notre dernière tour, bien protégée par ce fameux fou, laquelle tour a permis à un valeureux pion rescapé de cette terrible bataille d'atteindre la ligne adverse (C8) et ainsi de se transformer en dame.

C'était fini ! Nos valeureux concurrents ont jeté l'éponge et ont préféré abandonner. Jean et moi nous avons exulté : « *On a gagné, on a gagné !* ». Bien sûr, il y aura une revanche, d'ici quelque temps. En attendant ce jour, nous savourons notre victoire.



Robert (le narrateur) et Jean (son partenaire)...

Voilà, après ça je dus prendre congé non sans avoir remercié au préalable René Kermann pour cette après-midi enrichissante sur le plan d'étude du jeu d'échecs et aussi sur le plan des relations humaines.

Robert Gimeno

Les bénéfices de la Saint-Patrick

Le 17 mars dernier, les Villadéens étaient invités à fêter, pour la première fois, la *Saint-Patrick*, à l'initiative de nos nouveaux concitoyens Sarah et Pierre Naigeon, encouragés par le *Comité des Fêtes*, la municipalité, le bar et les restaurants.

Comme convenu, les 800 € de bénéfice que cette manifestation a générés ont été versés à la mairie de Villedieu pour contribuer à l'achat de nouveaux équipements destinés à l'aire de jeux de l'*Espace Sport et Loisir Gustave Daladier*.

Jeudi 24 mai, Mireille Dieu, première adjointe et Gérard Martin, adjoint aux finances, ont reçu des mains du couple Naigeon un chèque de 1 000 € (les 800 € prévus, assortis d'un don personnel de 200 €). Les édiles ont grandement remercié ces généreux donateurs, notamment au nom des jeunes Villadéens.



**De gauche à droite :
Mireille Dieu, Sarah et Pierre Naigeon, Gérard Martin**

Artisans du Nil



Artisans du Nil exposent, en juillet et en août, les mercredis, vendredis, samedis de 14 h à 19 h, et sur rendez-vous, 16 rue de l'Hôpital à Villedieu.

Vous pourrez y trouver tout ce qu'il faut pour agrémenter vos soirées d'été : des nappes chamarrées, des carafes et des verres lumineux, des photophores en albâtre, de superbes lampes en métal ajouré, sans oublier des tissages en coton aux motifs géométriques, entièrement faits à la main.

production égyptienne vers tout l'Empire. Tous les objets proposés ont une histoire. Ils ont été choisis sur place, en Égypte, chez les artisans. Ils ont été importés en avril et Agnès Debiage et Ludovic Piantanida seront heureux de vous les présenter.

Ils pourront vous parler des artisans qui les ont fabriqués, de leur région, de leur savoir-faire, car ils les connaissent tous personnellement depuis des années. *Artisans du Nil* vient juste de s'établir à Villedieu.

Contact : 04.86.38.92.32 et artisansdunil@gmail.com.

Découvrez les réalisations des souffleurs de verre du Caire, une tradition ancestrale depuis les Romains qui ont largement exporté la

Bernadette Croon

Les Amis de la chapelle Saint-Laurent

Le dimanche 3 juin 2018 a eu lieu la « Randonnée des Chapelles », de la chapelle Saint-Laurent à Villedieu à la chapelle Notre-Dame d'Argelier à Buisson et retour, soit un parcours d'environ 9 km. Apéritif, repas tiré du sac et animation musicale avec Joe Pat ont complété cette agréable journée.

Le vendredi 6 juillet 2018, *Les Amis de la chapelle Saint-Laurent* ont proposé le spectacle en provençal de Jean-Bernard Plantevin et son orchestre : « Tant que viro fai de tour ». Sous les magnifiques marronniers sur le parvis de la chapelle, une soixantaine de personnes ont écouté et repris en chœur des chansons provençales, traditionnelles ou personnelles. Un moment fort apprécié de tous.

Fête de l'école Daniel Cordier



Micheline Grangeon entourée de quelques-uns de ses anciens élèves, devenus parents d'élèves !

Cette année la fête de l'école Daniel Cordier, s'est articulée en deux temps.

Le vendredi 29 juin, à partir de 18 h 30, les parents, amis et villageois se sont retrouvés pour un apéritif rafraîchissant à la buvette de l'*Amicale Laïque*.

À 20 h, les enfants ont offert à leur public venu nombreux un spectacle sur le thème de *Peter Pan*, commun à toutes les classes de la

maternelle au CM2. Pour l'occasion, un podium a été installé par les services techniques de la mairie et les enfants avaient réalisé les décors des différentes scènes.

À la suite de leur prestation, les cinq futurs élèves de sixième sont remontés sur scène pour recevoir des cadeaux de la part des enseignants, de la mairie ainsi que de l'*Amicale Laïque*. Puis, il a été temps de dire au revoir à Audrey Ripol, la maîtresse de maternelle, et de rencontrer son successeur, Didier Dehon, désormais titulaire du poste.

Une petite surprise attendait le public : Micheline Grangeon (aujourd'hui madame Robert), ancienne directrice, nous a fait l'honneur de répondre « présent » à notre invitation.

Depuis des années, nous entendions parler avec nostalgie du « temps de Micheline » par ses anciens élèves devenus maintenant parents d'élèves. Nous avons donc pu enfin faire la connaissance de la « fameuse Micheline » qui a marqué les mémoires de l'école de Villedieu. Pour l'événement, elle avait apporté des photos de classe, ce qui a fait replonger tout le monde dans ses propres souvenirs d'enfance.



Pour continuer les festivités, le traiteur Roberto et son équipe ont servi une paëlla, suivie d'une assiette de fromages et d'une tarte, ce qui a comblé les 155 inscrits au repas.

La tombola a fait des heureux : Aurélie Macabet a gagné la smart-box, Aurélie Monteil des repas offerts par le Café du Centre, et bien d'autres chanceux ont gagné des cartons de vins, un repas au restaurant le 915 à Vaison-la-Romaine...

La soirée s'est terminée sur la piste de danse en toute convivialité.

Le samedi 30 juin, à partir de 15 h, dix boulistes ont participé au concours de boules. Les gagnants se sont vu remettre deux cartes-cadeaux de 25 € chez Intersport, offertes par la société de sécurité A.T.I., et pour la consolante, deux repas offerts par La Remise. Tous les joueurs sont repartis avec un lot pour leur participation.

À 16 h, l'école organisait ses portes ouvertes : dans la cour, des jeux pour les enfants ainsi qu'un stand de maquillage. Dans la classe des CP-CE1, le public pouvait voir ou revoir le film « À l'autre bout du monde » réalisé lors de la classe-découverte à Ancelle, ainsi qu'un court métrage confectionné par les CE2-CM1-CM2 lors de leur visite au Musée des Frères Lumière à Lyon. Dans la classe de maternelle, une rétrospective de toutes les photos de l'année (sorties, soirée, carnaval...) était projetée et venait compléter l'exposition d'anciennes photos de classe qui s'étioffe au fil des années et qui semble rendre toujours aussi nostalgique.

En fin de journée, Roberto a installé son food-truck pour proposer des pizzas et des frites, afin que les personnes puissent se restaurer en toute simplicité tout en écoutant un petit concert de Virginie Crepin, Romain Detrain et Émilien Bruneteau.

Ils ont ensuite laissé la place aux « Chanteurs de sous la douche » pour un karaoké où enfants et adultes ont pu montrer leurs prestations vocales, ce qui a clôturé les festivités de ce week-end.

À l'occasion de cette manifestation, l'Amicale a proposé l'achat de bouteilles de vin à l'effigie de l'école : 150 bouteilles nous ont été offertes par la cave de Villedieu-Buisson. Une partie des bénéfices de ce week-end serviront pour l'Amicale à financer la prochaine classe découverte de 2019 pour les classes du CP au CM2, l'autre partie sera reversée à la coopérative scolaire pour les sorties.

Nous tenons à remercier tous nos prestataires, bénévoles et donateurs qui ont participé à la réalisation de cette manifestation.

Mylène Sirop



Alexiane Capocci, directrice, félicite et remercie tous les acteurs de la fête

Le Club des Aînés en visite : Bambouseraie et train à vapeur des Cévennes

Pour leur première sortie de l'année, *Les Aînés* avaient choisi la visite de la Bambouseraie d'Anduze et la balade en petit train à vapeur à travers les Cévennes.

Le jeudi 7 juin 2018, nos 28 participants avaient dû se lever tôt, car notre chauffeur Thierry démarrait du parking Garcia à 7 h 30.

À 10 h 30, notre groupe de touristes rejoignait la gare de Saint-Jean-du-Gard et grimpait dans un wagon du petit train tiré par une rutilante locomotive à vapeur, direction Anduze. Des souvenirs de jeunesse pour de nombreux voyageurs du jour !

Au coup de sifflet de la charmante chef de gare, nous voilà traversant viaducs et tunnels, contemplant les admirables panoramas de la vallée des Gardons, avec l'odeur du charbon de la motrice, comme autrefois.

Après notre retour d'Anduze, il était l'heure de se diriger vers le restaurant. Grâce à l'activité du petit train, la commune de Saint-Jean-du-Gard reçoit beaucoup de visiteurs et le nombre de restaurants y est très important.

Au restaurant *L'Orange*, nos *Aînés* ont pu apprécier un sympathique menu : terrine maison au foie de volaille châtaignes et cèpes, épaule de veau braisée au jus de champignons, panaché de légumes de saison, fromages et parfait glacé à la châtaigne.



À quinze heures, le moment était venu de pénétrer dans la Bambouseraie. Que dire de cet univers végétal créé de toutes pièces par un seul homme qui, grâce à son amour des plantes et des arbres, a su donner à cette vallée ce site unique et impressionnant !! Saviez-vous qu'il y pousse des « herbes » qui atteignent 20 à 30 mètres de haut ? Les bambous ne sont pas des arbres, mais des herbes !

Voilà une belle journée réussie ; il faut dire que la météo a été clémente. À bientôt pour de prochaines aventures !

Jean-Louis Vollot

Fête de la musique 2018 à Villedieu

Le jeudi 21 juin 2018, les Villadéens ont célébré la fête de la musique sur la place du village, manifestation à l'initiative du *Comité des Fêtes*, du bar et des restaurants.

Le coup d'envoi a été donné vers 19 h par le duo Virginie Crepin et Mathieu Chanard avec des interprétations de standards de rock et de blues.

La formation *Les Villadéens*, composée pour l'occasion de Joël Bouffès et Bernard Lis, a pris la relève avec un répertoire de chansons françaises bien connues.

Cet événement musical s'est achevé tard dans la nuit avec la prestation de Lily, talentueuse jeune chanteuse de seize ans, que nous avons déjà pu apprécier lors de précédentes manifestations à Villedieu. Elle a proposé un éventail de chansons, reprises de Céline Dion et d'autres artistes « à voix » que l'on peut entendre actuellement dans nos transistors.



Les premiers intervenants de la soirée : Virginie Crepin et Mathieu Chanard

La douceur de cette première soirée estivale avait amené de nombreux auditeurs et spectateurs qui en ont profité pour se restaurer et se rafraîchir autour de la fontaine.

O. S-D.

Mona



Mona, fille de Christine Grimaldi et de Franck Magne, est née le vendredi 2 mars 2018.

Elle pesait 3235 grammes et elle mesurait 490 millimètres.

Ses parents et son frère Sacha sont fiers et attendris par cette jolie poupée.

Sur la photo, voici Mona, quatre mois après sa naissance, sous le regard toujours aussi fier et attendri de son papa et de sa maman !

Bernadette Croon

Élodie et Joël

Le samedi 2 juin 2018, Élodie Martin et Joël Bouchet se sont unis par les liens du mariage.

Élodie et Joël s'étaient rencontrés quand ils étaient lycéens.

Aujourd'hui, Élodie travaille dans une étude de notaires à Montélimar. Joël, quant à lui, est agriculteur. Il est le fils d'Évelyne et de Serge Bouchet.

J'avais déjà eu le plaisir d'être invitée au mariage d'Évelyne et de Serge. Des années plus tard, Élodie et Joël m'ont fait l'honneur de me convier à l'apéritif de leurs noces.

Je m'associe à *La Gazette* pour leur souhaiter tout le bonheur possible...

Vivo li nòvi !

B.C.



Suzane Arrighy



Suzane Lisdor était née le 23 juin 1924. Elle était la dernière d'une famille de cinq enfants. Elle a quitté l'école à 14 ans et a travaillé très tôt pour venir en aide à sa famille. Elle a vécu toute sa jeunesse à Villedieu.

En 1949, Suzane s'est mariée avec Maxime Arrighy et s'est installée dans la ferme familiale, quartier La Montagne, où elle a passé le reste de sa vie. De cette union sont nées deux filles, Danièle et Solange.

Femme de la campagne, elle avait une vraie passion pour son travail, sa maison, ses fleurs et la cueillette des champignons. Elle ne s'ennuyait jamais. Elle aimait s'entourer de sa famille et de ses amis pour de fameuses parties de belotes !

Depuis le décès de son mari, il y a cinq ans, Suzane était en maison de retraite.

Elle nous a quittés le 13 juin 2018.

Danièle et Solange Arrighy

Robert Romieu

Extrait du discours prononcé par Liliane Blanc, maire de Buisson, lors de ses obsèques :

« Tu vois le jour le 2 avril 1929 dans la maison familiale du Grand Pereyrol à Buisson.

Entouré de tes parents, de ta sœur et de tes deux frères, tu suis avec assiduité ta scolarité à l'école de Villedieu.

[...] Après ton service militaire, au Maroc, à Casablanca, tu reviens travailler à la ferme, malgré ce malencontreux accident de chasse qui t'a handicapé de la main gauche, tu as cultivé cette terre provençale à laquelle tu as toujours été attaché. [...] Tu as été Conseiller municipal de Buisson de 1953 à 1971 et tu as notamment participé à la remise en état de la voirie et tu as fait avancer les dossiers sur l'adduction de l'eau potable. [...] Vice-président, puis président de la Cave La Vigneronne, tu as fondé une association pour la sauvegarde du patrimoine local. Ta grande fierté : la réhabilitation de la chapelle de Notre-Dame d'Argelier. [...] Ginette, que tu as épousée en 1960, a toujours été là pour te tenir la main.

[...] Robert, nous penserons à toi, repose en paix ».



L'eau coule au lavoir de la Bourgade !



Judi 28 juin 2018, lavoir de la Bourgade, Villedieu, 9 heures du matin.

La source ne coule pas ce matin, pas plus qu'elle n'a coulé la veille. En fait, depuis près de trois ans, la situation est critique. Le débit a considérablement faibli, parfois elle coule, parfois pas. L'été dernier, le lavoir a été à sec pendant des semaines. La faute à la sécheresse ?

En trois endroits dans le mur sud, l'eau jaillissait jadis. Le tuyau central est à sec depuis au moins 40 ans, celui de gauche a presque toujours coulé, et celui de droite coulait aussi, pour un débit moyen d'environ huit litres à la minute. La source provient de la colline du Devès, mais son origine précise reste mystérieuse. On sait qu'elle est captée dans sa partie finale, et descend au lavoir par de vieilles conduites qui passent sous la chaussée.

Le bâtiment du lavoir, discrètement niché en contrebas de la route, a été restauré il y a quelques années. Encore aujourd'hui, on s'en sert parfois pour laver du linge, et l'eau est précieuse pour les jardins alentour. C'est un élément essentiel du patrimoine et de la vie du village, il fait partie du paysage. Une richesse cachée.



Les trois acteurs : Pierrot Marcelin, André Dieu et Marc Estivalet

À partir de 9 heures, trois hommes vont se relayer avec un marteau-piqueur pour tenter de débloquer la source. L'an dernier, on a déjà sondé les tuyaux avec des tiges. Un technicien est venu, son rapport ne dit pas grand-chose. Les tiges et furets butent à deux ou trois mètres dans le mur dans les tuyaux de droite et de gauche. Ce

matin, « l'homme à la manip » est un connaisseur : Marc Estivalet, un ancien cadre de la *Société de Distribution d'Eaux Intercommunales* (S.D.E.I.), qui avait conseillé la commune lors de l'opération de réhabilitation des deux autres sources du village.

André Dieu et Pierrot Marcelin se relaient au marteau-piqueur. Marc Estivalet plonge et replonge ses tiges dans le tuyau de droite, celui qui, selon son analyse, présente la meilleure possibilité. Le temps passe, les débris s'accumulent au pied du petit bassin de droite. Les tiges replongent dans le trou, progressent dans des calcaires plus ou moins meubles. Et à 10 h 25, tout à coup, quelque chose cède sous la poussée des tiges mises bout à bout... L'eau jaillit avec force, boueuse d'abord, puis assez rapidement elle devient claire. On a réussi ! Quinze minutes plus tard, on mesure un débit approximatif de 40 litres par minute. Le bassin se remplit en moins de 30 minutes. C'est spectaculaire.



Cet épisode n'est que le dernier de la saga des sources de Villedieu. Des sources qui sont captées depuis fort longtemps et ont rendu de précieux services aux Villadéens. Ce qu'il a fallu aux anciens d'efforts et de ténacité pour créer et entretenir un réseau de fontaines publiques et de lavoirs, on ne s'en rend plus compte de nos jours, alors que notre eau potable provient d'un réseau sous pression, facilement accessible d'un tour de robinet dans chaque maison.

Mais le travail accompli a été prodigieux. « *La mémoire, l'usage et l'entretien de ce travail nous appartiennent collectivement* », disait Yves Tardieu, cité par *La Gazette* en 2009, alors qu'il était maire et avait lancé un ambitieux projet concernant la restauration des sources.

Les avatars de la source du lavoir de la Bourgade, qui donc ont connu un heureux dénouement, sont l'occasion de retracer une histoire que peu connaissent et qui devrait faire la fierté de ce village.

120 ans de travail sur les sources

Selon les archives de la commune, la fontaine de la place du village est construite en 1857 par un artisan nommé Jacques Martin.

Elle est alors vraisemblablement alimentée uniquement par l'eau de pluie, comme partout dans les villages pauvres. En effet, ce n'est pas avant 1890 qu'il est fait mention dans les archives d'un « projet d'ali-

mentation en eau des fontaines publiques de Villedieu». Un projet ambitieux pour l'époque, qui inclut le captage d'une source (sans doute connue depuis fort longtemps) dans la colline Saint-Laurent, la construction d'une caverne-réservoir de grande capacité au point de captage dans le ravin de la Crotte, ainsi qu'une conduite en terre cuite menant l'eau au village et un système de distribution aux fontaines publiques.



Porte de la caverne-réservoir de grande capacité

L'eau en Provence a toujours été essentielle. Les villes et villages situés dans les vallées, au confluent de ruisseaux ou de rivières, pouvaient facilement puiser dans les eaux de surface pour combler leurs besoins en eau de consommation et satisfaire au moins un autre besoin essentiel, la lessive des familles. D'où la construction de lavoirs.

Mais pour les villages perchés ou semi-perchés, comme Villedieu, c'était plus difficile. Les gens avaient des puits pour leur usage privé, dans les fermes alentour et parfois jusque dans le village, mais pour offrir de l'eau à tous, la commune devait stocker les eaux pluviales dans des citernes pour la fontaine publique, ou trouver des sources à proximité dans les collines.

Depuis fort longtemps, on savait faire des captages de sources en colline avec des conduites en terre cuite pour faire parvenir l'eau aux lieux de consommation, mais peu de villages en avaient les moyens. On sait, par exemple, que depuis 1752, les fontaines de la Haute-Ville de Vaison étaient reliées à une source située au Crestet par des conduites en terre cuite.

Ce n'est qu'à la fin du XIX^e siècle que la croissance démographique et le développement de l'industrie (en 1890, c'est l'arrivée de l'électricité dans la région) ont créé les conditions d'une modernisation de l'alimentation publique en eau.

Quelques explications s'imposent ici. Les sources exploitables proviennent des eaux souterraines, qui elles-mêmes, proviennent de l'infiltration des eaux de pluie dans le sous-sol. Elles forment alors, en plus ou moins grande profondeur, un ou plusieurs réservoirs naturels, qu'on appelle nappes aquifères. Certaines nappes sont stables, elles ne bougent pas, mais la majorité d'entre elles cheminent au-dessus des couches géologiques imperméables, suivant les pentes du relief, et resurgissent plus bas en aval, dans des sources.

Quand on capte une source, on dispose d'une eau de bonne qualité, à l'abri des pollutions qui affectent les eaux de surface. Et en principe à l'abri des effets de la sécheresse, encore que les nappes phréatiques peuvent s'abaisser, voire se tarir dans les cas extrêmes.

Ce qui suit s'appuie sur les notes de Marc Estivalet, de Vaison-la-Romaine, cité plus haut, qui a travaillé sur le projet de restauration des sources de Villedieu en 2008-2013. Il a pu consulter les archives de la commune, ainsi que certaines archives départementales. Il a mis ses notes à la disposition de *La Gazette* ; qu'il en soit ici chaleureusement remercié.

Quelle est la situation en 1890 à Villedieu ? Les archives consultées ne remontent pas avant, mais on peut imaginer que le lavoir de la rue des Sources (au nom significatif) devait déjà exister.

Au moins une fontaine publique existait aussi, celle de la place centrale, puisqu'on connaît sa date de construction, 1857. Sur la place de Verdun, alors nommée place du jeu de Paume, il n'y avait apparemment pas encore de lavoir ou de fontaine, car ces installations y seront érigées en 1893. Par ailleurs, on ne sait pas s'il existait une source ou un lavoir dans le quartier de la Bourgade. Concernant ce dernier, son alimentation provient d'une source captée dans le bas de la colline du Devès, mais on ignore depuis quand. De mémoire humaine, il existait cependant au début du siècle dernier.

C'est le 10 mai 1890 que l'histoire s'accélère. Le maire de Villedieu approuve un « projet d'alimentation des eaux des fontaines publiques de Villedieu : établissement d'un barrage, d'une galerie de captage et d'une conduite d'eau pour l'alimentation en eau du village à partir des eaux du ravin de la Crotte ».

Le 1^{er} août 1892, le Ministère de l'Agriculture émet un « avis favorable sur le projet de dérivation des eaux du ravin de la Crotte pour l'alimentation des fontaines du village ». Le point de captage se situe à 320 mètres d'altitude. On estime le débit à 60 litres par minute en été, 100 litres le reste de l'année. Il est prévu un barrage, des ouvrages de captage, un réservoir et des conduites d'eau vers le village, sur une longueur de 2 166 mètres.

Le 25 avril 1894, ce projet a reçu un visa de la préfecture, mais on en perd la trace dans les archives : il ne semble pas avoir été complété sous sa forme originale. Le réservoir et la conduite ont probablement été construits vers cette date, mais la distribution de l'eau n'a pas été réalisée conformément au plan. On ne semblait pas avoir prévu, à l'époque, de bassin d'alimentation d'une contenance suffisante, ni de réseau adéquat de distribution vers les points à desservir : le plan était donc incomplet, il a fallu le refaire et présenter un nouveau projet.

En 1896, le Conseil municipal acquiert une parcelle dans le quartier des Gardettes et y implante une première borne-fontaine. Cette année-là, on décide de procéder au captage d'une autre source, cette fois sur la colline Saint-Claude. Un développement majeur, car le système communal d'approvisionnement public en eau se trouve renforcé.

En 1907, il est déjà temps de procéder à des travaux majeurs. Les canalisations initiales en poterie de Bollène sont remplacées par de la fonte. Une dépense majeure, mais un progrès nécessaire. L'ingénieur chargé d'examiner le projet procède à une analyse : « *La conduite d'eau du village de Villedieu a un diamètre de 0,06 mètre et une longueur totale de 2 166 mètres* », commence-t-il. Faisant ensuite un calcul de pertes de charge entre captage et bassin épurateur pour un système fermé, il ajoute : « *D'après les tables de M. Flamant, pour une perte de 0,0054 et un diamètre de 0,06, on a un débit par seconde de 1,04 litre, ce qui correspond au débit quotidien de*

89 856 litres. Le village de Villedieu ne comprend qu'une population agglomérée de 367 habitants, en tablant sur 400, on voit que la conduite fonctionnant régulièrement pour assurer un approvisionnement d'eau par tête et par jour de $89\,856 \text{ litres} / 400 = 224 \text{ litres}$. [...] Les prix prévus paraissent admissibles. Nous concluons en conséquence à l'adoption du projet ».

Le remplacement de la canalisation est effectué, l'eau coule aux fontaines publiques, mais il y a encore des problèmes. Sécheresse ? Non, problèmes techniques du réseau. Il manque notamment un réservoir de bonne capacité. Il faudra attendre 1928 pour qu'il soit construit, avec une capacité de 75 mètres cubes, au-dessus du village, à proximité de la statue de la Vierge Blanche.

À cette date (mais, semble-t-il, pas avant), le village possède donc des installations complètes, soit des captages en règle, des réservoirs adéquats, un circuit d'alimentation et un circuit de distribution, avec tous les ouvrages de contrôle pertinents.



En résumé, en 1928, l'eau captée descend de la colline Saint-Laurent et parvient au village par une conduite centrale, sur laquelle sont branchés les lavoirs de la rue des Sources et de la place de Verdun, ainsi que la fontaine de la place centrale. Trois bacs de cette dernière sont alimentés par la source Saint-Laurent, un par la source Saint-Claude. Le lavoir de la Bourgade est à part, sa source provient de la colline du Devès.

S'ensuivent de longues décennies d'entretien de ce réseau. Il faut entretenir et moderniser, changer périodiquement les conduites, entretenir les réservoirs, mettre des ouvrages de contrôle, regards, vidanges, ventouses, drains, etc. Une motopompe installée dans la cour de l'école créera, semble-t-il, pas mal de soucis.

Jusqu'en 1959, c'est ce réseau qui a fourni l'eau aux villageois. Après cette date, un réseau moderne d'alimentation en eau potable a pris le relais.

En 2008, sous l'impulsion du maire Yves Tardieu, le projet de restaurer le réseau des sources prend forme. Une commission d'élus pilote ce dossier, de nombreux bénévoles se mettent à la tâche. Marc Estivalet, qui possède de solides connaissances techniques, prodigue ses conseils. En particulier, André et Jean-Laurent Macabet, ainsi qu'Alain Bertrand, Roland Fontana et Maxime Roux (ancien garde champêtre, précieuse mémoire de ce réseau), sont de tous les chantiers.

Sur le site des ouvrages dans le ravin de la colline Saint-Laurent, il faut débroussailler, cela prendra deux ans en corvées diverses et mobilisera près d'une soixantaine de bénévoles. Il faut aussi réparer des murs effondrés, refaire des cavernes-réservoirs dans la colline, l'ensemble du réservoir fait 70 mètres de long. Puis, il faut enlever les vieux équipements rouillés, les remplacer, changer les vieux tuyaux en fonte pour des tuyaux modernes en PVC partout où c'est nécessaire.

Les fuites sont nombreuses sur le réseau, il faut les identifier et les réparer à chaque fois. Refaire les ouvrages de contrôle, poser de nouvelles vannes, ventouses (purgés) et antibéliers... Tout un univers technique. Mais on progresse, pas à pas.

Le 18 août 2010, une centaine de personnes, des gens du village et des visiteurs curieux montent en une caravane de voitures sur le chemin de la source dans la colline. Ils constatent que le système de captage et d'alimentation est fonctionnel.

L'eau des sources coule à nouveau dans la fontaine de la place du village. Le projet sera achevé en 2014 par le Conseil municipal suivant, présidé par Pierre Arnaud, sans que la commune ait déboursé de fortes sommes, puisqu'il s'est appuyé sur un réseau de bénévoles. Un projet collectif dans un village fier de son patrimoine.

Jean-Pierre Rogel



Porte de la caverne-réservoir en 2008, avant travaux

Madeleine Simoncelli



Le mardi 29 mai 2018, de nombreux Buissonnais étaient tristement réunis pour les obsèques de Madeleine Simoncelli dite « Mado » comme l'appelait tout le village.

Née en 1930, elle est décédée le samedi 26 mai 2018. Dans les années cinquante, Madeleine Delacour avait épousé André Simoncelli, dit « Dédé ».

De cette union sont nés quatre enfants : Claude, Alain, Didier et Marie-Noëlle.

Très impliquée dans l'exploitation agricole de son mari et de sa famille, Mado avait su conjuguer travail, sympathie, famille et servabilité. Quand arrivait la saison des melons ou des tomates, c'était

toute une région qui venait se ravitailler chez elle. Cette femme savait recevoir, toujours avec le sourire et des mots un peu crus pour plaisanter sans la moindre méchanceté. L'hiver, si un voisin venait travailler autour de chez elle, elle était toujours disposée à lui parler, à lui rendre service, voire lui offrir des biscuits accompagnés d'un thé ou d'un café.

Malheureusement, la vieillesse et les années s'écoulant, elle avait perdu beaucoup de sa mobilité et cela l'affectait énormément. Aussi, nombreux étaient les villageois et les amis qui avaient fait le déplacement pour soutenir Dédé et toute sa famille. En cette douloureuse circonstance, *La Gazette* présente à André, ses enfants, ses petits-enfants et ses arrière-petits-enfants ses sincères condoléances.

Adieu Mado, reposez en paix, nous ne vous oublierons pas !

Sylvain Tortel

Les Conviviales Détours de mots

Le 20 avril 2018 à 19 h, les Buissonnais et leurs amis ont été invités à une balade-spectacle dans les rues de leur village.

Ils ont suivi les comédiens Valérie Paüs, Alexia Vidal et Julien Perrier, de la *Compagnie Corps de Passage*, pour entendre une mosaïque de textes qui racontent le théâtre, qui parlent du souvenir, de la mémoire et qui jouent avec les mots.

Tantôt lus, tantôt joués, tantôt chantés ou dansés, ces textes ont surgi aux détours d'une rue, d'un arbre ou d'une porte. Un escalier est devenu scène, un muret s'est transformé en perchoir, un banc s'est métamorphosé en décor de théâtre.

À travers cette déambulation, les spectateurs ont été invités à découvrir ou redécouvrir le village sous un jour nouveau et à s'y créer des souvenirs poétiques, drôles ou sensibles.

Une excellente soirée sous l'égide de la structure *Éclats de Scènes* et la municipalité de Buisson qui a proposé un buffet et le verre de l'amitié à la suite du spectacle.



Assemblée Générale de Notre-Dame d'Argelier

L'Assemblée Générale de l'Association pour la Sauvegarde de la Chapelle de Notre-Dame d'Argelier s'est tenue le jeudi 3 mai 2018 à la salle du café de Buisson.

Le président, Bernard Lis, a remercié de leur présence les 16 participants, et il a excusé Pierre Arnaud, maire de Villedieu, Sylvie Chauvin, trésorière et Claudie Del'Innocenti. Il a également remercié Liliane Blanc, maire de Buisson et Sylvain Tortel représentant Olivier Bertrand, président de la cave de Villedieu-Buisson.

Le président a présenté le bilan moral pour l'année 2017 : le dimanche 21 mai, ouverture de la chapelle pour la randonnée « La Buissonnaise » organisée par *Buisson mon Village*. De nombreux randonneurs ont apprécié cette halte et la visite de la chapelle, fermée en temps normal.

Une réunion du bureau durant l'année, pour la préparation de la messe, une rencontre avec le père Bréhier qui nous a indiqué que tous les documents étaient au presbytère de Villedieu, une rencontre avec le père Doumas et une collecte de documents à étudier sur l'histoire de l'église et des chapelles, la participation à l'A.G. de l'Association des Amis de la Chapelle Saint-Laurent et création d'un groupe de travail sur les chapelles de notre vallée, et enfin, le dimanche 10 septembre 2017, messe de « Notre-Dame », célébrée par le père Robert Sawa, devant environ 60 fidèles, suivie du verre de l'amitié fort sympathique et très apprécié.

Le bilan financier 2017 préparé par Sylvie Chauvin présente un bilan positif de 5 633,50 €.

Les deux bilans ont été approuvés à l'unanimité.

Le président a ensuite proposé les projets pour l'année 2018 : le montant de 10€ pour la cotisation reste inchangé. Le dimanche 3 juin 2018, l'association participera à « La randonnée des chapelles ». Le départ aura lieu à la chapelle Saint-Laurent, une pause restauration sera offerte à la chapelle Notre-Dame d'Argelier, puis retour à la chapelle Saint-Laurent pour un repas partagé. Le dimanche 10 juin 2018, ouverture de la chapelle pour la randonnée la Buissonnaise. Le dimanche 2 septembre 2018, programmation de la messe de la fête de la Nativité de la Vierge.

Le bureau, approuvé à l'unanimité, reste inchangé : président, Bernard Lis, président d'honneur, Robert Romieu, secrétaire, Laurent Ayme, trésorière, Sylvie Chauvin et trésorier adjoint, André Dieu.

Le conseil d'administration est constitué de : Roselyne Arène, Françoise Debiage, Claudie Del'Innocenti, Hélène Pascal, Philippe Bernard, Yves Chauvin, Martial Pascal et Sylvain Tortel.



Sylvain Tortel, Bernard Lis, André Dieu et Laurent Ayme

Le président a clôturé cette assemblée en remerciant *La Ferme des Arnaud* et la mairie de Buisson et a partagé le verre de l'amitié avec les participants.

Bernard Lis

« La Buissonnaise » 2018, un record !



Un organisateur fatigué, mais heureux !

Ouf, ce fut très fin ! Quelle chance ! Les conditions météo ont été clémentes le dimanche 10 juin 2018 pour la 3^e édition de la « Buissonnaise » !

Cette randonnée pédestre a réuni quelque 480 participants, dont environ 380 marcheurs, amis randonneurs et autres. Nous les remercions de leur fidélité !

D'après l'expérience des éditions passées, nous avons voulu simplifier et diversifier les parcours. Les randonneurs, unanimement, ont préféré les formules 2018.

Les points de ravitaillements ont été pris d'assaut, mais la quantité étant là, nous n'avons pas constaté de cas d'hypoglycémie ! La sécurité a joué pleinement son rôle en rapatriant une personne qui avait un peu présumé de ses forces, incident heureusement sans conséquence. D'où l'importance d'accompagner les participants avec deux motos, un quad et un buggy ; cette assistance a été fortement appréciée.

Certains ont fêté leur anniversaire sur le parcours, d'autres ont pris d'assaut la buvette, à l'image de nos amis pétanqueurs de Bayonne, tous à l'unisson dans leur tee-shirt bleu, alors que d'autres encore, ont pu découvrir les produits du terroir auprès de nos onze amis exposants.

L'incontournable Philippe Cambonie et son équipe nous ont régales avec leur paëlla royale et ont su rassasier tout le monde en une petite heure : servir 500 personnes en une heure, c'est un record !

Tout cela dans la bonne humeur, au son de la fanfare de notre ami Jean-Marie Lombardi.

Ce fut une belle journée et une belle réussite grâce aux quelque 30 bénévoles que je remercie chaleureusement. Nous avons eu beaucoup de retours élogieux.

À l'an que vèn pour la « Buissonnaise 2019 » et à très bientôt pour la fête votive du village, les 10, 11 et 12 août 2018 !

Bernard Charrasse



La quantité étant là, nous n'avons pas constaté de cas d'hypoglycémie !

La Transvilladéenne 2018



En pleine période de randonnées pédestres, *Le Syndicat des Vignerons de Villedieu* organisait La Transvilladéenne, comme elle le fait depuis de nombreuses années, le samedi 26 mai 2018.

Cette année, les participants se sont rapidement dirigés vers la commune voisine de Buisson et ont marché, bon train, à travers le vignoble buissonnais. Au nombre d'une centaine, les randonneurs méritants ont profité d'une pause à mi-parcours pour recharger les batteries avec gâteaux, charcuteries et bien sûr, un remontant issu des vignes alentours, blanc rouge ou rosé.

Une fine pluie est venue perturber le retour à la cave coopérative, mais il en aurait fallu plus pour décourager des marcheurs aussi déterminés.

Comme le dit l'adage : « *Après l'effort, le réconfort !* » : porcelet à la broche accompagné de petit épeautre, fromage et tarte à la fraise.

La journée fut bien remplie et *Les Vignerons de Villedieu-Buisson* vous attendent nombreux l'année prochaine pour un nouveau parcours à travers le vignoble.

Jérémy Dieu

A.O.P. Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine

La cave des *Vignerons Villedieu-Buisson* produit depuis 2016 un vin d'une nouvelle appellation : l'A.O.P. Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine.

En effet, une grande majorité des parcelles classées précédemment en Côtes du Rhône Villages, sans nom de commune, ont accédé à la catégorie supérieure dans la classification des vins de la Vallée du Rhône, étape précédant les crus tels que Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Rasteau...

Cette reconnaissance, attribuée par *L'Institut National des Appellations d'Origine* (INAO), est l'aboutissement d'un travail effectué par les vignerons concernés depuis plusieurs dizaines d'années.

Le lundi 28 mai 2018, afin de promouvoir cette appellation, la cave avait invité des clients professionnels (restaurateurs, cavistes, courtiers, négociants, grossistes), la presse locale, la presse spécialisée et quelques élus. Les vignerons ont eu à cœur d'accueillir leurs invités de marque et de leur faire découvrir l'appellation.

Après un petit déjeuner à la cave, les quarante personnes concernées sont montées sur la colline des Tons dont la partie supérieure

est classée C.D.R. Villages Vaison-la-Romaine. De là, on découvre un panorama sur les autres parcelles classées des Gardettes, de la Montagne et d'une partie de Saint-Laurent. Cette vue magnifique donne également sur la cave et le village de Villedieu, le plateau de Buisson, les dentelles de Montmirail et le Ventoux, de l'autre côté.



André Macabet, à l'origine du dossier d'accession à cette appellation, a rappelé la légitimité du terroir de Villedieu à prétendre à une qualification supérieure. Il a synthétisé une étude géologique des environs, étude passionnante, attestant l'homogénéité et la cohérence de cette nouvelle appellation.

Une dégustation des deux cuvées issues de l'A.O.P. Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine, conventionnelles et biologiques a eu lieu au cœur du vignoble. Les vins d'une grande qualité ont été unanimement appréciés par l'assistance.

La journée s'est clôturée par un repas servi dans les travées de la cave où les échanges ont été productifs et conviviaux.

J. D.

Retraite !!!!



Après 35 années passées à *La Vigneronne*, Jean-Pierre Andrillat, dit Popeye, a fait valoir ses droits à la retraite. Le Conseil d'Administration, les viticulteurs et le personnel de la cave n'ont pas pu le laisser partir sans fêter cela dignement. Le samedi 16 juin 2018, à partir de 19 h 30, un buffet dînatoire, qui s'est prolongé tard dans la nuit, a été servi à la cave Villedieu-Buisson. Pour

honorer ce départ, plusieurs discours ont été prononcés, dont voici la retranscription.

Olivier Bertrand, président de la cave

Jean-Pierre, dit Popeye (sûrement par rapport à ta musculature), tu es né le 20 juin 1957 à Carpentras. Tu as grandi paisiblement avec tes parents et ta sœur à Gigondas. Tu as fait des études secondaires au lycée Jean-Henri Fabre à Carpentras où tu as obtenu ton baccalauréat D « série scientifique ». Puis tu as poursuivi tes études supérieures à l'*Institut supérieur d'agriculture Rhône-Alpes* (Isara) à Lyon où tu as acquis le diplôme d'ingénieur agricole ; tu as fini par un diplôme d'œnologue à Montpellier. Au milieu de toutes ces études, tu as même réussi à être dégagé de tes obligations militaires (à mon avis, ils ont eu peur de toi !). Côté famille, tu es papa de deux grands enfants, Nans et Marion, tu es également papi de deux jolies petites filles.

En février 1980, tu es employé par *La Sicarex* au Grau du Roi, en tant que responsable technique. Et te voilà, tu arrives à la cave de Villedieu le 1^{er} mars 1983, sous l'ère du président Yves Arnaud. Tu arrives tel un rugbyman : 1,70 m pour 65 kg... Mais ça, c'était avant !

En 1988, un premier changement de présidence a lieu à la cave, Robert Romieu remplace Yves Arnaud pendant 5 années, puis Robert est remplacé le 21 février 1992 par Jean Dieu. Pendant 23 années vous allez mener ensemble la cave de Villedieu-Buisson de main de maître avec une complicité hors normes. Avec une politique visionnaire et une envie d'aller toujours de l'avant, en s'équipant de matériel de haut niveau technologique, et en étant toujours à la pointe de l'actualité. Votre entente hors du commun était semblable à celle de deux frères. Hélas ! Jeannot nous a quittés trop tôt. Il nous manque encore énormément aujourd'hui pour fêter ton départ à la retraite.

J'ai succédé à Jeannot le 18 janvier 2016 et c'est avec enthousiasme et envie que j'ai appris à tes côtés à gérer notre cave. Tu as également vu passer de nombreux stagiaires durant toutes ces années à la direction de notre cave. On (car j'en ai fait partie) a été quelques-uns à venir pendant les vendanges découvrir le métier. Pour la plupart, nous arrivions de l'Université de Richerenches... Tu as d'ailleurs beaucoup d'anecdotes à ce sujet.

Véritable meneur d'hommes au sein de notre cave, tu as su motiver et fédérer les différentes équipes qui se sont succédé au fil des

années, en tissant des relations toujours basées sur le respect, l'amour du métier et surtout l'amour de notre cave. Tu laisses à ton successeur une équipe jeune et dynamique. Tu as fait confiance à tous, tu les as accompagnés et fait progresser en leur transmettant tes valeurs et ta bonne humeur positive, afin qu'ils arrivent au niveau où ils sont. On peut dire qu'il en est de même pour les conseils d'administration avec tes dialogues dynamiques et tes mots justes. Tu as toujours su nous guider pour faire les bons choix, afin d'être à la pointe des dernières technologies de vinification, et que nos vins soient reconnus au niveau régional et au-delà. Grâce à toi, notre cave jouit d'une belle renommée dans les Côtes du Rhône, étant notamment une référence en vin bio (1^{re} cave à faire du bio dans le Vaucluse dès 1983). Cela n'a pas été sans difficulté !

Enfin, le portrait ne serait pas complet si je ne parlais pas de ton côté « épicurien » : d'abord pour la bonne bouffe, toujours prêt à partager un bon repas avec tes amis et tu en as beaucoup, ensuite le bon vin, mais ça on va dire que c'est le métier qui l'oblige, et surtout les belles femmes... Ah ! Il faut dire que tu as l'œil avisé et même aiguisé dès qu'il s'agit de la gent féminine, mais je n'en dirai pas plus, je pense que tout le monde m'a compris !

Pour finir, je pense que je peux dire que tu as fait de la cave de Villedieu-Buisson ce qu'elle est aujourd'hui. Pour ces 35 années passées à *La Vigneronne*, ton investissement et ton dévouement sans faille, de la part du Conseil d'Administration, des coopérateurs et des employés, je te remercie pour ton travail et toutes ces années passées à nos côtés. Merci Jean-Pierre !

André Dieu, retraité de la cave

Popeye, tu me connais, je ne suis pas un grand orateur, mais les quelques mots qui vont suivre sont d'une grande sincérité. Que de souvenirs, autant professionnels qu'amicaux. Et ce sont de merveilleux souvenirs !

Trente années de collaboration ne peuvent s'oublier. Elles resteront dans ma mémoire et dans mon cœur.

Trente campagnes de vendanges que nous avons partagées dans la complicité et la passion de notre métier, parfois dans l'inquiétude, avec des millésimes difficiles et d'autres plus flamboyants, jusqu'aux fameuses dégustations dans les étages de la cave, à savourer le résultat, et ceci pendant des heures. Si bien que Mireille me taquinait en nous comparant à un vieux couple. Tu m'avais affublé du surnom de Marius (vieux caviste de ton père). Ce surnom a marqué les esprits, puisque certains coopérateurs me nomment encore ainsi.

Merci encore, Popeye, pour toutes ces années. Je suis sûr que ce soir, chacun de nous a aussi une pensée pour Jeannot qui te vénérât, et de là où il est, il te rend hommage et participe à la fête.

Pierre Arnaud, maire de Villedieu

Mon cher Jean-Pierre, au nom du Conseil municipal, au nom des Villadéennes et des Villadéens et en tant qu'ami, j'ai le plaisir de te dire quelques mots.

J'ai eu la chance, le privilège même, de vivre toute ma carrière de vigneron à tes côtés. C'est avec beaucoup d'émotion que je vais retracer un peu ton parcours ici.

Tout d'abord, c'est mon père, Yves Arnaud, alors président de la cave, qui t'a recruté en 1984. Nous avions 25 ans et la vie devant nous ! Un ami de la famille, Pierre Pons, avait dit à mon père : « *Je connais un petit jeune dynamique et qui en veut, qui ferait bien pour vous à Villedieu !* ». Je te revois dans la salle à manger de mes parents avec ta bouille ronde, tu avais déjà la bouille d'un bon commercial.

Quand tu as été choisi, j'ai vu dans le regard de mon père une certaine sérénité, et il m'a dit : « *Je crois qu'on a fait le bon choix !* ». Il a passé quinze années formidables à tes côtés.

Quand tu es arrivé, la cave était moribonde, au bord de la faillite. Et toi Jean-Pierre, en 35 ans, tu en as fait une entreprise devenue un des fleurons des Côtes du Rhône. Tout cela n'est pas dû au hasard : tu ne comptais pas tes heures, passionné par ton métier, tu étais toujours à la recherche de l'innovation. Ton ouverture d'esprit, ton intuition permettaient d'avoir toujours un temps d'avance. Ainsi, *La Vigneronne* a été la première dans la vallée du Rhône à développer une filière bio. Elle est maintenant *leader* sur ce marché dans l'appellation des C.D.R. Elle a été l'une des premières coopératives à s'équiper de technologie de pointe, style la « flash détente ».

Homme de relations, d'une grande générosité, on avait envie de travailler avec toi. Tu as su fédérer une équipe compétente et passionnée autour de toi. Quatre présidents ont eu la chance de travailler avec toi : d'abord mon père, Yves Arnaud, puis Robert Romieu, homme d'une grande droiture qui, étrange coïncidence, est décédé cette nuit. [...] Il a été avec mon père, fondateur de la confrérie Saint-Vincent de Villedieu. Ensuite, bien sûr, Jeannot, avec lequel vous avez tant partagé. Et aujourd'hui, Olivier Bertrand.

Tu as relevé des défis : je me souviens de la période difficile où, après l'année 2002, catastrophique qualitativement parlant dans toute l'appellation, les cours qui étaient au plus haut se sont effondrés en 2003. Lors d'un C.A., tu as dit : « *Il faut retrousser les manches, je reprends mon bâton de commercial et je vais reconquérir les marchés perdus !* ». Tu as dit aussi une autre phrase qui m'a bien fait rire, mais je ne la dirai pas en public, je vous la dirai en privé !

Tu as préparé ton départ, c'est maintenant une équipe de trente-huit qui est aux commandes, aussi bien au C.A. qu'à la gestion de la cave. Bravo, les jeunes, le monde rural est plein de ressources !

Reconnu pour ton professionnalisme, tu as fait partie des « grands » du monde du vin. Il n'y a qu'à voir le parterre de professionnels venus ce soir te témoigner leur amitié. Pendant 35 ans tu as eu entre tes mains le destin de la vie économique de nos villages, Villedieu et Buisson, et d'une centaine de familles vigneronnes. Ils sont tous là ce soir pour te dire merci.

Selon la formule : « *Tu pars pour une retraite bien méritée !* », mais j'espère que l'on partagera encore de bons moments sur la place du village ou ailleurs.

Voilà, ce soir nous allons faire la fête, à la hauteur de l'évènement. Mon cher Jean-Pierre, tu sais que tu es ici chez toi. Je sais que tu as des projets plein la tête, tu aimes la vie. Alors longue et belle

retraite ! Savoure chaque instant comme tu sais apprécier chaque goulée de bon vin ! Merci encore et bravo !

Olivier Andrieu, nouveau directeur

Andrillat, Andrieu, c'est une belle histoire d'amitiés intergénérationnelles : Roger Andrillat, directeur de la cave de Gigondas, a aidé le jeune Raymond Andrieu pour son début de carrière à la cave de Roaix-Séguret, puis un jour, le petit Jean-Pierre Andrillat a intégré la cave de Villedieu et là, c'est Raymond Andrieu qui l'a accompagné.

Quand « l'ancien », mon père bien aimé, a fait valoir ses droits à la retraite, l'aventure s'est perpétuée : le petit Andrillat s'est alors occupé du petit Andrieu.

Andrillat, Andrieu : deux familles qui sont nées et ont vécu de la coopération. Elles partagent les mêmes idéaux, le même amour du métier et la même foi en la coopération.

Grâce à toi, je me suis perfectionné et tu m'as donné les combines pour éviter de me faire couillonner par nos amis courtiers, négociants ou fournisseurs. L'union faisait la force : chacun savait que le discours de Villedieu était le copié-collé de celui de Séguret et vice-versa.

Mon Popeye, mon père spirituel, tu m'as enseigné les bases de la coopération, ainsi que celles de la vinification. Tu es devenu mon ami. Cette symbiose est devenue si réelle que quelques gentils médisants m'ont même donné le surnom de Mimosa, qui, comme chacun le sait, est le fils de Popeye et Olive.

Durant ces nombreuses années de labeur et de voyages commerciaux ou d'études, nous avons souvent fait chambre commune par soucis d'économie, et à ma grande tristesse, j'ai pu apprécier ta nudité.

Puis, l'heure de la retraite a sonné. Là, ton Conseil d'Administration et toi m'avez proposé de prendre la relève. J'en suis très honoré, car *La Vigneronne* c'est un peu ton petit (au même titre que Marion et Nans). Ce petit, que tu as mis tant de temps et d'amour à élever, tu me le laisses. Je tiens réellement à t'en remercier, car c'est un grand bonheur et un beau bébé. Cette cave est devenue l'un des fleurons des Côtes du Rhône : vous avez été les précurseurs des vins biologiques, des vins exceptionnels, du matériel à la pointe de la technologie, avec une trésorerie digne des Rothschild. Vous êtes les dignes descendants de Jeannot Dieu, des viticulteurs et administrateurs qui, comme lui, aiment leur métier, qui croient, ont foi et sont très impliqués dans cette belle coopérative, sans oublier cette jeune et talentueuse équipe du personnel (formée par toi) et tout aussi investie.

Je voudrais tout de même mettre deux bémols à cette présentation idyllique : le premier c'est que je ne te vois plus tous les jours et que tu me manques, malgré tes visites hebdomadaires et nos nombreux appels téléphoniques pour t'assurer que tout roule à Villedieu. Le deuxième c'est qu'il y a quand même quelque chose que tu as raté dans ta vie : ni Marion, ni Nans ne vont perpétuer cette magnifique histoire. Alors, à qui vais-je transmettre le flambeau ? À moins que tu ne te décides à faire un autre petit, destiné à la coopérative, mais dépêche-toi, car moi aussi je vieillis...

L'École alternative¹ Montessori du Palis



Maria Montessori
1870 - 1952

À la suite de l'article paru dans *La Gazette* 97, page 19, voici des précisions concernant la réouverture de l'école du Palis.

Le 16 mars 2018, le maire Jean-François Périllou a signé la déclaration d'ouverture de l'école alternative Montessori qui accueillera ses premiers élèves à la rentrée de septembre 2018, dans les locaux, désaffectés depuis 2011, de l'ancien établissement scolaire du

Palis. Ces derniers ont été loués par la ville à l'association *Être et devenir* créée par Marie Jacquinet et Valérie Mounier.

Après des travaux de rénovation et de mise aux normes, l'école du Palis restera une petite structure qui n'accueillera pas plus de 30 à 35 enfants répartis en deux classes multiniveaux (de 3 à 6 ans et de 6 à 12 ans).

Les frais d'inscription à la rentrée sont de 100 €. Les tarifs de scolarité s'élèvent à 300 € payables chaque mois pendant 10 mois (250 € en cas de fratrie).

Deux enseignantes ont été choisies : Florence Gomez et Ophélie Magnier. La première assurera la direction. Cette ancienne directrice adjointe de la crèche de Sablet et diplômée de l'*Association Montessori Internationale* s'occupera des élèves de la classe maternelle. La seconde, professeure des écoles et titulaire d'un master *Métiers de l'Enseignement, de l'Éducation, et de la Formation* (M.E.E.F.) de l'*Institut Universitaire de Formation des Maîtres* (I.U.F.M.) de La Seyne-sur-Mer, prendra en charge la classe des grands.

La semaine de 4 jours sera adoptée et respectera le calendrier des vacances de l'académie d'Aix-Marseille. Les cours auront lieu de 9 h à 17 h. L'accueil des enfants se fera de 8 h 45 à 9 h. Les parents auront la possibilité de récupérer les enfants entre 16 h 45 et 17 h, ce qui permettra journalièrement de brefs moments d'échanges avec l'équipe pédagogique. Les horaires de garderie seront de 8 h à 8 h 45 (au tarif de 1 €) et de 17 h à 18 h (au tarif de 1 € aussi).

Les enfants apporteront chaque jour leur panier-repas qui sera réchauffé sur place dans un chauffe-plat à vapeur.

D'autre part, l'équipe pédagogique s'engage à recevoir les parents individuellement autant de fois qu'ils en ressentiront le besoin et rendra compte de l'évolution des acquisitions de leur enfant de façon transparente et régulière.

Au sein de chaque classe, « la chaise de l'invité(e) » sera mise en place pour permettre à un parent qui le souhaite de venir observer le déroulement d'une journée et ainsi de mieux comprendre le fonctionnement de cette école.

Les enseignantes s'engagent à transmettre aux élèves l'ensemble des fondamentaux du socle commun de l'Éducation nationale. Seules les méthodes diffèrent : au sein de la classe des petits, la méthode Montessori sera appliquée et la classe des grands sera « décroisée », car les méthodes pédagogiques dites « actives » sont riches et pragmatiques (type Freinet ou type méthode Singapour pour l'apprentissage des maths, théorie des intelligences multiples pour la différenciation et l'individualisation, pédagogie de projet et de coopération).

Une grande place sera donnée aux activités extérieures (sport, jardinage, bricolage, jeux libres...), car pour bien apprendre, les petits ont besoin d'avoir un cerveau bien oxygéné !

Les enfants pratiqueront également, chaque semaine, le chant et la musique, les arts plastiques, le yoga, la méditation et seront, dès la maternelle, initiés au travail en coopération, à la médiation, à l'écoute de l'autre, à l'empathie et à la philosophie.

À l'école du Palis, les enfants développeront à la fois, leur « Savoir-faire » c'est-à-dire leurs compétences élémentaires, mais aussi et surtout, leur « Savoir-être » avec eux-mêmes, avec les autres et avec leur environnement, c'est-à-dire, leurs compétences globales.

Tous les renseignements sont sur la page *Facebook* de l'école alternative du Palis. Par ailleurs, des questions peuvent être posées à l'adresse ecoledupalis@yahoo.com et un site internet est en ligne sur ecoledupalis.com.

Renée Biojoux

D'après le mensuel d'avril de la ville de Vaison-la-Romaine et les renseignements fournis par Marie Jacquinet

1 – École alternative : une école alternative propose une vision différente de celle des écoles classiques. Elle appréhende l'Éducation d'une tout autre manière et fonctionne selon sa propre pédagogie.

Maria Montessori

Maria Montessori était née en Italie en 1870. Elle s'est battue pour avoir le droit d'étudier la médecine et pour lever de nombreux a priori en matière d'éducation. En 1896, elle est devenue la première femme médecin en Italie.

Le travail qu'elle a fourni tout au long de sa vie, s'occupant d'enfants « attardés », reste une œuvre absolument incomparable et constitue un trésor pour tous les éducateurs. En 1906, tournant dans sa vie, elle s'est occupée d'enfants « normaux » d'âge préscolaire, pour lesquels elle a créé sa méthode.

Elle est mondialement connue pour la pédagogie qui porte son nom.

Les Amis de l'École du Palis à Aigues-Mortes et aux Salins du Midi

Le dimanche 10 juin 2018, trente-deux « Palissois » et amis sont partis en autocar pour se rendre à Aigues-Mortes et aux *Salins du Midi*, situés dans *Le Parc National de Camargue*.

Après avoir visité la Tour de Constance, chacun a pu arpenter librement les remparts de la ville, aller au restaurant ou manger un repas tiré du sac.

À 14 h, le bus a conduit les participants jusqu'aux *Salins du Midi* pour une balade en petit train, à la fois touristique et instructive, offrant de belles vues sur la muraille d'Aigues-Mortes, les camelles¹, la flore et la faune, en particulier les flamants roses, oiseaux emblématiques de la Camargue. Au cours de cette promenade, l'histoire, la récolte et les utilisations du sel ont été expliquées en détail. Un arrêt à la boutique-musée a permis de visualiser des documents et des photos montrant la progression de l'exploitation du sel et d'effectuer quelques achats : fleur de sel de Camargue et autres sels aromatisés, produits régionaux liés au sel comme les salerons et les salières.

Le retour au Palis s'est effectué sans problème. Les voyageurs satisfaits ont promis de se retrouver dans la cour de l'école du Palis pour la traditionnelle soirée de la Saint-Jean prévue le samedi 23 juin 2018.

Aigues-Mortes

En 1248, *Aquae Mortuae* a été citée lors de l'embarquement en ce lieu, du roi Louis IX, le futur Saint-Louis, pour sa première croisade. Ce nom procède de l'occitan *Aigas Mòrtas*, Eaux Mortes, c'est-à-dire stagnantes.



Au début de son règne, Louis IX s'est intéressé à la position stratégique de l'endroit, car il souhaitait se doter d'un débouché sur la mer Méditerranée, afin de transporter ses troupes en partance pour les croisades. À cette époque, la Provence, telle qu'elle est aujourd'hui, n'existait pas : Marseille appartenait au roi de Naples, Agde au comte de Toulouse et Montpellier au roi d'Aragon. Aucune de ces villes ne faisait partie du royaume de France qui n'avait donc

pas d'accès au littoral méditerranéen. C'est dans ce contexte que le roi Louis IX a fait construire le port et la ville d'Aigues-Mortes.

De 1242 à 1254, pour abriter la garnison, pour surveiller le port et pour le défendre contre des ennemis éventuels, la Tour de Constance a été érigée (« Constance », car elle dure dans le temps, imperturbable). Son diamètre est de 22 mètres, sa hauteur au sommet de la lanterne est de 33 mètres et l'épaisseur des murs à sa base est de 6 mètres. La terrasse sommitale est surmontée d'une tourelle de guet qui a servi de phare du XIII^e au XVI^e siècle.

Au rez-de-chaussée, on trouve la salle des gardes avec son entrée protégée par une herse. Au centre de la pièce, une ouverture circulaire permet d'accéder aux « culs-de-basse-fosse », c'est-à-dire aux sous-sols, servant de garde-manger, de cachots et de réserve à munitions.

Au premier étage, on pénètre dans la salle des chevaliers. C'est là qu'au XVIII^e siècle, ont été emprisonnées des protestantes refusant d'abjurer leur foi. La plus connue est Marie Durand enfermée à l'âge de 15 ans et libérée 38 ans plus tard. Sur la margelle du puits, elle a gravé *REGISTER* (« Résister » en patois vivarais). Cette inscription est toujours visible.

Entre ces deux salles, un étroit chemin de ronde a été construit dans l'épaisseur du mur pour surveiller la salle basse. On accède ensuite à la terrasse offrant un large panorama sur la région, représentant ainsi un poste idéal de surveillance. Les prisonnières étaient quelquefois autorisées à venir y respirer l'air pur.

En même temps que le port, la ville est née sous Louis IX. Elle s'est agrandie et il a fallu la protéger : des remparts ont été érigés entre 1272 et 1300. Ils se déploient encore, de nos jours, sur une longueur de 1 600 mètres. Spectaculaires par leur hauteur et par l'état de leur conservation, ils constituent, avec la Tour de Constance, un témoignage exceptionnel des XIII^e et XIV^e siècles de l'architecture militaire en milieu marécageux en Europe occidentale.

Les remparts et la Tour de Constance ont été classés aux *Monuments Historiques* le 1^{er} décembre 1903.

Les Salins du Midi

L'exploitation du sel a sans doute commencé dès l'Antiquité, pour continuer au cours de la période romaine, pendant laquelle un dénommé Peccius a aménagé le premier « marais salin » qu'il a baptisé « Peccais ». Dès le VIII^e siècle, les moines bénédictins y ont établi l'abbaye de Psalmodie, afin d'y exploiter le sel, denrée précieuse.

Au Moyen-Âge, les habitants, vivant dans des cabanes en roseaux, tiraient leur subsistance de la pêche, de la chasse et de la production du sel dans différents petits marais salants en bordure de mer. Ils étaient exemptés de la gabelle, impôt prélevé sur le sel, sel qu'ils pouvaient prendre sans contrainte.

Pendant l'été 1893, *La Compagnie des Salins du Midi* a lancé un recrutement d'ouvriers pour le battage et le levage du sel : des



Ardéchois, des Piémontais et des vagabonds appelés « trimards ». Les chefs d'équipes ont été contraints de composer des groupes comprenant des Français et des Italiens. Dès le début de la matinée du 16 août, une rixe a éclaté entre les deux communautés et la situation a dégénéré rapidement. Les Italiens, assaillis par les émeutiers, ont été massacrés par une foule que les gendarmes n'ont pas réussi à contenir. Officiellement, il y a eu huit morts (les journaux italiens ont parlé de 150!) et de nombreux blessés victimes de coups de bâtons et de fusils, lynchages et noyades. Cela constitue encore un des plus importants massacres d'immigrés de l'histoire contemporaine française, mais aussi un grand scandale de son histoire judiciaire, puisqu'un acquittement général a été prononcé.

Actuellement, l'eau pompée dans la mer parcourt plus de 70 km dans des roubines² pour parvenir aux « tables saunantes », dans lesquelles la concentration de chlorure de sodium passe de 29 à plus de 260 g/l. Récolté mécaniquement, le sel est amoncelé en de scintillantes camelles. Brut, il est utilisé l'hiver pour saler les routes, raffiné et conditionné, il est réservé à l'usage alimentaire.

Une fois l'eau évaporée, des cristaux blancs affleurent à la surface des marais salants et forment une mince couche cristallisée constituant la fleur de sel. Grâce à sa « lousse », sorte de raclette, le salicteur la cueille délicatement, tous les jours, pour ensuite la faire égoutter, puis sécher pendant un an.

Les produits des *Salins du Midi* sont vendus sous deux marques commerciales : *La Baleine* et *Le Saunier de Camargue*. La production est composée de sel fin, de gros sel et de fleur de sel, proposés tels quels ou agrémentés de piments, d'herbes de Provence ou d'autres épices.

Depuis le 22 décembre 1995, Les *Salins du Midi* sont inscrits à *L'Inventaire Général du Patrimoine Culturel*, tant pour le site de production que pour les bâtiments administratifs et les logements.

J'espère, sans aucune prétention, que la teneur de ce texte a assez de sel propre à piquer la curiosité des lecteurs de *La Gazette* qui, s'ils le désirent, pourront lui apporter leur grain de sel, en assaisonnant leurs moindres mots de gros sel, de sel fin, et pourquoi pas, de délicate fleur de sel !

Renée Biojoux

– 1 Camelle : du provençal *camello*, monceau, grand tas, tas de sel à base rectangulaire et à coupe triangulaire, amassé lors de la récolte et constituant le stock de sel d'un salin.

– 2 Roubine : petit canal d'irrigation ou d'assainissement, terme employé dans le sud-est de la France, en Camargue notamment.

Le feu de la Saint-Jean

Le samedi 23 juin 2018, Les Amis de l'École du Palis étaient réunis dans la cour de leur chère école pour fêter la Saint-Jean et le solstice d'été.

Si la température était clémente, le vent était particulièrement tourbillonnant.

Après le partage d'un repas grillades et de frites croustillantes, malgré les turbulences générées par le vent, le feu a été allumé par Sacha, le benjamin de l'assemblée.

Quelques courageux ont respecté la tradition en sautant par-dessus le brasier avec enthousiasme, sous des applaudissements fournis !

Brigitte Rochas



L'intelligence des plantes en question

La question de l'intelligence du végétal et de ses avatars, cerveau, mémoire, sensibilité, conscience (voire âme!), longtemps négligée par les scientifiques connaît un net regain d'intérêt. De nombreuses équipes s'y intéressent et lui apportent des réponses variées et contradictoires.

Remontons au Déluge! Au sein de son Arche, le bon vieux Noé avait bien mis à l'abri un couple de tous les animaux vivants, mais il ne lui avait pas été demandé de se préoccuper du monde végétal. Celui-ci a heureusement bien résisté au cataclysme, manifestant dès les temps bibliques de remarquables capacités d'adaptation aux aléas climatiques, défiant ainsi le Créateur qui avait décidé d'exterminer toutes les formes de vie autres qu'animales (Noé ne négligea cependant pas, plus tard, le monde végétal, plantant de la vigne et buvant de son vin jusqu'à une célèbre biture...).

Darwin, en 1880, peu après son ouvrage princeps, *L'origine des espèces*, écrit *Le pouvoir de mouvement des plantes* en complément de ses travaux sur les plantes grimpantes et les plantes insectivores. Il considérait que l'extrémité des racines d'une plante se comportait comme le cerveau d'un animal de « bas niveau ». Près de cent quarante ans après, des chercheurs anglais (Bassel et coll. *Université de Birmingham*, 2017) évoquent l'existence d'un cerveau dans la graine: celui-ci doit trancher entre deux options: « je pousse » ou « je ne pousse pas », une hormone du sommeil étant en concurrence avec une hormone de la croissance en fonction de la température, du degré d'humidité et des qualités du terrain.



Feuilles de sensitive en train de se refermer

Il ne fait aucun doute que malgré l'absence de tout tissu comparable anatomiquement au système nerveux, les plantes manifestent des capacités surprenantes telles que certains les considèrent comme des êtres sensibles au même titre que les animaux. Des connexions électriques comparables aux influx nerveux ont été attestées entre les diverses parties d'une plante, mais il y a un grand pas à franchir avant de parler de cerveau proprement dit, pour beaucoup de scientifiques.

Mais pour d'autres, « tout est cerveau » dans la plante, et un universitaire italien, Stefano Mancuso, auteur de *L'intelligence des plantes* (2018) qui a créé à Florence un *Laboratoire international de neurobiologie végétale* consacré à la question, présente la plante comme un « cerveau diffus ».

Le botaniste français Francis Hallé, quant à lui, forme l'hypothèse que, apparues des centaines de millions d'années avant l'homme, les

plantes aient pu développer divers sens ou langages qui nous sont tout aussi incompréhensibles que le seraient ceux d'un extra-terrestre débarquant aujourd'hui sur notre planète.

Récemment, un ingénieur forestier allemand, Peter Wohlleben, auteur de *La vie secrète des arbres* (un bestseller de 2015, traduit en de multiples langues) entreprend la mise en évidence de la souffrance de ceux-ci, qui se manifeste par des impulsions électriques, générées par exemple par une blessure. Et pour lui, les arbres communiqueraient entre eux via le réseau des mycéliums des champignons du sol, leur « internet » en somme. De cette communication résulterait une entraide en cas d'agression par des insectes, des bactéries, la sécheresse, etc. Les ormes, par exemple, se donneraient le mot pour se débarrasser des chenilles en attirant de petites guêpes qui vont pondre dans leur corps, entraînant leur mort. Les grands arbres nourriront aussi les plus petits, avec des attentions toutes maternelles. Êtres sociaux par excellence, les « arbres ne voteraient jamais à droite »... s'ils en avaient la possibilité! Enfin, Wohlleben attribue le sens du goût ou même de l'ouïe à certains végétaux: des racines de céréales émettraient des sons qui attireraient les plantes alentour!

D'autres expérimentateurs ont pu mettre en évidence la sensibilité des plantes au toucher, à la vue, à l'odeur, et démontrer d'autres formes de mémoire. Mais ceci toujours sur des cas particuliers qui ne permettent pas de généraliser à l'ensemble du monde végétal. Là aussi les exemples sont nombreux, qui amènent à s'interroger.

La sensibilité au toucher est une des plus anciennement connues: la feuille de sensitive (*Mimosa pudica*) à peine effleurée se referme sur elle-même en deux ou trois

secondes. Mais cette plante manifesterait aussi de la mémoire: Lamarck, dans la première moitié du XIX^e siècle, fit transporter des pots de sensibles dans un carrosse sur le pavé parisien. Dans un premier temps, les feuilles se fermèrent à chaque cahot, puis s'ouvrirent à nouveau, se refermèrent, etc. Pour finir, elles restèrent ouvertes, comme fatiguées. Mais alors, à peine touchées, manuellement, elles se refermèrent: il semble que les plantes aient assimilé que les cahots du pavé n'étaient pas aussi dangereux que la main humaine; et soumises à nouveau, deux mois après, au même stress cahoteux, elles ne se refermèrent pas: cette mémoire persistait.

Une recherche originale a été entreprise, dès 1966, sur la sensibilité des plantes, par un spécialiste de la C.I.A. qui a utilisé à cet effet un détecteur de mensonges. C'est l'effet Backster. Une feuille, brûlée dans un premier temps par l'expérimentateur, affole littéralement le détecteur dès qu'ultérieurement celui-ci craque simplement une

allumette dans son voisinage ; la feuille est comme « consciente » de la menace ! La communauté scientifique est pour le moins réservée quant à ces résultats, malgré le très grand nombre d'expériences.

Un exemple remarquable évoquant une intelligence de la plante est fourni par un acacia africain, dont les feuilles sont la nourriture préférée d'une antilope, le koudou. Attaqué par son prédateur, l'acacia se met à fabriquer, en moins d'une demi-heure, une substance tanique qui rend ses feuilles immangeables. De plus, l'acacia « prévient » ses congénères de la présence de l'antilope, manifestant une solidarité empathique pour ses voisins et dès lors ceux-ci se mettent eux-mêmes à fabriquer ledit tanin. Le message d'alerte leur parvient par l'émission, par la première victime, d'un gaz organique très simple, l'éthylène (lequel contient simplement deux atomes de carbone et quatre d'hydrogène). Mais on ne connaît pas le récepteur de l'information, le « nez » de l'acacia.

D'autres moyens d'autodéfense ont été décrits : la production de substances insecticides, ou plus subtilement, la production d'une hormone stérilisant l'insecte ou perturbant sa métamorphose.

L'influence de la musique sur le développement des plantes a été étudiée par plusieurs équipes scientifiques avec des résultats variables. Des expérimentateurs un peu optimistes décrivaient une croissance nettement accélérée à « l'écoute » de la musique de Jean-Sébastien Bach (et plus particulièrement le *Concerto pour violon en la mineur*!), un peu moins avec le jazz (sans percussions cependant) et freinée, voire anéantie, par le *hard rock*. Des essais, en Inde, à grande échelle et en plein champ, sur fond de musique indienne, ont semblé bénéfiques à l'abondance des récoltes.

Mais si on aimait bien ici *Musique dans les vignes*, on frémit en imaginant l'installation de batteries de haut-parleurs sur nos coteaux pour stimuler nos vignes ou nos oliviers !

Le très sérieux (et regretté) Jean-Marie Pelt a repris pendant quatre ans ce type d'expérience. Il en conclut par exemple qu'avoinas et lentilles sont sensibles à Vivaldi ou à Mozart. Et qu'un haricot (le calypso), plante volubile, est nettement plus attiré par une source sonore quelconque (et même du *métal* !) que par la lumière. Mais si tous les résultats sont positifs, aucun n'étant défavorable, on ne peut parler de préférences musicales nettes, les résultats étant peu significatifs pour un scientifique aussi aguerri.

Un autre expérimentateur (Joël Sternheimer, connu par ailleurs comme chanteur sous le nom d'Évariste), un peu farfelu et très controversé, prétend soigner les plantes par des ondes sonores,

expliquant cette action par des résonnances avec les chaînes d'acides aminés de l'A.D.N. des plantes, le tout en une relation sophistiquée avec la physique quantique ! Mais ce « chant des protéines » a beaucoup de mal à convaincre les spécialistes.

Parler du sens de la vue des plantes est un peu hardi, car elles ont plutôt tendance à tâtonner à la façon d'un aveugle avec sa canne : l'extrémité des plantes volubiles décrit des cercles dont le rayon augmente jusqu'à la rencontre avec un tuteur. Les vrilles quant à elles décrivent des ellipses aplaties, en moins d'une heure, et modifient leur course si on change le tuteur de place.

Un réflexe de type pavlovien a été mis en évidence sur la plantule d'un petit pois : soumise à l'action de la lumière, puis de la lumière et du vent, elle s'incline dans leur direction, mais continue de le faire quand on supprime la lumière.



Le koudou et son mets favori...

Les oppositions aux notions d'intelligence des végétaux, à la réalité de leur cerveau et de leur système nerveux restent néanmoins très vives, à l'instar de François Tardieu, directeur de recherche à l'INRA, pour qui « *la flore est programmée et ne peut inventer de nouvelles choses* ». Certes la plante est bardée de capteurs qui induisent des réactions, mais c'est la définition même de l'acclimatation.

Cependant, si l'on suit les « partisans » de l'intelligence des plantes, celles-ci, comme les animaux, doivent alors être considérées comme des êtres sensibles, et il serait donc tout aussi malséant de les faire souffrir, voire pire, de les manger ! Mais que restera-t-il dès lors à un « Végan intégriste » pour se nourrir, s'habiller, se meubler, s'il ne supporte pas la souffrance de la carotte qu'on s'apprête à râper, celle du plan de coton dont on arrache les poils, ou celle du tronc d'arbre que l'on va débiter ? Il faudrait envisager des nourritures, des vêtements, ou des objets d'origine exclusivement minérale ou fabriqués par synthèse, par exemple à partir de dérivés pétroliers...

Bon appétit !

Jean-Jacques Sibourg

Le gnomon, ancêtre du cadran solaire

Le gnomon



Le gnomon est connu depuis l'Antiquité par les Grecs et les Chaldéens. Il a aussi été utilisé en Chine. À l'origine, c'était un simple bâton planté verticalement dans le sol. Puis c'est un « style » droit de métal ou de pierre, un obélisque, une équerre.

La longueur de son ombre varie au cours de la journée. Le moment où l'ombre portée est la plus courte, elle indique le midi solaire. Les différentes directions de l'ombre permettent de diviser le jour en périodes égales. Ce système, qui indique l'heure solaire, atteint toutefois ses limites par temps couvert et la nuit, lorsque le soleil est absent.

Le gnomon est l'ancêtre des cadrans solaires. À la même heure, l'ombre varie aussi au cours de l'année : il est à l'origine des calendriers.

Il a donné son nom à la science des cadrans solaires, la gnomonique, ainsi qu'à la personne qui conçoit ces cadrans, le gnomoniste. Le réalisateur, lui, est appelé cadranier.

C'est l'emblème du notariat depuis Louis XIV : « Comme le bâtonnet éclairé par le soleil marque le temps sur le cadran par son ombre, le notaire éclairé par la Loi marque la volonté des parties sur son acte avec la même exactitude ».

En gnomonique, sur les cadrans solaires, le gnomon porte toujours le nom de « style ». Le plus souvent, ce style est parallèle à l'axe de rotation de la Terre.

Le gnomon est aussi un instrument astronomique, le plus simple qu'il soit, le plus anciennement connu. Il devient la pièce maîtresse des opérations d'arpentage. Les géomètres antiques l'utilisent pour le repérage, l'orientation, la détermination des parcelles et la gestion des cadastres.

Cet instrument peut être une plaque qui laisse passer la lumière par un trou et qui projette une image du soleil sur le sol, sur la ligne méridienne matérialisée.

On peut faire une observation semblable à l'intérieur d'une pièce : le rayon du soleil passe alors par le trou d'un mur et son image se reflète au sol sur la ligne méridienne tracée qui indique l'heure du midi véritable.

Le cadran solaire

L'homme a toujours voulu mesurer le temps. Le cadran solaire est le premier instrument scientifique de l'histoire de l'humanité.

Le premier cadran solaire connu date de 1 500 avant notre ère, en Égypte. Pourtant, il est fort probable que cette invention soit bien antérieure.

« Le cadran solaire nous vient d'un temps où le temps prenait son temps ! Sur le mur, l'ombre avance sans qu'elle se remarque », a écrit Francis Schneider, écrivain et acteur de théâtre dans les années 50.

Charles Galtier, majoral du Félibrige, écrivain et chercheur au Centre National de Recherches Scientifiques (C.N.R.S.) dans les années 60, a écrit : « Il a bien fallu, pour la commodité de la vie, partager le jour en heures de même durée, sans trop tenir compte de la course du soleil, mais nous sentons bien que c'est encore le soleil qui gère le temps, même si aujourd'hui, nous ne sommes plus autant qu'hier accordés à son heure ».

Cela fait plaisir de voir, sur de nombreuses maisons, de ces cadrans solaires qui, non pas chercher midi à quatorze heures, savent nous dire, juste, à l'endroit où ils sont, où nous en sommes du déroulement du jour.

En plus de la bonne heure, ces cadrans solaires nous donnent souvent quelques brins de sagesse, dans une formule lapidaire gravée dans sa pierre ».

Quelques formules lapidaires en provençal relevées sur quelques cadrans solaires :

Fais ton chemin, l'heure passe.

Les heures passent, la roue tourne.

Le soleil se lève pour tous.

C'est toujours l'heure de bien faire.

Le temps passe, passe-le bien.

Il faut voir midi à sa porte.

Gai lézard bois ton soleil,
L'heure ne passe que trop vite,
Et demain il pleuvra peut-être.
(Maillane, maison de Mistral).

Dévideur de temps,
Mesureur sempiternel
De l'immobile éternité.

Faisons confiance à celle qui vient (Saint-Rémy, maison de Marie Mauron).

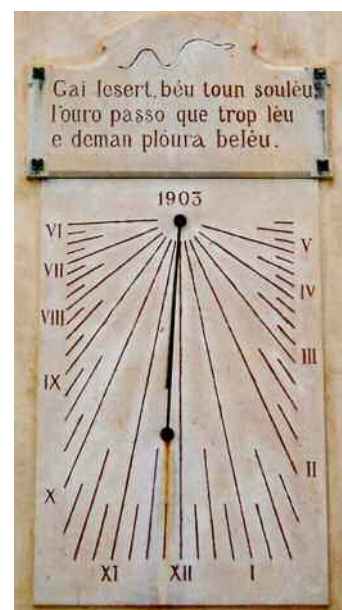
Le fruit d'une journée
Est toujours assez mûr
Pour qui sait le cueillir.

Le temps fuit.

Profite du moment présent.
(Carpe diem).

C'est toujours l'heure pour les amis.

N'allez pas chercher midi à deux heures !



Salade verte ou salade composée ?

Les beaux jours sont l'occasion de rencontres familiales ou amicales autour de grandes tables. Avec les températures élevées de la période estivale, les plats frais et légers deviennent alors les favoris des gourmets et des gourmands.

Les salades occupent donc la première place.

Selon la définition du dictionnaire, la salade est un mets préparé, composé de feuilles d'herbes potagères crues, plantes du jardin telles que la chicorée, le cresson, la laitue, l'épinard, la mâche, le pissenlit, la roquette et toutes leurs variétés, servie avec une sauce froide du type vinaigrette.

Les salades potagères, appelées salades vertes, garnissent de nombreux plats de viande et accompagnent, par exemple, les pizzas.

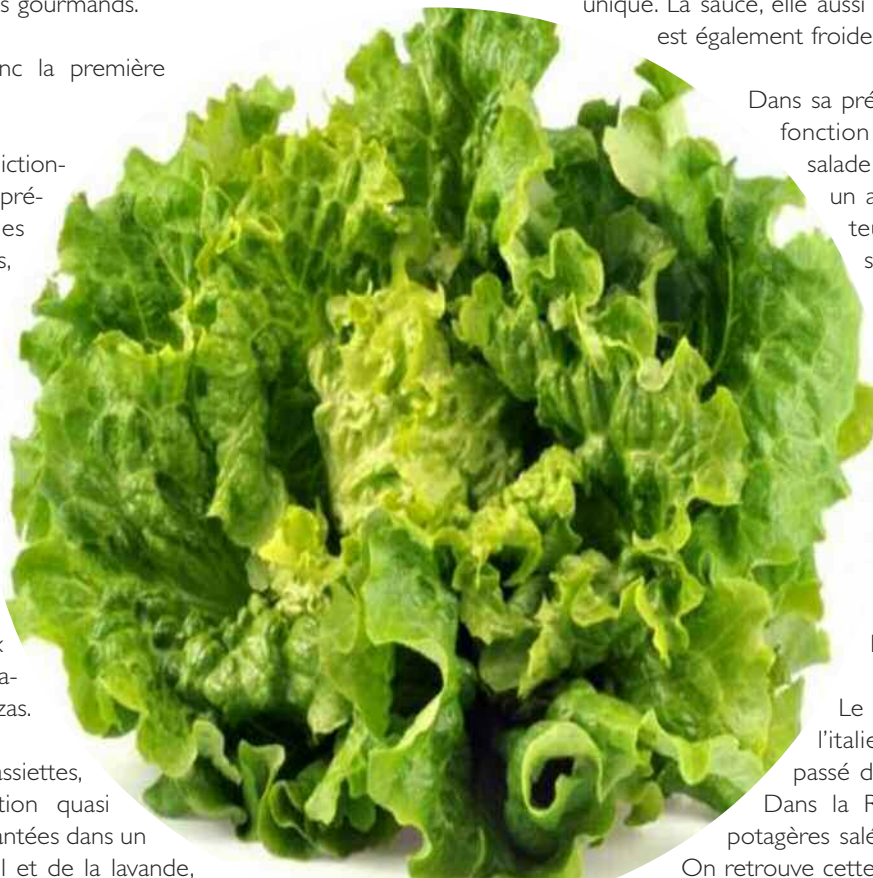
Avant d'arriver dans nos assiettes, elles ont sollicité l'attention quasi quotidienne du jardinier. Plantées dans un sol ameubli, loin du fenouil et de la lavande, elles nécessitent des arrosages et des binages fréquents et un peu d'ombre lors des journées très ensoleillées. On en trouve en toutes saisons et même des salades sauvages à cueillir lors des promenades, comme le silène enflé, le nombril-de-Vénus, le crépis fétide, la campanule raiponce, la barbe-bouc, la pimprenelle, la porcelle glabre, la cousteline, le pourpier, etc.

Le proverbe suivant donne un conseil surprenant : pour réussir la sauce de la salade, il faut être quatre, un avaré pour mettre le vinaigre, un prodigue pour l'huile, un sage pour le sel et un fou pour l'homogénéiser.



Nombril de Vénus

Au XXI^e siècle, la salade reste un mets froid composé de différents ingrédients : légumes crus ou cuits, viandes, poissons, crustacés, charcuteries, œufs et fromages. Ainsi diversifiée, elle constitue un plat unique. La sauce, elle aussi enrichie d'aromates variés, est également froide.



Dans sa présentation sur un menu, en fonction de sa composition, la salade se présente complétée par un adjectif au sens très évocateur : salade provençale, salade niçoise, salade grecque, salade landaise, salade russe, salade hawaïenne, salade César, etc.

Le mélange de fruits coupés en morceaux constitue une salade de fruits. « *Salade de fruits, jolie, jolie, jolie !* » comme dans la chanson de Bourvil.

Le mot salade provient de l'italien « *insalata* », participe passé du verbe latin *salare* (saler). Dans la Rome Antique, les herbes potagères salées étaient un plat typique. On retrouve cette même idée de sel dans le provençal mistralien « *salado* » et dans l'occitan « *salada* ». En effet, à Rome, les olives, les radis et autres légumes étaient conservés dans la saumure, dans l'huile et le vinaigre salés. En français, le mot « *salade* » est attesté dès 1335.

On retrouve la salade dans quelques expressions utilisées dans le langage courant : vendre sa salade, raconter des salades, en faire toute une salade, le panier à salade, chardons sont salade pour l'âne.

Alors, salade verte ou salade composée ?

Brigitte Rochas



Salade composée

J'ai goûté...

L'aioli familial

Frédéric Mistral a écrit : « L'aioli grise légèrement, sature le corps de chaleur et baigne l'âme d'enthousiasme. Dans son essence, il concentre la force, l'allégresse du soleil de la Provence. Autour d'un aioli bien embaumé et roux comme un fil d'or, où sont les hommes qui ne se reconnaissent point frères ? »

Ingrédients pour 6 personnes :

- 600 g de morue séchée et mise à dessaler la veille, en changeant l'eau plusieurs fois.
- 6 carottes, 6 courgettes, 6 pommes de terre, 600 g de haricots verts, 500 g de pois chiches mis à tremper la veille, un petit chou-fleur.
- 6 œufs, un oignon, du thym, du laurier et du sel de *La Baleine*.
- Pour la sauce (ou aioli) : 3 gousses d'ail, une cuillère à soupe de moutarde, 12 cuillères d'huile d'olive chambrée, un jaune d'œuf et une pincée de gros sel des *Salins du Midi*, évidemment !

Préparation de la sauce : dans un mortier, piler les gousses d'ail avec du gros sel. Incorporer la moutarde. Bien mélanger avant d'ajouter le jaune d'œuf. Monter l'aioli en versant l'huile d'olive goutte à goutte. L'aioli est prêt quand sa consistance devient ferme.

Préparation des légumes : peler les différents légumes, les couper en deux s'ils sont trop gros. Dans une grande cocotte, verser de l'eau, saler, ajouter l'oignon pelé entier, le thym, le laurier et les pois chiches bien égouttés. Laisser cuire à petits bouillons pendant 20 minutes. À ce moment-là, plonger les autres légumes dans le bouillon pour 25 minutes d'ébullition.

Il est temps d'ajouter le poisson et les œufs entiers pour 5 minutes.

Présenter les légumes et les œufs écalés dans un grand plat, déposer le poisson au centre, proposer l'aioli à part dans un petit contenant.

À table !

Brigitte Rochas



J'ai lu...

La disparition de Stephanie Mailer de Joël Dicker (Ed. de Fallois)

Joël Dicker
La Disparition
de Stephanie Mailer
— ROMAN —



Éditions de Fallois / Paris

En juillet 1994, la station balnéaire d'Orphéa, petite ville côtière de l'état de New York, accueille son premier festival de théâtre.

Au moment de l'ouverture de ce dernier, quatre personnes de la ville sont abattues avec la même arme, le maire, son épouse, son fils et une joggeuse.

L'enquête est alors confiée à deux jeunes policiers, Jesse

Rosenberg et Derek Scott qui voient là une belle occasion de faire leurs preuves.

En quelques mois l'affaire est résolue, mais le coupable présumé trouve la mort dans un accident de voiture lors d'une course poursuite avec les deux policiers, qui eux sont blessés.

En septembre 2013, *Stephanie Mailer*, une brillante journaliste new-yorkaise qui rêve de devenir écrivaine, s'installe à Orphéa où elle a trouvé du travail pour le journal local.

À l'occasion du pot offert lors son départ de la police, Jesse est interpellé par la journaliste à propos de l'auteur des assassinats perpétrés en 1994, semant le doute dans son esprit. Elle annonce même qu'elle est sur le point de tirer cette affaire au clair et de dénoncer le vrai coupable.

Qu'est-ce qui avait bien pu échapper, à l'époque, aux deux jeunes policiers lors de cette enquête ?

Quelques jours plus tard, elle disparaît, son appartement brûle et elle ne sera pas la seule victime...

Brigitte Rochas

Epidemio de pèsto

1/3 - Letro toucant la pèsto

À la «passejado countado» de Vioulés (cf. *La Gazette* n°97, tète di migrant) lou guide, Jan-Loup Guigue, a esplica qu'entre 1420 e 1499, se penso qu'aquest endré es esta coumpletamen despoupla pèr de guerroy e counflit, desertificacioun que li «fèbre pestilencialo» avien, en mai d'acò, larjamen entamenado.

En ausènt «li fèbre pestilencialo», me sièu remembrado qu'avieu trouba de letro parlant de la pèsto, dins uno malo grandarasso dins lou granié de nostro granjo dóu Palis à Veisoun.

Aquéli letro, dóu 22 d'avoust de 1720 au 27 d'avoust de 1722, soun estado servado pèr la famiho de generacioun en generacioun. Lé soun rapourtado lis òrris epidemio de pèsto emé li ràri calamo e li rechuto mai-que-mai forto, li dificulta d'aprouvesiounamen, li quaranteno sevèro e li mort pèr centeno de milié. Lis ai escanarisado e foutoucoupiado.

Tres fraire, A. Morel e D. Morel restavon à Aurenjo, lou proumié à la campagno, lou segound dins la vilo e lou tresen, lou cago-nis, à Marsiho. Li dous proumié an entre-tengu uno courrespoundènci reglado amé soun cousin Estiene Morel, marchand drapié à Visan. Aquéu d'aquí èro un aujòu de moun proumié marit, Ervé Morel. Avien tóuti pèr ensèn un cousin à Vilo-Diéu que ié disien Giraud. Ai trouba un soulet courrié d'aquéu d'aquí.

Aquéli letro soun estado escricho en francés amé l'ourtoutogràfi e li coustrucioun de fraso di redatour, souvènti-fes sènso poun. Ai assaja de li revira en prouvençau. Ai apoundu de majusculo, de vièrgulo e de poun pèr uno leituro eisado, mai ai leissa li fraso talo coume èron. N'en vaqui de tros.

«D'Aurenjo¹ lou 22 d'avoust 1720, moun car cousin, la fiero se tèn pas à Aurenjo raport au mau de countagioun qu'es bèn grand dins Marsiho, à ço que nous dis nostre fraire cadet. Nous marco que Marsiho a tout perdu, que la pèsto es au quatre cantoun de la vilo, que lou carriou marchò jour e nue pèr leva li cors mort. Vaqui lou negòci de Prouvenço tout perdu. I'a un arrestat dóu subre-entendènt de Grenoblo que nous desfend de tout en tout de leissa passa ges de Prouvençau amé certificat ni autramen sus peno de la vido». Signa A. Morel.

«À Aurenjo lou 23^{en} 7bre² 1721, ai pas diferi un soulet moumen de vous marca tout ço que se passo dins nostro pauro vilo d'Aurenjo, se chifro tout lou quartié dóu Pont Nòu quasimen perdu. Fuguère à la barriero dóu pont de l'Ange pèr vèire moun fraire que m'a di que venien de faire sourti li pestilènt d'aquéu quartié pèr li metre en quaranteno sus nostro mountagno. Avèn reçaupé un bèu presènt de nostre bon rèi, à saché 2 000 lt³ d'argènt, 1 500 quintau de blad, 500 moutoun e dos caisso de remèdi. Se vèi rên de mai segur que d'evita la coumunicacioun emé degun e de faire uno quaranteno generalo, bèn eisato e sènso coumplasènço. Rèn pòu barra camin à-n-aquéu crudèu mau qu'acò. Ai

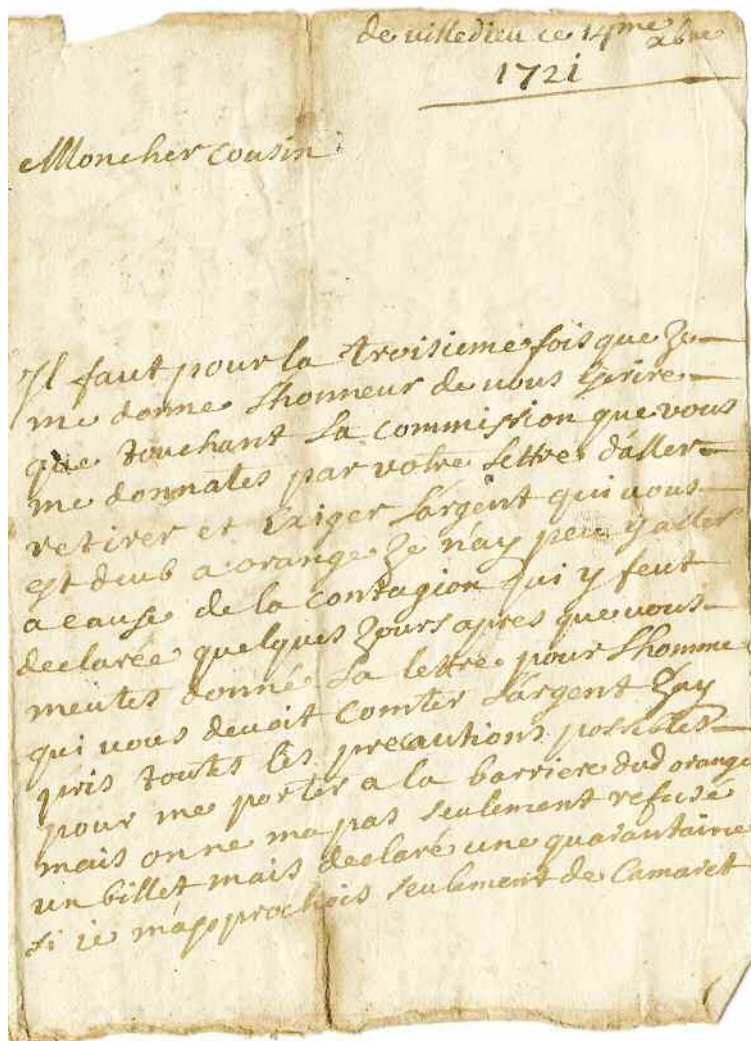
reçaupé uno letro d'Avignoun, me dison que i'es mort 1 500 persouno e que i'a 8 à 900 malaut is infirmarié. À Sorgo lou mau fai forço ravage. Es mort 40 persouno dins un soulet jour à Bedarrido, 7 à 800 persouno à Mountèu, à Castèu-Nòu-dou-Papo soun perèu bèn mau-trata. Se sospeto L'Isle, Perno, Carpentras, Caderouso». Signa A. Morel.

«D'Aurenjo lou 14^{en} d'òutobre 1721, touto la vilo a patuscla⁴, rèsto que quàuqui pacan sachant pas monte se tira. Avèn uno bono gardo de cènt bons ome pèr nous garda nuech e jour au cas de sedicioun. Sian bèn muni de prouvesioun que reçaupèn pèr lou canau de la barriero de Tuleto». Signa D. Morel.

«D'Aurenjo aquéu 23^{en} 9bre 1721, avèn coumença de faire perfuma⁵ lis oustau enfeta. Dempieï dous jour Avignoun vai forço mau. Se chifro qu'es mort mai de 2 400 persouno. Li nouvello de Sorgo soun tras que marrido, ié rèsto degun». Signa D. Morel.

«De Vilo-Diéu aquéu 14^{en} xbre 1721, ai pres tóuti li precaucioun poussiblo pèr me pourta à la barriero d'Aurenjo, m'an pas soucamen refusa lou bihet, mai m'aurien declara uno quaranteno se m'ère aproucha de Camaret. De la bouco d'aquéli qu'arribèron aièr dóu Pountet de querre trente minot⁶ de sau, à-n-avignoun tout lou mounde es sarra sus peno de la vido. Mountèu, Sorgo e enfin tóuti lis àutri vilage en quaranteno. À Vilo-Diéu, i'a jamai agu mens de malaut». Signa Giraud.

«D'Aurenjo aquéu proumié de janvié 1722, pèr quant à la santa d'Avignoun, i'es mort 5 000 persouno. Faguès-me saupre ço que n'es de vostro vilo (Visan), que lou bru coumun es que sias matrassa pèr la countagioun. Arrestèrian aièr un desertour de la ligno qu'avèn fa coundurre à la barriero de Tuleto, que i'an esclapa la tète en seguènt». Signa D. Morel.



«À Aurenjo lou 22^{en} de janvié 1722, avèn sachu, amé bèn de chagrin, que Visan èro ataca de la countagion. Vous pègue de nous baia de vòsti novello. À-n-Avignoun, lou mau countunio, 6 000 persouno ié sarien morto e i'a encaro 1 200 malaut dins lis enfiermarié. Bedarrido e Sörgo soun mau-trata, Mountèu tambèn. Ai manca de vous dire Bouleno». Signa A. Morel.

«À Aurenjo lou 7^{en} de mai 1722, sian toumba en uno rechuto que se trobe encaro mai marrido que la malautié. Avèn vis passa lou toumba-rèu tres cop davans la bastido pèr leva li cadabre. Se chifro desempièi lou 17^{en} jour d'ou mes passa 60 mort. Dèu o douge persouno malauto n'en rescapoularan pas que si buboun⁷ an fa uno granda supuracioun». Signa A. Morel

«À Aurenjo lou 27^{en} d'avoust 1722, sian dins uno quaranteno eisato e rejo que degun pòu sourti un soulet pas dins la carriero de soun atenènt de terro, soute peno de mort. Souvetèn de nous desenfeta. Avèn espasa tóuti nòsti marchandiso au couvènt di Capucin, pèr i'èstre perfumado e an dreissa de fournèu i quartié pestilènt pèr esbouienta tóuti li nipo e marchandiso. Rèn sort d'aquéli quartié. Lis an embarra e an mes un sòdard à chasco barriero. Siéu coumissari de la campagno. Ai l'avantage d'ana tóuti li jour à la barriero de l'Ange, pèr rendre compte de tout ço que se passo dins moun quartié. E moun fraire l'èi perèu pèr la vilo. Coume acò sian pas di mai maulurous pèr fourni lou necessari i parènt e ami. Fau que chascun boute si nipo à l'èr jour e nue. Nous permeton soucamen de rintra nòsti matalas e cuberto e li tourna-mai sourti lendeman de matin». Signa A. Morel.

Li letro èron sènso envelopo. L'adreisso èro escricho direitamen sur la fueio que, uno fes lou tèste fení, aquelo fueio èro plegado en quatre o mai, leissant l'adreisso lesiblo, pièi sagelado em'un cachet de ciro.

Pendènt lis epidèmiò de pèsto, li vilo soun quadrihado sous l'auto-rita d'un prefèt que li soute-diviso en quartié, li quartié en destrit, li destrit en iscloun, lis iscloun en carriero. D'ierarchio et de countour-ole soun impausa à tóuti li nivèu. Un respounsable de carriero passo et verifíco chasque oustau à vòuto reglado, sounant lis estajan pèr se faire veïre à-n-uno fenèstro. S'un se presènto pas, es qu'es ajassa. S'es ajassa, es qu'es malaut. S'es malaut, es qu'es de cregne e fau lou bouta en quaranteno.

En 1720, pèr se para de la pèsto que soucavo Marsiho e pèr proutegi la Coumtat, lis Estat pountificau fan basti uno muraio de pèiro seco entre Gordo e Murs. En fevrier de 1721, cinq mes de tèms, cinq cènts ome dóu papo, d'estajan⁸ e de fourçat, requisiciouna pèr sa coustrucioun, coumençon de basti uno outro muraio de pèiro seco de 1,90 m de naut, entre Cabriero (qu'èro pancaro d'Avignoun) e Mouniéu.

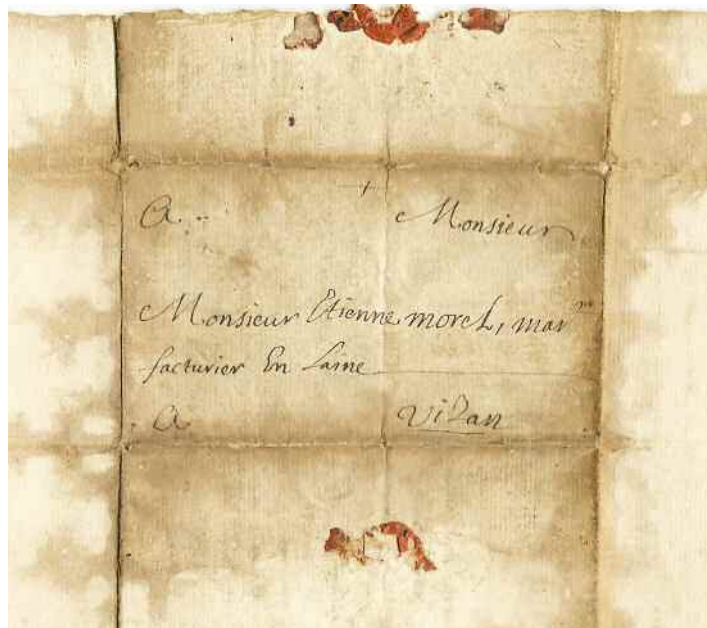
Un cop fenido, fai 27 km de long, es flancado de 40 garito, 50 poste de gardo e 21 enclaus pèr sousta lou manja di sòdat e lou fourrage di miòu que pourtavon l'aigo e li prouvesioun. Tre la fin dóu mes de juliet, un milié de sòdat dóu papo soun en facioun jour e nue pèr mounta la gardo fin-qu'empacha li gènt e li marchandiso de travessa. Li persouno que volon passa se dèvon de presenta un bihet de santa afourtissènt que vènon d'un rode⁹ noun enfeta, qu'autramen soun abatudo.

Tout acò de bado¹⁰! Qu'en avoust, la pèsto coumenço à-n-Avignoun. Après forço countèsto, li troupo dóu regènt ramplaçon

aquéli dóu papo tout-de-long de la muraio e la Coumtat es plus aprouvesido que pèr de ràri «barriero» coume aquéli de Tuleto e dóu pont de l'Ange à Aurenjo.

Troubarés la seguido dins La Gazette n° 99.

Renado Biojoux



1 – Aurenjo èro uno poussessioun di Prince d'Aurenjo-Nassau, reli-gado en 1713 au reiaume de Franço. A jamai fa partido de la Coumtat.

2 – Desempièi 1622, dins li país catouli, l'annado coumenço lou proumié de janvié. Davans, la debuto de l'an èro lou proumié de mars. 7bre, 9bre, xbre èron lis abreviacioun di seten, noven, desen mes de l'annado: setèmbre, novèmbre, desèmbre. L'abitudò d'aquélis abreviacioun a perdura de tèms.

3 – «It» es uno dis abreviacioun de liéuro tourneso, anciano mou-nedo franceso estampado à Tours.

4 – Patuscla : s'enfuir.

5 – Perfuma es crema de planto aromatico que se cresié desenfe-tanto. Acò èro faire uno perfumado.

6 – Un minot es uno anciano mesuro de capacita, utilisado antan pèr li matèri seco (sau, blad, civado, carboun, ...), de valour variablo segound lis epoco, li regioun et la naturo di marchandiso mesurado. Tenié un pau mai de 39 litre, pèr dire just, la mita d'uno mino.

7 – Un buboun es uno boudougnado que s'aprèn à l'augmentacioun dóu voulume di glandihoun venènt li tres quart dóu tèms à l'en-causo d'uno enfecioun coume la pèsto.

8 – Estajan : habitant.

9 – Rode : endroit, lieu.

10 – De bado : en vain.

Jeux

Sudoku

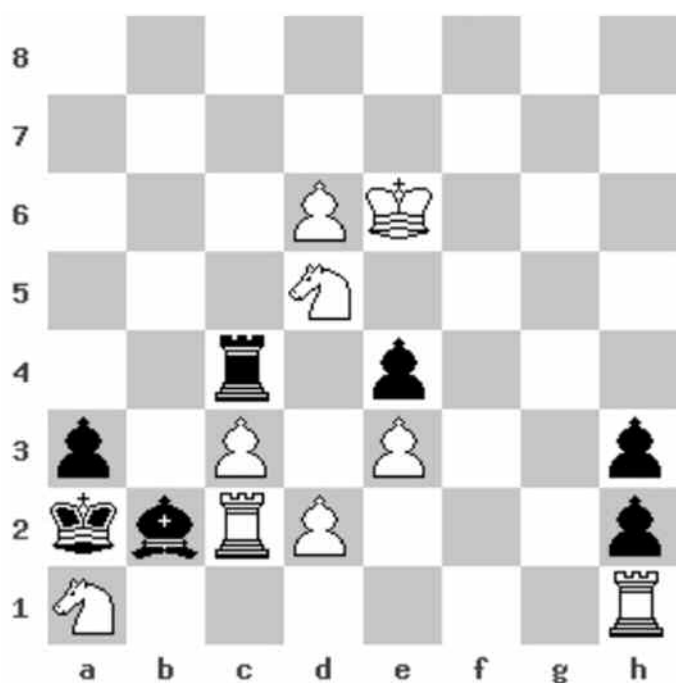
1			7	5			4	2
	5	4		1				
7	6		2			5		
			5			6		
	4	8	6	2	7	1	9	
		2			3			
		1			5		3	7
				7		4	5	
3	7			4	8			9

Facile

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

Démoniaque

Échecs



P.A.Orlimont, Heidelberger Tageblatt, 1927

*Mat en 6(*****), les blancs jouent*

Solution des jeux de la 97

Elle Thébais

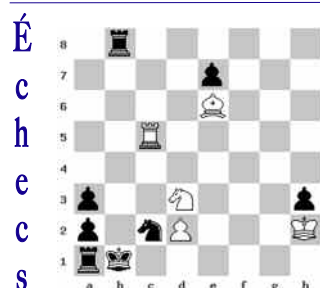
Il s'agissait de trouver un proverbe...

B	O	N	N	E		V	I	E		E	M	B	E	L	L	I	T
---	---	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---

Croonerries

Il s'agissait de trouver, autour du mot « Printemps », des animaux...

I						P	Y	R	A	N	H	A
2					O	R	Q	U	E			
3			R	E	Q	U	I	N				
4	O	C	T	O	D	O	N					
5			B	E	L	E	T	T	E			
6			A	I	G	L	E					
7						M	Y	G	A	L	E	
8						P	U	M	A			
9		C	H	I	E	N	S					



1. Rc3! ... 2. Bb3 ... 3. Bxc2#
 2... Rxb3 3. Rxb3#
 2... Nb4 (or Nd4, Ne3, Ne1) 3. Rc1#
 1... Rb2 2. Kg1 ... 3. Kh2 ... 4. Bb3 ... 5. Bxc2#
 4... Rxb3 5. Rxb3#
 4... Nb4 (or Nd4, Ne3, Ne1) 5. Rc1#
 2... Rb7 3. Kh1 ... 4. Bb3 ... 5. Bxc2#
 4... Rxb3 5. Rxb3#
 4... Nb4 (or Nd4, Ne3, Ne1) 5. Rc1#
 3... Rb2 4. Kh2 ... 5. Bb3 ... 6. Bxc2#
 5... Rxb3 6. Rxb3#
 5... Nb4 (or Nd4, Ne3, Ne1) 6. Rc1#

Sudoku

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

Facile

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

Démoniaque

Le Billet



Le Comité : Olivier, Brigitte, Jean-Jacques, Marie-Thérèse et Renée

Une quinzaine de séances de cinq heures chacune, avec cinq membres par comité, représente trois cent cinquante heures, sinon de travail, du moins d'attention soutenue! Tel est le bilan horaire moyen de l'élaboration d'un numéro de *La Gazette*, mais le bénévolat étant de mise, seul l'imprimeur présente sa note!

De belles joutes oratoires émaillent ces séances de correction, mise en page, choix de titres, etc. pour ménager les goûts et les sensibilités de chacun. Olivier Sac-Delhomme, aux manettes de l'ordinateur, fait (le plus souvent!) preuve d'une grande patience pour que nous arrivions à une position consensuelle.

On peut ajouter à ce nombre d'heures celles consacrées par leurs auteurs à la rédaction de leurs articles. Ceux-ci vont de quelques lignes laconiques à la relation scrupuleuse de chacun des évène-

ments du village, fortuits ou organisés, jusqu'à des études de vulgarisation historique ou scientifique, en s'efforçant de respecter la charte et l'esprit du regretté créateur de *La Gazette*, Yves Tardieu.

Ce journal est l'émanation d'une petite communauté de quelque cinq cents habitants, communauté à laquelle sont associés le village voisin de Buisson et un quartier périphérique de Vaison-la-Romaine, Le Palis: nous les avons quelque peu squatterisés (en ce qui concerne seulement *La Gazette*!) avec la complicité de leurs habitants!

Il convient d'ajouter les contributions des nombreux touristes dont certains ont pris racine dans notre village en apportant la variété de leur culture et leur collaboration nous est précieuse. Elles permettent à *La Gazette* une plus grande ouverture au monde, justifiant le bas de la « Une » de chaque Gazette qui présente des informations « villadéennes (surtout), cantonales ... et mondiales ».

Ainsi, *La Gazette* ne craint-elle pas d'aborder les sujets les plus variés, et si nous avons, pour l'instant, négligé d'approfondir la théorie de la relativité d'Einstein et la Mécanique quantique, c'est seulement pour ne pas concurrencer les revues spécialisées qui s'en formaliseraient.

Jean-Jacques Sibourg

Nouveautés à la Bibliothèque Mauric

Policiers

- Tout autre monde de *Craig Johnson*.
- Sans même un adieu de *Robert Goddard*.
- La terre des morts de *J. C. Grangé*.
- Meurtres sur la Madison de *Keith McCafferty*.
- La maison du soleil levant de *J. L. Burke*.

Documentaire

- La révolution du partage d'*Alexandre Mars*.

Romans

- À l'aube de *Philippe Djian*.
- L'archipel du Chien de *Philippe Claudel*.
- Sentinelle de la pluie de *Tatiana de Rosnay*.
- Le suspendu de *Conakry de J. C. Rufin*.
- Phénomènes naturels de *Jonathan Franzen*.
- Le labyrinthe des esprits de *Carlos Ruiz Zafon*.
- Madame Pylinska et le secret de *Chopin d'Éric-Emmanuel Schmitt*.

**La Bibliothèque Mauric
est ouverte
le dimanche de 10 h à 12 h.
Renseignements :
04.90.12.69.42.
(aux heures d'ouverture)**

Horaires d'arrosage du Canal du Moulin - 2018

- 1^{re} section : les Hauts Vernais : du samedi 16 h au dimanche 6 h.
- 2^e section : les Bas Vernais : du dimanche 6 h au dimanche 20 h.
- 3^e section : de Mirabel au Sacrestan : du dimanche 20 h au lundi 8 h.
- 4^e section : du Sacrestan à Garagnon : du lundi 8 h au lundi 20 h.
- 5^e section : de Garagnon à Bertrand : du lundi 20 h au mardi 8 h.
- 6^e section : de Bertrand à Arrighy : du mardi 8 h au mardi 20 h.
- 7^e section : d'Arrighy à Tardieu : du mardi 20 h au mercredi 16 h.
- 8^e section : de Tardieu au Rieu : du mercredi 16 h au jeudi 8 h.
- 9^e section : du Rieu à la Rouvière : du jeudi 8 h au jeudi 20 h.
- 10^e section : de la Rouvière à Favier : du jeudi 20 h au vendredi 4 h.
- 11^e section : de Favier à Clérand : du vendredi 4 h au vendredi 16 h.
- 12^e section : de Clérand à Cellier : du vendredi 16 h au samedi 8 h.
- 13^e section : de Cellier à Tortel : du samedi 8 h au samedi 16 h.

Du 1er juillet au 31 août

Aline Marcellin expose ses huiles sur toiles

À la cave coopérative *La Comtadine* à Puyméras,
en semaine de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h,
dimanche et jours fériés de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.



Samedi 21 juillet - Pistou

Sur la place de la Libération, à 20 h.
Organisé par le *Tennis-Club*, le *Skate-Park* et *Les Ringards*.
Inscriptions : 06.13.21.43.59 et au *Café du Centre*.

Dimanche 22 juillet - Ensemble Baroque Suisse

À l'église, à 19 h.
Concert organisé par *L'Association Paroissiale*.
Infos : 04.90.28.93.63.

Samedi 28 juillet

Chapitre d'été de *La Confrérie Saint-Vincent*

Messe à l'église et repas à la salle Garcia.
Infos : 06.72.96.91.24.

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 août

Fête Votive de la Saint-Laurent

Organisée par *Le Comité des Fêtes*, *La Vigneronne* et *Le Café du Centre*.
Vendredi 3 à 20 h : Aioli géant et bal.
Samedi 4 à partir de 19 h : Soirée « Rosé », concert et DJ.
Dimanche 5 : Messe à la chapelle Saint-Laurent à 11 h, apéritif,
repas tiré du sac. Dans le village, concours de boules.
À 22 h, bal avec un disco-mobile.
Infos : 06.32.93.16.52.

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 août

Fête Votive de Buisson

Organisée par *Buisson Mon Village*. Tous les jours, concours de boules,
animations musicales et repas le soir. Le dimanche : Pistou et Bal.
Infos : 06.75.89.03.18.

Mercredi 5 septembre - La Placétanou

Proposée, par la municipalité, sur la place de la mairie, à 20 h,
auberge espagnole (chacun apporte à boire et à manger).
Infos : 04.90.28.92.50.

La Gazette

Bulletin d'adhésion
2018

Nom :

Adresse :

Adresse électronique :

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

Chèque ☐

Espèces ☐

