VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 1

Vivre à Lorgues

JOURNAL COMMUNAL

La vido vidanto à Lorgue

n°132 2ème trimestre 2017

Le mot du maire

CLAUDE ALEMAGNA

Nous sommes arrivés au terme des travaux de réfection et de préservation de la Porte Tre-Barri située à côté du musée du peintre Rob Jullien et ancien moulin à huile.

La Porte Tre-Barri est, comme son nom l'indique et comme vous le savez, le passage pour aller « au-delà des remparts » une des entrées du Castrum de la cité fortifiée moyenâgeuse.

Ouverture médiévale, rappelons-le, réaménagée en 1729 et en 1844. Il faut maintenant inscrire dans notre livre de l'Histoire lorguaise l'année 2016.

Des travaux importants ont donc été réalisés avec des difficultés administratives importantes du fait de la présence d'un mur maître en copropriété d'un immeuble voisin en état de péril et composé de trois logements. J'ai d'ailleurs pris un arrêté pour mettre en demeure chacun des propriétaires des trois logements d'engager des travaux de mise en sécurité.

A la difficulté technique s'est donc ajoutée la complexité administrative et juridique avec trois propriétaires qui devaient suivre les prescriptions de sécurité imposées par un expert désigné par le tribunal administratif de Toulon avec le relogement provisoire des locataires le temps des travaux.

Ce programme opérationnel a été mené à bien grâce à l'efficacité et la perspicacité du maître d'œuvre, l'architecte de l'opération et plus particulièrement de notre directeur des services techniques de la ville, qui ont fait preuve d'un grand professionnalisme, je tenais ici à les remercier. Les travaux finalement ont duré 2 ans.

L'aménagement des espaces piétonniers cours de la république et aux abords de l'école Marius Trussy est également terminé. Un aménagement nécessaire pour nos personnes âgées notamment, mais aussi pour les jeunes mamans qui utilisent landaus et poussettes. Ils ont permis d'adapter le cours aux normes de confort et de sécurité avec un accès facilité aux commerces de proximité.

Ces travaux rentrent également dans le cadre de notre politique de valorisation du patrimoine urbain. Ils ont été réalisés sur la saison basse et confiés sur appel d'offres à deux entreprises locales. La programmation des travaux s'est faite en bonne entente avec les commerçants qui ont fait preuve d'une coopération exemplaire et d'une patience méthodique qui n'a pas gêné l'exercice de leurs activités. Qu'ils en soient également tous remerciés. Nous envisageons le même aménagement sur l'autre partie du cours de la République sur ce prochain exercice 2017.

sommaire

- **LE MOT DU MAIRE** p. 1
- **PATRIMOINE** Font-Couverte : une histoire d'eau. p. 2, 3
- **PATRIMOINE CIVIL** Le concours des portes anciennes. p. 4, 5
- **Hommage à André Doublat** p. 5
- **PROMENADE** Quoi de neuf à Saint-Jaume ?. p. 6, 7
- **REPORTAGE** Aux terrasses des cafés. p. 8, 9,10, 11
- **QUAND LA POSTE...** «... Mais c'est la... de ma femme!!! » p. 12
- **SANTE** Biologie végétale p. 13
- **SOUVENIR** Le coup d'œil de l'ancien sur la rivière. p. 14, 15
- **HISTOIRE** 1860 : l'annexion de Nice à la France et la propagande sous Napoléon III. p. 16, 17, 18, 19
- **OENOLOGIE** Le vin révèle le secret de ses arômes. p. 20
- **LE SAVIEZ-VOUS ?** Pourquoi une bouteille de 75 centilitres. p. 21
- **LIVRE** La bouillabaisse de Théodore de Banville. p. 22 La bouillabaisse d'Alexandre Dumas. p. 23
- **DETENTE** *La grille d'Antoine.* p. 23
- *Adresses utiles.* p. 24

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 2

Font-couverte
une histoire d'eau

Il y a vingt ans, fin février 1997, les travaux de restauration de la fontaine couverte située rue de la Bourgade s'achevèrent, restituant à ce vieux quartier de Lorgues un aspect plus semblable à son passé.

Si cette petite construction est bien connue des habitants de notre commune, elle fut nommée, selon les époques, sous diverses appellations. Au XIVème siècle, elle est la fontaine du bourg, et deviendra dans la première moitié du XVIIIème siècle, la fontaine de la Bourgade. Après la construction en 1769 d'une autre fontaine rue de la Bourgade, au bas de l'actuelle rue du Collège, elle fut appelée l'ancienne fontaine de la Bourgade, puis la fontaine la plus basse de la Bourgade. Ce qui, par simplification de langage devint rapidement Font-basse. Dans les années 20 du siècle dernier, lorsque chacun se plaisait à discerner partout des traces de la présence sarrasine au environ du Xème Siècle en Provence, elle fut désignée par le vocable quelque peu folklorique, des Bains Maures.

Finalement, Fontaine couverte étant l'appellation qui caractérise le plus naturellement possible ce monument, c'est celle qui est aujourd'hui retenue sous la forme provençale de Font-couverte.

En 1739, François de Pontevès-Bargème, issu d'une vieille famille des seigneurs de Provence et propriétaire de la maison située à l'est de la fontaine, proposa de faire réaliser à ses frais un chemin à l'ouest de la fontaine et de voûter le ruisseau d'écoulement des eaux « qui servirait d'abri aux lavandières » argumentait-il. La proposition fut acceptée et ainsi furent créés l'actuelle rue du 8 mai 1945 et le canal voûté qui permit aux Pontevès-Bargème d'agrandir leur maison au sud de la fontaine et de récupérer les versures afin d'irriguer leur jardin. C'est d'ailleurs dans cette maison que naquît « Marius Trussy », le 18 mars 1797. (poète Lorguais).

En 1755, l'eau devint d'une « puanteur insupportable ». On décida alors de pénétrer dans le bassin et de le nettoyer. Finalement les travaux se résumèrent à supprimer un tuyau d'où coulait une eau de « mauvaise odeur ».

En 1758, les habitants de la Bourgade continuent à « se plaindre du mauvais état de leur fontaine. Toutes les réparations qui avaient été faites auparavant sur cette fontaine s'avé-

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 3

raient inutiles, si on ne la mettait pas à l'abri des ordures jetées de la maison de Madame de Bargème. Le conseil décida de demander un devis pour faire couler l'eau « du côté du midi ». Ce devis ne fut accepté que douze ans tard ! Entre temps, les Bernardines voisines n'hésitèrent plus à établir un cloaque auprès de la fontaine (L'ordre des Bernardines demanda à s'installer à Lorgues et y fut autorisé par la délibération communale du 1er avril 1638. Le couvent fut construit à l'extrémité ouest de la rue Bourgade, près de la « Porte Saint-Roch », au n° 1 actuel. Il comprenait le monastère, une cour, un pateq, une écurie et un vaste jardin situé de l'autre côté de la rue).

A cette époque dans toute la région, dans les rues et en toute saison, il faut non seulement se couvrir le visage afin de se soustraire aux effluves qui s'échappent des étables et écuries, mais également enjamber les ordures et les déchets jonchant le caniveau, puis surtout se méfier de tout ce qui tombe du ciel. Car il ne pleut pas que de l'eau…
Outre ceux qui balancent leur seau d'urine par les fenêtres, d'autres projectiles inconvenants vous arrivent dessus.
L'usage des fosses privées -du type des fosses septiques que nous connaissons encore aujourd'hui- n'est point admis. Il faut aller faire ses affaires sur les toits des maisons, cela signifie que, aucun moyen d'évacuation n'étant prévu, à chaque ondée, tout ce qui traîne la haut, déjections comprises, atterrit dans la rue. Le piètre état sanitaire général de la Provence, est à cette période, affligeant. Il est responsable de bien des maux, dont la peste qui se déclare en épidémie tous les dix ans.

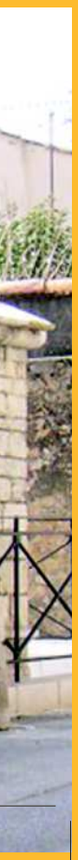
En 1787, notre Font-couverte, se mit à déverser « des eaux bourbeuses trainant du fumier ». Le conseil décida de raccorder son alimentation aux conduites des autres fontaines de la ville et vota l'achat de 300 mètres de tuyau d'argile. Tant bien que mal la fontaine se remit à couler et le lavoir à être alimenté. En 1920, la fontaine servait encore lorsque brutalement elle se tarit. Une enquête découvrit rapidement que l'eau avait été détournée par un jardinier voisin pour son usage personnel… Le circuit fut rétabli mais, quelques années plus tard, un cas de typhoïde amena à interdire la consommation de son eau.

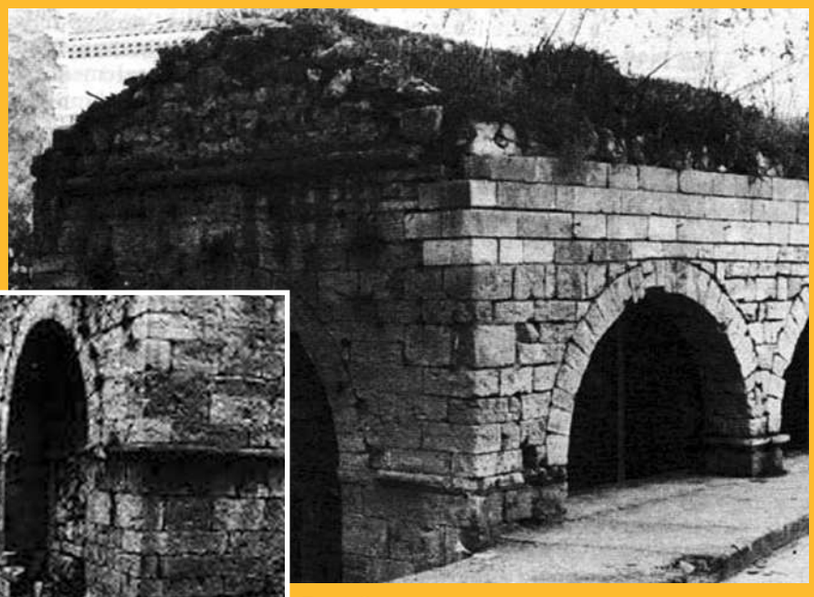
L'histoire de la Font-couverte est partie intégrante de l'histoire de Lorgues. Au pied de l'actuel castrum, passait la route médiévale Provençale d'Italie. Son tracé, de Brignoles à Nice s'était substitué à la partie de l'ancienne voie romaine de Brignoles au port de Fréjus par Le Muy. A Lorgues, cette route venant de Carcès passait le long de la chapelle Saint Jaume, traversait le hameau et continuait par Saint-Peyre et Valmouissine. Elle n'entrait pas dans la cité mais s'infléchissant vers l'est, empruntait le tracé de l'actuelle rue de la Bourgade et du chemin de Sauve-Clare. Elle franchissait La Florieye sur le pont Saint Barthélemy et gravissait la côte du Content. Puis, arrivée sur le plateau au quartier de Saint-Esprit, elle se confondait avec le tracé de l'actuelle route de Draguignan.

Frédéric Tendille

Bourgade : village formé de plusieurs groupes de maisons, francisation du provençal « borgada »
Cloaque : lieu malpropre et malsain où l'on jette tous les immondices.

Bibliographie :
- Histoire de Font-couverte par Edmond Barbier (Cahiers de Vivre à Lorgues)
- Bâtir au Moyen-Age par Philippe Bernardi (Biblis)





Font-Couverte, de gauche à droite, après et avant restauration

Le concours des portes anciennes

Remise des Prix

C'est à la faveur de leur Assemblée Générale du Samedi 4 Février 2017, au Cantoun, que les Amis de Saint-Ferréol et du Vieux Lorgues ont convié les concurrents et révélé les résultats et l'identité des gagnants du Concours des Portes Anciennes.

Seize participants avaient répondu à l'appel du concours lancé le 1er Février 2016 et clos le 31 Octobre, dans le but de restaurer leur porte ancienne par leurs propres moyens, les dépenses en matériel étant prises en charge par l'association des Amis de Saint Ferréol et du Vieux Lorgues ou en la confiant à des professionnels.

Pilotés par le bénévole des Amis de Saint-Ferréol dévoué et compétent Maurice Pothier, pleins d'une ardeur louable, mêlant le projet personnel à l'embellissement de leur ville, les participants eurent vite fait de décaper, colmater, restaurer, repeindre, cirer, vernir, et soumettre au jury le résultat et les photos de leur porte « Avant » et « Après ».

Davantage participèrent, mais prenant sur leur temps, plusieurs ne purent achever dans les délais.

Cinq membres du Bureau des ASFVL composant le jury, la tournée commença, reliant la Bourgade à la Vieille ville, le Cours à la place Accarisio.

La proclamation des résultats a donné lieu à quelques surprises, car le but du concours n'était pas de récompenser « les plus belles portes lorguaises »! mais les mieux restaurées.

Comme prévu par le Règlement, l'esthétique finale n'était qu'un des cinq critères qui devaient guider le choix du Jury: l'investissement humain personnel et financier dans la rénovation, l'aspect du coloris, et le changement de la porte « Avant » et « Après ».

Les gagnants

Les seize candidats n'étaient pas tous présents lors de l'AG, mais par le cœur certainement. Après le roulement de tambour et le morceau musical du tambourinaïre, Jean-François Humblot, le classement général fut communiqué:

- Ce sont Mr et Mme HANA, place Accarisio, qui arrivent en premier. Absents car résidant au Danemark en cette saison, ils ont restauré trois portes de leur maison située sur la ceinture médiévale du Castrum. Ils gagnent deux menus gastronomiques au Restaurant le ChrisSandier (valeur 90 Euros).
- Le 2ème Prix est remis à Mme GUEGO et Mr GARNIER , rue de la Trinité, pour la porte jouxtant la Boutique du Lin. Ils reçoivent 6 bouteilles Château de Berne (d'une valeur de 60 Euros).
- Le 3ème Prix échoit à Mr et Mme BISOGNO, rue des Quatre-Coins, qui ont décapé et refait deux portes par leurs efforts en huit jours, ce qui représente bien du travail s'a-

Maurice Pothier remet le 2ème prix à Mme Guego. 3ème prix remis à Mme Bisogno.

joutant à celui de leur maison en aménagement. Le panier garni provençal (valeur 30 Euros).
Tous les autres participants ont reçu un lot de six brochures sur Lorgues éditées par les ASF.

Une réussite à renouveler

Avant l'apéritif concluant l'Assemblée Générale et honorant les valeureux candidats, une exposition de photos de toutes les portes restaurées, due à Mr Da Cunha, permettait d'admirer de très belles portes anciennes aux décors sculptés, superbes dans leur rénovation, voisinant avec de jolies portes d'époques diverses rénovées avec soin, dont le bois clair ou sombre ciré renforçait le sympathique aloi d'authenticité…
Une réussite montrant que les Lorguais sont fiers de leur Patrimoine, à renouveler dans deux ans par un nouveau concours sous la houlette de Sabine Grouiller, Présidente des Amis de Saint-Ferréol, instigatrice de l'idée originelle.

Gisèle Esplandiu

H O M M A G E

André DOUBLAT nous a quittés le 9 février dernier. Né à Lorgues en 1931, ancien élève du lycée (appelé à cette époque école primaire supérieure) puis maître d'internat, il connut son épouse Paule, fille du notaire, Maître Viton. Il fit son service militaire dans la cavalerie, puis servit pendant la guerre d'Algérie où il termina chef d'escadron, officier supérieur. Instituteur en 1957 dans la région lyonnaise, il poursuivit sa carrière comme chef d'établissement et reçut les palmes académiques.
En 1993, sa retraite bien méritée lui permet de revenir à Lorgues où il s'est fortement impliqué dans les œuvres paroissiales jusqu'en 2009.
A cette date, s'était effectuée la répartition de l'association des Amis de Saint-Ferréol et du Vieux Lorgues en 3 associations différentes : Patrimoine culturel, Lou Ginestoun (groupe de maintenance des traditions provençales), et Escolo de Margarido (école de langue provençale mistralienne).
Etant moi-même président à cette époque, André m'avait demandé d'être à la tête de la nouvelle association « Patrimoine culturel » à la suite de Feu Christian Delseray. Ce qui fut fait et voté à l'unanimité.
André a œuvré et s'est donné entièrement pour l'ASFVL, pour la restauration du cabanon provençal de Saint-Ferréol, pour les nombreuses visites des chapelles, et autres actions de bénévolat jusqu'en juin 2015 où il passa la main à Madame Sabine Grouiller, aujourd'hui présidente.
Il resta président d'honneur au sein de l'association.
Gardons pour André DOUBLAT le souvenir d'un homme intègre, sympathique et de bonne volonté qui œuvra notamment pour la défense et la maintenance du patrimoine lorguais et des traditions provençales.
VAL présente à ses enfants et à sa famille ses sincères condoléances.

Jean-François HUMBLOT

Quoi de neuf à Saint-Jaume ?

A la suite de l'article sur le hameau de Saint-Jaume paru dans VAL n° 127 (1er trimestre 2016), j'ai repris mon bâton de pèlerin et de journaliste néophyte, afin d'aller glaner quelques informations sur le Hameau.

Eh bien l'information est… qu'il n'y a pas d'information ; ce hameau vit dans une sérénité à toute épreuve, heureusement ! Cependant :

Dernières nouvelles

J'ai rencontré une nouvelle fois le président de l'amicale de Saint-Jaume, (en provençal l'Amicalo dei San Jaumian) Monsieur Elie Allibert. Pour mémoire, Saint-Jaume voulant dire Saint Jacques, San-Jaume en provençal, car situé sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle. Il m'a évoqué la dernière actualité mais aussi quelques anecdotes d'un certain temps passé et ô combien riche en traditions et rites, car aujourd'hui, « avé » l'internet, l'I-Phone, le smartphone, le « bigophone », I-Pad, la télé et la clim, les gens ne sortent plus de chez eux, et encore heureux que nous soyons dans le Midi « emé lou souléou que fa canta lei cigalo » !

Bref ! C'est pour cela aussi que l'Amicale a le souci de générer, autant que faire se peut, quelques rassemblements conviviaux. Et notamment deux grandes dates :

La première a été le repas des adhérents de l'amicale, environ 80 participants, qui s'est déroulé dans la joie et la bonne humeur le dimanche 19 février dernier à la salle F. Mitterrand, suivi d'un loto offrant de nombreux et superbes lots. Tout le monde (Lorguais, non Lorguais, habitants du hameau et des hameaux environnants) peut y être adhérent, il suffit de cotiser pour une modique somme.

La seconde est la prochaine, annuelle et traditionnelle fête du 1er mai. C'est (aussi) la fête du hameau. C'est la fête de Saint-Jacques avec : messe à la chapelle puis apéritif, ensuite repas (véritable aïoli provençal) l'après-midi concours de boules et le soir dîner dansant avec au menu la traditionnelle gardianne. Chaque année c'est un succès fou, surtout quand le soleil et la chaleur sont de la partie !

Un peu d'histoire

A Saint-Jaume, et ce n'est pas nouveau, il n'y a pas que la chapelle (construite au XIVème siècle). Nous avons un autre trésor, le dolmen de PEY-CERVIER (qui signifie la colline des loups ou plus exactement la colline des loups-cerviers ou lynx), édifié entre 3000 et 2000 ans avant notre ère, et qui se trouve juste au dessus du hameau. En quittant le centre du hameau, on y accède par deux chemins : le premier à l'ouest par le chemin du Pas de l'Avé jusqu'au virage à gauche de celui qui rejoint la route de Carcès, puis sentier à droite ou au nord dans la colline pour y arriver. Le second, plus facile mais plus long, en empruntant la traverse de la Douce, puis à gauche (ou à l'ouest) au croisement avec le chemin des Combes (qui mène au hameau des Salettes et à la chapelle Notre Dame de BEN VA). 200 m de dénivelé. Mais je vous conseille néanmoins d'y aller avec une carte topographique, c'est plus sûr !

La chapelle a été construite et rachetée à la Révolution par les habitants de saint-Jaume et ceux des hameaux voisins

Nostalgie

La chapelle a été construite et rachetée à la Révolution par les habitants de Saint-Jaume et ceux des hameaux voisins : Vignaubière, Pont d'Argens, les Maunier, les Miquelet, les Girard.

Jusqu'en 1950 (environ) on sonnait l'unique cloche à chaque évènement et en particulier lors d'obsèques de l'un des habitants du secteur. A ce moment là, tous les habitants du hameau s'arrêtaient de travailler et veillaient tour à tour le (la) défunt (te) jusqu'au jour de l'enterrement. Aujourd'hui, à la demande de la famille, c'est le président de l'association qui tire la corde de la cloche, sans plus.

Il y avait tous les dimanches des concours de boules (entre hommes) et les femmes, bien installées sous l'ormeau du village, jouaient à

la Quadrette, sorte de belote parlée par équipe de deux. On ne comptait pas les points mais uniquement les plis réalisés.
Voici une anecdote d'une ancienne habitante, Madame Renée BLANC, doyenne du hameau aujourd'hui avec Monsieur Pierrot MAUNIER :
Il fut un temps où partout en France, on rendait la justice sous un « ormeau » et chaque ville, chaque village en avait un ou plusieurs !
Et à Saint-Jaume on en avait un, tout rabougri car il était très vieux, avec des excroissances énormes sur lesquelles les enfants s'asseyaient.
Il se trouvait à quelques mètres de la maison des « CAMAIL » face au « banquet » en ciment qui longeait cette maison, non loin du puits à la pompe qui alimentait le hameau, et de la « grâle » (abreuvoir ou auge pour chevaux) où l'on posait les seaux pour les remplir de l'eau.
Cet ormeau était à lui seul toute une histoire, et la justice n'étant plus rendue de cette façon, il n'était désormais plus que le témoin de la vie du hameau. En effet, avant l'ère de la télévision, après le repas du soir durant les soirs d'été, les « SAN JAUMIAN » et autres allaient s'asseoir, pour les plus âgés sur le banquet de la maison des « CAMAIL » et les plus jeunes sur l'arbre. C'est alors que les anciens racontaient des blagues savoureuses en Provençal et tout le monde riait de bon cœur, chacun racontant la sienne bien entendu !
Cet ormeau fut arraché un peu avant la guerre de 1939-45 et laissa la place plus tard au bitume.
« Où est ce passé ce temps où les gens communiquaient facilement dans une langue qui nous tenait à cœur et qui se perd peu à peu avec le départ des anciens ? ».
Voilà pour les dernières nouvelles de ce hameau lorguais, bien particulier. Nous espérons revenir bientôt pour y glaner quelques informations ou nouveautés.
A bèn lèu ●

Jean-François HUMBLOT

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 8

Aux terrass e

A Lorgues, le mardi, notre village se retrouve peuplé de centaines de badauds qui traînent, virevoltent entre les étalages colorés, discutent et s'interpellent. Mouvement, vie, couleurs, rires....

A Lorgues, le mardi, notre village se retrouve peuplé de centaines de badauds qui traînent, virevoltent entre les étalages colorés, discutent et s'interpellent. Mouvement, vie, couleurs, rires....

C'est aussi le jour où les terrasses des cafés s'animent. On lézarde au soleil en sirotant une bière ou un petit rosé et on en prend plein les mirettes.

Je décide de jouer au reporter. Je vais tailler la bavette au hasard parmi les consommateurs. Et l'accueil est chaleureux.

Premier mardi, chaud et ensoleillé.

Je me dirige vers un couple de quinquagénaires. Souriants, sympathiques, un tantinet timides. Ils sont hollandais et habitent à Flayosc. Ils sont venus à vélo par la route de l'ancien chemin de fer. Lui est « home worker ». Ils sont dans notre région depuis 18 ans. Et que font-ils de leurs loisirs, me direz-vous ? ? du golf, sachez-le ! En été, ils ne viennent pas au marché car il fait trop chaud. Le français ? Ils l'ont appris à l'école. Et qu'on se le dise, ces hollandais aiment Lorgues !

Et à vélo, c'est plus écolo !

Je les quitte pour aborder une table occupée par deux femmes. Elles sont danoises et vivent à Trans-en-Provence. Elles aiment notre marché et sont attirées par le soleil et les bons produits à déguster. Ce sont de grandes marcheuses...

Epicuriennes...

Ensuite, je vais parler à un monsieur seul. C'est un allemand, pas très disert. Il vit en Allemagne et est ici en vacances. Et encore un qui dit aimer Lorgues...

Il aime silencieusement...

Juste à côté, j'interroge un couple... Français (bizarre, non ?). Ils ne connaissaient pas Lorgues et sont séduits. Avec leur camping-car, ils sont venus de l'Aveyron pour prendre le soleil pendant 8 jours. Mais qu'ont-ils fait de leur camping-car aujourd'hui, me direz-vous? Eh bien, ils se sont faits véhiculer par le propriétaire du camping de Taradeau, car c'est là qu'ils séjournent. Et, d'après eux, ce

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 9

s es des cafés

camping est extra ! Je note…

A bon entendeur campeur, salut !

Tiens, une femme seule ! je vais lui parler. Elle est écossaise et habite à Lorgues. Je la questionne sur le fait qu'elle tourne le dos au soleil pendant que les autres se dorent avec béatitude. Et elle me confie ne pas aimer le soleil car il rime avec rides… Et ça, non merci ! Elle recommande chaleureusement Lorgues : « les personnes sont gentilles dans les restaurants et les boutiques ». Voilà, c'est dit ! et au diable les rides !

Et en passant, un petit bonjour à une famille de restaurateurs locaux, au repos aujourd'hui. Le mardi, c'est l'apéro au marché !

Je m'invite à la table de Norvégiens en vacances. Ils ont une maison à Lorgues. Ce qu'ils aiment ? venir au marché, déguster du bon vin, travailler au jardin, marcher dans la forêt. Une belle vie, ma foi !

Carpe diem !

A deux encablures des Norvégiens, j'aperçois une grande tablée d'anglo-saxons qui discutent et plaisantent autour de bières et de rosés, sous le soleil.

Cheers !

Plus loin, un couple de Danois tout sourire. Ils demeurent à Régusse. Elle, prof de gym dans une Association, lui passionné de vélo et de rando. Et voilà 25 ans qu'ils aiment Lorgues….

Que de belles rencontres !

Petite causerie avec un couple de Hollandais. Lui a une entreprise de jardinage et de concepts de jardins ici. Sa clientèle est internationale. Sa compagne n'est pas d'ici et vit en Hollande. Merci et au revoir Monsieur du Jardin !

Tiens une dame seule, Suisse, en vacances. Je n'en saurai pas plus, hélas…

Et maintenant, un petit vent de jeunesse : un jeune couple des Arcs. Ils sont venus au marché parce qu'ils ne travaillent pas aujourd'hui et qu'il fait beau. Ils aiment Lorgues !

Mais QUI n'aime pas Lorgues, en fait ???

Mon prochain interlocuteur sera sympathique et bavard. Il est lorguais, natif du Nord. Il accepte même que je donne son identité : Eric Crendal. Sa famille est là depuis 1978. Après avoir travaillé dans la restauration, il ne travaille plus aujourd'hui pour cause de polyarthrite handicapante. Il trouve que Lorgues est un village très agréable, l'entraide fonctionne bien. L'aménagement des nouveaux trottoirs change la vie pour les personnes qui marchent difficilement. L'Office de Tourisme donne de précieuses informations. Et si par hasard

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 10

Eric a d'autres questions en tête, il les soumet, via Internet, sur le site de Lorgues et il obtient des réponses. Il aime ce marché pour son côté convivial.

Attirée par le chapeau original d'une femme, je viens vers elle… Elle m'intrigue et son sourire est avenant. De Vidauban, elle vient à Lorgues le mardi pour le marché. Née en Belgique, artiste peintre, elle me dit avoir beaucoup voyagé et sillonné le monde d'est en ouest et du sud au nord.
Ce qu'elle apprécie dans notre village ? La Librairie Lorguaise, car à Vidauban, ils n'ont rien de comparable. Et aussi la population étrangère qui apporte de l'animation.
Ce qu'elle souhaiterait ? Que notre cinéma ouvre des séances de jour car circuler de nuit entre Vidauban, Taradeau et Lorgues est un peu dangereux ! Merci Madame, j'ai bien aimé votre tenue vestimentaire et votre discours.
Je me dirige maintenant vers un trio de femmes en plein soleil. L'une d'elle est Lorguaise… elle est même née au 13 Boulevard de la République… Donc elle sirote devant chez elle ! L'accompagnent une ex Lorguaise maintenant à Salernes et une habitante de Draguignan, d'origine picarde et installée en PACA depuis 45 ans. Notre Lorguaise est diserte et joviale. Elle connaît tout le monde ici. Elle s'est mariée à la Collégiale en 1966. Notre célèbre Bruno est un ami d'enfance.

Si elles connaissent le VAL ? certes oui ! et elles l'apprécient.

Une grande tablée d'allemands titille mon intérêt. Ils sont de Lorgues, Salernes, Le Thoronet, Draguignan et ont pris l'habitude de se rencontrer au marché. Que pensent-ils de Lorgues ? Côté infrastructure, c'est très bien. Par contre, trouver aux alentours des villages plus pittoresques leur semble chose facile. Et comment ces allemands occupent-ils leur temps chez nous ? La porte-parole du groupe, celle qui maîtrise parfaitement le français, m'explique qu'elle fait du sport dans l'Association ESL. Son mari est bénévole au Comité Communal Feux de Forêt (CCFF). Voilà un couple bien impliqué dans la vie locale ! Cette allemande en vient à me parler de « l'Embarcadère », bar restaurant associatif solidaire et culturel récemment ouvert à Lorgues : la communauté germanique s'y est totalement impliquée autour de concerts, d'expositions, de guides botaniques.

Ça bouge !

Allons maintenant faire la causette avec ces 2 messieurs. Un Lorguais, ancien conseiller municipal et un Belge à Lorgues depuis 10 ans. Traditionnellement, ils viennent tous les jours au café pour l'apéro.
Notre Lorguais semble « nostalgique » du Lorgues d'autrefois de ses bals populaires, de ses animations et de ses défilés de chars. Quant à notre Belge, il a dû opter entre Bruxelles et ici. Et il a choisi le soleil ! Il aime le marché, son animation.

Vive l'amitié franco-belge !

Je me dirige maintenant vers un autre café, sur le Cours.
Au passage, je m'arrête à une tablée de femmes, enjouées et rieuses. Toutes Lorguaises d'adoption, elles se retrouvent le mardi sur le marché pour prendre un café ensemble. Elles me disent s'être baptisées « les Trottinettes ». Et pourquoi ce drôle de nom ? parce ce qu'elles trottinent bien sûr ! Elles font de la marche, du sport, se rencontrent chez les unes et les aut-

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 11

res et pratiquent l'amitié sans limite sous le soleil….

Belle rencontre !

Mes pas me mènent à la terrasse du prochain bar. J'accoste un couple bien sympathique, en blanc de travail. Ils sont de Nice et ne connaissaient pas Lorgues auparavant. Mais que font-ils donc en tenue de peintres ? Ils travaillent à la rénovation de la Collégiale. Ils sont actuellement à l'intérieur de St-Martin : badigeons, enduit de sol, électricité, charpente, toiture, tout y passe. « Cela fait deux ans que j'y suis », me dit-il. Les travailleurs polonais sont partis. Les vitraux sont faits. Je leur demande s'ils pensent que les travaux pourraient être terminés pour Pâques. « Non, je ne pense pas, il faut plutôt miser sur 2018 » me répond-il.
Merci pour le beau boulot les niçois ! On a hâte de voir le résultat final. On en a les prémices et cela promet !

Je continue à trottiner avec mon cahier et mon stylo. Assises à une autre terrasse (encore un bar !), je me prends à discuter avec 2 femmes : l'une Lorguaise d'adoption, l'autre Americo-Allemande.
Notre Lorguaise d'adoption travaille ici dans une pharmacie et vient au marché quand elle ne travaille pas. Sportive, elle occupe ses loisirs entre plongée sous-marine, canoë-kayak, équitation et accessoirement voyages. Louanges de la ville en elle-même et du marché. Bémol sur les places de parking limitées à un quart d'heure et sur quelques problèmes de sécurité. Côté stationnement, elle souhaiterait que des solutions soient décidées. Que faire ? S'il devient payant, les gens ne viendront pas. Elle me signale qu'un projet de parking à étages aux Ferrages avait été évoqué. Et côté sécurité, elle apprécierait qu'il y ait plus de rondes de police municipale.
S'en est fini pour ce mardi ensoleillé. J'irai à la rencontre d'autres quidams mardi prochain.

Suite et fin, second mardi, moins ensoleillé.

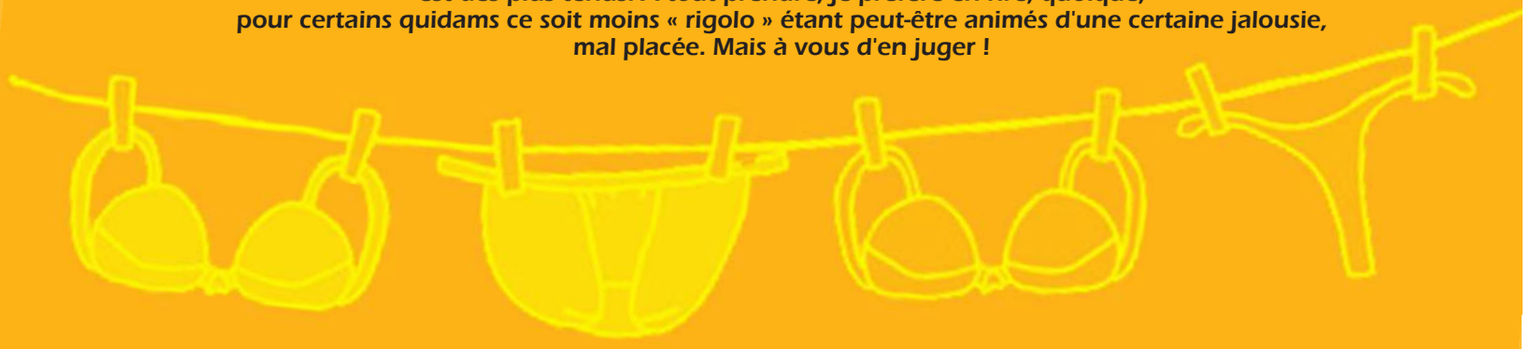
Le hasard me fait rencontrer deux Lorguaises, Irène et Alda. Alda est née à Lorgues en 1933. Elle s'est mariée à la Collégiale et elle habite au-dessus de « La Bulle Sucrée ». Elle cause beaucoup, je ne peux plus l'arrêter… Elle m'explique qu'autrefois, vers 1900, le marché n'existait pas tel qu'il est aujourd'hui. Il n'y avait qu'un petit marché , Place du Petit Marché. Autrement, les Lorguais avaient « La Foire », 2 fois par an avec ventes de plantes et de produits locaux.
Alda me parle du passé de Lorgues qu'elle préférait au présent : c'était plus convivial et plus familial, au village on sortait les chaises et on se mettait dehors, on lavait devant chez soi avec la « panouche » (serpillière en provençal). Je profite de l'intrusion de ce mot local pour lui demander si elle parle le provençal. « Je ne le parle pas mais je le comprends », me répond-elle.
Elle poursuit la conversation. Elle trouve que les gens se barricadent trop chez eux de nos jours.
Et en voilà une qui fait marcher les petits commerces car elle achète tout en ville. Bravo Madame, il faut des gens comme vous !
Mon petit reportage se terminera avec la rencontre d'un couple de Hollandais, elle : Anke, lui : Kees. Je trouve très bonne mine à la jeune femme : ensoleillée, comme son sourire. Arrivés depuis décembre dernier, ils ont une maison à Flayosc et une maison en Hollande. Ils ont eu un coup de cœur pour le joli village de Flayosc . « Flayosc, c'est notre paradis », me confie-t-elle. Lui travaille en Hollande, elle ne travaille pas. Ce que souhaite Anke : améliorer son français, faire du bénévolat, en particulier avec des handicapés. Je lui explique que la communauté hollandaise est importante ici et qu'elle trouvera rapidement des élans de solidarité autour d'elle. Elle me gratifie d'un grand sourire et semble ravie de cette perspective.
Et voilà, c'est fini…
Beaucoup de rencontres intéressantes sur ce marché !
On peut constater que les étrangers apprécient Lorgues, son marché animé, ses odeurs, ses produits locaux, ses vins et son soleil. Respectons ces étrangers qui font vivre le tourisme et les commerces. Et croquons la vie à pleines dents, tout comme eux, exemples vivants d'anti-morosité.

Béatrice BEDIN

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 12

«...Mais c'est la... de ma femme !!!»

L'aventure, l'insolite, le cocasse peuvent à tout moment surgir dans votre vie de tous les jours. On réagit selon son humeur du moment, joyeusement ou extrêmement mal. Est-on porté à en rire ou à en prendre ombrage?. La ligne de démarcation est des plus ténus. A tout prendre, je préfère en rire, quoique, pour certains quidams ce soit moins « rigolo » étant peut-être animés d'une certaine jalousie, mal placée. Mais à vous d'en juger !



L'histoire remonte à plus de quarante ans. J'étais jeune et sans malice et j'arpentais quotidiennement les rues de la vieille ville pour donner à chacun son lot de factures, de journaux, de publicités pour la vente par correspondance, en un mot, de bonnes et de mauvaises nouvelles, quoi !! Quel beau métier que celui de facteur surtout quand il vous arrive la plus insolite et déconcertante des aventures.

Ce jour-là, vers midi, je venais de sortir d'un couloir, ayant distribué du courrier dans deux ou trois boîtes aux lettres et m'apprêtais à en mettre dans la gueule béante d'une autre (en façade de la maison) quand je reçus sur la tête un tissu léger tombant des étages supérieurs. Surpris, j'envoie prestement ma main libre arracher la chose qui me recouvrait la tête, m'empêchant de voir clair. Que croyez-vous que ce fut, je vous le donne en mille !!!

Mais, revenons quelques instants auparavant : au troisième étage, Madame O. jeune et jolie femme d'une trentaine d'années, retire d'un mini étendoir, accroché au volet de sa fenêtre donnant dans la rue, quelques linges secs qui fleurent bon la lavande. Une épingle à linge casse au moment où le téléphone retentit dans l'appartement. Se retournant vivement vers l'intérieur, elle lâche le linge que l'épingle retenait et va répondre à la sollicitation téléphonique. Et c'est ainsi que chut avec grâce, je pense; ce linge intime qu'à l'époque on ne montrait pas comme aujourd'hui à tout bout de champ. Avez-vous trouvé ce qui recouvre ma tête ? Eh oui, pardi, bien sûr, c'est exactement ça ! c'est une culotte !!! Celle-ci était jaune canari et ornée d'un feston de dentelle, pour autant que je m'en souvienne. Recevoir la culotte d'une belle femme sur la tête, c'est une chose qui marque... pour la vie. Les messieurs me comprendront.

Je retire donc, de mon chef, ces 30 grammes de tissu et j'admire la chose.

(Oui, je sais ! mille excuses, mesdames). Je lève la tête et je ne vois personne, mais je vois l'étendoir par contre.

Sur ces entrefaites, tournant au coin de la rue arrive Monsieur O. qui a fini sa demi-journée de travail et rentre chez lui déjeuner ; ça tombe bien, tiens ! je m'avance vers lui, son courrier d'une main et de l'autre la culotte. Et bien entendu, forcément ce n'est pas le courrier qu'il vit en premier, non, c'est la culotte. Comme un taureau devant lequel on agite un chiffon rouge, il reconnut instantanément l'objet :

« Qu'est-ce que vous faites avec la culotte de ma femme ? »

Il dit cela d'une voix plutôt menaçante qu'interrogative .

« Bé ça tombe bien, je vous la rends ! »

Je lui tends la culotte ainsi que son courrier.

« Oui ! c'est bien la culotte de ma femme. Vous venez de chez moi ? »

« Non fis-je, je ne viens pas de chez vous et pourquoi, viendrais-je de chez vous ? »

« Vous avez la culotte de ma femme... ça sort de chez moi, non ? Où est ma femme d'abord ?»

« Je crois qu'elle est au téléphone »

« Elle est au téléphone ... tiens donc...»

« Ma foi, moi j'ai reçu cette culotte sur la tête et je n'en sais pas plus. »

« Ah !! parce qu'en plus ma femme vous jette sa culotte à la figure ! »

« Mais non, Monsieur O. cette culotte est tombée de l'étendoir, voyons ! »

« C'est drôle, tout de même, une culotte qui tombe du troisième étage juste sur la tête du facteur, vous ne croyez pas vous ? Donnez-moi « ça » je vais régler l'affaire. »

Il prit (plutôt arracha) son courrier, la culotte jaune canari de sa femme et monta quatre à quatre les escaliers de sa maison en bougonnant.

Moi j'ai continué ma tournée, en regardant en l'air, pour voir si des fois... d'autres choses ou les mêmes... On peut rêver, non !

Jean Louis CASCETTA

Biologie végétale

La Salmonelle infecte aussi les plantes

Cette bactérie ne s'attaque pas uniquement aux cellules animales. Depuis plusieurs années des problèmes sanitaires liés à la consommation de végétaux contaminés se multiplient. Ils concernent des fruits, des légumes-feuilles, des tomates et même le beurre de cacahuète. Un tiers des infections sont liées à la consommation des végétaux infectés.

Salades en sachets

Elles représentent actuellement près de la moitié des salades vendues dans l'hexagone, les salades en sachets sont un terrain propice à la multiplication de la salmonelle. Outre qu'il multiplie par trois le prix du légume, un tel conditionnement serait de nature à offrir un milieu de culture idéal pour les bactéries. Laurent Aussel du Laboratoire de chimie bactérienne de l'Université Aix-Marseille précise :

« même si la salade est conservée au froid à + 4 degré C. la salmonelle introduite continue de se multiplier. En 5 jours, durée moyenne de conservation, la charge bactérienne peut ainsi être multipliée par 10 000 ! »

En cause : le jus produit par les feuilles coupées qui offrent à la bactérie un substrat nutritif idéal.

Prophylaxie inefficace

La contamination des végétaux par la salmonelle est un phénomène qui prend de plus en plus d'ampleur et devient très inquiétant. Même si le phénomène est pour le moment limité, une fois que la bactérie pénètre dans la plante les traitements prophylactiques classiques sont incapables de l'en déloger, parce qu'ils décontaminent uniquement la surface des plantes.

Une bactérie présente un peu partout

Principaux facteurs pouvant conduire à la contamination des plantes sur le lieu de production :

qualité des eaux d'irrigation

présence de déjections d'animaux

intervention involontaire de l'agriculteur transportant la bactérie sur les semelles de ses bottes

car la salmonelle est présente quasiment partout. Une étude européenne (2005) a ainsi calculé qu'elle infectait une chaîne de production d'œufs, sur cinq, et que près de 4% de la viande crue était contaminée. Pas étonnant qu'avec une répartition aussi large, fruits et légumes se retrouvent en contact avec la bactérie.

Mécanisme d'infection

Adam Schikora chercheur à l'institut Julien Kuhn d'Allemagne, et son équipe, ont comparé le mécanisme d'infection chez les animaux et chez les plantes. Surprise, il s'est révélé étonnamment similaire.

Tout d'abord la salmonelle attaque en se fixant à la surface des cellules, puis une fois ancrée, elle injecte un cocktail de protéines qui auront comme effet de bloquer les défenses immunitaires et , ainsi, de favoriser sa dissémination dans l'organisme.

La maladie dure environ 5 jours, elle se signale par de la fièvre, des nausées et des diarrhées, accompagnées, quelques fois, de violentes douleurs intestinales.

Comme très souvent, les personnes les plus sensibles sont les nourrissons, les personnes âgées et les patients immunodéprimés.

Pour mémoire, ce sont des melons qui ont provoqué, en 2011, l'une des plus graves intoxications… aux USA.

Conclusion :

Lavez copieusement et plusieurs fois, fruits et légumes avant de les consommer : première précaution. ●

Robert BADIN

Condensé d'une publication de Hervé Ratel
Journaliste scientifique.

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 14

Le coup d'œil de l'ancien sur la rivière

Il y a déjà belle lurette que nos rivières, la Florièye et surtout l'Argens ne sont plus accessibles. Elles ne sont plus les rivières poissonneuses qu'elles étaient à cause de divers facteurs liés au progrès.
« L'ancien » Léon Maunier, bien placé pour le savoir, puisque habitant le Pont d'Argens, a vu, « sa rivière » se vider de ses poissons, ses berges s'enherber tellement que l'approche, à de nombreux endroits, devient pratiquement impossible pour les pécheurs.

JL CASCETTA *Léon, l'Argens était une belle rivière dans le temps, non ?*

Léon MAUNIER Bien sûr, qu'elle l'était. D'abord, il ne faut pas oublier qu'à l'époque des mes quinze ans, en 1943, de nombreux moutons, des chevaux et même des vaches et des bœufs broutaient toute l'année le bord des berges. Les bords de l'Argens servaient de pâture. Ce qui, bien sûr, entretenait parfaitement le sol. Cette pratique s'est maintenue jusque vers les années 1950-1960, puis, petit à petit, les troupeaux de moutons ont disparu, les chevaux aussi et ne parlons pas des vaches et des bœufs déjà en petit nombre.
La motorisation agricole était en marche. Il n'y avait plus de « dents » pour tondre la végétation du bord de l'eau. Cette végétation, her-

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 15

bes, petits bosquets, repousses d'arbres vont devenir un ensemble inextricable et rendre les berges inaccessibles à de nombreux endroits. Pêcher devient difficile dans de nombreux coins, sans compter que la rivière est de moins en moins entretenue. Ainsi, il y a de plus en plus d'embâcles, d'arbres morts, de branches qui freinent le cours de l'eau. Aujourd'hui rien n'a changé. Je ne sais pas si cela ne s'est pas aggravé, en fait !!!

JL CASCETTA *Léon, et les poissons ?*
Léon MAUNIER Ne m'en parle pas ! Depuis plusieurs années, une chose a marqué la rivière, la disparition des joncs. Oui, des joncs ! avec leur disparition, causée, sans aucun doute, par le ruissellement des pesticides employés sur les cultures tout au long de l'Argens, je me suis aperçu que les poissons devenaient malades (des taches sur le corps) signe que la pollution faisait son oeuvre. En cause, aussi, le goudron des routes qui insidieusement se répandait dans l'eau de la rivière. Lentement, très lentement soit, mais a pollué l'eau et il continu à la polluer. On peut constater la disparition des gardons, sandres, chevesnes, barbeaux, carpes et bien d'autres. Le fait d'avoir déversé (société de pêche) des carnassiers en grand nombre n'a pas arrangé les choses puisqu'ils sont de gros mangeurs d'alevins. Ce sera difficile de retrouver une rivière poissonneuse. Et puis, maintenant avec la venue des cormorans, la rivière souffre , je te le dis. Avant, avant… j'allais avec Antonin Camail de Saint Jaume, pêcher « la bouillabaisse blanche » faite d'une multitude de poissons, entre le Pont d'Argens et Vignaubière… et non c'était pas bon !!! et un jour, avec Pierrot Taxil, le boucher, nous avons pris 21 kg de poissons !!!, en les attirant avec du raisin. Dans ce temps-là, il y avait du poisson… c'est loin tout ça et ça ne reviendra pas certainement pas. Je le regrette. Et maintenant… il y a des ragondins qui percent les berges de nombreux trous et qui mangent… les tomates de Maurice Codoul à Vignaubières. Pauvre rivière !!!.

Ce sera difficile de retrouver une rivière poissonneuse

Léon MAUNIER – Jean-Louis CASCETTA

Vivre à Lorgues

Appel à rédacteurs
occasionnels, temporaires ou permanents.

VIVRE A LORGUES (VAL) paraît depuis plus de vingt années.

Une douzaine de rédacteurs permanents constitue le Comité de Rédaction.

Certains sont là depuis l'origine.

Souvent, le journal s'enrichit de rédacteurs occasionnels.

VAL a besoin de vous car il est le journal de tous les Lorguais

se croisant, se parlant et vivant dans le même village.

Si l'envie vous prend de venir nous rejoindre,

même ponctuellement, contactez-nous ou laissez-nous un message au

06 03 12 79 56 ou au **04 94 60 13 02**

Vous serez les bien venus !

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 16

1860 : L'annexion de Nice à la France

En 1858, Napoléon III accepte une alliance avec le royaume de Piémont Sardaigne qui fait face à l'empire d'Autriche. L'Autriche ambitionne de s'emparer de tout le nord de l'Italie mais la France veut à tout prix éviter la création d'un état unifié potentiellement dangereux à ses frontières. L'empereur réclame en échange de son aide, le duché de Savoie et le comté de Nice, qui constituent deux régions stratégiques importantes sur le plan militaire (entrevue de Plombières).

En avril 1859, l'empire d'Autriche déclare la guerre au royaume de Piémont Sardaigne. Les sardes sont vainqueurs à Palestro et Montebello et les troupes de Napoléon III l'emportent difficilement en Juin 1859 à Magenta et Solferino. Ces victoires conduisent au traité de Turin signé le 24 mars 1860 qui entérine l'annexion de la Savoie et du comté de Nice à la France, sous réserve de l'adhésion des populations.

L'Empereur, soucieux d'éviter tout conflit ouvert et de ramener à sa cause les français ainsi que la population du Comté lance, une campagne de propagande et d'intimidation parfaitement orchestrée et , dans une approche démocratique, décide de faire approuver l'annexion lors d'un plébiscite au sein du Comté prévu en Avril 1860.

La presse, principale arme de propagande :

Trois tendances s'affrontent dans le Comté et la presse totalement libre joue un rôle d'information et d'opinion dans les évènements qui vont précéder le plébiscite. Un premier journal «Il Nizzardo» rédigé en niçois est opposé à l'annexion et défend le maintien du Comté sous la tutelle du royaume de Sardaigne et de sa représentation à Turin.

Un second journal «La Gazette de Nice» se déclare le chantre d'un moyen terme, d'une autonomie du Comté, cette position plaît aux Niçois, et à Cavour, premier ministre du royaume de Piémont-Sardaigne qui rêvera un moment d'une principauté autonome : «tout sauf Nice à la France». Enfin, le journal «L'Avenir de Nice» qui depuis 1850 ne cesse de militer pour le rattachement à la France affirme : «Où est situé Nice ? En Provence, Où s'écoulent nos produits ? En France....Où nous font-ils pencher ? Vers la France, notre mère patrie».

Fin 1859, Napoléon III envoie à Nice des écrivains célèbres et fidèles à sa cause pour s'exprimer et promouvoir le rapprochement entre la France, Nice et sa région. Parmi les écrivains qui vont découvrir Nice à cette occasion, figure l'auteur et poète Théodore de Banville. Dès janvier 1860, ce dernier fera paraître dans «L'Avenir de Nice» des articles enflammés sur le thème de Nice «ville française» Ces journaux vont s'affronter de façon de plus en plus virulente. Pour tenter de calmer le jeu, le gouvernement sarde interdira aux journaux d'écrire les mots Nice et annexion, «L'Avenir de Nice» continuera à promouvoir le rapprochement avec la France… en remplaçant les mots Nice et annexion par des points de suspension, ce qui fera bien rire les lecteurs, La Gazette de Nice obtiendra début mars le support de l'évêque et parviendra à organiser une manifestation qui bien que rassemblant une foule nombreuse, tournera court.

Après le plébiscite favorable à l'annexion, «La Gazette de Nice» et «Il Nizzardo» disparaîtront, quant à «L'Avenir de Nice» il deviendra «Le Messager de Nice».

Le théâtre, autre outil de propagande : Le théâtre traditionnel de Nice est le Grand Théâtre où se jouent des opéras italiens de Rossini et Donizetti, les spectateurs sont plutôt favorables au maintien dans le giron italien. Un second théâtre situé à l'extérieur de la ville (emplacement actuel des Galeries Lafayette) : le Théâtre Tiranty est plutôt délaissé par le public. Ce théâtre est occupé fin 1859

Anno VII. Nizza Lunedì 24 Ottobre 1859. N. 23

Il Nizzardo

GIORNALE POLITICO QUOTIDIANO

(UFFICIALE PER L'INSERZIONE DEI BANDI VENALI E DEGLI ATTI GIUDIZIARI)

Telegramma privato.

Parigi 21 ottobre.

LES HABITANTS DE LA CAMPAGNE NIÇOISE
SE RENDANT AU SCRUTIN RELATIF A LA RÉUNION DE NICE A LA FR
Gravure d'après un dessin de Guiaud

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 17

nce et la propagande sous Napoléon III

par une troupe parisienne accompagnée d'une actrice parisienne célèbre Marie Daubrun , et aussi maîtresse de Banville. La troupe joue des succès parisiens comme Trente ans ou «la vie d'un joueur» d'Alexandre Dumas. Stimulé par la prose abondante du poète-journaliste Th. de Banville dans L'Avenir de Nice, le public niçois bravant les incommodités d'un chemin raboteux se précipite au Théâtre Tiranty et délaisse le Grand Théâtre. Fort de ses premiers succès, la troupe n'hésite plus à faire de la propagande ainsi, elle interprète devant 1500 spectateurs le chant «Partant vers la Syrie» écrit en souvenir de l'expédition de Bonaparte en Egypte par la Reine Hortense de Beauharnais mère de Napoléon III. Ce chant est devenu l'hymne quasi officiel du second empire. Puis début mars à la fin d'une représentation, un spectateur lance à l'actrice Marie Daubrun un bouquet contenant un texte anonyme qu'elle déclame aussitôt devant le public :

D'où viens tu souffle dur, prophétique espérance.
Qui trouve dans nos cœurs un ineffable accueil.
Oh, Nice ville heureuse, un écho t'a dit «France».
Et ta campagne blonde a tressailli d'orgueil.

Ce texte intitulé «Vœu de Nice» a été écrit par son amant Th. De Banville. Le parti italien réagit violemment, des échauffourées éclatent dans la salle où se trouvent des marins français, le théâtre est menacé de fermeture mais heureusement il n'y aura pas d'incident dramatique.

Fêtes, pression et intimidation jusqu'au plébiscite du 16 Avril 1860 La France et le Piémont-Sardaigne n'ont pas l'intention de laisser le plébiscite leur échapper: un vote négatif serait pour l'une et l'autre une catastrophe politique dans le contexte du conflit qui les oppose à l'Autriche. Ils n'hésiteront pas à exercer des pressions et à intimider la population pour obtenir un vote favorable à l'annexion. Le 24 mars, le traité de Turin annonce l'annexion et le plébiscite : «La réunion de Nice et de la Savoie sera effectuée sans nulle contrainte de la volonté des populations» Napoléon III envoie un représentant convaincre les autorités de ses bonnes intentions. Le 1er avril, Victor-Emmanuel II publie une proclamation aux habitants de la Savoie et de Nice, par laquelle il les délie de leur serment de fidélité envers lui et les invite à participer au plébiscite. Il retire ses troupes du Comté et c'est l'armée impériale qui s'installe le même jour dans une atmosphère de fête. Les maisons sont pavoisées avec des drapeaux français, une buvette est dressée sur la place Masséna pour les soldats français et un arc de triomphe surmonté d'un aigle, symbole de l'Empire mais aussi de la ville de Nice, est élevé à l'entrée du jardin public. Les habitants, y compris les femmes, portent la cocarde française. Des voitures décorées de drapeaux français vont à la rencontre des Bataillons. En revange, les troupes et les festivités qui les accueillent ne pénètrent pas à l'intérieur de la cité. Les fêtes évitent également le quartier populaire et garibaldien du port. Ses habitants se montrent en effet, dans leur majorité, hostiles au changement de souveraineté. Enfin, les fonctionnaires sardes sont mutés en Piémont-Sardaigne et sont remplacés par des Niçois.

Ces évènements vont conduire le 12 avril, le député du Comté Giuseppe Garibaldi, principal artisan de l'unité italienne, à protester devant le parlement de Turin en ces termes :

«Le gouvernement a cédé à Napoléon III… une telle cession est contraire au droit des peuples… La pression sous laquelle se trouve placé le peuple de Nice, la présence de nombreux agents de police, les flatteries ou les menaces auxquelles se trou-

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 18

vent soumis ces pauvres gens, les pressions exercées par le gouvernement pour favoriser l'union avec la France… l'absence de nombre de nos concitoyens… la précipitation et la façon dont on requiert le vote de cette population, toutes ces circonstances enlèvent au suffrage universel…son vrai caractère de liberté».*

Le jour du vote, la population n'a à sa disposition que des bulletins «oui». Il est donc bien difficile de voter «non» d'autant qu'il n'y a pas d'isoloir et que les troupes françaises sont présentes. Il n'est pas très étonnant dans ces conditions que le résultat pour la ville de Nice soit sur 6846 votants de 6810 oui et de seulement 11 non.

Les États de la maison de Savoie XIIIe - XVIe siècle.

Le particularisme de Nice : après le plébiscite triomphal et jusqu'à aujourd'hui.

Le 14 juin 1860, les troupes impériales françaises entrent dans Nice et on célèbre l'annexion.

Le 23 juin 1860, une loi française crée le Département des Alpes-Maritimes, dont Nice devient le chef-lieu.

Les 12 et 13 septembre, la visite de Napoléon III et de l'Impératrice contribue à imprégner les esprits des Niçois du fait qu'ils sont désormais Français. Le Préfet explique alors le sens de cette visite : «leurs majestés, touchées par le mouvement unanime au milieu duquel deux belles provinces sont venues accroître la force de leur empire» souhaitent «cimenter à leur tour, par leur présence, une indissoluble union».

Dès lors, la ville explose de beauté et de nouvelles richesses : le désenclavement avec le chemin de fer dès 1864 puis le réseau routier, le tourisme avec la multiplication du nombre d'hôtels, le prestige avec les séjours de la noblesse européenne comme la reine d'Angleterre et le Tsar de Russie. En moins d'un siècle Nice passera de la vingtième place des villes françaises à la cinquième place. Mais son particularisme et son âme perdurent toujours dans l'arrière-pays et dans les rues du Vieux Nice. Les yeux et le commerce se tournent vers la France mais les références restent encore aujourd'hui celles du journal «Lou Sourgentin» avec des articles soit en nissard, soit en français que les «Niçois de souche » dévorent jusqu'à la dernière ligne, se nourrissant des nouvelles locales. Comme si chaque descendant des Niçois de 1860 se disait «on les a bien eus, avec notre révolution sans larmes ni guerre**».

Néanmoins persiste aujourd'hui un authentique particularisme niçois comme le montre cette association très active " La Ligue pour la Restauration des Libertés Niçoises " dont le but est de défendre et promouvoir les intérêts économiques, patrimoniaux, historiques, culturels…des habitants de Nice et du Pays de Nice.

Son dernier coup d'éclat date d'Avril 2010 : à l'Assemblée Nationale, le député Y. Nicolin pose au ministre concerné la question brutale de savoir si le traité de Turin du 24 mars 1860 qui annonce l'annexion de Nice et de la Savoie est bien toujours en vigueur. En effet selon les accords signés après la seconde guerre mondiale, la France avait obligation de déclarer ce traité au secrétariat de l'ONU, et il semble qu'elle ne l'a pas fait.

Quelques jours plus tard, le ministre répond : Le ministère des affaires étrangères a pris, toutes les dispositions utiles pour que le traité de Turin du 24 mars 1860 soit bien enregistré auprès du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies.

Il semble, en ce début de 2017, que la question posée à l'Assemblée Nationale en 2010 n'ait toujours pas obtenu de réponse précise et, que le sujet n'est guère évoqué dans la presse nationale.

Nous laisserons la conclusion à un grand défenseur du particularisme niçois*** :

«Garibaldi disait : je ne suis ni Français, ni Italien, je suis Niçois». Nous disons, aujourd'hui: «Nous sommes Niçois et Européens».

François LENGLET
Jean Claude GRATTAROLA

*le mois d'Avril correspond à la période de transhumance
**en oubliant les nombreux morts français des batailles de Magenta et Solferino
***voir http://racinesdupaysnicois.eu

Sources: -"Nice 1860" d'Alex Benvenuto éditeur Serre 2009 - "La Mer de Nice" Lettres à un ami de Théodore de Banville éditions Marcel Petit / Culture Provençale et Méridionale / 1999

- Internet : http://les-cahiers-de-lannexion.over-blog.net/; https://www.napoleon.org/ ;http://www.paisnissart.com/ ; http://liguenicoise.canalblog.com/

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 19

Le Comté de Nice : un territoire âprement disputé

Peuplé dès le IXème siècle avant notre ère par des Ligures, Nice fut fondée par les grecs de Massilia (Marseille) au Vème siècle avant JC sur la colline du château (Nikaia Victoire). En l'an 7 avant JC, les romains exerceront leur domination sur la région jusqu'en 476, date de la chute de l'empire romain d'occident.La Provence et Nice sont alors soumises à de nombreuses dominations : rois barbares, souverains carolingiens, sarrasins, catalans puis angevins.

1388 : dédition à la Savoie

L'appartenance à la Provence durera jusqu'en 1388, date de la dédition* à la Savoie, opérée dans le cadre de la guerre de succession de Provence après la mort violente de la Reine Jeanne. La Provence orientale, à l'est du fleuve Var, composée de la ville de Nice, de la cité de Puget-Théniers et des vallées de la Tinée et de la Vésubie se constitue alors en « Terres neuves de Provence » jusqu'en 1526, date où elles prirent le nom de « Comté de Nice ».
Parmi les principales dispositions de cette dédition le comte de Savoie s'engage solennellement à ce que tous les privilèges accordés jadis à Nice par la reine Jeanne et les rois Charles et Ladislas soient maintenus ; de même il est expressément indiqué que le comte de Savoie ne pourrait jamais céder le Pays de Nice au comte de Provence ou au roi de France, pas plus qu'à aucun autre seigneur, hors le retour à l'ancien souverain, le roi Ladislas.

1543/ 1793: affrontements entre la France et la Savoie

Au XVIème siècle, les rois de France Charles VII, Louis XII et François Ier dirigent des guerres en Italie et cherchent à reprendre Nice.
En 1523, François Ier promet de renoncer aux droits de la couronne de France sur Nice mais en 1543 ses troupes assiègent Nice avec l'aide des troupes turques de Soliman le Magnifique. La ville est prise en vingt jours mais à la suite des derniers défenseurs du château, emmenés par l'héroïne niçoise Catherine Ségurane, Charles Quint et Charles III de Savoie poussent les turcs à se retirer d'une ville dévastée.
La guerre entre la France et la Savoie reprend au cours du XVIIème siècle et le comté de Nice est occupé par la France de 1691 à 1697. En 1706 Louis XIV assiège à nouveau la ville et ordonne une destruction complète du château mais en 1713, Nice et son comté retournent à la Savoie par le traité d'Utrecht qui marque la fin de la guerre de succession d'Espagne.

1793/ 1814 : rattachement à la France

En 1793, les troupes révolutionnaires françaises entrent dans le comté de Nice et la Convention nationale décrète que ce comté formera provisoirement un 85ème département dénommé « Alpes Maritimes » qui aura le fleuve Var pour limite occidentale.

1814 : restauration de la souveraineté Sarde

En 1814, à l'abdication de Napoléon Ier, le roi Victor Emmanuel Ier restaure la souveraineté sarde sur le comté de Nice.

1860 : annexion du Comté de Nice à la France

En 1858, lors de l'entrevue de Plombières, Napoléon III demande à Cavour et Victor Emmanuel II le retour du duché de Savoie et du comté de Nice à la France en échange de son soutien dans leur guerre contre l'Autriche ; cet échange sera confirmé le 24 mars 1860 par le traité de Turin puis approuvé par la population du Comté. Le 14 juin 1860, les troupes impériales françaises entrent dans Nice et l'annexion est célébrée.
Le circondario di Nizza devient français. Divisé en un arrondissement de Nice et un arrondissement de Puget-Théniers, et augmenté de l'arrondissement de Grasse détaché du département du Var, il forme dorénavant le nouveau département des Alpes-Maritimes.
Le fleuve Var qui délimitait la frontière orientale du département du Var se trouve désormais en plein cœur du département des Alpes maritimes et ne coule plus du tout dans le département qui porte son nom.
Le traité de Turin conserve dans le giron italien les localités de Tende, La Brigue, et de plusieurs hameaux dont Mollières et Morignole parce qu'elles sont des réserves de chasse favorites du roi Victor-Emmanuel II (quoi qu'on ait suspecté à cela des objectifs militaires, la nouvelle frontière étant difficilement défendable par la France). Toutes ces localités finiront par devenir françaises à l'issue de la Seconde Guerre mondiale par le traité de Paris (1947), dernier ajout majeur au territoire national français et au département des Alpes-Maritimes

*dédition : Charte permettant d'obtenir une protection militaire et juridique. Elle exprime également le souhait de préserver les privilèges de la ville et le désir d'obtenir de la maison de Savoie de nouveaux avantages.

Jean Claude GRATTAROLA Départements des Alpes Maritimes , du Var et le fleuve Var.
Savoie, Comté de Nice, Piémont et Sardaigne du XIIIème au XVIème siècle.
1388 : dédition de Nice à la Savoie.

Le vin révèle le secret de ses arômes

Certes, le vin c'est principalement de l'eau, des sucres, de l'alcool (éthanol) du glycérol, des minéraux. S'y ajoutent des polyphénols responsables de la couleur et de l'astringence sur le palais grâce aux tannins.
Mais le vin, ce sont aussi des milliers d'autres substances évanescentes (qui s'amoindrissent et disparaissent graduellement). Leurs teneurs varient de plusieurs centaines de milligrammes par litre, à des niveaux inférieurs au centième de milligramme, la quantité ne faisant pas l'efficacité.

Travaux de recherches

Les chercheurs de l'université de Strasbourg, associés à l'INRA, travaillent sur la biologie moléculaire des plantes et en particulier sur la composition des vins.
Certaines molécules odorantes, présentes dans le raisin, traversent toutes les étapes de transformations qui mènent au vin : vendanges, égrappages, fermentations, pressurages, filtrations, etc...
Le principal responsable du vieillissement se nomme carboxylinalol. Ce composé chimique, détecté dans les fleurs et les fruits d'un grand nombre de plantes, se trouve à l'état de trace, allié au sucre pendant la fermentation alcoolique, puis au cours du vieillissement. Il se transforme, avec le temps, en « lactone » qui contribue au bouquet du vin.
Les résultats des analyses génétique et biochimiques des chercheurs lèvent un coin du voile sur la complexité de l'arôme du vin. Un coin seulement tant le sujet est difficile à appréhender pour nos sens.
Les mots peinent à décrire les bouquets : truffe, fruits rouges, café torréfié, tabac, épices, banane, vanille, etc…
Mais les chercheurs n'ont pas renoncé à conquérir cet empire des sens : depuis une quarantaine d'années plus de 800 composés volatils ont été identifiés dans le vin. Et les travaux continuent.

Double enjeu

Les buts de la recherche :
comment améliorer les qualités gustatives
éviter l'irruption d'odeurs désagréables en recherchant les mécanismes chimiques qui les font naître.
C'est un puzzle à plusieurs milliers de pièces où les composés jouent à cache-cache. Or les qualités gustatives variant d'un individu à l'autre, les dégustations professionnelles développent , en théorie, des capacités sensorielles supérieures.
Toutefois, Sophie Tempère, de l'université de Bordeaux a montré une très grande disparité dans la capacité d'appréciation des arômes au sein de ce milieu professionnel. De quoi débarrasser l'amateur de ses complexes !

Conclusion

Les cépages anciens séduisent les viticulteurs.
La hausse des températures chahute ces cépages peu adaptés à ces mutations et sensibles à l'augmentation des ravageurs.
La redécouverte de cépages oubliés, depuis la crise du phylloxéra, intéresse de plus en plus de viticulteurs. Cépages présents dans des collections de sauvegarde, dont certains apportent de précieux arômes.
Serait-ce la solution naturelle à la conservation (à l'amélioration ?) de la qualité de nos vins ?.

Robert BADIN

Condensé d'une publication de Loïc Chauveau

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 21

L E S A V I E Z - V O U S ?

Malgré la création du système métrique en 1792, ce n'est pas le litre qui devint la mesure la plus fréquente de conditionnement du vin qui se transportait de plus en plus en bouteilles, mais cette curieuse mesure de 75 cl. Encore un coup des Anglais !

POURQUOI UNE BOUTEILLE DE 75 CENTILITRES ?

Les Anglais étaient d'importants consommateurs de vins français spécialement ceux du Bordelais qu'ils connaissaient bien pour avoir longtemps dirigé l'Aquitaine après les amours complexes d'Aliénor d'Aquitaine.
En ce temps-là le vin était transporté en barriques et le système métrique n'était pas inventé, ni donc le litre. Cela n'a pas empêché le commerce de prospérer. Au XIXème siècle, toutefois, la nécessité d'harmoniser s'est imposée et voilà comment la bouteille de 75 cl a vu le jour.

- La barrique bordelaise contenait 225 litres, soit approximativement 50 gallons impériaux.
- On a remarqué que 225 litres, c'était 300 fois 0,75 cl.
- D'ou les 75 cl pour une bouteille représentant la 300ème partie d'une barrique.

Cerise sur le gâteau, le gallon impérial équivaut à 4,54609 litres, soit environ à 6 bouteilles de 75 cl et là se trouve, sans doute, l'origine de l'habitude de commercialiser le vin par caisses de 6 ou 12 bouteilles.,
C'est en 1866 que la contenance de 75 cl. a été officiellement décidé pour la première fois. En effet, l'union européenne s'est emparée du sujet et a publié plusieurs directives. La dernière 2007/45/CE datée du 5 septembre 2007 définit les capacités des emballages destinés à accueillir cinq variétés de produits de la vigne :

- vin tranquille.
- vin jaune (vin du Jura issu du cépage Savagnin).
- vin de liqueur (Pineau des Charentes, Floc de Gascogne).
- Vin aromatisé (Vermouth, Retsina, vin de noix).
- Spiritueux simples (Cognac, Whisky, Vodka..) ou composés (anisés, Picon Gin).

Pour chacune de ces variétés, plusieurs capacités parmi 12 possibles sont proposées par la directive. Ces capacités s'échelonnent entre 100 ml et 2 litres. Un cas particulier est constitué par le « Clavelin » qui est une bouteille de 62 cl exclusivement réservée au vin jaune du Jura. Cette particularité a pour objet de rendre visible la « part des anges » causée par le vieillissement de ce vin dans des fûts de chêne pendant au moins 6 ans.

Antoine PAYET

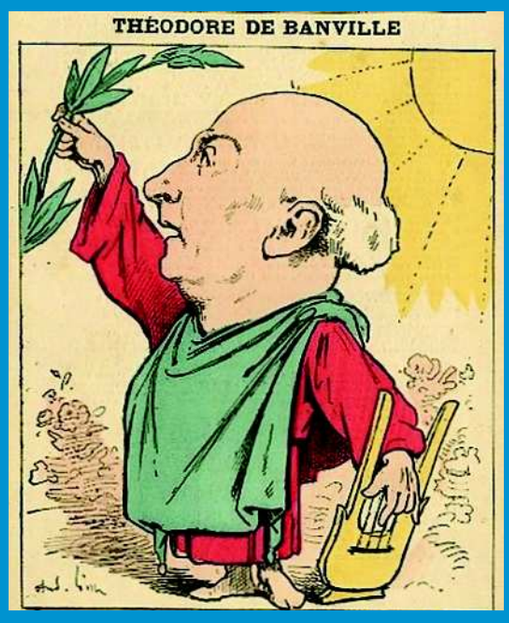
VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 22

La bouillabaisse
de Théodore de Banville

Fin 1859, l'Empereur Napoléon III envoie l'auteur et poète Théodore de Banville à Nice. Chargé de participer à la propagande qui précède l'annexion de Nice à la France, le poète va écrire des pages toutes vibrantes des émotions qu'il éprouve en découvrant cette région qui ne porte pas encore le nom de Côte-d'azur. Ses articles paraîtront dans *Le Moniteur Universel*, journal officiel du Second Empire et contribueront ainsi à l'engouement des français pour notre région.

Il va aussi découvrir la gastronomie régionale et nous faire partager son enthousiasme pour la bouillabaisse.

«Je ne puis résister au désir de transcrire ici la recette de ce chef-d'œuvre et d'offrir ainsi à la race future un trésor inappréciable ; d'ailleurs, n'est-ce pas là pour moi un moyen tout trouvé de nager en plein sublime ? Car une bouillabaisse réussie vaut un sonnet sans défaut!



Vous devrez commencer par vous procurer tous les poissons de roche, du saint-pierre, de la rascasse, du merlan, du rouget, des sardines fraîches, de petites anguilles, de petites langoustes. Une fois le poisson lavé, préparé et coupé par morceaux, vous remplissez au tiers une marmite de terre avec d'excellente huile d'olive mélangée d'un quart d'eau. Avec d'excellente huile! Car ici la qualité médiocre serait un crime. Vous mettez le poisson dans l'huile, et vous l'y tournez en agitant la marmite, afin qu'il s'imbibe et prenne bien le goût d'olive. Vous ajoutez tour à tour du sel, du poivre, des quatre épices en grande quantité, du safran, de l'oignon, de l'ail, trois tranches de carottes, trois tranches de pommes de terre, du persil, un brin de céleri, un zeste de citron, un zeste d'orange, du thym et du laurier, toujours en tournant le tout; puis vous installez votre marmite sur un feu bien ardent, et vous laissez bouillir pendant dix minutes, pas plus, pas moins. Transvasez dans une soupière une partie du bouillon, dans lequel vous coupez des tranches de pain: la bouillabaisse est faite; la bouillabaisse, c'est-à-dire un plat aussi supérieur à l'étuvée que l'orange d'or est supérieure à une pomme verte ! Le poisson doit être servi à part, et sa belle couleur de safran est merveilleusement relevée par le ton des petites langoustes vêtues d'écarlate.

Maintenant, je veux être sincère, ceci ne peut pas vous en apprendre plus que la Cuisinière bourgeoise ou l'Art poétique ; la recette n'est rien si l'on n'a pas de génie. Mais quel *Sésame, ouvre-toi*, entre les mains d'un cuisinier inspiré ! Pour moi, qui suis presque un profane en ces matières, je n'ose insister plus longtemps sur l'excellence d'un plat dont les délicates saveurs eussent emporté Brillat-Savarin dans le septième ciel, et je reviens humblement à mon paysage».

Ce passage est d'autant plus étonnant qu'il fut écrit début Avril 1860 sur l'île Saint Honorat quelques jours avant que Théodore de Banville ne dîne avec l'aventurier et gastronome Alexandre Dumas qui, sur sa goélette *L'Emma*, traversait la Méditerranée pour apporter des armes à Garibaldi engagé dans la conquête de la Sicile. Nul doute que les deux hommes ont échangé et comparé leurs recettes de bouillabaisse, Th. de Banville défendant la recette du patron Rambaldi sur l'île Saint Honorat et A. Dumas, celle de Mr Roubion, restaurateur à Marseille.

Sources : "La Mer de Nice" Lettres à un ami de Théodore de Banville éditions Marcel Petit / Culture Provençale et Méridionale / 1999
- http://www.dumaspere.com

François LENGLET

VAL N° 132 bleu.qxd 19/04/2017 09:40 Page 23

Caricature : Alexandre Dumas prépare la Bouillabaisse

La bouillabaisse d'Alexandre Dumas

Recette de M. Roubion, restaurateur à Marseille.
Prenez plusieurs qualités de poissons, tels que merlan, grondin, scorpène ou rascasse, turbot, etc., et coupez-les en morceaux.
Préparez un roussi composé d'oignons, d'ail, de persil haché, de tomates, feuille de laurier, écorce d'orange, poivre, épices fines et un ou deux verres d'huile, suivant la force de la bouillabaisse ; faites revenir le tout dans une casserole. Mettez ensuite votre poisson dans cette casserole, ajoutez-y une pincée de sel et autant de safran, mouillez avec de l'eau bouillante de façon à ce que le poisson baigne entièrement et faites bouillir à grand feu la bouillabaisse pendant un quart d'heure, jusqu'à ce qu'elle soit réduite aux trois quarts ; versez le bouillon sur des tranches de pain que vous aurez coupées et mises dans un plat et servez votre poisson à côté sur un autre plat.

D E T E N T E

La grille d'Antoine

PAR **ANTOINE PAYET**

N° 132

Horizontalement

1 - Poète lyrique de langue d'Oc.
2 - Surpris. Prise de judo.
3 - Cuits à feu vif. Pour « cité ».
4 - Supporters italiens.
5 - Photos pour projecteurs.
6 - Pourrait voir rouge. Excès.
7 - Allongée.
8 - Contesta. Un lumen. Devant Paul ou Pierre.
9 - Négatif dans l'armée. Mauvaise lettre.
10 - Dentelle.

Verticalement

A - Une voisine.
B - Lettre grecque. Désinance verbale. Atome.
C - Offensant.
D - Canton Suisse. Vase.
E - Mauvais alcool.
F - Le premier. Dans l'issue. Pour tuer.
G - Arbre. Se transmet sur le Net.
H - On y fête Juste. Vient de rire.
I - Mal lues. Il peut-être de céleri.
J - On en fait de l'amidon.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1										
2							■			
3						■				
4		■		■						
5							■		■	
6						■				
7		■							■	
8				■				■		
9				■						
10										

Solution du n° 131

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	T	R	A	M	P	O	L	I	N	E
2	A	■	N	U	I	S	E	■	O	N
3	B	O	I	S	■	I	S	E	U	T
4	L	A	S	C	A	R	■	T	E	R
5	E	■	■	A	R	■	A	E	R	E
6	R	E	N	T	E	S	■	N	■	T
7	N	A	■	E	T	E	N	D	R	E
8	N	■	S	L	I	P	■	■	A	N
9	D	R	O	L	E	■	R	A	M	I
10	E	X	T	E	R	M	I	N	E	R

ADRESSES UTILES

Mairie de Lorgues
Tél : 04 94 85 92 92
www.lorgues.fr
C.C Action Sociale 04 94 85 92 77
ccas@lorgues.fr 78 ou 79

Médicaux
Para Médicaux

Médecins
- Bernard J.-P. 04 94 73 70 27
- Decroocq D. 04 94 73 95 74
- Grouiller G. 04 94 73 70 27
- Isvanca E. 04 94 73 70 30
- Laure Ch. 04 94 73 70 27
- Richez F 04 94 73 70 27
- Thirion F. 04 94 73 95 95

Rhumatologue
- Joïta M. 04 94 47 41 38

Chirurgiens-dentistes
- Clément-Ricard M. 04 94 73 99 83
- Domart F. 04 94 73 71 64
- Lion J.-F. 04 94 73 26 00
- Risso X. 04 94 73 26 00
- Roguet J.-F. 04 94 73 27 32

Laboratoire d'analyses médicales 04 94 60 47 70

Pharmacies
- Barthélemy F.-X. 04 94 73 70 31
- De L'Arsenal 04 94 73 58 05
- Saint-Férréol 04 94 73 72 97

Infirmiers (es) à domicile
- Bardaji P. 06 26 64 11 89
- Bianco N. 06 10 50 49 12
- Boulleret L. 04 94 67 64 22
- Brunet P. 04 94 73 90 90
- Cretegny I. 04 94 73 90 90
- Delattre M.-F. 04 94 73 90 90
- Ferrero L. 06 01 44 42 79
- Frere D; 04 94 73 90 90
- Habary C. 04 94 73 90 90
- Hamelin G. 04 94 73 90 90
- Lakhal R.D. 06 82 31 87 31
- Magnan M.-M. 04 94 67 64 22
- Marivoët C. 04 94 67 64 22
- Pedroni S. 06 09 59 34 28
- Roberto 06 95 13 11 14
- Roux C. 04 94 73 90 90
- Siard A. 04 94 73 90 90
- Tesson C. 04 94 73 90 90
- Urquiza M.-J. 04 94 73 90 90
- Van Rompaey M. 06 83 12 65 91
- Wispelaere J.- P. 04 94 73 90 90

S.S.I A.D. (service de 06 08 80 12 10
soins infirmiers à domicile) 04 94 73 90 39

Service de soins à domicile pour personnes âgées 06 08 80 12 10
et handicapées 04 94 73 90 39

Psychanalystes
- Crouzillat J.-P. 06 87 70 12 48
- De Witte K. 06 89 60 71 83
- Hardouin G. 06 43 43 83 13

Psychothérapeutes
- Amand-Jules C. 06 63 89 03 10
- Rougemont C. 04 94 47 95 14

Psychothérapeutes
hors du cadre réglementé
- Bruyant M. 06 75 05 16 13
- Massei C. 04 94 67 62 29
- Sabben M. 06 71 38 41 07

Psychologue
- Perez J. 06 73 40 70 45
- Petit M. 06 09 03 48 29
- Rougemont C. 04 94 47 95 14

Orthopédiste podoorthesiste
- Guillemard M. 04 94 47 49 44

Orthophonistes
- Galy I. 04 94 73 96 72
- Ludier-Mrani A. 04 94 73 20 84

Etiopathe
- Boitard J.-M. 06 20 47 12 73

Kinésithérapeutes
Ostéopathes
- Bernard F. 04 94 67 66 27
- Dardenne L. 04 94 85 10 17

Kinésithérapeutes
- Belotte G. 04 94 85 22 53
- Gauriat H. 04 94 85 22 53
- Losson P. 04 94 70 84 57
- Méhois Y. 04 94 84 37 99
- Silvy O. 06 63 37 82 70
- Stoffaneller M. –J. 04 94 73 72 32
- Marchenoir I. 06 12 05 20 36

Ostéopathes
- Chastanier M. 04 94 73 94 78
- Combes S. 04 94 68 00 14
- Dallée A.C. 04 94 68 04 17
- Guillet- Lhermitte JF. 04 94 73 94 78

Pédicure Podologue
- Ernoux F. 04 94 47 02 37
- Toulliou C. 04 94 73 79 16

Médecine traditionnelle Chinoise
- Moulard J.P. 06 03 18 59 71

Audioprothésiste
- Metzinger M. 04 94 47 00 27

Diététicienne
- Allègre M. 06 03 28 69 18

Nutrithérapeute Naturodiététicienne
- Buwaj K. 04 94 47 57 18

Prothésiste capilaire
- Moulet B. 04 94 84 36 55

Sophrologue
- Dehan E. 06 77 77 53 46

Réflexologue
- Campion A.M. 06 76 26 51 68
- Robion H. 06 84 15 11 13

Déblocage musculaire
- Mortelette J. 07 89 30 06 22

Thérapies manuelles & énergétique traditionnelle chinoise
- Bonvalot V. 06 85 22 92 82

Vétérinaires
- Chabaud M. Guirard L., 04 94 73 96 32
- Jean É., Postec R. 04 94 73 96 32

Gendarmerie ***17*** ou 04 94 73 70 11

Police Municipale ***89*** ou 04 94 85 92 88

Pompiers ***18***

Centre de secours 04 98 10 40 78

Centre anti-poison 04 91 75 25 25

La Poste 3639

Multi-accueil
Lou Pitchounet 04 94 67 62 69

Trésor Public 04 94 39 00 40

Médecins de garde ***15***

Urgences nocturnes et jours fériés 04 98 10 40 78 ou ***18***

Transports
- Ambulances C.A.V. 04 94 73 24 88
- Ambullances Lorguaises 04 94 73 77 38
- Taxi Christophe P. 06 09 57 43 16
- Taxico 06 08 63 13 43
- Taxi Serge 06 85 11 03 84
- S.N.C.F. (Renseignements) 36 35
- TED petit Bus : Appel gratuit 0800 65 12 20

Office de Tourisme-Syndicat d'Initiative Tél. : 04 94 73 92 37
contact@lorgues-tourisme.fr Fax : 04 94 84 34 09
www.lorgues-tourisme.fr

Secours Catholique 7, rue du Collège (répondeur) 04 94 84 04 87

Sécurité Sociale mairie annexe, Place Neuve
(Voir calendrier du mois) 04 94 85 92 77

Centre Départemental pour l'Insertion Locale
(C.E.D.I.S.) : mairie annexe, Place Neuve
Sur rendez-vous 04 94 85 92 77

Centre de Solidarité Sociale
Sur rendez-vous 04 94 99 79 10

Consultation de nourrissons, P.M.I.
Sur rendez-vous : 04 94 50 90 55

Conciliateur de Justice mairie annexe, Place Neuve
Sur rendez-vous 04 94 85 92 77

Mission d'Animation, C.L.S.H.
Rue de la Trinité. 04 94 73 99 18

Mission Locale Relais Jeunes, Place d'Entrechaus
mardi matin de 9h à 12h. 04 94 76 96 89

DÉCHETS

Quai de transfert de Mappe
Route de Carcès, à 4,5 km de Lorgues.

Décharge privée Ste-Anne
Information, Tarification :
V. Henry : 04 94 50 50 50 et 06 89 72 77 31

Ramassage des « encombrants »
Sur rendez-vous 0800 18 34 13

Vivre à Lorgues

Rédacteurs
Robert Badin, Béatrice Bedin, Jean-Louis Cascetta, Gisèle Esplandiu, Jean-Claude Grattarola, Jean-François Humblot, François Lenglet, Léon Maunier, Antoine Payet, Frédéric Tendille

Directeur de publication
Claude Alemagna.

Coordination
Frédéric Tendille
04 94 70 84 48

Secrétariat
Doris Bonardi.
04 94 60 13 02

Maquette
Alain Bonardi.
06 85 87 34 50

Imprimerie
Zimmerman