

Vivre à Lorgues



JOURNAL COMMUNAL

La vido vidanto à Lorgue

n° 108 avril 2011



Le mot du maire

Le vignoble Lorguais fait partie de notre patrimoine agricole et notre territoire est riche de treize domaines et d'une cave coopérative.

Au fil des ans, les producteurs Lorguais ont su évoluer et offrir des vins qui se boivent aujourd'hui aux quatre coins de notre planète et véhiculent par là-même l'image de notre Provence et de notre chère ville de Lorgues.

Nous sommes fiers des médailles obtenues cette année au salon de l'agriculture par deux de nos domaines : les châteaux de Berne et de l'Arnaude. Et c'est aussi grâce à nos vins Lorguais que la France viticole est le premier producteur de vin rosé au monde.

Nos viticulteurs, sous la protection de Saint Vincent cultivent les trois couleurs du vin avec beaucoup de soins, et produisent ce « nectar des dieux » généreux et rempli de soleil.

A Lorgues, nous avons l'avantage d'avoir une grande diversité de productions. Nous en avons pour tous les goûts et tous les palais. Les vigneron Lorguais ont su s'adapter aux méthodes nouvelles inspirées par des techniciens et œnologues de talent. Cette évolution s'est faite toute en douceur et avec bon sens, pour produire aujourd'hui un vin de grande qualité **apprécié** dans le monde entier. Le vin Lorguais est un concentré de paysage et de savoir-faire que chacun **découvre** une fois dans son verre.

Le travail de la terre et la culture de la vigne est un travail très difficile qui demande de grandes connaissances et beaucoup d'expérience. Merci à tous nos producteurs de porter très haut le vin Lorguais et l'image de notre commune.

Je terminerai avec cette définition de Colette et son ressenti sur la métamorphose entre la terre et le vin : « La vigne et le vin sont de grands mystères. Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction ! Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol. »

CLAUDE ALEMAGNA

SOMMAIRE

● EDITO-SOMMAIRE

Le mot du Maire

Page 1

● CHRONICA PROVENÇALA

Ai legit per vos

Page 2, 3

● TRADITIONS

La fête de Paque(s).

Lu pour vous.

Page 4, 5

● NOUVELLE

Parole de livre.

Page 6, 7

● PATRIMOINE

Les murs de restanques en pierres sèches.

Page 8, 9, 10

● HISTOIRE

Henri Dunant.

Page 11

● HISTOIRES VECUES

Saint Ferréol attendra... Lorgues ou l'on vit vieux et content.

Page 12, 13

● LE SAVIEZ-VOUS ?

Histoire et passions des vins de France.

Page 14

● DETENTE

La recette d'Anne Lopez. La grille d'Antoine.

Page 15

● L'ANNUAIRE DE V.A.L.

Page 16

Bulletin de la Société d'Etudes Scientifiques et Archéologiques de Draguignan et du var (Tome XLVIII).

Cette société bien connue, fondée en 1855, a pour buts d'étudier toutes les questions qui intéressent la Provence touchant les sciences humaines, physiques, naturelles, historiques et archéologiques, la littérature, la langue provençale et les traditions populaires. Elle a publié à la fin 2010 un superbe numéro spécial provençal-français très étoffé qui voulait témoigner, selon les mots du président, Georges Gayol, « d'un passé souvent méconnu où, au Moyen Âge, le provençal était le parler du peuple mais aussi celui de la noblesse ». En fait les articles couvrent cinq siècles de parler provençal dans le Var et en Provence du Moyen Âge à notre époque, en passant par la Renaissance et Frédéric Mistral. Nous partons ainsi d'un extrait du plus long poème (9720 vers)

écrit dans la langue provençale médiévale, « La Vida de sant Honorat », de Raimon Feraut (v. 1300), poète de cour devenu moine de Lérins, pour arriver, après une quinzaine d'articles, à un texte contemporain du varois Daniel Daumas, « L'avi de Monsur Jalaguier ».

Il m'est difficile de rendre compte de la richesse de ce numéro en si peu de lignes. J'aurai sans doute l'occasion d'y revenir dans un prochain numéro de VAL en vous faisant part de quelques découvertes, par exemple celle d'un auteur inconnu né et mort à Villecroze, Désiré Suou (1785-1871). Son œuvre provençale s'inspire souvent des faits historiques qu'il a connus dans le Var. Le poème « Leis Liberaus » publié dans ce numéro est une allusion à la répression sévère que Louis Philippe déploya contre les Légitimistes.



Chansons d'amour et de noces en Provence

par Jean-Luc Domenge (Association Cantar Lou Pais)

J'é vous avais présenté dans le n° 104 de VAL le premier volume des « Chansons d'amour de Provence », tiré des travaux remarquables de collecte réalisés par J. - L. Domenge pendant 25 ans. Dans la belle tradition de Damase Arbaud et Canteloube au 19ème siècle, il nous a présenté en janvier 2010 un deuxième volume de chansons (le 6ème numéro de la collection dirigée par Patrice Meyer, « Contes et chansons populaires de Provence »). Si J.-L.

Domenge ne se prétend nullement ethno-musicologue, il a cependant réalisé là un travail d'universitaire, mais avec le but de faire partager ses connaissances à tout le monde. Garder la mémoire d'un pays par ses chansons est une œuvre des plus louables.

Le volume contient quelques deux cents chants français et provençaux, mais ce ne sont pas deux cents morceaux originaux. Pour certains, J.-L. Domenge, nous donne plusieurs versions locales ou qui ont évolué avec le temps. Comme pour le volume précé-

dent, le livre est proposé avec un CD et nous donne la partition pour la plupart des chants.

Parmi les chants qui présentent de très nombreuses versions locales, (une preuve de la créativité populaire) j'ai choisi d'en présenter un aux lecteurs de VAL. J.-L. Domenge en donne treize versions ! J'ai choisi bien sûr celle qu'il nomme « Version de Lorgues » puisqu'il l'a recueillie dans le cahier de chants d'une grande figure lorguaise, Francis Chauvier (1926-2009). Tous les vieux provençaux l'ont au moins

per vos

honneur à la culture provençale.

chantée une fois à la fin d'un repas de noces, lorsque, le vin aidant, les paroles deviennent plus coquines ou plus

osées. Il s'agit de «Jan-Janet», ou «Jan-Jan», ou simplement «Jan». ●



Jan

*Jan pren sa faucibo
È s'en va coupa de blad.*

*En partènt dis à sa fremo :
- Mi portaras lou dejuna !*

*Ounge ouro èron passa
A l'oustau s'es retourna*

*E trovè la pouarto fermado
Sènso la clau poudié pas rintra*

*E passo pèr la catouniero
Coumo fan lei pichoum cat*

*Trovè sa fremo couchado
Emé moussu lou curat*

*- Que fas aqui ma fremo
Dins aquesto pousicien coumo'cò*

*Lou curat de respouandre : - La counfèssi
Ou autramen crebara !*

*Après nòu mes de paciènço
Èr neissu un pichoun curat*

*Avié la tèsto pelado
Coumo moussu lou curat*

*Avié lou chichiéu tout rouge
Coumo moussu lou curat*

Version de Lorgues 83

Jan

Jean-Jean prend sa faucille /Et s'en va couper du blé // En partant, il dit à sa femme : /-tu apporteras le déjeuner ! //Onze heures étaient

passées /A la maison il est retourné. // Il trouva la porte fermée, / Sans la clé, il ne pouvait pas rentrer. // Il passe par la chatière / Comme font les petits chats. // Il trouva sa femme couchée / Avec Monsieur le Curé. // Que fais-tu là ma femme dans cette position, comme cela ? // Le curé de répondre : je la confesse / Ou autrement elle crèvera ! // Après neuf mois de patience / Un petit curé est né. // Il avait la tête chauve / Comme Monsieur le curé. / Il avait le zizi tout rouge / Comme Monsieur le curé.

Sources : Chanson notée, sans la musique, dans le cahier de chants de Francis Chauvier né en 1928 à Lorgues, décédé à Lorgues en 2009.

Lou prouvébi dis : « quau canto, soun mau encanto ». Alor, agués pas crento de canta. Troubarés çai-souto la musico dins la versioun de Seguret.

André LAGIER



La fête de Pâque(s)

Si cette fête a pour la plupart d'entre nous un sens religieux, elle eut, dans l'Antiquité, un sens païen. Une légende rapporte en effet l'événement que constituait dans la Grèce antique le retour sur terre de Perséphone, fille de la déesse de la Terre. Elle était retenue prisonnière par le dieu des Enfers.

A la suite d'un accord entre la déesse et ce dernier, Perséphone était libérée, chaque année, au printemps, à une date similaire à celle de Pâques. Cette libération symbolisait le renouveau et la renaissance de la nature. C'était en quelque sorte la victoire de la lumière que constituait le printemps sur les ténèbres représentées par l'hiver.

Sur le plan religieux, il convient de distinguer la Pâque juive de la Pâques chrétienne.*

La Pâque juive (Pessa'h)

A l'origine, le peuple hébreu célébrait l'arrivée du printemps par deux fêtes, celle de l'agneau (hag ha-pessa'h) et celle du pain sans levain, appelé pain azyme (hag ha-metsoth).

Dans un second temps, ces fêtes ont commémoré le passage de la Mer Rouge par le peuple hébreu qui fuyait l'esclavage qu'il subissait en Egypte à l'époque des Pharaons. Célébrées du 15 au 22 de Nissan (période du calendrier hébraïque) elles constituaient la fête de la liberté.

La Pâques chrétienne

La fête chrétienne de Pâques est la commémoration de la résurrection de Jésus-Christ vers l'an 30.

A cette époque, nombreux étaient les juifs qui allaient célébrer Pâque en pèlerinage à Jérusalem. Ils sacrifiaient l'agneau et mangeaient le pain sans levain. Jésus-Christ était de ceux-là mais son esprit critique envers la religion juive lui attira les foudres du clergé. Ceux-ci le livrèrent aux Romains qui le condamnèrent et le crucifièrent. Sa résurrection tomba en même temps que la Pâque juive.

Les dates de célébration

Durant les premiers temps de la chrétienté, les dates des fêtes juive et chrétienne coïncidaient. Mais des divergences à l'intérieur des églises chrétiennes, notamment entre celles d'Orient et de Rome, conduisirent au Concile de Nicée en 325.

Lors de ce Concile, il fut décidé que la date de la fête de Pâques chrétienne serait différente de celle de la Pâque juive. Elle serait fixée le 14^{ème} jour du 1er mois lunaire du printemps, soit le premier dimanche après la première pleine lune après (ou pendant) l'équinoxe de printemps (le 21 mars dans l'hémisphère nord). D'autres divergences, tenant notamment à l'utilisation soit du calendrier julien, soit du



Vivre à Lorques

calendrier grégorien subsistent ; elles ne sont toujours pas réglées.

Les symboles

Quelle que soit son origine, religieuse ou païenne, la fête de Pâque(s) est, nous l'avons déjà vu, étroitement associée au renouveau et à la vie. Dès lors les symboles utilisés sont porteurs des mêmes idées ; il s'agit essentiellement du lièvre (ou du lapin) et des œufs. Le lièvre, symbole de la terre est apparu depuis fort longtemps dans les cultures pré chrétiennes. C'est

en Allemagne, puis ensuite dans les pays d'Europe, qu'il fut associé à la symbolique chrétienne. Les œufs sont aussi associés à la vie et à la renaissance. Ils sont présents dans la symbolique de Pâque(s) qu'elle soit antique ou chrétienne

L'agneau est également un symbole. Dans la religion juive, l'agneau pascal rappelle la traversée de la Mer rouge tandis que dans la religion chrétienne, il symbolise le Christ ressuscité.

Les traditions

Dès le 12ème siècle, dans de nombreux pays européens, les gens du peuple prirent l'habitude de s'échanger des œufs simplement bénis à l'église.

Les nobles adoptèrent cette coutume en la transformant. Ils firent, décorer les œufs de peintures délicates, d'émaux ou de pierres précieuses.

Louis XIV faisait même bénir solennellement le

*Quelle que soit
son origine,
religieuse
ou païenne,
la fête de Pâque(s)
est, nous l'avons
déjà vu,
étroitement associée
au renouveau
et à la vie.*

jour de Pâques de grandes corbeilles d'œufs dorés qu'il remettait lors d'une cérémonie, à ses proches.

Si, dans tous les pays de culture chrétienne, on trouve encore la tradition des œufs de Pâques, ils ne sont pas apportés aux enfants de la même manière. Chaque pays, voire chaque région, a sa tradition.

Celle qui est la plus implantée en France veut que les cloches des églises, qui sonnent chaque jour de l'année pour inviter les fidèles à assister à la messe, s'arrêtent de son-

ner au moment de Pâques, du jeudi au samedi saint.

Elles en profitent pour partir à Rome se faire bénir et elles rapportent, en revenant, des œufs en chocolat.

En Alsace et en Allemagne, c'est le lièvre (ou le lapin) qui se charge d'apporter les précieux œufs. Au Tyrol, c'est une poule ou un poussin. Les poules et les poussins sont aussi le symbole d'une vie nouvelle.

Une autre tradition de Pâque(s) consiste, c'est bien connu, aussi bien dans la religion juive que dans les religions chrétiennes, à ce que l'agneau soit présent sur la table du repas de la fête.

Pâque(s) est une fête pleine de sens païen ou religieux, et de traditions, qu'il convient de célébrer dans la joie du printemps retrouvé. ●

*Pour une raison inexplicable, « Pâque » juive ne prend pas d' alors que « Pâques » chrétienne en prend un.

Pierre MAILLARD

Lu pour vous Christiane Turner

Un immense asile de fous

(récits d'un village anglais)

Ces Anglais sont-ils aussi fous que le croit ce romancier (anglais) décrivant à titre d'exemple les comportements et les mœurs des habitants de Norwithstanding au sud de l'Angleterre, un village copié sur celui de son enfance ?

Ils comptent dans leurs rangs quelques esprits apparemment dérangés, il est vrai. Mrs Mac se promène en pensant tenir le bras de son mari mort depuis



longtemps. Le Colonel Baskwell oublie de mettre son pantalon lorsqu'il va faire ses courses le matin. Un policier le raccompagne poliment chez lui. John et Alan, deux jardiniers confient leurs soucis à George, une araignée. Mais les autres sont des Anglais ordinaires, délicieusement excentriques et exotiques à nos yeux. Il y a même des fantômes, et un chien parlant français dans ce village campagnard et paisible du Surrey. ●

● **Auteur** Louis De Bennières ● **Editions** Mercure de France ●

Parole de livre

A

h! Te voilà, lecteur ! Non, ne t'excuse pas. Je comprends. Le temps de choisir un livre, de t'installer, de l'ouvrir... Moi, je suis en permanence sur mon étagère. J'ai tout mon temps. Aujourd'hui, les bibliothèques ne sont plus aussi fréquentées que par le passé. Lire

demande un effort, comparé à l'image prédigérée, toute en couleurs et en mouvements qui s'offre sur un écran. Un jour, je le crains, nous serons reconvertis en pièces de musée, et seuls quelques privilégiés auront le droit de nous prendre dans leurs mains, à condition de porter des gants stérilisés.

Je suis heureux que ton choix se soit porté sur moi. Nous sommes si nombreux sur ce rayonnage. Sans compter tous les autres, alignés dans leurs starting-blocks (excuse-moi pour cet emprunt à la langue de Shakespeare), prêts à tout pour se faire remarquer. Je suis plutôt de bonne composition, mais quand je vois la manière dont certains s'affichent dès qu'un lecteur se montre jaquette colorée, tranche illuminée, titre flamboyant, nom de l'auteur clignotant comme un arbre de Noël je dois reconnaître que cela fait mauvaise impression.

J'apprécie que tu ne te laisses pas influencer par les réclames qui nous traitent comme de vulgaires lessives. Je te félicite pour ton bon goût. Tu sais reconnaître à leur juste valeur les anciens qui n'ont pas à rougir devant les plus jeunes. Je dois t'avouer que lorsque je vois entrer un soi-disant lecteur, les yeux rivés sur sa liste où ne figurent que les derniers venus à la mode tu sais, les futurs rossignols qui seront oubliés demain je m'efface dans mon coin et je l'accable de mon plus profond mépris.

Je reconnais en toi un amateur éclairé, au jugement avisé, conscient du caractère authentique de la précieuse collection dont je fais partie. Un véritable bibliophile. Tu n'es pas le genre de lecteur à te laisser aller aux fréquentations douteuses de mes congénères de poche aux titres racoleurs. Rien ne vaut une bonne reliure pleine peau, délicatement dorée à l'or fin, pour protéger, comme il se doit, les feuilles de papier bible à la douceur satinée qui n'attendent que les caresses de tes doigts pour révéler leur mystère.

Alors suis-moi, lecteur. Laisse-toi emporter sans crainte parmi les pages que je vais déployer à ton intention. Nous voyagerons de chapitre en chapitre sous la bannière de lettrines aux arabesques audacieuses. Nous sillonnerons les paragraphes, aux alignés cadencés, sous le contrôle d'une police vénérable, au temps suspendu. Nous nous perdrons le long des méandres secrets tissés à travers des lignes parfaitement justifiées. De lettres capitales en bas de casse nous parcourrons chaque mot conjuguant nos intuitions pour déchiffrer le sens de notre recherche. Du côté du style, aucune inquiétude. Bien que d'un classicisme sans faille, conforme à sa haute réputation, il nous ménagera quelques surprises qui ne seront pas pour te déplaire. Enfin, j'attire ton attention sur l'excellence des illustrations. Qu'en penses-tu ? Une gravure en taille douce de cette qualité !

Quelle maîtrise ! Quel réalisme ! Introuvable aujourd'hui en ces temps d'aliénation pixelisée.

Et tu t'en doutais, n'est-ce pas, ce n'est qu'au terme de notre périple, au moment où tu t'y attendras le moins, que tu découvriras le but de notre expédition, et que te sera dévoilée : L'énigme des amants disparus.

C'est un titre, j'en conviens, qui manque d'épaisseur. Mais tu aurais tort de te fier à son apparente candeur. Crois-en mon expérience. Les lecteurs précédents te confirmeront sans peine mes propos. Seulement, ne compte pas sur eux pour te dévoiler mon secret. Ton plaisir demeurera entier et tu pourras jouir à ton aise du dénouement tout à fait inattendu.

Je constate à la fébrilité de tes doigts qui m'écorchent que tu es pressé d'arriver. Du calme, du calme ! Prends le temps d'apprécier le déroulement de l'histoire. La chute n'en sera que plus troublante. Je dois avouer qu'il ne me déplaît pas d'être entre tes mains le temps de partager cette aventure. Les lecteurs vraiment passionnés sont de plus en plus rares aujourd'hui. Et puis, quel bonheur de quitter mon étagère poussiéreuse.

Je ne te fais pas languir plus longtemps. Cher lecteur, allons-y !

Comme tu le vois, nous sommes sur un chemin. Un peu raide pour l'instant mais la descente n'en sera que plus aisée. Cette campagne aride, où ne poussent que des pierres malgré la pluie qui tombe sans interruption, est un paysage hautement symbolique de la pensée de l'auteur. Voici le pont sous lequel Eleanor et Cornélius se sont rencontrés. Le coup de foudre aveugle qui les a percutés de plein fouet est encore visible sur le pilier nord.

A présent nous traversons une forêt, un peu sombre certes, mais touffue comme l'a voulu l'auteur, un illustre inconnu qui ne me remerciera jamais assez d'entretenir sa mémoire. Eleanor et Cornélius ont fui à travers ces milliers d'arbres, aux troncs noirs et aux branches tortueuses, serrés comme des cheveux sur une tête. Tu t'en doutes, leur union illégitime menaçait l'ordre moral de ce temps-là. Leurs familles respectives s'étaient lancées à leur recherche, offrant une prime conséquente à qui les retrouverait. Nous allons visiter quelques unes de leurs cachettes. Par prudence, ils en changeaient tous les jours. Regarde bien où tu mets les



Un livre est un grand cimetière...

(Marcel Proust)

pieds, les crevasses et les branchages qui traînent ne manquent pas dans ce coin.

Nous approchons de... Mais que fais-tu ? Tu reviens à la page précédente ? Il y a quel-que chose qui t'a échappé ? Mais enfin, il faut avancer ! Ce paragraphe ? Oui, je l'ai sauté, il ne contient rien d'intéressant, il ne fait que ralentir le récit... Continuons ! Quoi ? Tu veux le lire ? Comme tu voudras !... C'est incompréhensible ? Je sais, je sais... j'espérais que tu ne t'en rendrais pas compte... Ça ? Ce qui est accroché au chêne ? Je t'ai dit de regarder où tu mets les pieds, pas de lever le nez ! Au bout de la corde ? Oui, d'accord, d'accord, c'est un pendu. J'avais prévu de t'en parler plus tard... Tu tiens à ce que je le fasse toute de suite... Je comprends. Tu as le droit de savoir... Alors, je t'explique... C'est arrivé il y a quelques années. Un jour, un lecteur, du genre terreur des bibliothèques, m'a sauvagement arraché vingt-cinq pages, sans aucune raison, rien que pour le plaisir de faire ch... les lecteurs suivants. Tu imagines la douleur que j'ai ressentie, sans compter le chagrin inconsolable d'être amputé d'une partie de mon histoire. Mais j'ai tenu à rester sur mon étagère, à poursuivre ma mission en restant à la disposition de lecteurs, comme toi... Voilà pourquoi certaines choses t'échappent dans le récit. Mais rassure-toi, je le connais par cœur.

Reprenons. Après de multiples péripéties, dont les détails se trouvent dans les pages absentes, nous nous approchons du centre de l'intrigue. Voici

la maison, cachée au plus profond de la forêt. C'est là que tout se joua. C'est là que nous sera révélée la fameuse énigme, promise par le titre. Une belle demeure comme tu peux le voir, surtout sous ces nuages noirs balayés par les rafales de vent. Que veux-tu, l'auteur était un grand romantique... Murs en pierres, toit en chaume. Les fenêtres sont petites, mais c'est à cause du froid glacial qui y règne en hiver.

Eleanor et Cornélius en avaient fait leur nid secret. Ils avaient découvert cet endroit, par hasard, pendant leur escapade amoureuse. C'est le puits qui les avait attirés. Tu ne le vois pas encore parce que la maison est construite tout autour. Le jardin est laissé à l'abandon, mais tu comprendras qu'ils n'ont guère eu de temps pour l'aménager et encore moins en profiter. Les chasseurs de prime rôdaient déjà, les yeux glacés et l'arme facile.

Nous allons entrer. J'ai la clef, mais je toque quand même à la porte. Par habitude. Ne va pas croire, lecteur, que je prête la moindre attention à ces rumeurs disant qu'on les aurait revus errer dans les parages ! Que des ragots !

J'ouvre la porte. Tu

entends comme elle grince ? Entre, lecteur. Ces toiles d'araignée qui se collent sur ton visage sont tout à fait répugnantes, n'est-ce pas ? Spécialité de l'auteur. Il n'y a personne bien sûr. Avance

sans crainte. Je te l'accorde, l'endroit est plutôt lugubre. Regarde comme tes pas s'impriment dans la poussière aussi épaisse qu'une moquette. La voix que tu entends ? Quelle voix ? L'auteur, doit se gonfler d'orgueil dans sa tombe. Ce n'est que le vent qui gémit à travers les interstices que l'auteur a savamment disséminés autour des fenêtres peu de gens savent que l'auteur avait de solides connaissances en physique acoustique. Tout est resté en l'état : le puits, le couteau sur la margelle, le sang sur les murs. Que s'est-il passé cette nuit-là ? Mystère ! Mais peu importe, nous ne sommes pas dans un polar, si tu veux bien me passer cette expression triviale.

Tu peux t'approcher. Tu as fait tout ce chemin pour le voir n'est-ce pas ? Impressionnant ce puits ! Tout en pierres du pays noircies par le temps, envahies par la mousse. Certes, la poulie est un peu rouillée, mais elle pourrait encore faire son office, seulement on n'a jamais retrouvé la corde. Quant au seau, on pense qu'il est au fond. Allez lecteur, avance ! Aurais-tu peur ? Je sens avec délice tes mains qui m'agrippent. Je reconnais que l'auteur a particulièrement réussi ce passage. Tu t'en doutes, la réponse est dans le puits. Tiens, prends cette bougie. N'hésite pas à te pencher davantage si tu veux apercevoir le fond...

Mais non ! Enfin ! Que dis-tu là ? Je te jure que non ! Je ne t'ai pas poussé ! Tu es tombé tout seul ! Une chance qu'il ne reste plus d'eau. Le puits est asséché depuis cette fameuse nuit. On suppose que le squelette qui s'y trouve est celui d'Eleanor. Normalement le crâne devrait être encore dans le seau. Tu le vois ?

Donc ?... voyons si tu as bien suivi le pendu dans la forêt ?... c'était ?... Oui ! Bravo ! Cornélius, bien sûr ! Quelle perspicacité ! Tu m'en vois tout ébloui.

Quoi encore ? Oui, je sais, je sais... Il y a d'autres squelettes. Que veux-tu ? Je m'ennuie sur mon étagère. C'est un roman qui n'intéresse pas grand monde. Alors quand quelqu'un s'y égare, je le garde. Ce sont les lecteurs précédents... Le dernier était une femme. Vous auriez pu faire un joli couple, mais tu es arrivé trop tard.

Désolé, je ne peux faire aucune exception. Il en va de mon existence même. Je t'ai parlé de ce lecteur fou qui m'a mutilé de tout un chapitre. Il fut le premier à tomber dans le puits. La punition était amplement méritée. Le problème s'est posé avec le lecteur suivant. Tout comme toi, il avait remarqué la confusion du récit, dû à l'absence de certaines pages. S'il en avait parlé au bibliothécaire, j'étais bon pour le pilon ou la crémation. Tu comprends pourquoi je ne peux laisser sortir personne.

Quand je disais que tu serais surpris par la fin... qui ne doit rien à l'auteur, je le confesse. Je dois te laisser à présent. Il est temps de clore ce chapitre et de tourner la page c'est le genre de clichés dont l'auteur raffole...

Je vais regagner ma place sur l'étagère, prendre la pose en équilibre sur la tranche ce qui est loin d'être évident, crois-moi et attendre, patiemment, le prochain lecteur... Qui sait, tu auras peut-être de la visite, bientôt ? ● **Jacques KOSKAS**



Les murs de restanques

Que la campagne

Les besoins de l'économie rurale ont modelé le paysage lorguais. Rares sont les endroits de niveau.

L'essentiel de la surface étant inclinée, pour cultiver, il faut établir des plans : ce sont les restanques, berges ou faisses montant à l'assaut des collines, petites surfaces bordées de murs de retenue plus ou moins hauts selon la pente.

Le paysan, agriculteur ou berger était polyvalent : à la fois homme de la terre et homme de la pierre. Pour semer et récolter, il devait commencer par épierrer. Mais que faire des pierres ? Au moins trois utilisations : les mettre en tas si possible bien ordonnés, ce sont les **clapiers** (du provençal : clapo=pierre); en faire des murs de soutènement, ce sont les **murs de restanques** (du provençal : restanco= barrage ou digue); en faire des **abris, voire des habitations**. La main-d'œuvre, le temps et le rendement n'étaient pas comptés. Cependant, ces constructions fragiles exigeaient un entretien permanent.

Les clapiers

Hormis les zones alluvionnaires des vallées de l'Argens et de Florièye, la terre était rare sur la croûte rocheuse des collines, d'où sur les landes et dans les bois, des tas de pierres en vrac, dégagant des espaces où l'herbe pouvait pousser. Le berger y menait paître les moutons. Ailleurs, dans les zones cultivables, pour occuper 4 à 5 fois moins d'espace, les pierres étaient empilées avec soin en « clapiers » bâtis, pouvant atteindre 10 à 30 mètres de long, 4 à 6 mètres de large, 0,5 à 2 mètres de hauteur. C'était une réserve de pierres à usages multiples : murs de clôture et de soutien des berges, empièchement des chemins, construction de cabanes (bories), de cabanons et

après triage, pour l'habitation principale (voir VAL n°103). Certains clapiers avaient une rampe d'accès pour les charrettes. Après chaque labourage, les pierres « mouvantes » étaient ajoutées au clavier le plus proche*.

Murs de restanques et culture sur berges

Dans une région où les pluies ont une précipitation violente, l'érosion est rapide et la terre arrive vite au plus bas et dans les cours d'eau (drame vécu le 15 juin 2010). Dans ces conditions, la moindre déclivité était prétexte à un mur de soutien de la terre pour obtenir des plans.

Cultiver, défricher, aménager la terre était une nécessité. Lorgues comptait au 13ème siècle une population de 2500 habitants (402 feux). La ville était soumise à la pression de la Comman-

derie templière du Ruou et à celle de l'Abbaye du Thoronet. La Commanderie du Ruou était la plus importante des 29 Maisons du Temple en Provence. Lorgues en était l'annexe principale, le tiers des 402 feux dépendait du Temple (voir VAL n°105). A la même période, en 1209, le comte de Provence céda tous ses droits sur Lorgues à l'abbaye du Thoronet, rendant la ville dépendante de l'abbaye avec des redevances et des conflits qui ne s'achevèrent qu'au 17ème siècle.

Lorgues dut conquérir des terres pour faire face à ses obligations en aménageant les ubacs. Grecs, Romains et d'autres avant eux possédaient le savoir faire en cultivant sur berges, notamment la vigne.

Qui dit berges, dit murs. Des bancs de molasse laissés par une ancienne mer (- 20



ques en pierres sèches

devait être belle !

millions d'années) en se délitant fournirent sur place des blocs et des pierres plates facilement façonnables pour en faire des murs ancrés dans le sol pour retenir la terre. Le paysan disposait avec les clapiers d'une réserve inépuisable. Elever ces murs était un travail long et pénible généralement réalisé par le paysan et sa famille.

Le façonnage du mur relevait d'une technique éprouvée, reposant sur l'assise, le fruit, le croisement des pierres, le drainage de l'eau, les accès, des espaces de vie et...une législation rigoureuse.

L'assise. Comme pour toute construction, c'était de la qualité des fondations que dépendait la solidité du mur. Si l'appui n'était pas bon, le mur glissait sous son propre poids et sous celui de la terre mouillée. Il fallait si possible descendre jusqu'à la roche mère, creuser une tranchée horizontale remplie de grosses pierres ajustées, façonnées à la massette.

Le fruit. C'est l'inclinaison donnée aux pierres extérieures à mesure de l'élévation du mur, constituant un véritable arc-boutant pour résister à la pression de la terre. Plus le mur était haut, plus important était le fruit, de l'ordre de 7 cm par mètre de hauteur. Le

Le façonnage du mur relevait d'une technique éprouvée, reposant sur l'assise, le fruit, le croisement des pierres, le drainage de l'eau

mur était plus épais à la base.

Le croisement. Les pierres étaient montées (à sec) avec la partie la plus saillante en façade et serrées pour obtenir une cohésion parfaite sans vide. Le lit supérieur était décalé ou croisé, chaque pierre en appui reposant sur deux pierres du rang inférieur. Du calage dépendait la stabilité assurée ici ou là par quelques portions de pierres sur champ. Le faite du mur était particulièrement soigné : pose de pierres calibrées

ou sur champ.

Le drainage. Derrière le mur était procédé à un remplissage sur 50 cm de petites pierres ou d'éclats en vrac permettant à l'eau de s'évacuer tout en amortissant la poussée de la terre gonflée d'humidité.

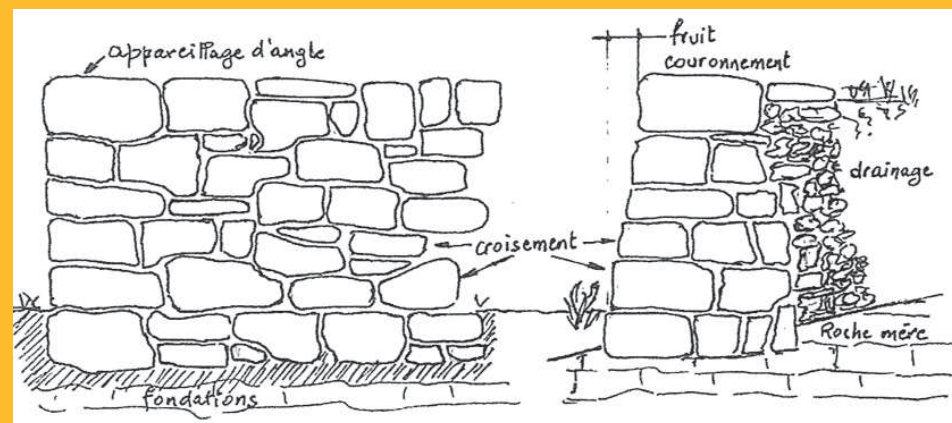
Les accès. Il est rare de voir un mur seul. Souvent, les berges se présentent en escalier de plus ou moins grande pente. Plus la pente était forte, plus les berges du haut étaient étroites. Une rampe latérale « caladée » pour le mulet, servait de liaison entre les berges. Des escaliers en pierre dans l'épaisseur du mur ou des dalles extérieures en « corbeau » intégrées lors de la construction permettaient un accès de berge à berge.

Les espaces utiles. Lors de la construction, il était ménagé un « abri de restanque » où le paysan pouvait laisser ses outils pour la durée du travail, ainsi que sa boisson et son casse-croûte tenus au frais.

La législation. C'est très clair : « le maître du fonds supérieur doit entretenir et réparer les dites murailles à ses dépens et être déclaré propriétaire des dites murailles, rives et arbres les bordant ». Jugement rendu à Aix en 1620. Donc, c'était celui qui cultivait la berge qui devait entretenir le mur de soutien. Le paysan était très attentif à l'entretien au moins annuel de ses murs.

De quand datent ces murs de restanques ?

L'expansion. Il fallait répondre à l'accroissement démographique du Moyen Age (voir VAL n° 106 et n° 107) entre le 12ème et le 14ème siècle, en cultivant des terrains concédés ou loués par les Templiers/Hospitaliers en



●●● besoin de monnaie. Mais la pleine extension se situe aux 17ème, 18ème, jusqu'à la moitié du 19ème siècle, période où il fallait absolument conquérir de nouveaux champs (« Obligation de créer de nouveaux champs » : édit royal du 20 novembre 1767). Le développement des terrasses atteignit son apogée vers 1850. Sur les restanques, on cultivait la vigne, mais aussi on y pratiquait la culture mixte : céréales et oliviers.

A ce propos, observons les berges complantées d'oliviers, nous constatons que ceux-ci ne sont pas plantés au milieu mais en bordure du mur extérieur, de manière à libérer de l'espace pour faciliter le passage du mulet, le labour, l'ensemencement et la récolte des céréales (blé, épeautre, seigle, orge...), des légumes (pois chiches, fèves, courges...), éventuellement de fourrage. A cette époque, seul le mulet ou l'outil à main du paysan permettait la mise en culture des berges étroites, devenues impraticables avec le tracteur incapable de tourner sur place.

Le déclin. Le grand gel des oliviers en 1956 laissa à l'abandon de nombreuses berges transformées progressivement en pinède. L'introduction progressive des outils mécaniques de culture et la nécessité de rendements élevés auraient de toute manière

définitivement condamné la culture sur berges à l'exception de la vigne sur des berges exploitables au tracteur. Nous assistons à la disparition des restanques et des murs, soit par pillage cupide, soit par effondrement faute d'entretien et par saturation d'humidité (les pluies de 2010 ne sont pas anodines). De nombreux murs ne sont plus réparables : ils seront remplacés si nécessaire par du béton !

Faut-il être nostalgique ?

Nous sommes au 21ème siècle. La culture intensive remplace la culture extensive, seul l'olivier, souvent héritage familial, contribue à l'entretien des berges. Pour la vigne, les grands domaines se rénovent en rejetant à la préhistoire les rangées plantées sur berge encore exploitées il y a à peine plus d'un demi-siècle ! Le bulldozer, la pelle mécanique, le tracteur sont utilisés pour défoncer, décaisser, dépierrer, déplacer la terre, voire raser des portions de colline pour en faire des surfaces planes et de niveau.

Où peut-on encore voir des berges authentiques comme il y a cent ou deux cents ans ?

Il faut saluer les particuliers consolidant et remontant les murs.

Pour voir ce que fut la campagne, nous pouvons indiquer deux lieux à découvrir sans difficultés, en famille, depuis l'ancienne voie de

chemin de fer.

● L'un vers l'ouest en suivant la ligne 300m au-delà de l'arrêt du goudron. Sur la droite, en face du château de Sainte-Foy, s'élève une superbe olivaille en terrasses avec des murs intacts, un escalier en corbeau et des oliviers plantés en bordure du mur extérieur illustrent notre propos.

● L'autre vers l'est en suivant la ligne vers la Florièye. Un km environ après le pont de la Lauvette (au pied de Saint-Ferréol), sur la gauche, une ancienne bastide en pierres domine plusieurs restanques communiquant entre-elles par des escaliers inclus dans les murs. Là aussi, les oliviers sont plantés en bordure des murs extérieurs des berges. ●

A force d'écorner son patrimoine, on finit par perdre ses racines...

**Michel Chapelain
et René Gallet**

* Lors de la construction de la Collégiale Saint-Martin de Lorgues (1704-1728), il fut lancé un appel aux paysans avec leur charrette pour un apport de pierres de construction et de remplissage des murs. Selon les données établies pour le paiement de l'entrepreneur, il fut établi par des experts en 1720, après pose de la toiture : 1010 toises cube de pierre de taille, 1020 toises cube de maçonnerie (fondations, murs, piliers, voûtes, contreforts, clocher et alentours compris). La toise équivalant à 1,9m, dans notre logique mathématique (une toise cube = 6,8 m³ ?), nous atteindrions près de 14 000 m³ (?) de construction. En estimation métrique, nous serions plus proches de 8 000 m³. De quoi justifier néanmoins quelques carrières de proximité, les fours à chaux de Saint-Ferréol et le vidage de nombreux clapiers !



Sainte-Foy

Henri Dunant

Né le 8 mai 1828 à Genève, HENRI DUNANT consacre ses énergies aux

pauvres et aux infirmes. Issu d'une famille patricienne protestante, sa nature désintéressée et son éducation le portent à se préoccuper de plusieurs mouvements sociaux. Fondateur de la « Réunion du Jeudi », puis de « L'Union chrétienne de jeunes gens » (mieux connu, en Amérique du Nord, sous le sigle YMCA), le jeune Henri fait preuve d'une rare conviction dans l'action charitable.

Parallèlement, le jeune homme poursuit ses études non sans quelques soucis. Piètre collégien, ses parents le placent en apprentissage chez des banquiers de renom. C'est

à ce moment qu'il se lance dans une carrière d'employé de banque.

En 1853, il entre au service de la Compagnie genevoise des colonies suisses de Sétif, où il devient agent d'exploitation terrienne en Algérie. C'est à ce même endroit que Dunant fait ses premières armes. Ses nombreuses initiatives, telles que la construction de villages et le paiement des ouvriers, illustrent à nouveau son engagement et sa créativité. Suite à ses périples effectués en Algérie et en Tunisie, il retourne en Europe pour obtenir l'appui nécessaire auprès de l'Empereur Napoléon III dans le règlement d'un problème lié à ses affaires. Se rendant donc à Castiglione en Italie pour le rencontrer, Henri Dunant est témoin d'une effroyable tuerie.

La bataille de Solferino a eu lieu le jour même de son arrivée, soit le 24 juin 1859. Blessés et mourants sont abandonnés sur le champ de bataille, sans eau, entassés dans la boue, à peine soignés par des services sanitaires complètement dérisoires. Devant ce chaos, Henri Dunant oublie ses soucis algériens. Avec le soutien des paysans, il improvise des secours pour ces pauvres moribonds, sans faire de distinction de nationalité. Ces quelques jours passés à Castiglione au service des autres ont suffi à bouleverser la vie d'Henri Dunant.

Choqué par ce véritable carnage, Dunant ne parviendra à se défaire de ce terrible souvenir qu'au moyen de l'écriture. C'est en 1862 que son livre « Un Souvenir de Solferino » est publié. Cet ouvrage décrit non seulement les horreurs de la guerre mais livre également trois propositions, soit celle de constituer en temps de paix des sociétés de secours dont le

Sa vie et son œuvre La Croix Rouge



but serait de porter assistance aux blessés en temps de guerre, de recruter et de former des infirmiers et infirmières volontaires qui seraient reconnus par les armées et, enfin, de formuler « un principe international, conventionnel et sacré » dans un texte officiel signé et respecté par les gouvernements d'Europe.

Son projet prendra forme grâce au soutien de Gustave Moynier. C'est d'ailleurs avec lui ainsi qu'avec le général Dufour et deux autres médecins, Louis Appia et Théodore Maunoir, que Dunant formera, en 1875, le fameux Comité International de la Croix-Rouge. Une fois les

premiers principes élaborés, il s'agissait pour ce comité d'inciter les véritables acteurs à les adopter. En raison d'un travail acharné, Henri Dunant réussit à convoquer les représentants des gouvernements européens à une conférence diplomatique. C'est ainsi qu'est signée, le 22 août 1864, la première « Convention de Genève » qui sanctionne notamment la neutralité des équipes soignantes et établit le signe distinctif de l'organisation, un brassard blanc marqué d'une croix rouge, garantissant la sécurité et l'efficacité des secours. Véritable étape dans l'histoire de l'humanité, cette signature annonce non seulement la naissance d'une imposante organisation internationale encore influente de nos jours, la Croix Rouge, mais aussi la reconnaissance d'un accord entre Etats visant à maintenir « un espace humanitaire neutre sur les champs de bataille ».

Cette institution s'est beaucoup développée depuis les origines du mouvement. Les relations internationales s'étant multipliées, la Croix Rouge a dû s'adapter aux exigences nouvelles des peuples. Dunant le pacifiste idéaliste n'a pas cru à la possibilité d'abolir les guerres, mais à l'urgence d'en adoucir l'horreur. Après avoir mené un combat acharné dans le but « d'humaniser la guerre », Henri Dunant s'éteint dans la plus grande tranquillité le 10 octobre 1910, à l'âge de 82 ans, soit neuf années après s'être vu décerné le Premier Prix Nobel de la Paix. Cet illustre personnage laissera ainsi derrière lui la plus vaste entreprise d'entraide à l'échelle planétaire, la Croix Rouge. ●

Antoine PAYET

Source : N. BRICE

Tranche de vie Lorguaise

Saint Ferréol attendra...

J'ai, dans un numéro précédent de V.A.L., raconté comment j'avais (à 6 ans) eu la frayeur de ma vie en allant chercher du lait chez Constant Galfre (vacher de son état) quand quinze vaches, trois chevaux, une mule, un taureau et deux bœufs déboulant de la rue de la Canal m'avaient pétrifié derrière la pierre d'angle de la maison Accarisio, pour aller boire à la fontaine-abreuvoir de la Place des Aires Neuves.

Retournons, aujourd'hui, quelques années plus tard avec Henriette Galfre, fille de Constant, gardienne des

vaches familiales.

Elle, elle n'a pas peur de ces mastodontes... elle vit avec Vé !

Il y a Bianca, Montagne, Mignonne, La Rousse, Belle, Fayence, Blanchette, etc... A 10, elles forment un joli troupeau. Troupeau qui va paître dans les champs de Saint Auxile et de la Marsanne en automne et dans ceux de Valmouissine et du Plan en été sous l'œil et la baguette d'Henriette. On marche droit ! On va aux pâturages et on revient à l'étable par la Place d'Antrechaus et la Canal en été et par la Rue de l'Eglise et la Place Neuve en automne. Cela met de l'animation dans le village.

L'histoire se passe à la fin de l'été. Le 18 septembre de l'année 1960.

18 Septembre : Saint Ferréol. Lorgues fête son saint patron. On pavoise et l'on va chercher en procession, chantant des cantiques, le saint à l'ermitage ou il réside pour lui faire faire un tour dans sa ville. C'est une tradition plusieurs fois centenaire.

Ce 18 septembre, Saint Ferréol va attendre et la procession avec lui mais pas qu'aux autels placés le long du parcours parce qu'Henriette...

Il est 14 heures en ce doux 18 septembre, Henriette fait paître ses vaches dans le Plan. L'heure du retour à l'étable sonne et Belle prend la tête du troupeau. On arrive à Climènes, on tourne à droite puis à gauche dans la rue de l'Eglise. On tient toute la rue. Les sonnailles font une belle musique du ding-ding cristallin de Belle au dong-dong cavernoux de Bianca coiffée par « Brillant (c'est le chien) ici ! La- bas ! Vé..., vé..., vé... Allez !! » d'Henriette menant son troupeau. On passe l'église et on débouche sur la Place des Ormes (cours Clemenceau). Soudain, Madame Measson, marchande de chaussures et fervente paroissienne se tanque au milieu de la rue les bras écartés en de grands gestes de sémaphore en criant :

- « Petite, tu ne peux pas passer Saint Ferréol arrive ! Fais passer tes vaches sur le cours ! »

On n'arrête pas un troupeau de dix vaches comme un vélo ou une pétrolette, té ! Et puis la dernière fois qu'elle a fait

passer ses vaches sur le cours ces dernières ont eu peur de se voir dans les vitrines au point de s'emballer, alors plus question de passer par là. De derrière le troupeau s'élève la voix d'Henriette en réponse à cette injonction :

- « Brillant !! Vé..., vé..., vé !! Saint Ferréol ou pas Saint Ferréol... je passe. Saint Ferréol attendra... Ecartez-vous madame Measson ! »

Madame Measson tout en faisant des signes de croix à répétition marmonna :

- « Boudiou, boudiou, elle est enragée cette Henriette. Le père Etienne Jung va prendre une attaque. Jésus, Marie, Saint Ferréol pardonnez-lui, elle ne sait plus ce qu'elle fait ! »

Quelle ne fut pas la stupeur du père Etienne de voir venir à lui dix nouvelles paroissiennes dans un concert de « ding, deng, dong » assourdissant de la rue du Cannet. Force a été de céder le passage à Belle et ses sœurs qui ont pris part aux chants et cantiques avec des : « meuh, meuh » de satisfaction. Le regard noir du père

Etienne en disait long sur cette halte inopinée, surtout que Blanchette est venue lui renifler la soutane en passant ! Et qu'Henriette du haut de ses 16 ans passa fière comme Artaban longeant toute la procession.

C'est ainsi qu'un 18 septembre



Saint Ferréol et sa procession cédèrent le passage pour la première fois à de drôles de paroissiennes.

Le regard noir du père Etienne était dû au fait qu'il y avait un précédent :

quelque temps avant dans la rue de l'Eglise, débouchaient de Climènes, Henriette et ses vaches alors que le convoi funèbre de Marius... descen-

daît au cimetière. Belle et les autres mirent un certain désordre dans le convoi arrêtant le père Etienne et ses enfants de chœur, faisant sonner sonnaillles à toute volée ce qui fit faire la réflexion suivante à Charles : « Pour son enterrement Marius n'aura pas manqué de cloches ! » Cloches de l'église et celles des vaches... ne me faites pas dire ce que je

n'ai pas dit !! Qué !!

Un peu plus tard Henriette reçut du père Etienne Jung la plus grosse « engueulade » qu'il fit de tout son sacerdoce. Une fois on perturbe... passe, mais deux c'est trop !! ●
D'après les souvenirs d'Henriette Galfre épouse Vallier, vachère de seize printemps en ce temps-là.

Jean-Louis.CASCETTA

Lorgues ou l'on vit vieux et content

Louis Nardin

Lorgues, dont la population est évaluée à 9 175 habitants avant le recensement en cours, est une ville étendue (6 437 ha) ayant un pourcentage de personnes âgées important, 3 500 personnes ont plus de 60 ans. Il y aurait quatre centenaires (c'est une population fragile et un chiffre très provisoire). Annuellement 900 invitations pour les colis de Noël et les repas de fin d'année sont envoyées. Elles concernent des personnes de plus de 75 ans et souvent comportent des couples.

Le vieillissement de la population entraîne toute une série de besoins :

La maison de retraite publique (EHPAD) qui concerne les personnes valides ou non est proche du centre ville ainsi que les « Foyers logements » plus indépendants que l'EPMAD.

A signaler, la disparition récente des maisons religieuses Oblates et Pères Assomptionnistes. Notre-Dame des Anges ou de Sion accueille encore des Sœurs de Sion et quelques Pères Assomptionnistes.

La tendance actuelle favorisant le maintien à domicile voit se développer des aides appréciables : APA (Allocation Personnalisée d'Autonomie),

SAD (Soins A Domicile), SSIAD (Service de Soins Infirmiers A Domicile), APL (Aide Personnalised au Logement).

Pour les déplacements, le service du Minibus Municipal est très sollicité.

Le portage des repas à domicile fonctionne malgré les difficultés pratiques (horaires, déplacement).

L'installation d'un centre de gérontologie est dans les prévisions.

Pour être orienté, le CCAS (Centre Communal d'Action Sociale) peut être interrogé (Mairie annexe Place Neuve).

Toute une structure médicale et paramédicale existe : dix médecins généralistes, un médecin rhumatologue, quinze infirmiers, trois pharmacies, douze kinésithérapeutes,...etc.

Pourquoi vient-on à Lorgues ?

Pour les étrangers souvent nordiques (Hollandais, Belges, Norvégiens, Anglais) le soleil est le motif premier. L'effet bienfaisant du soleil se traduit par un résultat positif sur le psychisme. Il arrive que l'on traite la dépression hivernale par la luminothérapie artificielle. Sans aller jusqu'aux effets négatifs (danger de cancers cutanés), l'exposition solaire raisonnable permet la

synthèse de la vitamine D protège de l'ostéoporose.

La situation de notre ville entre la montagne avec la proximité des sports d'hiver et la mer sans l'encombrement côtier est attractive. Ainsi on y trouve tous les commerces de proximité plus des supermarchés (3), des entreprises de construction (26), des magasins de matériaux (3).

Le marché du mardi, le 2^{ème} du Var après celui de Sanary, aurait jusqu'à 250 exposants l'été, ce qui attire beaucoup de chalands.

La pollution industrielle est inexistante, les inondations du 15 juin 2010 ont eu beaucoup moins d'impact que chez nos voisins.

L'étendue des surfaces boisées et agricoles, la qualité et la quantité des réserves hydriques nous sont très bénéfiques. La colline de St Ferréol est un poumon vert, toujours accessible à tous.

Le nombre des associations lorguaises et leur diversité, font que chacun peut y trouver son compte, quel que soit son âge.

Lorgues n'est pas qu'une ville dortoir, les écoles, le collège et le lycée sont des témoignages de jeunesse. ●

Claude DERAMBURE

*Nouastre gros világi / Es un paradis
/ Li venon en iagi / Senso chapladis*

Pierre André

Histoire et passions des vins de France

Aussi loin que l'on fasse remonter l'histoire de la France, la vigne a toujours fait partie de ses paysages.

Certains ampélographes* démontrent que VITIS VINIFERA est une plante typiquement méditerranéenne. Ce sont les Phéniciens qui introduisirent les premiers cépages sur le sol gaulois, lors de la fondation de la ville de Marseille, six siècles avant notre ère...à moins que ce ne soit encore plus tôt, quelque part en Languedoc Roussillon, du côté de Narbonne ?

Par la suite, les Grecs conservèrent le monopole du commerce du vin pendant six siècles grâce à de véritables centres de distribution répartis jusqu'en Gaule Septentrionale.

Au premier siècle de notre ère, les Romains étendirent le vignoble gaulois jusqu'au Lac de Genève.

Progressivement, lorsque le christianisme se répandit dans l'Empire romain, le vin gagna encore de l'importance, sans doute parce qu'il est avec le pain, l'espèce indispensable à la communion liturgique.

Durant le Moyen Âge, les évêques et les moines rivalisèrent de courage et de savoir-faire pour défricher les forêts et implanter des vignes sur les meilleures terres.

A la Révolution Française les grands vins furent inscrits dans l'inventaire des biens indéfectibles de la Nation.

En 1850 Louis Pasteur sut préserver les qualités du vin grâce à ses travaux sur les fermentations et la mise au point d'une méthode de conservation des liquides fermentescibles.

Mais, à partir de 1864 deux cataclysmes allèrent, coup sur coup, compromettre des siècles de savoir et de génie accumulés :

Un minuscule puceron le PHYLLOXERA ravagea, en peu d'années, la quasi-totalité du vignoble français.

Plusieurs décennies d'efforts furent nécessaires, pour remédier à ce désastre, par la mise au point de greffages sur plants américains

résistant aux attaques du PHYLLOXERA. Ce qui permit de reconstruire le vignoble.

Mais alors que l'espoir renaissait, survint la première guerre mondiale.

La situation démographique, les problèmes sociaux et économiques, dus au conflit, ralentirent l'essor de la viticulture.

Il fallut attendre les années 1930 pour qu'elle retrouve sa gloire d'antan.

En 1947 fut créé l'Institut National des Appellations d'Origine : INAO.

Organisme interprofessionnel indépendant des pouvoirs publics, l'INAO veille à l'application des normes de production, qu'il s'agisse des méthodes culturales ou des modes de vinification et de conservation.

La France s'enorgueillit ainsi d'élever sur son sol particulièrement propice à la vigne, la plus large diversité de vins dotés de la plus extraordinaire palette de goûts.

La Provence

L'usage retient la Durance comme limite entre les Côtes du Rhône d'un côté et la Provence de l'autre, qui s'étend sur les départements des Bouches du Rhône et du Var (et deux petites enclaves en pays niçois).

Souvent associée dans les esprits à de très bons vins rosés, la Provence n'en offre pas moins, à l'amateur, une autre gamme superbe de vins originaux et parfois méconnus.

En effet, si les Côtes de Provence, les Coteaux varois, les coteaux d'Aix en Provence produisent principalement des vins rosés, les productions de vins rouges ou blancs de ces appellations, tout en étant moins importantes, donnent des vins de grande qualité souvent insoupçonnée...et à découvrir. ●

*ampélographie : description de la vigne. Etude de la vigne et de ses caractères.

Condensé de l'Atlas des Vins de France de Jean-Pierre de MONZA.

Robert BADIN



La recette d'Anne Lopez

Rognons au vin rouge de Provence et galettes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 rognons de veau, 1 kg de pommes de terre, 2 œufs entiers, 3 échalotes, 50 cl de vin rouge de Provence, 190 g de beurre, 3 c à s de moutarde, 3 c à s de jus de citron, de l'huile d'olive, du sel, du poivre.

Confection des galettes.

- Faire cuire à ébullition les pommes de terre épluchées pendant 20/25 minutes.
- Faire dorer les lardons dans une poêle.
- Dans un plat, écraser les pommes de terre à la fourchette après les avoir égouttées.
- Ajouter 50 g de beurre coupé en morceaux, les lardons et les œufs.
- Bien mélanger et faire 6 petites galettes épaisses.

Cuisson des galettes.

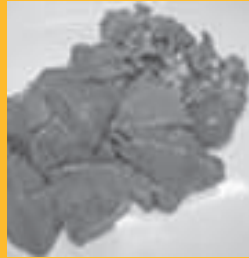
- Dans une poêle, faire fondre 40 g de beurre. Y ajouter 1 c à s d'huile.
- Faire dorer les galettes des deux côtés puis les mettre dans un plat allant au four. Recouvrir de papier alu. Réserver au four th 3 (90 °).

Les rognons.

- Dénervier les rognons. Les couper en deux dans l'épaisseur.
- Dans une sauteuse mettre 75 g de beurre.
- Faire cuire les rognons 5 mn de chaque côté. Les réserver dans une assiette.
- Mettre les échalotes pelées et hachées au préalable dans la sauteuse. Les laisser fondre sur feu doux.
- Verser les 50 cl de vin rouge et porter à ébullition.
- Laisser frémir 3 mn.
- Retirer du feu, ajouter la moutarde et le

- restant du beurre. Fouetter le tout.
- Remettre sur feu doux. Verser le jus de citron. Ajouter les rognons. Saler, poivrer. Laisser cuire 5 mn.
- Servir les rognons et les galettes aussitôt.

Bon appétit.



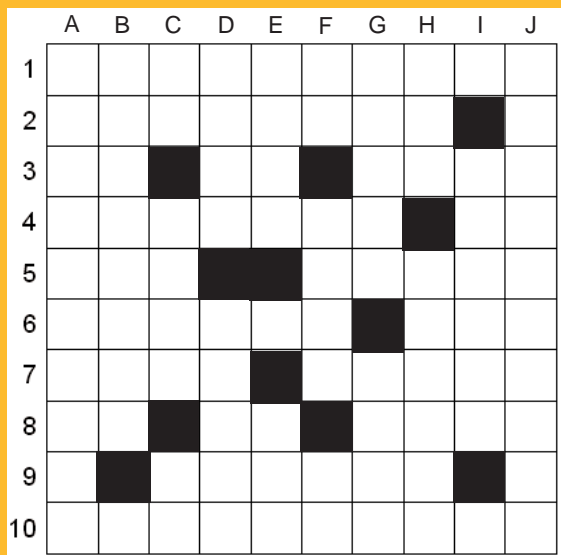
La grille d'Antoine

PAR ANTOINE PAYET

N° 108

HORIZONTALEMENT

- 1 - Petit canon du xv^eème siècle.
- 2 - Port danois.
- 3 - Phase lunaire. Arrêter (phonèt).
Personnage biblique.
- 4 - Calcaire formé de grains sphériques.
Flanèrent (phonèt).
- 5 - Homogène. Rapas en désordre.
- 6 - Abris d'initiés. Prénom féminin.
- 7 - Rutile. Pourrait devenir ermite.
- 8 - Article. Pronom. Facile.
- 9 - Malentendu.
- 10 - Son but est de couler.



VERTICALEMENT

- A - Petite pomme grise.
- B - Avenue lorguaise.
- C - Coutumes. Dans la liliacée. En mer.
- D - Pronom dém. Sauce italienne (en remon tant).
- E - Début d'onction. L'écueil du figaro.
- F - Au monde. Mère de levraut. Myrtille (phonèt).
- G - Ensembles de nuages. Sur une bonne voie.
- H - Lantille. Baisse la note.
- I - Dans les Alpes.
- J - Imposteur.

Solution du n° 107

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

Mairie de Lorgues

Tél : 04 94 85 92 92

Fax : 04 94 85 92 90

www.lorgues.fr

C.C Action Sociale

lorgues.ccas@wanadoo .fr 04 94 85 92 77
78 ou 79

Médicaux

Para Médicaux

Médecins

Bernard J.-P. 04 94 73 70 27
Carrera S. 04 94 73 70 30
Decroocq D. 04 94 73 95 74
Foucault P. 04 94 73 99 22
Grouiller G. 04 94 73 70 27
Kreps S. 04 94 60 85 13
Kreps D. 04 94 60 85 13
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
04 94 73 62 94
Saint-Ferréol 04 94 73 72 97

Infirmiers (es) à domicile

Amand D. 04 94 67 64 22
Boulleret L. 04 94 67 64 22
Brunet P. 04 94 73 90 90
Cretigny I. 04 94 73 90 90
Delattre M.-F. 04 94 73 90 90
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
Marivoët C. 04 94 67 64 22
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
Wispelaere J.- P. 04 94 73 90 90

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

Service de soins à domicile pour personnes âgées et handicapées

06 08 80 12 10
04 94 73 90 39

Psychanalystes

Crouzillat J.-P. 06 87 70 12 48
De Witte K. 06 89 60 71 83

Psychothérapeutes

Amand-Jules C. 06 63 89 03 10
Anceschi M. 06 29 66 70 01
Bruyant M. 06 75 05 16 13
Massei C. 06 86 34 69 77
Sabben M. 06 71 38 41 07
Vaglio C. 04 94 73 72 98

Orthophonistes

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

Kinésithérapeutes

Appert J.-J. 04 94 73 95 36
Bédier K. 04 94 84 36 85
Bernard F. 04 94 67 66 27
Eglof A. 04 94 85 22 53
Gauriat H. 04 94 85 22 53
Dardenne L. 04 94 85 10 17
Losson P. 04 94 70 84 57
Méhois Y. 04 94 84 37 99
Pinson M. 04 94 73 97 31
Ravey D. 04 94 73 94 77
Stoffaneller M -J. 04 94 73 72 32

Kinésithérapeute

(à domicile uniquement)

Pelletier B. 06 80 35 81 71

Etiopathe

Boitard J.-M. 06 20 47 12 73

Ostéopathes

Bernard F. 04 94 67 66 27
Chastanier M. 04 94 73 94 78
Dardenne L. 04 94 85 10 17
Guillet- Lhermitte JF. 04 94 73 94 78
Soodts G. 04 94 73 94 78

Pédicure Podologue

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

Audioprothésiste

Albano F. 04 94 82 35 50

Diététicienne

Allègre M. 06 03 28 69 18

Nutrihérapeute

Naturodiététicienne

Buwaj K. 04 94 47 57 18
06 28 22 86 92

Prothésiste capillaire

Moulet B. 04 94 84 36 55

Vétérinaires

Guirard L., 04 94 73 96 32
Jean É., Postec R. 04 94 73 96 32

Gendarmerie

17 ou

Police Municipale

89 ou

Pompiers

18

Centre de secours

04 98 10 40 78

Centre anti-poison

04 91 75 25 25

La Poste

04 94 60 33 30

Multi-accueil

04 94 67 62 69

Lou Pitchounet

04 94 39 00 40

Trésor Public

04 94 39 00 40

Médecins de garde

15

Urgences nocturnes

04 98 10 40 78

et jours fériés

ou 18

Transports

Ambulances C.A.V. 04 94 73 24 88

Ambulances 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

Appel gratuit

TED petit Bus : 0800 65 12 20

Office de Tourisme-Syndicat d'Initiative

tourisme@ot-lorgues.com

Tél. : 04 94 73 92 37

Fax : 04 94 84 34 09

Secours Catholique 7, rue du Collège (répondeur)

04 94 84 04 87

Sécurité Sociale mairie annexe, Place Neuve

04 94 85 92 77

(Voir calendrier du mois)

Centre Départemental pour l'Insertion Locale

(C.E.D.I.S.) : mairie annexe, Place Neuve

Sur rendez-vous

04 94 85 92 64

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.

Horaires d'ouverture :

Lundi, mercredi et vendredi : 9h-12h ; 14h-17h.

Mardi, jeudi : 8h30-12h.

Samedi : 8h30-12h ; 14h-17 h

Dimanche : 9h-12h.

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

04 94 85 92 64

Vivre à Lorgues

Remerciements à

Robert Badin,
Jean-Louis Cascetta,
Claude Derambure,
René Gallet,
Jacques Koskas,
André Lagier,
Anne Lopez,
Pierre Maillard,
Antoine Payet,
Christiane Turner.

Directeur de publication

Claude Alemagna.

Coordination

Michel Chapelain.

Secrétariat

Micheline Maillard.

Maquette

Alain Bonardi.

Imprimerie

Zimmermann