



Vivre à Lorgues

JOURNAL COMMUNAL

La vido vidanto à Lorgue

n°1 10 4^{ème} trimestre 2011



Le mot du maire

Le patrimoine d'une commune c'est la propriété collective des habitants, c'est l'héritage historique, architectural, culturel, ce sont aussi les traditions locales qui nous ont été léguées en partage.

Chaque génération doit conserver ce patrimoine, l'améliorer, le valoriser, l'augmenter pour le transmettre. Notre patrimoine Lorguais est riche et il concerne tous les habitants de la commune, anciens et nouveaux.

C'est bien ce qui a été fait au cours des dernières décennies par nos responsables associatifs et élus en charge des affaires de la commune.

Si la défense du patrimoine est l'affaire de tous, elle est plus particulièrement celle des habitants regroupés en associations et qui œuvrent pour le maintien de cet héritage. Elles se sont engagées avec courage et dévouement dans cette entreprise difficile qui demande beaucoup de connaissances historiques locales et de savoir-faire.

Ces associations protègent notre patrimoine et valorisent cet héritage qui nous a été transmis. Elles sont une véritable richesse, elles sont les ardents défenseurs d'un passé toujours présent et d'une culture qui se pérennise grâce à leur immense générosité.

C'est avec beaucoup de fierté que je cite : « les amis de Saint Ferréol et du vieux Lorgues » présidée par André Doublat érudit et grand défenseur de notre héritage Lorguais, mais aussi mesdames Christiane Balastegui pour « Lou Ginestoun » et Julia Ponzo pour « l'Escolo de Margarido » animatrices passionnées pour le maintien et le développement des traditions folkloriques populaires et de la langue Provençale.

Aujourd'hui ces trois associations et leurs membres actifs sont les garants de cet héritage que nous transmettrons aux générations qui nous suivent.

CLAUDE ALEMAGNA

SOMMAIRE

● **EDITO-SOMMAIRE**
Le mot du Maire.

Page 1

● **TRADITIONS**
La Toussaint.

Page 2, 3

● **HISTOIRE**
Georges Clémenceau : un homme hors du commun.
Quizz de Jean-Claude Larroque.

Page 4, 5, 6

● **PATRIMOINE**
L'olivier.

Page 7

● **SOCIETE**
Que mangeait au moyen-ages ?
Comprendre le smartphone.

Page 8, 9, 10,

● **LU POUR VOUS**
Balzac, une vie de roman.

Page 11

● **HISTOIRES VECUES**
Albert Musso.
Moi Youki, chien de garde !
La légende de Ben-va.

Page 12, 13

● **BILLET D'HUMEUR**
Août : un mardi ordinaire..

Page 14

● **DETENTE**
La recette d'Anne Lopez.
La grille d'Antoine

Page 15

● **L'ANNUAIRE DE V.A.L.**

Page 16

La Tou

Dès que l'homme est devenu conscient, il s'est trouvé confronté avec la mort et donc avec les questions, les craintes et les perplexités qu'elle véhicule. C'est elle qui, depuis toujours, se trouve

Mais l'approche de la Toussaint, héritage catholique, peut être l'occasion de repérer les évolutions qui ont marqué notre histoire, au fil du temps, au sujet de notre « disparition ». En effet, nos conditions de vie (logement...), nos modes de fonctionnement (travail...), nos structures sociales (administration...), notre organisation collective (incinération...), tout concourt à modifier nos procédures de départ. Ainsi, aussi bien sur le plan personnel, familial ou social, n'est-il pas sans intérêt d'évoquer le passé, avant que tout ne disparaisse. Encore faudrait-il avoir le temps, les documents et la place pour distinguer les différences entre les zones urbanisées, voire industrialisées et la Provence rurale, discrète mais accrochée à ses traditions et à une « religion populaire » vainement combattue par les clercs d'antan et qui laissa de solides traces dans les modes de vies.

■ La dominante du deuil d'autrefois était son caractère fortement communautaire. Dès qu'un proche était « bien fatigué » (c'est-à-dire à l'agonie) se mettait en place la solidarité collective. Le décès survenu, les voisines, actives et attentives, lavaient le corps et

l'habillaient de ses plus beaux habits (souvent ceux du mariage). Il était ensuite installé dans son lit avec une planche entre le matelas et le drap pour faciliter la rectitude de son raidissement. Au pied du lit était alors disposé le cierge pascal allumé, un bocal d'eau bénite et une branche d'olivier (de la fête des rameaux). Pendant ce temps les voisins allaient annoncer la nouvelle de porte en porte, tandis que l'un d'eux se chargeait de faire sonner le glas. Dans la maison on arrêta les pendules, on recouvrait de toile blanche les miroirs et les portraits, on retournait les chaudrons, on éteignait le foyer, on couvrait les ruches de crêpe Mais on laissait entreouverts les volets de la chambre du défunt pour

« laisser l'âme libre ». Et c'était alors les visites. Les villageois se succédaient « signant » (bénissant) le corps avec l'eau bénite, embrassant toute la famille et « plaignant le deuil » (plaigne lou dou : présenter ses condoléances) en l'honneur du « pauvre mort ». Les plus proches restaient pour veiller, avec force café, et pour évoquer les souvenirs. Les jours suivants étaient occupés par la fabrication du cercueil, la préparation de l'enterrement et surtout par la réalisation d'un grand repas communautaire. La tradition interdisait le lavage du linge du défunt avant la messe de huitaine, mais recommandait l'observation des étoiles filantes, signe de passage d'une âme. Le cercueil était en bois



Toussaint

à l'origine des diverses religions, moyens privilégiés de « protection » ! La plus spectaculaire et la plus connue étant celle des pharaons d'Égypte. Nous ne leur arrivons pas à la cheville.

de pin pour les plus pauvres, en cyprès pour les autres ; le cyprès étant recommandé pour sa longue conservation. Souvent on déposait à l'intérieur quelques objets familiers du disparu.

■ Pour les funérailles et faute de corbillard, le cercueil était porté par les amis, à la main ou sur un brancard, mais sans couvercle, jusqu'à l'église. Dans le cortège les hommes étaient devant, les femmes derrière. Dans les zones urbanisées elles furent même parfois interdites pour éviter les manifestations excessives et publiques de tristesse ; c'est alors, au domicile, au moment de la levée du corps, qu'avaient lieu les séances d'extériorisation. Tout cela a disparu lors de la

guerre de 14/18. Souvent une vieille femme, portant une lanterne éteinte, précédait le cortège.

■ Dans l'église le cercueil était disposé devant l'autel, en bas de nef centrale, sur des tréteaux et entouré de quatre cierges dans leur chandelier. Les hommes se mettaient à gauche, les femmes à droite, le veuf ou la veuve au premier rang, entouré de ses plus proches. Ceux qui le pouvaient offraient une messe à leur mort et faisaient distribuer du pain aux pauvres à la sortie. Pour l'absoute, le prêtre revêtait sa grande chape noire. Après les premières prières (en latin), il faisait le tour du cercueil, l'aspergeant, avec son goupillon, d'eau bénite prise dans le bénitier que portait l'enfant de chœur. Revenu ensuite à sa place centrale, et reprenant les prières, il laissait les assistants se succéder pour bénir à leur tour le cercueil, refermé désormais.

Généralement, le prêtre accompagnait le second déplacement vers le cimetière. Déplacement souvent interrompu par une halte à la sortie du village pour permettre au défunt de faire ses adieux au pays. Arrivé devant la fosse, le religieux disait les dernières prières et donnait l'ultime bénédiction avant de se retirer. Après la mise en terre, la famille, puis les assistants défilaient pour jeter sur le cercueil une poignée de terre. Avaient lieu alors, en quelque sorte, de secondes condoléances plus personnalisées, suivies des remerciements de la famille à ceux qui étaient venus. Pendant ce temps, les prépo-

sés rebouchaient la fosse, car il n'y eut ni tombeau, ni pierre tombale, jusqu'au second empire. Absence qui reflète bien les intolérances religieuses d'une époque où catholiques, protestants, vaudois, etc... se disputaient le combat et qui souligne l'importance que revêtait alors, pour les provençaux, la sauvegarde de leurs traditions.

■ Bien sûr, nous avons tous lu des descriptions de funérailles différentes. Avec des flambeaux d'argent, les tentures de ténèbres, les catafalques couverts de velours, les chants des prêtres, le Dies irae ! dans le grondement des orgues... Mais il s'agissait, sans doute, de riches entrepreneurs marseillais ou de vieilles familles aixoises.

■ La Provence rurale était plus attentive à son héritage, qui disait simplement « qu'au chaudron des sept douleurs, nous avons tous notre écuelle », et « qu'il vaut mieux porter le deuil que le linceul » ! car elle avait su traduire la formule « tous saints » comme porteuse d'espérance d'une autre vie dans l'au delà. Elle conserve attentivement le souvenir des disparus, notamment par une démarche fleurissante le lendemain de la toussaint suivie (rituel presque disparu) d'un repas familial particulier : « la castagnado » à base des premières châtaignes, dont on laissait une dizaine sur la table pour les morts.

Pendant que les anciens exposaient aux enfants, et aux nouveaux venus dans la famille, la qualité des ancêtres.

Jacques GAUNEAU

*La dominante
du deuil
d'autrefois était
son caractère
fortement
communautaire*

La Toussaint
du peintre Emile Friant

Georges Clémenceau

un homme hors du commun

**Georges Clémenceau est né le 28 septembre 1841 à Mouilleron-en-Pareds (Vendée).
Radical socialiste, Président du Conseil : 1906/1909
1917/1920, profession journaliste.**

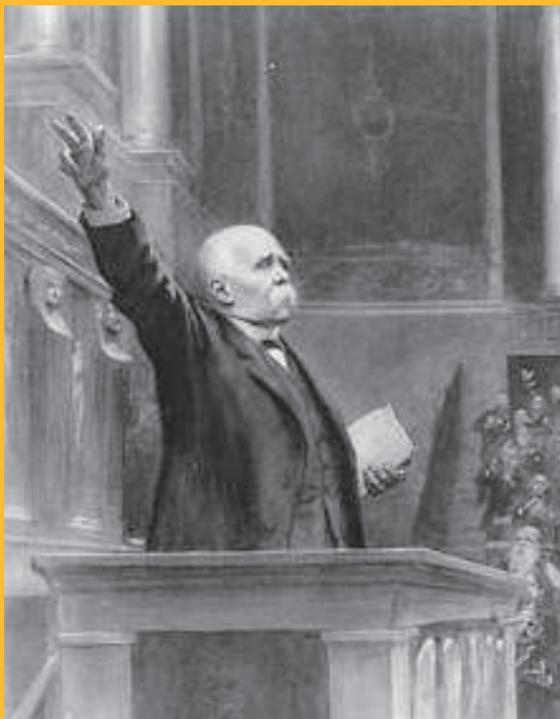
« C'est au caractère vendéen que je dois le meilleur de mes qualités :
le courage, l'obstination têtue, la combativité ».

Son père médecin aura une grande influence sur lui, le second de ses six enfants. Il obtient le baccalauréat es-lettres en 1858 et s'inscrit à l'école de médecine de Nantes. En 1861, il part poursuivre ses études à Paris, fonde un hebdomadaire « le Travail » dont le premier numéro paraît le 22 décembre 1861, mais la publication disparaît au bout de 8 numéros ; la plupart des membres ont été arrêtés, il le sera le 23 février 1862, envoyé pour 73 jours à la prison de Mazas. Quand on a l'honneur d'être vivant, on s'exprime, dira-t-il.

Après avoir effectué des stages à l'hôpital psychiatrique de Bicêtre, puis à la Pitié, il obtient le doctorat en médecine le 13 mai 1865.

Suite à un dépit amoureux avec Hortense Sehenr-Kestner le 25 juillet 1865, il s'embarque pour l'Angleterre puis pour les U.S.A, qui sortent de la guerre de Sécession. Il trouve un poste d'enseignant dans le Connecticut. Il s'éprend d'une élève, Mary Plummer, qu'il épouse le 20 juin 1869. Ils rentrent en France le 22 juin 1869. Ils auront 3 enfants et divorceront en 1891 pour une affaire d'adultère.

Dès que la guerre franco-prussienne éclate, il quitte sa femme, après la défaite de Sedan le 2 septembre 1870, il prend une part



active à la journée du 4 septembre, journée de la proclamation de la République. Il est placé à la tête du XVIIIème arrondissement et rencontre l'anarchiste Louise Michel. Il permet à Blanqui de



Mary Plummer

devenir commandant du 169ème bataillon. Le siège de Paris commence le 19 septembre 1870. L'armistice, refusé par Clémenceau et le peuple parisien, est signé six jours plus tard.

Le 1er mars 1871, il appelle les citoyens à s'abstenir de toute violence lors de l'entrée des Prussiens dans la Ville.

En 1872, il se bat en duel avec Poussargues, ce qui lui vaut 15 jours de prison avec sursis et 25 francs d'amende.

Il est élu député de Paris le 20 février 1876 et s'impose par son

verbe ; on dira de lui, qu'il a une agressivité pure, gratuite, incongrue et qu'il est une personnalité aux arêtes tranchantes comme un rasoir.

En Mars 1879, il contribue à la démission du ministre de l'intérieur Marcère provoquée par un scandale de police, il réclame l'épuration des cadres de police hérités du Second Empire.

Dans son discours de Marseille le 28 octobre 1880, il réclame la séparation de l'Eglise et de l'Etat, la confiscation des biens des congrégations, la suppression du Sénat, l'élection des magistrats, l'autonomie municipale, l'impôt sur le revenu, la limitation de la durée légale de la journée de travail, la retraite des vieux, la responsabilité des patrons en cas d'accident, le rétablissement

du divorce, la reconnaissance du droit syndical, l'interdiction du travail pour les enfants en dessous de 14 ans, la liquidation des grandes Compagnies de chemin de fer, des canaux et des mines. Il s'oppose à une loi sur l'éducation obligatoire qui n'inclurait pas le caractère laïque de l'éducation publique, considérant l'éducation obligatoire dans des écoles religieuses comme contraire à la liberté de conscience.

En janvier 1884, il dira à Jules Ferry « c'est l'Etat qui doit intervenir directement pour résoudre le problème de la misère sous peine de voir la guerre sociale éclater au premier jour ».

En octobre 1885, la grande dépression s'abat sur la France. Clemenceau mis en ballottage est élu à la fois à Paris et dans le Var, il opte pour le Var circonscription de Draguignan. En octobre 1889, il se représente à Draguignan, il est réélu par 9500 voix sur 10200 suffrages exprimés. En 1892, il est mis en cause dans le scandale de Panama. Sa réputation est entachée.

Le 20 décembre 1892, le nationaliste Paul Déroulède le provoque publiquement en duel. Deux jours plus tard aucune des six balles tirées par chaque adversaire ne fera mouche.

Attaqué de toutes parts par ses adversaires politiques, un nouveau duel (il y en a eu 12 au total) l'oppose à Paul Deschanel qui sera légèrement blessé.

L'affaire Dreyfus le remet au premier plan. Zola publie « J'accuse » titre trouvé par Clemenceau qui le défendra.

De 1902 à 1906, il est un sénateur anticlérical et anti-colonialiste. Le 25 octobre 1906, il accède à la Présidence du Conseil, il a 65 ans et cumule avec l'Intérieur où on le surnomme le briseur



Dans les tranchées

de grèves. Il devient l'ami du Préfet de police Lépine et conduit d'importantes réformes de la police : il soutient la création de la police scientifique et des brigades régionales mobiles le 30 décembre 1907, composées d'un divi-

*Elu à Paris
et dans le Var,
il opte pour
le Var
circonscription
de
Draguignan*

sionnaire assisté de 3 commissaires et de 10 inspecteurs (les brigades du Tigre). Le 10 avril 1910 paraît le « Journal du Var » dont il est le créateur. Le 30 juin 1910, il s'embarque sur le Régina Elina pour une tournée de conférences destinées à renflouer son portefeuille. En 1912, une opération de la prostate le remettra en meilleure forme.

Le 6 mars 1913 paraît à Paris le journal « l'homme libre »,

il y publie son éditorial et ne cesse d'avertir la France du danger que constitue l'Allemagne.

Lorsque la guerre éclate en juillet 1914, il défend dans son journal l'Union sacrée « Mourir n'est rien, il faut vaincre ». Malgré son patriotisme, il reste attaqué par certains royalistes. A l'entrée en guerre des Etats-Unis en avril 1917, il déclare que la

révolution russe et la révolution américaine se complètent pour fixer définitivement toute la portée idéaliste du conflit. Le 16 novembre 1917 à 76 ans il redevient Président du Conseil. Le 20 novembre, il annonce son programme de gouvernement : vaincre pour être juste. Il consacre un tiers de son temps à la visite des tranchées la tête couverte d'un simple chapeau. Vous voulez la paix ? moi aussi. Il serait criminel d'avoir une autre pensée. Mais ce n'est pas en bêlant la paix qu'on fait taire le militarisme prussien.

A son surnom de Tigre vient s'ajouter celui de Père la Victoire.

Le 11 novembre 1918, l'armistice est signé à Rethondes. 15 jours après, il crée avec le Révérend Père Brottier l'Union Nationale des Combattants.

L'empereur déposé Guillaume II écrira dans ses « mémoires » : la cause principale de la défaite allemande ? Clemenceau.

Non ce ne fut pas l'entrée en guerre de l'Amérique avec ses immenses renforts. Aucun de ces éléments ne compta auprès de l'indomptable petit vieillard qui était à la tête du gouvernement français. Si nous avions eu un Clemenceau, nous n'aurions pas perdu la guerre.

•••

... Le matin du 19 février 1919, l'anarchiste Emile Cottin tire dessus à trois reprises sans le blesser grièvement. Une balle (qui ne fut jamais extraite) se loge dans l'omoplate à quelques millimètres de l'aorte. L'attentat déclenche une ferveur extraordinaire. Il intervient pour commuer la condamnation à mort de Cottin en 10 ans de réclusion.

Quelques jours avant le 1er mai 1919, il fait voter la loi de 8 heures, malgré son activité infatigable il s'intéresse à l'art et protège Claude Monet.

Sportif il pratiquait la gymnastique, l'équitation et la chasse.

Divorcé, il était connu comme coureur de jupons (Léonide Leblanc ex maîtresse du Duc



A Giverny avec Monet

d'Aumale, l'actrice Suzanne Reichenberg, la Comtesse d'Aunay, la cantatrice Rose Caron), il fut également l'ami de Marguerite Durand, Anna de Noailles, Sarah Bernhard,

Cécile Sorel et déclarait : toute ma vie j'ai été amoureux.

A 79 ans, il commence une série de longs voyages. De retour à Paris, il s'achète une Citroën. André Citroën ne voulait pas le faire payer, il exige en retour qu'il accepte 10.000 francs pour la caisse de solidarité des ouvriers.

Fin 1923 à 82 ans, il rencontre Marguerite Baldensperger de 40 ans sa cadette, « je vous aiderai à vivre et vous m'aidez à mourir ».

Frappé par une crise d'urémie, il meurt, à 88 ans, le 24 novembre 1929.

Il fut enterré debout, regard tourné vers l'Est : la ligne bleue des Vosges.

Antoine PAYET

Quizz de Jean-Claude Larroque

Autour de la révolution Française...

Vous souvenez-vous de vos leçons d'histoire ?
Ce petit « QUIZZ » pour vous remettre en mémoire ces points de notre « Histoire de France ». Cocher la case qui vous paraît être la bonne réponse.

1- L'homme qui voulut assassiner Louis XV, s'appelait :

- a) Julien
- b) Damien
- c) Adrien

2- Par un traité de Versailles, la Corse est cédée à la France, par :

- a) L'Angleterre
- b) La Grèce
- c) La République de Gènes

3- La chanson : « Il pleut, il pleut bergère » est de :

- a) Mozart enfant
- b) Fabre d'Eglantine
- c) Cherubini

4- « La jeunesse dorée » ; ces jeunes gens élégants et parfumés, sont appelés :

- a) Les Muscadins
- b) Les Gandins
- c) Les Pomadins

5- Jacques Necker, Ministre des finances, était :

- a) Allemand
- b) Suisse
- c) Hollandais

6- Le nouveau fromage « Le Camembert » paraît sur la table de :

- a) Louis XIV
- b) Louis XV
- c) Louis XVI

7- François Vidocq, chef de la Sûreté, était :

- a) Colporteur,
- b) Brigand
- c) Savetier

8- La Louisiane a été vendue aux américains, par :

- a) Louis XV
- b) Louis XVI
- c) Bonaparte

9- Le Code Civil français a été à l'initiative de :

- a) Necker
- b) Napoléon I
- c) Mirabeau

10- On pouvait voir la tête de Louis XVI, en cire, au musée :

- a) Grévin
- b) De Madame Tussaud
- c) Carnavalet

(réponses en page 15)

L'olivier

L'olivier est l'arbre de lumière, aussi majestueux qu'un chêne, aussi fécond qu'un agrume et aussi mystérieux qu'un figuier.

L'origine des oliviers sauvages, « les oléastres », reste incertaine. Certains botanistes affirment que ces arbustes sont endémiques tout autour de la Méditerranée. Toutefois, il semble établi que les premiers oliviers cultivés le furent en Proche-Orient. Leur culture s'est progressivement répandue vers l'ouest durant le millénaire précédent notre ère. Les premiers touristes anglais qui découvrirent la Côte d'Azur, au début du XIX^{ème} siècle, n'en croyaient pas leurs yeux : les agrumes et les oliviers recouvraient alors vallons et collines et déclinaient, en plein hiver, toutes les nuances de vert. Les autochtones, affairés à survivre de leurs maigres récoltes, ignoraient qu'ils cultivaient le plus somptueux représentant du règne végétal.

Le spectacle d'un champ d'oliviers, lors de l'approche d'un orage d'été, est sublime : peu à peu toutes les feuilles se retournent et exhibent leur face inférieure avide d'humidité. Le paysage s'illumine alors de reflets argentés sur fond de nuages noirs. Le système racinaire d'un olivier est très différent de celui de la plupart des arbres. Le tronc s'épaissit sous la terre et émet quantité de racines dépassant rarement quelques centimètres de diamètre, ainsi que des millions de radicelles se développant dans les premiers centimètres du sol.

Il se dit également que les racines d'olivier fabriquent un anti-germinatif naturel qui empêche la pousse d'autres arbres à proximité ainsi que la germination des oliviers tombés à terre.

Floraison

Elle ne dure qu'une semaine entre mai et juin, mais quelle floraison !

Chaque arbre produit des centaines de milliers de fleurs et des dizaines de milliards de grains de pollen (si légers qu'on en retrouve trace jusqu'à Lille).

L'olivier compte sur le vent pour assurer la fécondation de ses fleurs. Toutefois, certaines variétés sont auto-fertiles. Les autres sont fécondées par les variétés pollinisatrices.

Olives

Toutes les olives restées sur l'arbre, s'il ne gèle pas, deviennent noires.

Début septembre, la salomonque est cueillie pour la production d'olives vertes de table.

Entre le 15 octobre et la fin de

l'année, selon les variétés, les fruits commencent à changer de couleur. On parle alors « d'olives tournantes ». C'est à ce stade que se situe la récolte pour la production d'huile.

Huile d'olive

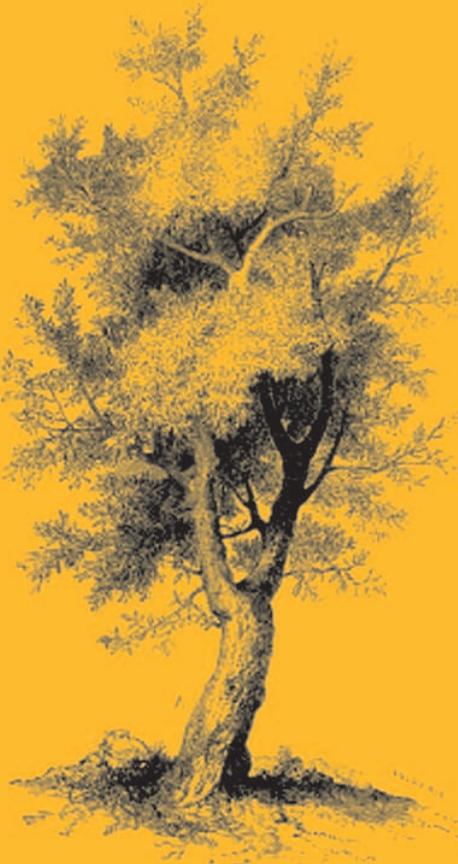
A l'époque romaine, le mot latin « Oleum » désignait le pur jus de fruit issu du pressage des olives. « Olea » désignait l'arbre et lui a donné son nom botanique : « Olea Europea ». « Oliva » était tout simplement le nom du fruit.

A cette époque, l'huile d'olive servait à tout : cuisiner évidemment, mais aussi se soigner, se laver. On réservait les huiles dites « lampantes » qui étaient impropres à la consommation (issues des olives ramassées au sol, trop acides et trop rances pour parfumer les mets), pour s'éclairer et lubrifier les axes des chars.

Au XV^{ème} siècle, le pape Eugène IV lança le terme « Oleum Aleae » qui désignait l'huile d'olive réservée à la fabrication des huiles saintes, afin que l'on n'utilise pas d'autres oléagineux. Il y a cinquante ans, la consommation d'huile d'olive était marginale au nord de Nyons. Progressivement le « régime crétois » a fait merveille. Aujourd'hui, l'huile d'olive est appréciée sur les cinq continents et on plante des oliviers par milliers en Chine, Australie, Argentine, Mexique.... En France, toutes proportions gardées, la tendance est la même.

....Il existe même de beaux exemplaires à Cuba.

Remerciements à
Michel COURBOULEX
Editions Rustica
Robert BADIN



Que mangeait-on

Lorsque gamin je me promenais avec ma mère, c'était mes premières leçons de botanique. Tu vois me disait-elle : « ça pendant la guerre c'était les épinards, cette plante là on l'appelait le thé sauvage, celle-là on en faisait la salade » et petit à petit si je connaissais la plante, je n'en savais pas le nom. En grandissant j'ai un petit peu amélioré la technique, j'ai trouvé un nom provençal, des fois un nom vulgaire et rarement du latin à moins qu'il ne soit de cuisine. Et un jour je me suis posé la question : « Que mangeait-on au Moyen-Âge ? »

Lorsque gamin je me promenais avec ma mère, c'était mes premières leçons de botanique. Tu vois me disait-elle : « ça pendant la guerre c'était les épinards, cette plante là on l'appelait le thé sauvage, celle-là on en faisait la salade » et petit à petit si je connaissais la plante, je n'en savais pas le nom. En grandissant j'ai un petit peu amélioré la technique, j'ai trouvé un nom provençal, des fois un nom vulgaire et rarement du latin à moins qu'il ne soit de cuisine. Et un jour je me suis posé la question : « Que mangeait-on au Moyen-Âge ? »

Au Moyen-Âge (c'est-à-dire jusqu'au milieu du 15^{ème} siècle) cela dépendait comme toujours, de la classe sociale, les pauvres mangeaient le plus bas, c'est-à-dire les racines, alors que les seigneurs et les bourgeois consommaient des denrées plus riches et plus nobles, courant, nageant et volant, c'est-à-dire : la viande, le poisson et la volaille. Les pauvres assaisonnaient leur nourriture avec des plantes aromatiques et les riches avec des épices qui arrivaient d'Asie en suivant la route de la soie.

Il ne faut pas oublier que l'Église imposait un grand nombre de jours où l'on faisait « maigre », on remplaçait la viande par le poisson.

Le pain était avec les fromages, les racines et les fruits, la base de la nourriture paysanne. C'étaient de grosses miches rondes ou des couronnes ou encore des petits pains

individuels. Il était fait de farine blanche pour les nobles ou en gruau, en seigle, saupoudrés de cumin ou d'anis, les pains ratés servaient à épaissir les sauces. On servait de grandes tranches de pain rassis appelées

« tranchoir », elles remplaçaient les assiettes et on les jetait aux chiens ou aux pauvres !

Les sauces étaient acidulées ou aigres-douces, à base de vin, de vinaigre ou de verjus (jus de raisin vert) dans lesquelles on pouvait ajouter du miel, des raisins secs ou des pruneaux. Les plus riches parfumaient leurs plats avec des épices, elles étaient réputées diététiques et favorisaient la digestion, de plus elles masquaient le goût du faisan. Les cuisiniers les utilisaient séchées et réduites en poudre: gingembre, cannelle, clou de girofle, noix muscade, safran, cardamome et poivre, délayées puis mélangées au reste du plat en fin de cuisson pour garder le parfum et colorer le plat.

Comme matière grasse le beurre était absent des recettes médiévales, il était réservé aux paysans ; l'huile d'olive, le lard et le saindoux étaient très employés même si les produits d'origine animale étaient interdits par l'Église à peu près 150 jours par an. On mélangeait souvent le sucré et le salé, tartes, tourtes et pâtés étaient la spécialité du cuisinier pour les viandes et du pâtissier pour la croûte, surtout parce que c'était lui qui possédait le four.

Les pâtés permettaient de conserver les sucs et les parfums des viandes, mais ils servaient aussi de pochette surprise en cachant aux yeux des invités des animaux parfois entiers.

Les légumes étaient la base de la nourriture avec : choux, raves, carottes, navets, poireaux, oignons, blettes, épinards, gourde (courge), cresson, toutes sortes de salades et d'herbes potagères, châtaignes ; la carotte se rappro-



chait du panais : elle était blanche ou jaune. Les légumineuses étaient abondantes, donc très employées : pois, pois chiches, fèves, lentilles, vesces. La mongette, appelée aussi haricot cornille ou haricot d'all'occhio (à l'œil) était la seule connue. Notre haricot vert, la patate et la tomate sont arrivés après la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb (1492 - 1504). La pomme de terre fut introduite en Europe vers 1550. Parmentier en développa la culture en France au XVIII^{ème} siècle.

Les fruits étaient de la région et de saison : pommes, prunes, raisins, poires, cultivés dans les jardins, alors que : fraises, framboises et

au moyen-âge ?

mures étaient cueillies dans les bois. On importait : dattes, figues, oranges, citrons, abricots, pêches; implantés dans les zones les plus chaudes après les croisades.

Les céréales, comme le blé, son ancêtre l'épeautre, le millet ou l'avoine étaient très utilisées, ainsi que le riz, produit de luxe arrivant d'Asie, d'Espagne, d'Italie ou d'Egypte. Les légumes, la viande, le poisson ou la volaille étaient présentés séparément sauf la choucroute spécialité alsacienne comme aujourd'hui. Les cuisiniers médiévaux utilisaient les aromates comme : l'aneth, l'anis, le basilic, la ciboule, le cumin, la coriandre, la menthe, l'origan, le persil, le romarin, la sarriette, la sauge, la



par l'Église un jour sur trois. En période de carême la viande étant interdite, on se vengeait sur le poisson frais : anguilles, carpes, perches, lamproies et brochets abondants dans les étangs des couvents et des châteaux. Alors que les nobles se contentaient de soles et turbots, ainsi que truites ou saumons élevés dans des viviers. Il y avait aussi sur

Petite recette des œufs en civet, mettez vous aux fourneaux et essayez.

*pochez œufs à l'huile,
puis aiez oignons par rouelles cuis,
et les friolez à l'huile, puis mettez bouillir
en vin, verjus et vinaigre,
et faire bouillir tout ensemble ;
puis mettez en chascune escuelle
trois ou quatre œufs,
et gettez vostre brouet dessus,
et soit non liant.*

roquette et aussi la livèche (graines d'ombellifères, venus de Perse). Il est à noter que le thym qui pousse un peu partout n'était pas utilisé, on lui préférait le serpolet (thym de montagne).

Les viandes : la plus utilisée était le porc et la charcuterie qui en découlait : jambon, saucisson, saucisses,

nobles ainsi que les oies, poulardes, canards; alors que les perdrix, cailles et petits oiseaux allaient au peuple. Les poules, vaches, chèvres, moutons étaient élevés pour les œufs, le lait ou la laine, quant au bœuf il était réservé aux travaux (transport, labourage).

Les poissons: leur consommation était recommandée

les tables des poissons salés ou fumés comme le hareng, la morue, le maquereau ou même la baleine. On consommait aussi des escargots, des grenouilles et des écrevisses.

Si l'on trouvait pratiquement tous les produits actuellement connus, sauf comme il est dit ceux venant d'Amérique, c'était grâce à la production locale, régionale et à la provenance d'Inde, de Chine, d'Egypte, du Moyen-Orient de graines ou plants que l'on a su adapter à nos régions et considérer comme nationales. Mais ces produits n'étaient pas d'un usage courant selon que l'on était aristocrate (noble), bourgeois (commerçant, artisan), noblesse de robe (juge, médecin), paysan en fermage. Cela se vivait, au niveau de la variété des légumes et surtout de la viande pratiquement pas consommée par les paysans et les ouvriers. Cela n'a pas changé : il y a des produits courants totalement écartés par certaines catégories sociales, au prétexte que certaines denrées sont jugées comme un luxe souvent à tort.

**Michel Chapelain
René Gallet**

Sources : Wikipédia

Comprendre le smartphone

La nouvelle drogue des jeunes. Phénomène de société ? Sans doute !

Je suis un Papy, quelque peu fâché de voir ses petits-enfants de 13, 17 et 24 ans, présents pendant les vacances, être du matin au soir en train de consulter leur portable, même en regardant la télé. Je soupçonne le plus grand d'appeler la nuit sa copine restée sur Paris. Mes amis veulent me rassurer car c'est pareil chez eux ! J'ai donc demandé au plus grand (prof depuis 3 ans) de nous confier quelques explications sur toutes ces nouvelles technologies qui m'échappent, peut être à vous aussi (Après la lecture de ce qui suit, j'ai le tournis). Problème de génération sans doute !

M.C.

Autrefois, il y avait les billes, les petites voitures et les parties de cache-cache. Hier se développaient les consoles et les ordinateurs, et aujourd'hui... les smartphones ! Ces téléphones « nouvelle génération » dont les jeunes raffolent, ne quittent plus leurs mains, remplaçant la console de jeu et éclipsant l'ordinateur dont ils ont l'habitude. Se pose alors pour nous la compréhension de cette nouvelle manie. Que peuvent-ils trouver de si intéressant à un appareil si petit ?

Les smartphones (traduisez « téléphones intelligents ») ne sont pas nouveaux. Ils existent depuis de nombreuses années mais étaient réservés aux hommes d'affaires. Car ces appareils n'ont de téléphone que l'apparence. Oh ! bien sûr ils servent à passer des coups de fil, mais en leur cœur se cache un véritable ordinateur aux fonctions multiples. Ainsi, aujourd'hui quiconque possède un smartphone, a entre les mains un ultra portable permettant de naviguer sur internet, de consulter ses mails tout en répondant à des appels ou en envoyant des SMS. En réalité, le smartphone est un condensé des objets numériques que l'on manipule tous les jours.

Il est téléphone portable, appareil photo avec des capteurs allant désormais jusqu'à 12 mégapixels, ordinateur, baladeur, console de jeu ou encore GPS. C'est l'appareil nomade par excellence, la symbiose de dizaines d'années de progrès technologiques.

Mais la véritable révolution ayant achevé de démocratiser le smartphone auprès des jeunes et des moins jeunes est venue par l'intermédiaire du géant américain Apple et de son

Iphone. Tout d'abord, Apple a démocratisé dès la première version sortie en juin 2007, l'écran tactile, rendant la navigation plus intuitive : finis les doubles clics, les souris à déplacer ou les menus à ouvrir. Avec Iphone, l'utilisateur découvre le plaisir d'aller sur internet simplement en effleurant l'écran du doigt ! Ensuite, Apple a permis à des tiers de créer des applications pour son téléphone. Celles-ci sont de petits utilitaires qui, une fois installés sur l'appareil le transforment en couteau suisse numérique. Plus besoin de CD, ou de contact physique, l'ensemble est virtuel. Avec votre Iphone, vous allez sur internet, sur ce qu'on appelle « Appstore ». Là, vous choisissez l'application que vous désirez, vous la sélectionnez et elle s'installe sur votre smartphone. C'est simple, rapide, efficace. Le système a fait ses preuves : le 2 mars 2011, Apple annonçait avoir vendu 100 millions d'Iphones dans le monde et le 6 juin 2011, il renchérisait en précisant que 425 000 applications étaient disponibles (dont 100 000 jeux) et que 14 milliards d'entre-elles avaient été téléchargées en 3 ans. Depuis, tous les constructeurs ont imité ce modèle.

A la vue de ces chiffres, on comprend aisément l'engouement suscité par un tel appareil tant pour les découvreurs que pour les utilisateurs.

Les smartphones sont dans l'air du temps, brassant des logiciels comme d'autres l'argent en bourse (ex Apple)

Plus qu'un phénomène de mode, ces appareils représentent l'aboutissement de progrès technologiques, mais également d'une manière de penser : être en contact et avoir tout, tout de suite, simplement en naviguant dans le virtuel numérique ! En gardant les pieds sur terre ?

Wilfried C.



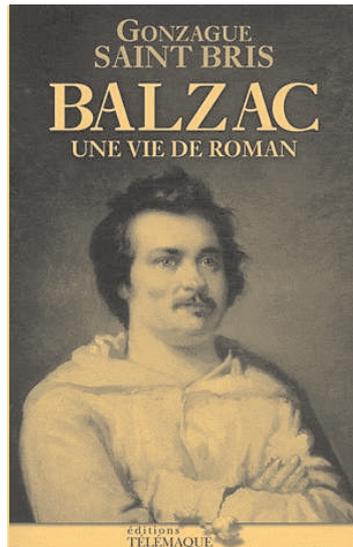
Lu pour vous

Balzac, une vie de romans

Lire et retrouver le goût de lire en puisant dans nos « classiques »...

Gonzague Saint-Bris est connu pour ses biographies des grands portraits historiques, des rois, des politiques, des écrivains... ayant marqué leur temps ou présidé aux destinées de la France. Aristocrate, maniéré, parfois suffisant, ses études sont cependant très documentées et instructives.

« BALZAC une vie de roman » est le résultat de 30 années de recherches souvent affectives sur la vie de l'auteur de la Comédie humaine, d'autant qu'un ancêtre tourangeau de Saint-Bris, Louis Mane, fut le premier éditeur de Balzac. Mais ce n'est pas suffisant pour faire de Saint Bris un inconditionnel de Balzac. Le livre, le roman pourrait-on dire, suit avec pédagogie et chronologie, dans des chapitres très ciblés la vie de Balzac et l'influence qu'elle eut sur sa production littéraire. C'est que Balzac dans sa courte existence (Tours 20 mai 1799 - Paris 18 août 1850) a produit, en moins de 30 ans, 142 titres dont 95 romans mettant en scène 3 000 personnages, enfantés dans la douleur* d'un immense labeur au prix de sa santé** et d'ambitions déçues : mère lointaine sans amour, collégien solitaire, éditeur en faillite, perclus de dettes car dépensier au-delà de l'imaginable, voyageur infatigable sur les routes d'Europe, amoureux passionné souvent déçu mais fidèle pen-



dant 17 ans malgré brouilles et ruptures, à la comtesse Hanska épousée 6 mois avant de mourir. Ils se sont aimés d'un amour fou !

Le livre de Saint Bris est construit de telle manière que l'on puisse sauter un ou plusieurs chapitres tous précédés d'une courte introduction, avec l'inévitable envie de revenir en arrière, conscient que l'on a effectivement manqué un épisode. C'est une encyclopédie de la vie et de l'œuvre de BALZAC. En quelque 400 pages seulement on réapprend tout sur Balzac. C'est une réminiscence de nos lectures passées d'ado. ou d'étudiant et nous avons envie de relire les incontournables oubliés sur une étagère de bibliothèque : Les Chouans, La Peau de chagrin, Le Colonel Chabert, Eugénie Grandet, Le Père Goriot, Le Lys dans

la vallée... BALZAC est un auteur moderne. S'il était en perpétuelle observation de ses voisins, des passants dans la rue, des Parisiens qu'il croisait, de l'évolution de la société l'entourant, autant de personnages du peuple, de la bourgeoisie et de l'aristocratie provocante, de la course à l'ambition et à l'argent, enfermés dans la Comédie humaine.

Aujourd'hui, dans notre société ultra libérale avec les mêmes conséquences que chez Balzac, nous pourrions réécrire avec une mise à jour ce qu'il conviendrait d'appeler une « Comédie inhumaine » ! Au cimetière du Père Lachaise où Balzac est inhumé en présence de plus de cent artistes amis : écrivains, peintres, compositeurs, comédiens, Victor Hugo son grand ami prononce en guise d'oraison « Messieurs, M. de Balzac faisait partie de cette puissante génération des écrivains du dix-neuvième siècle... Tous ses livres ne forment qu'un livre, livre vivant, lumineux, profond, où l'on voit aller et venir et marcher et se mouvoir... toute notre civilisation contemporaine... A son insu... l'auteur est de la forte race des écrivains révolutionnaires. »

Françoise MICHAUD

* Balzac devait rendre sa copie avant que l'encre soit sèche, aussitôt publiée en feuilleton.

** Balzac, portant un froc de moine en bure brune, écrivait des nuits entières dans une pièce sans décors, se contraignant à rester debout sur un haut bureau pour éviter de s'endormir, avec à portée l'inévitable cafetière.

Lorgues d'hier

Albert Musso

Bucheron et Charbonnier. Marchand de bois et de charbon.

Le commerce du bois en ce XXI ème siècle semble reprendre vie. Quelques marchands de bois à Lorgues ont une activité sinon importante du moins pas vraiment négligeable. Un bon feu de cheminée égaye la salle à manger et ses occupants, c'est aujourd'hui plus pour l'ambiance que cela procure, que pour la chaleur dégagée. Au début du siècle dernier, c'était l'inverse.

A. Musso, bûcheron et marchand de bois.

Albert Musso, fils d'émigré italien est né à Lorgues en 1890.

Suivant les traces de son père, c'est dans les collines qu'il apprend le métier de « boucastier » (bûcheron).

Arrive 1914 et la Grande Guerre. Fils d'émigré donc, il est appelé dans l'armée italienne (Bersaglieri). Il refuse, demande la nationalité française, l'obtient et, est incorporé dans l'armée française.

Revenu à la vie civile, il va diversifier son activité forestière par une activité agricole, vinicole et oléicole au fil du temps et ceci pendant 40 ans.

Activités forestière et charbonnière.

Son activité forestière commence doucement dans les années 20 par la prise de coupes de bois à Lorgues et dans les communes voisines, puis dès 1925 elle prend son essor et se développe par l'embauche de compagnons bûcherons et charbonniers qui ont pour noms: Tornior, Mathieu, Borghese, Pozzo dans un premier temps puis Senes Eugene, Bremond Noël, Boglio Gilly, Leid Charles, Sordello Barthélemy, Lisa Joseph, Tchilinkiroff Serge, Valérianio Anicet....quand l'activité sera à son zénith. On coupe les arbres à la hache, on repartit selon l'usage qui en est fait les billes pour les menuisiers, les morceaux moins gros pour le chauffage des demeures, les baliveaux pour le charbon de bois, le petit bois pour les poteries de Lorgues et accessoirement pour l'abattoir et son bassin d'eau bouillante, les cimes des pins (fagots) séchés pour les fours des boulangers.

Le charbonnage (charbon de bois) est joint au bûcheronnage. Les charbonnières sont faites au gré des coupes de chênes. C'est du bois

réduit à l'état de charbon parce que brûlé à l'étouffé. Il faut 1,5 tonne de bois de chêne pour obtenir 500 kg de charbon de bois. Pour 500 kg, il faut que la charbonnière « brûle » nuit et jour pendant une semaine sous la surveillance de 2 ou 3 personnes.

C'est ainsi que la vente de bois de chauffage à Lorgues en 1920 sera étendue jusqu'à Marseille où tous les 15 jours il expédie des tonnes de bois de chêne principalement et du charbon de bois en sacs, par charrettes conduites par les charretiers: Mathieu Emile, Giraud Marcel, Nichiarlian Pascal. Les retours de Marseille ne se font pas à vide, loin de là. Les charrettes sont chargées de sacs de charbon de terre (boulets) extraits de la mine de la Grand Combe dans le Gard. Pour l'aller comme pour le retour le charroi s'arrête à la Sambuc (St Maximin) pour changer les chevaux fatigués par des chevaux reposés.

Parallèlement A.Musso se lance dans une activité agricole, vinicole et oléicole au domaine de « La Cornerette ». Cette activité agricole procure pour le personnel du travail toute l'année. La forte activité forestière s'étend de 1925 à 1945 puis commence à décliner avec un sursaut en 1956, année de grand gel (tous les oliviers sont gelés). L'activité agricole va durer jusqu'en 1963.

1964-Cessation d'activité.

L'activité forestière cesse avec le décès d'Albert Musso en avril 1964.

L'activité agricole se réduit très fortement après la reprise par son fils René. Elle cessera complètement, son petit fils, Christian ne suivra pas les traces de son père et grand-père.

Une page d'histoire lorguaise se tourne en cette fin de XX siècle, ainsi que bien d'autres. Nous y reviendrons.

D'après les souvenirs de Christian Musso, petit-fils d'Albert Musso.

Jean-Louis CASCETTA



Buchérons au 19^{ème} siècle

Moí Youki, chien de garde ! Moí Jean-Louis, facteur des Postes !

Poursuivons notre balade en pays lorguais à la recherche de mises en garde originales, étonnantes et claires à l'égard des animaux.

Aujourd'hui dérogeons à la recherche de canins mordants pour présenter une mise en garde plutôt sympathique pour un animal à la griffe acérée mais au doux ronron. Serait-il celui-là plus retord que l'autre ?

J.-L. C.



La Légende de ben-va Le Dragon de Lorgues

Au cours de la seconde moitié du XV^{ème} siècle, un monstre affreux avait élu domicile dans un antre rocheux. Il terrorisait les alentours entre Lorgues, Saint-Antonin et Entrecasteaux, dévastant les troupeaux, les basses-cours et n'hésitant pas à s'attaquer aux êtres humains. Tout le monde fuyait devant lui.

Un certain jour où il avait dû s'éloigner de sa demeure, y laissant seule Pétronille sa fille unique, Pandolphe Barthomeus, un paysan originaire de Draguignan, ne l'y trouva plus lorsqu'il regagna son logis, la chère enfant, objet de toute sa tendresse. Aux marques relevées à l'entour, il comprit que Pétronille avait été enlevée par le monstre.

Dans sa douleur, le malheureux père jura de poursuivre le ravisseur, de le tuer et de lui arracher sa proie s'il en était encore temps. Il fit vœu de gratitude à la Vierge, si elle l'aidait à sauver sa fille. Il promit d'ériger une chapelle à



Chapelle Notre Dame de Ben-va

l'endroit où serait tué le monstre.

S'étant armé, il partit sur la piste de la bête. Après maints détours, il put retrouver la trace du « dragon » jusqu'à l'entrée d'une grotte, ouverte au flanc d'une colline peu éloignée du bourg de Lorgues.

Pandolphe Barthomeus pénétra dans la sombre caverne et surprit le monstre dans son sommeil. Sa force décuplée par son amour paternel, il porta des coups décisifs et eut raison du « dragon ». Entendant une petite voix, il

eut le bonheur de retrouver Pétronille vivante blottie au fond de l'antre.

Fidèle à sa promesse, il fit ériger une chapelle à l'endroit même où il avait retrouvé sa fille. De plus, il voulut que les murs tant intérieurs, qu'extérieurs fussent couverts de peintures magnifiant la Vierge protectrice et les Saints pour lesquels il avait une grande dévotion.

Et ce fut la chapelle de Notre-Dame de Ben-Va.

Source : « Zigzacs dans le Var ». Louis Henselings.

Aout : un mardi ordinaire, Lorgues capitale Européenne ?

9h30, les parkings sont pleins.

**Combien de voitures arrivent à Lorgues ce mardi matin : 1000, 2000 ?
Toutes les surfaces disponibles sont remplies.**

De la rue de l'Eglise, de l'Avenue de Toulon, c'est un flot continu : papa, maman, les enfants, la poussette et belle-maman. Chacun tente de trouver un espace pour se faufiler. Et ça parle, belge, allemand, hollandais, anglais, italien, arabe et français, quand même. Fini l'accent provençal, il y a longtemps que les Lorguais ont fait leurs emplettes et déserté le Cours. On arrive à distinguer les Ch'ti, la gouaille parisienne, mais il faut tendre l'oreille. C'est sympa ce côté mélange et polyglotte ! Pour un temps, Lorgues devient capitale européenne !

Les terrasses des bistrotts sont pleines, le moindre espace de trottoir est colonisé par des tables. Ils sirotent leur café, leur bière ou leur verre de rosé en attendant la cuisson du poulet qu'ils ont commandé en passant. A midi, il y aura dans les assiettes, des centaines de poulets rôtis, du lapin, du jambon et du lard à la broche, des patates cuites dans la sauce des poulets. C'est sympa !

Ce qui est moins sympa, c'est l'état d'esprit de certains « immigrés » temporaires. Qui n'a pas entendu cette réflexion **« heureusement que nous sommes là pour vous faire vivre »**.

Peu osent le dire, d'autres le pensent. C'est bête, bien qu'en amélioration avec le brassage européen. Ces gens, parfois de bonne foi ne réfléchissent pas. Le poulet qu'ils paient 12 €, le Lorguais le paie aussi toute l'année 12 €. Nous sommes dans une région, comme dans toutes les régions hautement touristiques, où les prix atteignent en permanence des sommets, que ce soit pour l'alimentaire ou pour l'immobilier. De ce point de vue, c'est nous qui aurions plutôt à nous plaindre des touristes, qualifiés peu élégamment par cer-

tains de nos concitoyens « d'envahisseurs ». Ne sombrons pas dans le mélange des genres, car nous ne devons pas nous détourner des touristes, au contraire, il faut tout faire pour les attirer. Dans une région où l'activité industrielle est très faible, où l'emploi est réduit à l'enseignement, aux administrations, au commerce pour les autochtones, au virtuel sous différentes formes, où la construction et la vigne restent le moteur principal de l'économie, le tourisme au cours de l'année avec un point fort pendant les congés est une chance permettant de maintenir une population active et diversifiée.

Alors s'il y a des individus (heureusement isolés) au mauvais esprit, un peu jaloux de notre belle région, nous devons leur rappeler que nous aussi payons cher le soleil du 1er janvier au 31 décembre. Oublions la bêtise.

Ce mardi, il est 15 heures, les derniers convives s'apprêtent à quitter les restaurants. Ils sont contents, ils ont eu droit à un tour de marché, ils auront vu des montagnes de

melons, des guirlandes d'ail tressé, humé les épices, mais dépensé peu, ils auront pris des photos et un bain de foule, c'était l'occasion d'exercer une langue autre que la leur. Tout s'est bien passé, heureusement car au milieu de cette foule compacte, imaginons un accident et les difficultés d'accès pour les pompiers.

Il est 15 heures, les commerçants forains rentrent chez eux, les éboueurs ramassent des monceaux de détritus. La balayeuse finira le travail pour rendre la ville propre. A propos ami touriste, que vous ayez bon ou mauvais esprit, avez-vous réfléchi à « qui paye les éboueurs et les balayeurs ? nos impôts pardi, pas les vôtres ! »



V.A.L.

La recette d'Anne Lopez

DéSSERT : feuilleté aux pommes et nectarines

Ingrédients (pour 8 personnes)

-350 g de pâte feuilletée; 2 belles pommes; 3 nectarines; 30 g de raisins secs; 4 c à soupe de rhum ambré; 4 c à soupe de sucre en poudre; 150 g de confiture d'abricots et 50 g de beurre.

Préparation

- Laisser macérer dans un bol les 30 g de raisins secs avec une c à soupe de rhum pendant une ½ heure.
- Faire préchauffer le four à 210 ° C (th 7)
- Etaler la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé recouvrant la plaque du four.
- Peler et couper les pommes en tranches fines.(éliminer les pépins et les parties dures



- d'abord).
 - Laver les nectarines et les couper de même.
 - Disposer les pommes et nectarines en alternance sur la pâte. Laisser une bordure de deux centimètres sur le pourtour.
 - Parsemer les raisins secs et le jus. Saupoudrer de sucre. Replier le pourtour en cordon.
 - Dans une casserole: verser la confiture d'abricots, ajouter les 3 c à soupe de rhum, les 50 g de beurre et 1 c à soupe d'eau. Mettre sur feu doux pour liquéfier et verser sur les pommes et les nectarines.
 - Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire de 25 à 30 minutes.
- Ce dessert est à servir chaud et pour les plus gourmand ajouter 20 g de pignons de pins.

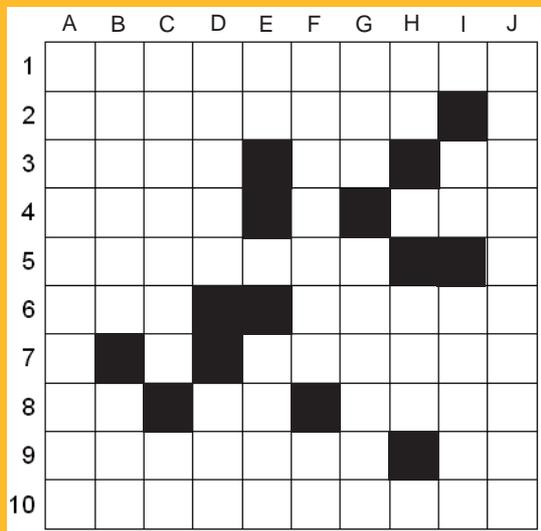
La grille d'Antoine

PAR ANTOINE PAYET

N° 110

Horizontalement

- 1 - avant dernière répétition au théâtre..
- 2 - il a huit angles.
- 3 - tout pour un mime – tête de liste – dans le pot.
- 4 - dans la paille – support de navire.
- 5 - regardait de haut.
- 6 - pour un set – procédé de codage de son.
- 7 - vient de mégoter.
- 8 - avant nous – paresseux – palmier.
- 9 - ville d'Espagne – dans la mode.
- 10 - bedeau.



Verticalement

- A - loupe.
- B - félidé sauvage – prénom.
- C - emploie – ameubler (phonet).
- D - divisions d'ouvrage – d'oxygène et d'azote.
- E - dans le bug – la douzième heure.
- F - château Lorguais – le meilleur
- G - rivière d'Europe – vient d'agir en remontant.
- H - voyelle doublée- equipa sa raquette.
- I - saint de Bigorre – coup dans les corts martiaux.
- J - longue et lourde épée à deux tranchants.

Solution du n° 109

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

Solution du Quiz

- 1b - 2c - 3b - 4a - 5b - 6c
7b - 8c - 9b - 10b

Mairie de Lorgues

Tél : 04 94 85 92 92

Fax : 04 94 85 92 90

www.lorgues.fr

C.C Action Sociale 04 94 85 92 77

[lorgues.ccas@wanadoo .fr](mailto:lorgues.ccas@wanadoo.fr) 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
Cretegy 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
Mariovè 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 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

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. 04 94 67 62 29
Petit M. 06 09 03 48 29
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
Gauriat H. 04 94 85 22 53
Dardenne L. 04 94 85 10 17
Losson P. 04 94 70 84 57
Cruz A. 04 94 70 84 57
Méhois Y. 04 94 84 37 99
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

Médecine traditionnelle

Chinoise

Moulard J.P. 06 03 18 59 71

Audioprothésiste

Albano F. 04 94 82 35 50

Diététicienne

Allègre M. 06 03 28 69 18

Nutritionniste

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 04 94 73 70 11

Police Municipale

89 ou 04 94 85 92 88

Pompiers

18 04 98 10 40 78

Centre de secours

04 91 75 25 25

Centre anti-poison

04 94 60 33 30

La Poste

Multi-accueil

Lou Pitchounet

04 94 67 62 69

Trésor Public

04 94 39 00 40

Médecins de garde

15 04 98 10 40 78

Urgences nocturnes

ou 18

et jours fériés

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

TED petit Bus : Appel gratuit

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 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 04 94 76 96 89

Relais Jeunes, Place d'Entrechaus

mardi matin de 9h à 12h.

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,
René Gallet,
Jacques Gauneau,
Jean-Claude Larroque,
Anne Lopez,
Antoine Payet,
Wilfried C.

Directeur de publication

Claude Alemagna.

Coordination

Michel Chapelain.

Secrétariat

Doris Bonardi.

Maquette

Alain Bonardi.

Imprimerie

Zimmermann