



# Vivre à Lorgues

JOURNAL COMMUNAL

La vido vidanto à Lorgue

n° 126 4<sup>ème</sup> trimestre 2015



## Le mot du maire

CLAUDE ALEMAGNA

De loin, elle ressemblerait à toutes les chapelles rurales médiévales, qui sont disséminées autour de la ville. Située sur la route d'Entrecasteaux, un des innombrables chemins qui mènent à Compostelle, Notre-Dame-de-Ben-Va possède quelques singularités qui séduisent autant les Lorguais que les touristes curieux des richesses de notre patrimoine local : elle est ornée de fresques remarquables qui évoquent le Jugement dernier, autour duquel s'organisent le Paradis, le Purgatoire et l'Enfer. Cet ensemble a d'ailleurs été classé Monument Historique dès 1929. Construite très probablement dans la seconde moitié du XV<sup>ème</sup> siècle, la chapelle est adossée à un pan de colline planté de chênes et de pins. Edifiée pratiquement sans fondation, comme posée sur les rochers qui l'entourent, sa construction la rend vulnérable au ruissellement des eaux, et aux glissements de terrain provoqués par des épisodes climatiques violents. L'autre caractéristique architecturale de cette chapelle réside dans son porche soutenu par quatre piliers tous différents. Les fresques de la voute représentent les quatre évangélistes, Saint Mathieu, Saint Marc, Saint Luc et Saint Jean, identifiables respectivement par le Livre, le lion, le taureau et l'aigle. D'autres fresques ornent les piliers : elles représentent les saints qui accueillent et protègent les voyageurs. A l'air libre, soumises aux agressions de l'humidité et du salpêtre, et aussi à quelques dégradations dues au vandalisme, elles nécessitent une restauration complète. La Municipalité, consciente de l'importance de ce patrimoine exceptionnel, a mandaté un expert des Monuments Historiques pour une mission de réhabilitation et de préservation du site. Cette mission comprend différents travaux, en particulier la réfection du clocheton, des toitures, couvertures, et autres désordres qui provoquent des infiltrations d'eau à l'intérieur et à l'extérieur de la chapelle. Les enduits de façades seront repris de façon à éviter le développement de végétaux et de mousses, avec un débroussaillage en pourtour du bâtiment. A ces travaux d'ensemble s'ajouteront d'autres actions de restauration particulières sur les fresques. Elles consistent en un nettoyage des peintures murales du porche, avec un dégagement des résidus accumulés de sel et de salpêtre ; en la consolidation des supports ; puis des retouches des peintures elles-mêmes seront exécutées dans le respect des règles de l'art. Enfin, une calade en galets, en périphérie du monument et sous le porche de la chapelle, assurera un écoulement adapté des eaux de ruissellement et rendra plus d'authenticité au site entièrement restauré. Aujourd'hui Notre-Dame-de-Ben-va accueille sous son porche davantage d'amateurs d'art et de patrimoine que de pèlerins, mais suscite toujours autant d'intérêt, tant de la part des spécialistes que des profanes. Seule chapelle historique du Var, elle s'inscrit dans un ensemble exceptionnel, auprès de la collégiale Saint-Martin, deuxième édifice religieux du département après la Basilique de Saint-Maximin. Il est donc de notre devoir de protéger cet élément important de notre patrimoine, classé Monument Historique, et d'assurer la transmission de cet héritage aux générations qui nous suivront.

## SOMMAIRE

- **LE MOT DU MAIRE** p. 1

---

- **NATURE**  
Les trésors de nos végétations. p. 2, 3

---

- **PATRIMOINE**  
L'hermitage de Saint-Ferréole. p. 4, 5

---

- **RESTAURATION**  
Le vitrail. p. 6, 7

---

- **PORTRAIT**  
Fernand Pellegrin. - Les jeunes de chez nous. p. 7, 8

---

- **HISTOIRE VECUE**  
Mais où sont les champignons lorguais. - Youki p. 9

---

- **SOUVENIR**  
L'étoile du berger. p. 10, 11

---

- **INTERVIEW**  
Jean-Paul Laborie, sourcier lorguais. p. 12, 13

---

- Particularités de la propriété intellectuelle** p. 14, 15

---

- **SAVOIR-VIVRE**  
Ho moi... de mon temps. Luxure débauche stupre et fornication p. 16, 17

---

- Le plaisir de lire** p. 18

---

- **DETENTE**  
**La recette.**  
**La grille d'Antoine.** p. 19

---

- Adresses utiles.** p. 20

# Les trésors végétaux

**Même si la végétation recule dans nos régions, de plus en plus mécanisée et d'une implantation sa surface demeure un**

*M*ais elle s'adapte, renonçant parfois aux arbres pour survivre sous forme de landes, offrant ainsi des herbes aux animaux autant que des cueillettes aux humains.

Il est vrai que l'on y trouve, si l'on est tenace, des fruits, des légumes, sans oublier la multitude de champignons et la variété incroyable des feuillages qui pourvoient, en seconde main, à la satisfaction des pharmaciens, des parfumeurs et au bonheur de tous ceux qui aiment la nature. Ainsi les tiges de bruyère pour faire des balais, ou les feuilles de châtaignier pour envelopper les fromages de chèvre et tous les aromates que l'on trouve sur les marchés : le thym, le laurier, le romarin, la sarriette, la myrte, le ciste, etc... Mais aussi, au gré des saisons les glands pour la satisfaction des troupeaux, les châtaignes pour la joie des familles, les truffes pour les chercheurs acharnés et tous ceux que j'oublie.

Mais peut-on escamoter l'étonnante racine de bruyère qui après tournage et montage, devenait des pipes si appréciées des fumeurs ? Ou bien oublier ce que produisaient les écorces, broyées pour tanner le cuir le plus réputé ? Ou bien dédaigner la poix, produite par la distillation des bons résineux,

indispensable pour colmater. Tout un monde, en fait !

Et dans ce monde-là, c'est bien le liège qui semble l'emporter avec une longue histoire et toute une population de « spécialistes » qui traitent les étapes successives de son accomplissement, car l'essor du liège est dû, en réalité, à une transformation des modes de consommation du vin. Il n'était, auparavant, conservé qu'en tonneaux. C'est l'apparition de la bouteille de verre qui a entraîné, de façon inéluctable, l'adaptation d'une méthode efficace de bouchage. Jusqu'alors le produit du chêne-liège n'était



**Chêne liège  
après récolte**



# rs de nos atations

**On s, devant la double poussée d'une agriculture  
ti on croissante de vacanciers (et de retraités !)  
ne ure considérable.**

utilisé que pour faire des ruches, des toitures ou des cabanons.

C'est en 1750 qu'apparaît le mot « bouchonniste » créé par deux Provençaux : Jean Baptiste et Tropez Giroud ; La fabrication de ce nouvel objet était alors essentiellement artisanale, réalisée dans de petits ateliers et surtout par des femmes. Mais on prend conscience qu'il y a là un marché intéressant. Sa récolte se soigne : armés de leur hachette les liégeurs ouvrent l'écorce à la verticale, le long du tronc, puis coupent une couronne à la bonne hauteur avant de décoller une à une les planches incurvées ; Elles sont ensuite évacuées à dos d'homme et rassemblées pour la livraison.

On voit peu à peu s'ouvrir et s'organiser de vastes ateliers où s'activent complémentaiement les coupeurs, les bouilleurs, les tourneurs, les vireurs, etc... Ils livrent leur fabrication dans de grands sacs, dont certains peuvent contenir jusqu'à 30000 bouchons. Les premières machines apparaissent en 1855 ; l'une d'elle conçue pour « compter les bouchons » en traitait 48000 à l'heure. Cette industrialisation du secteur modifie la vie sociale de la région et l'écarte fortement de ses liens avec la nature. L'apogée du bouchon se situe, historiquement, sous le

second Empire. Ainsi en 1864, par exemple, il y a à La Garde 32 fabriques employant environ 500 ouvriers. C'est l'apparition du salariat... et de la pollution. Mais le déclin apparaît très vite déjà. Le liège local ne suffisant plus, il faut l'importer d'Algérie et de Sardaigne, et les entreprises ont de plus en plus de difficultés, et peu à peu, c'est l'Italie et le Portugal qui dominent. Heureusement la nature provençale est toujours là, aussi généreuse avec ses résidents, l'immigration italienne amène surtout des ruraux, ce qui fut un appoint pour agriculteurs et forestiers, renforçant ainsi la vie grouillante des villages. C'est par la chasse que se fit le retour à la nature. Il est vrai que nos forêts sont giboyeuses et que c'est un moyen efficace d'améliorer le repas familial et d'avoir un surplus de revenus. Mais c'est aussi une réconciliation avec l'étonnante richesse arbustive de nos collines, et l'on constate autant de vocations individuelles pour ces retrouvailles que la naissance de structures collectives sous diverses formes de « sociétés ».

La littérature s'est aussi chargée de faire connaître ce mouvement, on lui donnait un nom devenu célèbre : Maurin des Maures : Mais c'est une autre histoire... ●

Jacques GAUNEAU

*Vivre à Lorgues*

PATRIMOINE

# L'ermitage de Saint-Ferréol

**UN VERITABLE TRESOR DE CULTURE - DE LOISIRS - DE SANTE  
DE REPOS - DE MEDITATION...**

*M*Tous les Lorguais, qu'ils soient natifs, d'adoption ou de passage, ont la chance et le privilège de bénéficier d'un élément patrimonial exceptionnel, à deux pas de la cité, l'Ermitage de Saint-Ferréol. Le site initial, connu et fréquenté depuis des siècles, se trouve agrémenté depuis de nombreuses années par une aire de loisirs, de spectacles et de pique-nique, un parcours de santé adapté à toutes les familles et sportifs (à pied) et depuis 2015, avec la restauration par l'A.A.S.F.V.L. (Association des Amis de Saint-Ferréol et du Vieux Lorgues) créée en 1972 et la municipalité, d'un vrai cabanon provençal datant du début du 19<sup>ème</sup> siècle situé au pied de la colline.

De nombreux ouvrages et sites internet expliquent l'historique du lieu (et la légende!) de ce que l'on appelle « l'Acropole des Lorguais ». Avec, entre autres, Margarido, œuvre du poète lorguais Marius TRUSSY, les livres du Dr François COURDOUAN, de Louis NARDIN, les brochures de Christian DELSERAY, et plus récemment les documents en images d'Alain MARCEL, nous disposons d'une importante source de photos et d'informations littéraires qui sont désormais un témoignage éternel.

**Une brève histoire du lieu.**

Situé à une altitude de 320 mètres, les traces d'un oppidum celto-ligure datant du 4<sup>ème</sup> siècle avant JC (2<sup>ème</sup> âge

du fer) ont été découvertes au 19<sup>ème</sup> siècle et mises au jour en 1974 par l'A.A.S.F.V.L. Au XIII<sup>ème</sup> siècle, est apparu l'Ermitage de Saint-Ferréol avec la construction d'une chapelle, mais ce n'est qu'au 16<sup>ème</sup> siècle que le centurion romain FERREOL est adopté comme saint patron de la cité ce qui entraîna le développement du site et des bâtiments actuels qui étaient entretenus par la confrérie laïque des Marguilliers de 1609 à 1876. Aujourd'hui, l'ensemble est surveillé et restauré en permanence par la municipalité et l'A.A.S.F.V.L., avec beaucoup de ferveur et d'efficacité afin de conserver ce ma-

gnifique patrimoine pour notre bonheur et pour les générations futures.

**La chapelle, une de ses particularités.**

En dehors des ex-voto, classés et révélateurs de la dévotion des donateurs envers leur saint protecteur, la chapelle quasi-abandonnée depuis 1906, a été entièrement restaurée dans les années 1973-1996 par l'AASFVL, la municipalité de l'époque et les entrepreneurs lorguais.

Mais intéressons-nous à son acoustique. La chapelle, qui peut accueillir jusqu'à 150 personnes, bénéficie, vide, d'un temps de réverbération





## Vivre à Lorgues

acoustique - Tr- (durée au bout de laquelle un signal sonore a baissé de 60 décibels après interruption de la source sonore) remarquable. Hormis les formules complexes du physicien SABINE\*, d'autres physiciens et des normes internationales ISO qui prennent en compte la forme de la salle, son volume, sa surface, le coefficient d'absorption acoustique du matériau des parois, la vitesse de propagation du son, etc. J'ai pu trouver une formule simple qui peut servir de base théorique pour déterminer le Tr :

Avec un son musical non enregistré d'une fréquence moyenne normale de 500 Hz, on a :

$$\text{Tr (à 500 Hz)} = a \cdot \text{Log } 10 V$$

Tr = temps de réverbération acoustique en secondes  
 a = 0,35 coefficient donné pour une musique non enregistrée (0,28 pour la parole).  
 V = volume total en m<sup>3</sup>  
 Compte tenu du volume global de la chapelle qui est d'environ 1 800 m<sup>3</sup>, le Tr pour un son musical devrait être de :

$$\text{Tr} = 0,35 \times \text{Log } 10 \ 1 \ 800 = 0,35 \times 3,255 = 1,14 \text{ s}$$

Mais en réalisant un essai instrumental, on obtient en

moyenne, chapelle vide, un Tr de près de 2 secondes !

Pour comparaison, les temps normaux de réverbération acoustique sont donnés entre 0,4 à 0,6 s. L'Opéra Bastille a un Tr de 1,55 s.

Cela explique en partie pourquoi la qualité musicale des concerts qui s'y déroulent y est excellente, quoique l'on soit très loin de la réverbération acoustique de l'Abbaye du THORONET qui a un Tr (à la même fréquence de 500 Hz) de 9,5 s !

### **Les loisirs et la fête.**

Grâce à un important parking ombragé et espace de jeux disponibles, l'Ermitage aujourd'hui offre de nombreuses possibilités de séjours en groupes, de concerts de musique classique, de Jazz et de Rock, de festivités telles que fêtes paroissiales, mariages, baptêmes, etc. ; dans le respect des lieux évidemment. Mais aussi, compte tenu de leur emplacement en hauteur, nous pouvons dormir chez nous bien tranquillement (pour celles et ceux qui peuvent ou qui veulent) sans avoir besoin de se boucher les oreilles.

### **Enfin le sport, capital santé N° 1.**

Non seulement pour les sportifs, mais aussi pour toutes celles et ceux de 1 à 100 ans qui veulent s'offrir un moment de repos, de calme, de détente, de méditation, le parcours de santé de près de 2 km (qui devrait être interdit aux chiens peu sociables ou dangereux laissés en liberté !) est une véritable source de bien-être, avec un large sentier, des chênes et des grands pins qui nous inondent de leur ombre bienfaitrice, des dénivellations de terrain modérées, des ateliers explicatifs pour la souplesse et la musculation, des aires de repos, etc. Si l'on effectue le tour de la colline (pourquoi pas à vélo ? la route a été entièrement rénovée cette année), outre la superbe vue sur LORGUES, on peut apercevoir par temps clair, le rocher de ROQUEBRUNE, le village du VIEUX-CANNET-DES-MAURES, les montagnes de la SAINTE-BAUME, SAINTE-VICTOIRE, le GRAND BESSILLON, le PETIT BESSILLON, etc. Magnifique ! Faire tout cela, en été, à 7 ou 8 heures du matin, c'est un re-conditionnement total du corps et de l'esprit : « Mens sana in corpore sano ». Un esprit sain dans un corps sain disaient les Latins, le tout au milieu des cigales qui vous applaudissent déjà au passage !

### **Et de conclure :**

Nous n'avons pas évoqué ici d'autres endroits tels que le four à chaux et le chemin de croix, mais avec tous ces trésors, pour quelques heures de bonheur et de paix, loin du stress, du burn-out, et du tumulte médiatique, pas besoin d'aller chercher ailleurs ce que nous avons déjà dans notre cité !

A ben léù ! ●

Jean-François HUMBLOT

Sources :  
 -Histoire de Lorgues : <http://www.lorgues.net>  
 -Les Amis de Saint-Ferréol et du vieux Lorgues : <https://sites.google.com/site/associationasfv/ho>  
 me  
 -Mairie de Lorgues : <http://www.mairiedelorgues.fr>  
 -Temps de réverbération acoustique musicale : Google  
 -Dossier thématique " l'architecture de l'Abbaye du THORONET "  
 \*Wallace Clément Sabine - Physicien américain (1868-1919)



# Le vitrail

*c'est l'art de raconter avec la lumière*

**Art, dont l'Eglise chrétienne a tiré profit tout au long du Moyen-Age.**

**D**es dessins figuratifs sur les vitraux deviennent une manière de raconter l'histoire de Dieu à une époque où la majorité de la population ne sait pas lire. Et que ces dessins apparaissent illuminés par une lumière descendant du ciel, lumière qui éclaire et réchauffe les fidèles, conforte la vérité d'un Dieu tout puissant situé tout là-haut.

Les temps ont changé, mais le vitrail est resté ce qu'il était, un élément capital de notre patrimoine, fragile et sensible aux attaques du temps, des hommes et du climat.

La restauration de ces immenses structures de verre et de plomb est un travail délicat que maîtrisent quelques rares professionnels. A l'occasion des travaux de remise en état de la Collégiale Saint-Martin, une équipe de VAL a pu visiter l'atelier de Talya Vitrail qui effectue cette restauration.

La méthodologie suivie répond à un cahier des charges quasi immuable dans sa progression et dans ses contraintes de mise en œuvre.

**La dépose :** Elle combine méticulosité et énergie. Juchée sur des échafaudages, l'équipe chargée du démontage descende et désosse le vitrail de haut en bas, un peu comme il a été assemblé à l'origine, entre barlotières et vergettes, ces pièces de métal qui fixent et immobilisent le vitrail dans la maçonnerie. Sur place, la prise de notes est essentielle, il faut référencer chaque élément constituant le vitrail, réserver à part les fragments fragilisés qui peuvent tomber à tout moment.

**Le poncif :** L'intégralité du vitrail (plusieurs m2) a été fractionnée en un ensemble de plaques plus faciles à manipuler (environ 1m2). De retour en atelier, le compagnon réalise un frottis en passant un crayon de bois sur un papier kraft lui-même posé sur le vitrail. Il s'agit de reproduire à l'échelle réelle le réseau de plomb. C'est la 1ère étape du constat d'arrivé, elle précède le constat des dégâts.

**Le démontage des plombs :** Une à une, toutes les pièces du vitrail sont desserties de leurs vieux plombs puis nettoyées à l'eau claire. Elles sont reposées dans l'ordre sur une surface plane. Le compagnon prend alors note de toutes les observations

possibles (dégradations, dépôts de résidus divers, couleurs altérées,...).

**La reconstitution des pièces cassées :** Les verres cassés ou comportant un manque (on parle de lacune) sont remplacés ou reconstitués. Plusieurs solutions sont possibles : le collage bord à bord, la liaison dite Tiffany (elle s'inspire de la façon dont sont réalisées les lampes Tiffany par l'assemblage de petits éléments de verre en utilisant un ruban de cuivre étamé entre les pièces). Le remplacement d'un élément manquant est effectué par une nouvelle pièce de forme et de taille identiques. Si nécessaire, le maître verrier se met à ses pinces pour restituer les motifs man-

**LES VITRAUX DÉPOSÉS  
 ONT ÉTÉ EMMENÉS EN ATELIER POUR  
 PLUSIEURS MOIS DE RESTAURATION**



# Fernand Pellegrin

quants. Dans un atelier il y a toujours un stock de débris divers accumulés au fil du temps pouvant se substituer à la pièce disparue. Toutes ces techniques visent à permettre de conserver le plus possible de pièces d'origine.

**Le remontage des panneaux :** Toutes ces phases terminées, il s'agit de remonter le panneau. Une à une toutes les pièces sont replacées dans l'ordre précis entre des filets neufs de plomb de section en U (pose sur le pourtour) ou H (pose entre les morceaux de verre). Puis le compagnon rabat le plomb pour qu'il s'écrase sur le verre. Sur les deux faces du panneau, les intersections entre les plombs sont soudées à l'étain de manière à rigidifier l'assemblage. Une dernière opération reste à exécuter : un mastic spécial constitué de Blanc de Meudon, d'huile de lin et de noir de fumée (l'aspect est d'une couleur proche de celle du plomb), est repoussé entre les interstices plomb-verre. Le compagnon enlèvera le mastic excédentaire à l'aide d'une brosse en fibre végétale et de sciure de bois (du chêne qui a le meilleur pouvoir d'absorption). Les deux faces traitées, un dernier coup de chiffon imbibé d'alcool éliminera toute trace résiduelle. Le séchage durera 3 semaines à température ambiante afin d'obtenir la solidité nécessaire.

**La repose du vitrail :** Sur le chantier, les panneaux sont replacés dans les baies d'origine. Les fers ont été rénovés, traités contre la corrosion. Les panneaux de vitrail sont scellés dans la maçonnerie, et fixés sur les vergettes. Un joint de calfeutrement réalisé avec un mortier non agressif (chaux et sable) est déposé en bordure des maçonneries. Une lame d'air en bas du vitrail, large de quelques centimètres assurera une ventilation permanente afin d'éviter humidité et condensation. ●

Frédéric TENDILLE

(d'après les informations recueillies sur place et les notes de Marc BOROT, artisan verrier et conseiller technique)

*L*a première fois que je le vis, ce fut un matin d'hiver de l'année 1985.

Nous faisons construire aux Candeliers : nous venions réchauffer nos vieux os de retraités en pays varois ! Le chemin longeait le vignoble où il taillait. Un signe de la main auquel je répondis. Je m'avançai entre les ceps.

Le contact fut réservé, presque froid. Sa main calleuse et dure, aux doigts légèrement fermés, écrasa la mienne. Comme il se doit, la

conversation débuta par les banalités habituelles, sur le temps, la vigne, le vent, d'où je venais...

Les jours passaient. Nous nous rencontrions quelquefois sur le chemin des Candeliers, moins passager qu'aujourd'hui - seules trois familles habitaient au hameau -. C'était toujours une occasion de dialogues sobres mais sympathiques... et des silences...

Au début il était le Provençal et moi « l'Etranger », l'accent chantant face à l'accent pointu !

Avec les jours, le contact humain devenait moins distant, plus familier, presque intime.

Bien qu'il n'était pas toujours facile de lui faire parler de sa vie - les gens de la terre ne se livrent pas facilement - il m'avait confié qu'il avait partagé ses propriétés entre ses trois fils... puis fixant la terre, il avait ajouté :

« Voyez-vous, monsieur, la terre ça ne se vend pas ». Sur le moment, je ne sais pas très bien pourquoi cette remarque. Par la suite je compris qu'il faisait allusion aux terrains agricoles alentours, vendus en terrains constructibles. Il connaissait bien cette campagne du Content et des Candeliers. Il me montrait le long des vieilles restanques à demi-éboulées, les chemins d'autrefois où chaque riverain avait cédé une parcelle, chemins muletiers et à charrettes.

*Avec les jours,  
le contact  
humain  
devenait moins  
distant,  
plus familier,  
presque intime.*

## Vivre à Lorgues

Ma curiosité insatisfaite, je voulus savoir d'où il venait.

Voici ce que j'appris :

### **Sa vie au Thoronet.**

En 1936, arrivant de Collobrières, il s'installa au Thoronet avec son épouse.

Homme de la terre, rompu aux travaux agricoles et manuels, il fut l'un des derniers charbonniers de la région. La vie était rude surtout pendant la triste période de l'occupation - l'après-guerre-. Pour nourrir son « monde », son épouse, ses trois fils et l'orphelin confié par l'Assistance Publique\*, le troc était monnaie courante : un perdreau vendu ou échangé chez Pierrot Taxil, le boucher de Lorgues, un peu de marché noir... et sa vache... Ah ! Cette vache bichonnée, cajolée qui faisait sa fierté, pensez-donc : une vache en Provence !... qui lui fut réquisitionnée par les services du « Ravitaillement ». Trente-six métiers, trente-six misères. On le retrouve sur le plateau de Riez - Valensole pour la récolte de la lavande, ou ailleurs dans des coupes de bois.

Puis vint l'époque florissante de l'aluminium français. Les mines de bauxite du Rocou étaient en plein essor. Il y fut employé à l'extraction du minerai (les gueules rouges). Il avait bien quelques problèmes de santé, mais, en cas d'indisposition passagère, le « Drenobile » du pharmacien Descout remettait tout en ordre (pas besoin de médecin).

### **A Lorgues.**

En 1949 il s'installa à Lorgues, au hameau du Content, avec son épouse et leurs trois fils.

Petit à petit, en économisant, il fit l'acquisition de terrains agricoles et viticoles et se trouva, au bout d'une dizaine d'années, à la tête de quinze hectares de vignobles, d'oliveraies et de bois.

En 1976, à l'âge de soixante-dix ans, après une vie de labeur bien remplie, il décida de partager ses propriétés entre ses trois fils.

D'un caractère un peu vif, il ne supportait pas la contrariété ni la contestation, mais il était toujours prêt à rendre service, voire à conseiller.

Marcheur infatigable, il arpentait les sentiers de la région en solitaire.

Pêcheur acharné, il taquinait l'ablette sur les bords du lac de Sainte-Croix, ou le « cabed »\*\* dans l'Argens. Il avait bien déjà eu une attaque (comme on disait alors) à soixante-dix ans, mais ses conditions physiques n'avaient pas été altérées. Toutefois, à soixante-quinze ans, il fut hospitalisé pour l'ablation totale de l'estomac. Il s'en remit très bien.

### **15 juillet 1988.**

Belle journée pour la pêche dans l'Argens. Ce sont de jeunes enfants qui ont donné l'alerte : un corps flottait sur les eaux du fleuve. Fernand Pellegrin ne s'était pas noyé : un arrêt cardiaque l'avait terrassé avant sa chute dans le courant. Il venait d'avoir soixante dix huit ans.

Robert BADIN

- Recueil de confidences auprès de son fils Jean-Marie, publié avec son autorisation

\* Aujourd'hui la DDASS

\*\* Chevesne

## R É F L E X I O N

P A R R O B E R T B A D I N

### **Les jeunes de chez nous**

Il y a quelques dizaines d'années j'étais abonné à la revue scientifique " Science et Vie ". Après lecture, je portais les exemplaires à madame Jeanine Cauvin documentaliste-bibliothécaire du lycée scientifique technique de Lorgues, pour les étudiants.

En général, je descendais en voiture jusqu'à l'entrée de la bibliothèque, afin d'économiser mes pas.

Il m'arriva, lors d'un retour vers la sortie, d'être ralenti par de nombreux étudiants, alors que l'un d'entre eux lança :

" Attention les mecs, faites gaffe, y a un mec qui veut sortir ! "

Arrivé à sa hauteur je lui confiai :

" Le mec pourrait être ton grand-père, je suppose que tu le nommes autrement ? "

C'est une étudiante qui, s'approchant de la portière, me glissa (avec un sourire qui me parut contrit) :

" Monsieur, il faut lui pardonner l'expression, ce n'était pas méchant du tout "

En route, je méditais, je me suis reporté cinquante ans en arrière et j'ai pensé - en souriant - :

" Finalement les générations se suivent et se ressemblent ! "



# Vivre à Lorgues

## HISTOIRE VECUE

### C'est l'automne ! mais où sont les champignons lorguais ?

L'autre jour, lors d'une réunion amicale au Pont d'Argens, nous constatons, plusieurs amis et moi-même, que depuis quelques années dans les forêts de Lorgues, nous trouvions de moins en moins de champignons comestibles ou tout au moins d'une qualité gustative évidente. Se retrouvaient sur « le plateau » : le sanguin (lactaire délicieux), la tête de capelan (helvelle crépue), le clavaire jaune (pamia flava), le pissacan (bolet granulé), le cèpe des pins (bolet pinicola), le pied de mouton (hydrum repandum), la chanterelle (cantalous cibarius), pour les champignons d'automne et la morille (morchella esculanta), pour le champignon de printemps et bien d'autres. Tous ces champignons, qui depuis des temps immémoriaux, sont à l'automne et au printemps ramassés dans nos bois. L'explication, ou tout au moins la tentative d'explication, de ce phénomène est la suivante.

#### Début du 20<sup>ème</sup> Siècle - Exploitation de la forêt.

Dans les forêts lorguaises, on coupait les chênes verts et les chênes blancs avant de couper les pins d'Alep. Cela dans la perspective de rentabiliser les parcelles de bois de pins qui couvraient la commune. Si les chênes servaient au chauffage des maisons ainsi qu'à faire du charbon de bois (nombre de charbonnières sont encore visibles), le pin, lui, était utilisé pour faire des billots pour les mines de bauxite proches, des caisses à raisins pour la viticulture, des planches pour faire le sol et les charpentes des maisons par les scieries : Maunier au Pont d'Argens, Coullon à Trans-en-Provence, Henry à Villecroze, etc... Tout ce qui était coupé était utilisé ; les branches d'un certain diamètre servaient à chauffer les



fours de l'industrie de la terre glaise à Lorgues, à Salernes et à Villecroze ; les fagots servaient à chauffer les fours des boulangers.

Une fois le sol débarrassé de sa couverture végétale, les bergers passaient avec leurs moutons laissant le sol « propre », ce qui permettait l'apparition des carpospores (partie visible du champignon) qui dépendent étroitement du climat, de la saison, de l'humidité et surtout de l'ensoleillement.

#### Milieu et fin du 20<sup>ème</sup> Siècle.

L'industrie de la terre glaise qui a utilisé le bois pour fonctionner disparaît petit à petit. Celle qui reste à Lorgues comme à Salernes et Villecroze utilise des fours à fioul ou électrique. Il en est de même des fours des boulangers ; de ce fait, tous ces

amas verts qui jonchaient le sol après les coupes de bois de pins ne représentant plus une source de revenus (même modestes) sont laissés sur place. Ils ne sont ni ramassés, ni brûlés, la plupart du temps. Et bien sûr, comme il n'y a plus de bergers sur la commune, les moutons n'entretiennent plus, par leur passage, le sol des parcelles forestières ; l'amoncellement des déchets verts sur place, en attente de pourrissement, empêche la libre circulation de l'eau et l'ensoleillement du sol. Ce qui permet de faire prospérer une couverture végétale relativement basse et inextricable que rien ne vient déranger et qui étouffe tout et surtout les champignons, mais aussi les asperges sauvages, et plus encore, elle empêche la repousse des pins d'Alep. Nos bois sont devenus impénétrables. Nous pouvons le regretter mais c'est un fait, nos bois sont de moins en moins accessibles (qu'avec l'accord des propriétaires) et ne sont plus peuplés de champignons dont naguère on se régalaient en famille tout au long de l'automne. ●

MAUNIER Léon du Pont d'Argens  
et CASSETTA Jean-Louis



#### Moi, Youki, chien de garde moi, Jean-Louis, facteur des Postes

Le temps passe et moi, Youki, chien de garde, je vieillis (bien sûr... comme tout un chacun). Mon maître, pour m'épargner quelques pas, n'a rien trouvé de mieux, pour se prémunir, non pas des gens mal intentionnés, mais... des factures de toutes sortes et surtout pour embêter Jean-Louis, le facteur des Postes, de « quiller » sa boîte aux lettres à 4 mètres de hauteur. Là, la distribution est impossible ... Alors, j'ouvre un œil le matin à son passage et je ris dans mes moustaches ... « pauvre » Jean-Louis !!!

(la photo prise route de Montferrat à Draguignan)

# L'étoile du berger

**Eblouie par le bel ouvrage « La Transhumance de Robert Doisneau », et, suite à l'article de François Lenglet « Bergers et transhumance », paru dans le VAL du 1<sup>er</sup> trimestre, je suis allée à la rencontre de Jacky Robion afin de mieux connaître sa vie de berger dans notre beau village.**

La vie lorsqu'il n'était pas en transhumance, lorsque ses bêtes paissaient dans nos campagnes et dormaient dans nos bergeries.

Car Jacky a vécu entre Lorgues et Beuil, au rythme des transhumances.

Il habite maintenant Chemin de Ste Anne et, à 83 ans, il ne compte plus ses moutons depuis belle lurette. En 2006, après 60 années de labeur, il a arrêté son dur travail, vendu ses bêtes n'en gardant qu'une cinquantaine chez lui.

C'est un monsieur fort sympathique et encore bien gaillard, l'œil vif et un tantinet coquin. Il s'est marié à 54 ans et il est devenu papa à 55. Comme quoi, le métier de berger conserve bien son homme ! Sa femme, plus jeune, est reflexologue à Lorgues. Je l'ai fait parler et voici son histoire... Flash back sur sa vie.

## **Moi, Jacky Robion, pâtre lorguais**

Lorgues le 1er Janvier 1962. Aujourd'hui, le mistral souffle sur la campagne. Son haleine glaciale et puissante se répand avec violence. Il est environ 9 heures du matin. Tout dort... Le froid est sec et le ciel lumineux. Les oliviers scintillent, les cyprès s'élancent fièrement dans le ciel, le feuillage des chênes verts bruisse. C'est ma Provence. La dinde se prépare dans les foyers, au chaud et à l'abri de la bise et je m'affaire à mes tâches.

Je m'appelle Jacques mais pour tout le monde, je suis « Jacky », le fils de François Robion. Nous sommes d'humbles bergers provençaux depuis des générations. J'ai 30 ans, je suis célibataire et j'habite chez mes parents, à Lorgues. Je suis né rue de la Bourgade, dans cette maison de village qui est devenue maintenant une magnifique maison d'hôtes « La Villa de Lorgues ».

Aujourd'hui, j'habite une grande maison, tout en bas de l'avenue Allongue. 350 moutons dorment en bas, dans la bergerie. Mes parents et moi habitons au-dessus. Et tout en haut, nous entreposons le foin. Ainsi coincés en sandwich, nous bénéficions de la chaleur animale et de l'isolation végétale.

A 14 ans, j'ai quitté l'école de Lorgues. La vie était bien difficile et nous étions malheureux, vivant chichement de pas grand-chose...

Je me prépare à partir pour faire paître mon troupeau de moutons, comme tous les jours que Dieu fait. Pas de vacances dans mon

métier... Les bêtes doivent manger tous les jours. Ma mère a préparé ma musette avec mon repas quotidien. Je verrai bien ce qu'elle y a mis : peut-être une omelette de patates, ou une brouillade de tomates ou bien du thon avec des œufs durs et du fromage ? Je suis sobre et je ne bois que de l'eau. Quand on doit guider un troupeau, pas question d'abuser du vin de la treille sinon c'est la grande pagaille... Je mangerai froid, comme tous les jours car je ne fais pas de feu dans la campagne. Les feux sont réservés pour les soirées de transhumance, en montagne... Ah ! Là-haut, autour du feu, je suis toujours impressionné par mon père qui, encouragé par ses compagnons de transhumance, se met à chanter de toutes ses forces, remplissant l'air de ses hymnes puissants. Mon père François aurait bien aimé faire carrière à l'opéra mais le destin en a voulu autrement et il n'a chanté que pour ses compagnons de transhumance et ses troupeaux. J'ai besoin de force car je vais faire des dizaines de kilomètres en quête de pâturages. Je revêts une chaude pelisse, une casquette, des godillots cloutés de berger et je rassemble mes chiens.

Nous allons réunir le troupeau et bientôt les chemins de Lorgues et d'alentour seront envahis d'un grand serpentain laineux, ondulant harmonieusement au son des clarines et des bourdons. Nous irons à Vidauban jusqu'aux herbages de Gaston Pascal, à Saint Jean d'Aille, en passant par le domaine des Crôtes.

Mes bêtes, je les connais... C'est une histoire d'amour entre nous... J'en ai vu naître des milliers. J'ai pris dans mes bras de doux agneaux, j'ai maîtrisé la vague déferlante des troupeaux afin de parer à l'incontrôlable.

Nous avons un statut d'agriculteur. Nous vivons de la vente des bêtes et de leur laine. Pas de sécurité sociale, pas d'assurance. Au rythme du calendrier et en diapason avec les changements de saison, nous arpentons les routes et les drailles de la Dracénie. En juin, avant les fortes chaleurs, je quitterai Lorgues pour amener mon troupeau à Beuil jusqu'en octobre. En altitude, elles trouveront de frais pâturages. Puis les bêtes mettront bas. Mon père a eu jusqu'à 1 000 bêtes à l'époque. Et autrefois, les moutons vivaient en liberté à la montagne.

Mais hélas, à Beuil, les grands méchants loups faisaient des ravages et décimaient des centai-



## Vivre à Lorques

nes de têtes... Mais revenons à nos moutons... En ce premier jour de l'an neuf, je vais cheminer et je ne rentrerai qu'à la nuit tombante... En hiver, les moutons dorment à la bergerie. Ce peut être celle de La Martinette, ou celle des Pailles, ou celle de Saint-Louis, des Crôstes ou de Sainte-Foy. Et mes jours s'écouleront ainsi tant que ma santé le permettra... Je suis berger et je crois en ma bonne étoile. Toute sa vie, Jacky n' a cru qu'en sa bonne étoile... Par trois fois il a failli perdre la vie mais il a su rebondir car, comme il le souligne,

« c'était sa destinée.. » : La première fois, la foudre l'a touché, en montagne. Douze moutons y ont laissé leur vie... La seconde fois, à Entrevaux, un camion est rentré dans le troupeau... Douze moutons et deux chiens ont péri. La troisième fois, Jacky a eu une embolie pulmonaire... Et aujourd'hui, il va bien, il a l'œil vif et le sourire aux lèvres. Respect ! Il fait partie du patrimoine. ●

Béatrice BEDIN

*Toute  
sa vie,  
Jacky n'a  
cru qu'en  
sa bonne  
étoile...*



# Jean-Paul Laborie

## sourcier lorguais

*Vous êtes sourcier depuis plus de 33 ans. Comment et dans quelles circonstances avez-vous remarqué que vous aviez ce 6<sup>ème</sup> sens, cette capacité à trouver sur un terrain, l'endroit optimal où l'eau jaillit à coup sûr ?*

● Dès l'enfance, j'ai remarqué que je ne supportais pas les montres même dans la poche et qu'elles tombaient en panne, que l'argent me donnait des boutons et que l'or noircissait dans mes mains, j'étais donc différent des autres enfants.

Après mon mariage, nous nous installons aux Arcs sur un grand terrain et faisons appel à un sourcier pour chercher un point d'eau. Après de nombreux essais avec sa fourche en olivier, il détecte une veine dans laquelle circule en permanence... de l'air. Finalement, m'inspirant de sa méthode, je prends le relais et trouve avec le même outil mon premier point d'eau à 70 m de la maison. C'est ainsi que je multiplie ce type d'expérience, je renforce ce don de sourcier et deviens puisatier, en quelque sorte la meilleure façon de prouver au client la réalité de ma découverte.

J'apprendrai, par la suite, que ma mère ainsi que mon grand-père avaient également ce don et que ce dernier creusait lui aussi des puits. Enfin mon fils Michael est aussi porteur de ce don de sourcier : « bon sang ne saurait mentir ».

*Pouvez-vous décrire votre façon de procéder quand vous lancez à la recherche d'une source sur un terrain inconnu ?*

● Je procède toujours de la même façon: je commence par regarder la végétation environnante, les arbres en particulier. La présence d'un saule bien sûr mais aussi d'un chêne est un signe encour-

ageant, par contre je suis beaucoup plus sceptique s'il n'y a que des pins. Puis avec mes baguettes, j'arpente le terrain à la recherche d'une veine. Je commence toujours par l'axe Nord- Sud puis par l'axe Est-Ouest, je détermine ainsi trois points qui vont me donner la position et la direction de la veine puis je détermine le point le plus sensible qui sera l'endroit optimal pour forer. A noter que c'est souvent sur l'axe Nord-Sud que mes baguettes réagissent le mieux.

*Chaque sourcier a son instrument préféré ; quel est le votre ?*

● Au début, j'utilisais exclusivement des fourches en olivier bien qu'il ne soit pas facile de trouver une fourche bien équilibrée sur les oliviers en Provence. Il faut surtout que cette fourche reste bien souple dans le temps pour garder son pouvoir amplificateur. Malheureusement l'olivier sèche rapidement et j'ai fini par adopter un instrument constitué par deux tiges droites en laiton ou en cuivre retenues entre elles à une de leur extrémité. Je maîtrise aussi les baguettes séparées en L, ces baguettes permettent certes de trouver la zone sourcière mais ne donnent pas la profondeur.

Par contre, le célèbre pendule du Professeur Tournesol ne marche pas avec moi.

*Vous dites que vous arrivez à déterminer la profondeur de la veine avec vos baguettes ? Je suis plutôt sceptique sur ce dernier point.*

● Et bien, nous en ferons la démonstration tout à l'heure. En fait une fois trouvé le point optimal ou la zone sourcière, je me place à cet endroit et bloque de toutes mes forces les baguettes dans leur position initiale mais malgré mes efforts, la baguette fini par basculer plus ou moins rapi-

dement vers le bas et je compte 10 mètres de profondeur pour chaque seconde de basculement. Bien sûr il faut avoir fait beaucoup d'essais pour maîtriser cette mesure

*Avez-vous l'occasion de rencontrer des confrères ou concurrents et de comparer vos expériences et compétences ?*

● Il m'est arrivé de rencontrer d'autres sourciers lors de recherches sur la côte, au Muy, aux Adrets, à Cotignac mais j'ai surtout remarqué que j'avais la capacité à transmettre ce 6<sup>ème</sup> sens en effectuant le parcours avec le confrère ou un néophyte, ce dernier tenant les baguettes et moi l'accompagnant en lui tenant fermement les poignets. C'est ainsi que j'ai pu un jour maîtriser le pendule avec un confrère qui me tenait les poignets sur le parcours. Il a, à son tour, su réagir avec mes baguettes, il a suffi pour cela d'inverser les rôles. Nous allons en faire l'essai tout à l'heure.

Enfin, plusieurs sites internet décrivent la compétence des sourciers, proposent même des formations, regroupent par région les coordonnées des principaux sourciers. Vous pouvez me retrouver sur deux de ces sites.

*J'ai noté qu'un de ces sites internet, qui regroupe plus de 60 sourciers français, a pour titre " Le Signal du sourcier expliqué par un sourcier ". Le titre ainsi que les descriptions s'inspirent directement des écrits du Professeur Yves Rocard qui a essayé de donner une explication scientifique au phénomène sourcier dès 1961.*

*Avez-vous entendu parler de ses travaux et de ses livres ? Saviez vous que le Professeur Rocard avait vécu à Lorgues et y avait effectué des tests de sourcier dans les années*



## Vivre à Lorgues



1960/1976 ?

● Sincèrement, je n'en ai jamais entendu parler avant notre rencontre.

François Lenglet

### **Les essais d'un néophyte**

Après cette interview, nous sommes allés faire quelques essais sur le terrain.

Un préalable tout d'abord : il faut retirer tout objet métallique ou électronique de ses poches et de ses poignets, s'éloigner de toute masse métallique (voiture...).

Pour commencer, notre sourcier a branché un tuyau d'arrosage, ouvert le robinet, m'a expliqué comment tenir les baguettes horizontalement en équilibre instable avec les deux poignets, m'a laissé seul traverser en marchant lentement au dessus du tuyau. Le résultat fut plutôt décevant : je ne ressentais strictement rien et les baguettes restaient bien horizontales.

Nous avons recommencé mais cette fois nous étions ensemble, je tenais les baguettes et lui marchait en parallèle en me tenant les poignets. A ma grande surprise, en passant au dessus du tuyau, les baguettes se mirent à basculer vers l'avant sans aucune action de mes poignets et surtout sans que

je puisse contrôler quoi que ce soit : c'était bien là le signal du sourcier.

Pour terminer, notre sourcier souhaitait me démontrer sa capacité à déterminer la profondeur de la veine. Nous sommes allés au dessus de la veine souterraine qui alimente son forage et avons recommencé l'expérience précédente : cette fois, les baguettes se mirent à basculer lentement vers l'avant, et, en serrant de toutes nos forces, les baguettes continuèrent leur course. Notre sourcier particulièrement concentré, voire crispé, se mit à compter à haute voix, les baguettes s'arrêtèrent à la verticale après le chiffre 7. Notre sourcier pouvait ainsi confirmer que la veine était à 70m de profondeur.

Voilà une expérience que je n'oublierai pas.

Une anecdote : un sourcier au casino... au début des années 1980

C'était dans les années 1980, notre sourcier décida d'aller au casino quelque part sur la Côte d'Azur et de s'essayer aux machines à sous. Dès les premiers essais, il fut surpris : après avoir posé les mains sur la machine il vit « tomber le jackpot » dans un agréable tintamarre. Fort de cette heureuse expérience, il se précipita vers une seconde

machine et en quelques minutes toucha un second pactole. Il n'y eu pas de troisième expérience car, dès ce second succès, un manager du casino lui tapa sur l'épaule et l'invita dans un endroit discret pour être contrôlé. Après une fouille sévère, la direction fut bien obligée de reconnaître que notre joueur n'avait pas triché et qu'il méritait bien de ramasser ses gains et de boire une coupe de champagne à la charge du casino. Renseignements pris, notre sourcier apprit qu'à cette époque les tricheurs se munissaient d'un faux briquet dans lequel était caché un aimant puissant qui avait la capacité à dérégler les machines à sous et à déclencher le jackpot.

La direction du casino ne sut jamais que notre joueur était sourcier... et je suis persuadé qu'aujourd'hui les machines à sous sont bien protégées dans une cage de Faraday et ne réagissent plus à l'influence d'un aimant extérieur.

**Jean Paul Laborie sourcier à Lorgues.**

**Les essais d'un néophyte. La transmission du signal du sourcier.**

Référence :  
<https://sites.google.com/site/sgeurope3/>  
 Sourciers et géobiologues d'Europe  
<http://www.sourcier.info/>  
 Le signal du sourcier expliqué par un Sourcier

## Particularités de la Propriété Intellectuelle ou comment les utiliser judicieusement

# Particularités des **LORGUES**, l'un des plus important s

La plupart des producteurs de vins utilisent la marque de fabrique pour protéger la désignation commerciale de leur cru parfois en combinaison avec le Droit d'Auteur qui peut être attaché à l'originalité de leur étiquette et dont la durée de protection correspond à la durée de vie de son auteur et de 70 ans post mortem.

Certains producteurs tel que le Château de Berne conditionnent leurs productions dans des bouteilles originales telle que la bouteille de section carrée reconnaissable même sans étiquette. Cet aspect judicieux a sans doute amené son créateur à déposer un dessin et un modèle pour ce contenant original, droit qui à l'époque était le plus approprié et dont la durée est de 5 ans renouvelable jusqu'à 25 ans maximum. Aujourd'hui chaque producteur tente d'imposer loyalement son empreinte et délimite au maximum son territoire face à la concurrence. Un producteur averti tentera de cumuler le maximum de protection dans l'arsenal des droits disponibles. Il peut cumuler le Droit d'Auteur pour un graphisme original attaché à son étiquette et/ou à son flaconnage, il peut déposer une marque de fabrique pour la désignation commerciale de ses vins. Dans certains cas et pour reprendre l'exemple de la bouteille carrée du Château de Berne, il

peut déposer une marque tridimensionnelle et enfin si le contenant présente un aspect technique, dans sa conception ou sa fabrication, il peut également déposer un brevet d'invention dont la durée de protection est de 20 ans.

Cette multitude de droits permet de se doter d'une véritable armure particulièrement efficace face à la concurrence mais permet aussi de mieux cibler ses productions en suscitant l'intérêt ou la curiosité des consommateurs par des aspects inattendus dans la présentation des crus et de leur flaconnage.

L'intérêt pour le producteur est de cumuler des droits différents mais complémentaires pour des durées plus ou moins longues. Ce but sera atteint si le producteur bénéficie du Droit d'Auteur pour l'originalité de son étiquette, puis d'une marque de fabrique pour la désignation commerciale de son cru et/ou de son vignoble, puis, si l'originalité du flaconnage le permet, une marque tridimensionnelle renouvelable par période décennale sans limitation dans le temps.

Dans la profession de Conseil en Propriété Intellectuelle, on prétend que la bouteille biseautée WATERMAN avait été protégée initialement par un brevet, mais qu'en 1965 lors de la promulgation de la nouvelle loi sur les marques, le même flacon aurait été alors protégé par marque, permettant ainsi de pro-



**Nestlé a obtenu  
l'enregistrement  
de la bouteille  
de Contrex  
en tant que  
marque  
tridimension-  
nelle.**

**Exemple d**





## les marques vinicoles

## le gisement des marques vinicoles

longer in aeternam les droits par la protection marque qui a ainsi pris le relais sur la protection brevet venue à son terme. En cas de contrefaçon ou de concurrence déloyale, la diversité des droits acquis, permet d'agir sur plusieurs fronts et de mettre ainsi toutes les chances de son côté.

Ainsi, en début de carrière, dans le cadre d'un grand cabinet parisien, j'ai pu étudier et suivre un procès pour un grand producteur de la région : Les Domaines OTT, nous avons usé lors du procès du maximum d'arguments pour convaincre le Tribunal de la réalité de la contrefaçon en superposant sur un fil un carton figuratif du flacon des Domaines OTT sur un autre carton mobile sur le fil, représentant le flacon du contrefacteur identique en tous points, nous avons ainsi fait triompher nos prétentions.

Les grands couturiers, les grands producteurs de parfums ont bien compris l'intérêt de cumuler plusieurs droits. De multiples marques tridimensionnelles sont constamment déposées à l'échelon national et international.

En raison de l'important gisement des marques vinicoles de notre région, il est fortement recommandé que les produc-

teurs imitent les grands de la mode dans leurs démarches de protection.

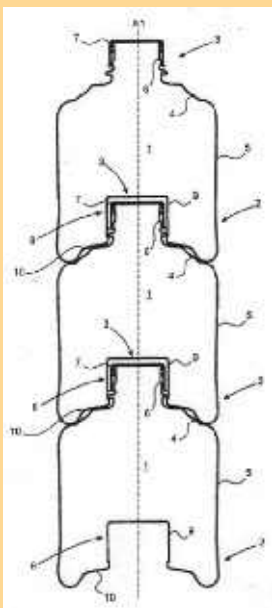
Il convient de souligner qu'en présence de cette multitude de droits, les producteurs peuvent placer pratiquement, gracieusement, leurs productions sous surveillance douanière. Enfin, un autre argument concerne lors de la cession d'une exploitation, la possibilité d'évaluer les droits immatériels en vue de leur rétrocession séparément et en dehors du prix retenu pour l'exploitation elle-même. De même ces droits en cas de difficultés financières peuvent dans certains cas être évalués et inscrits au bilan mais tout dépendra du porteur et de la titularité de ces droits.

La marque vinicole répond à des réglementations complexes (Code Rural, Code de la Consommation, fichier des noms de châteaux ; Appellations d'Origine Contrôlées ; Appellations de Provenance ; Code de la Propriété Intellectuelle, etc..) elle désigne le nom d'une exploitation viticole qui peut elle-même correspondre à une marque domaniale, par exemple marque de château situant une indication géographique du lieu de production du vin. ●

Louis VERDIER

- Reproduction d'un brevet pour un flacon : brevet 1 et 2 source OMPI
- Reproductions de marques tridimensionnelles Images : 1, 2 source INPI Poison - 3, Dior
- Images : 4 source OMPI Contrex

## de dépôts de marques tridimensionnelles



# Ôh moi... de mon temps...

**T**ante Liane, me reçoit dans son boudoir ! Un porto, dont elle a le secret, tranche agréablement sur l'inévitable thé des familles, que me servent mes autres tantes au fil de leurs sacro-saints « five o'clock » préférés. Comme je soulignais la parfaite harmonie de son « 5 heures », la tante, verre en main, un doigt délicatement levé, s'écria : « mon cher neveu... tout est dans le savoir-vivre qu'une jeune épouse... ôh de mon temps... se devait de pratiquer, simplement... tu sais « cet art de rendre facile et agréable les relations sociales. Il allège par la politesse et l'urbanité des manières, les obligations auxquelles astreignent le rang, la fortune et les traditions qui constituent le code de la civilité ».

- Trois moments de la vie sont, entre autres, à posséder ! Je veux parler, ajouta-t-elle, de la naissance, du mariage et, hélas, du deuil !

- Prenons la naissance : « C'est la venue au monde d'un enfant. Les billets de faire-part s'envoient à toutes les personnes avec lesquelles on se trouve en relation, au bout de trois ou quatre semaines, lorsque la jeune mère peut recevoir des visites. On y répond en envoyant des félicitations et des souhaits, par lettre ou par carte de visite. Les personnes habitant la même localité font prendre des nouvelles de la mère et de l'enfant. Ces billets se font au goût de chacun et ses amies intimes peuvent être admises à lui rendre visite ».

« Il est d'usage entre femmes, de coudre, de broder ou de tricoter quelque jolie pièce du trousseau pour le nouveau-né : brassière, chaussons, paletot, bavet-

te, objet de lingerie etc. ».

Quant au mariage, enchaîna-t-elle, après un délicat coup de dent dans un de ces petits fours tout en moelleux présentés sur un délicat sévre bleu-roi : « C'est l'union légale de l'homme et de la femme ; célébration des noces. Un de nos sept sacrements de l'Eglise, comme tu t'en doutes ».

« Une demande ne se formule que lorsqu'on est à peu près sûr d'une réponse favorable. Dans le cas où les parents, les tuteurs d'une jeune fille jugent impossible de donner suite à des projets de mariage, ils doivent avant que la demande ne leur soit adressée, en faire avertir discrètement la famille du jeune homme, pour éviter l'ennui d'un refus direct. Après entente complète, on annonce les fiançailles. Le jeune homme envoie ce jour-là une gerbe, une corbeille ou un arbuste à fleurs blanches avec garniture de rubans blancs et offre la bague de fiançailles que la jeune fille porte à l'annulaire gauche. Pour la cérémonie religieuse, la mariée porte la tradition-

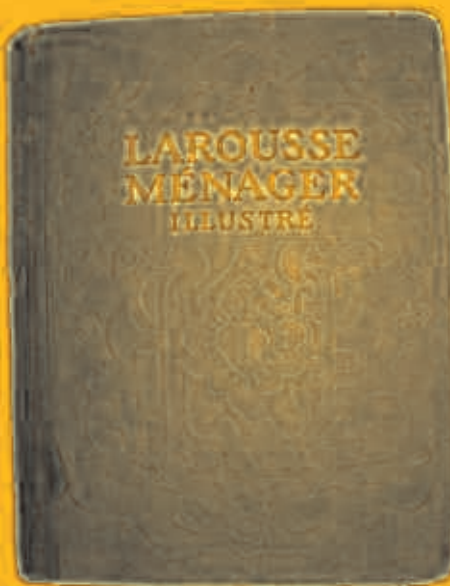
nelle robe blanche avec voile de tulle ou de dentelle sur la couronne de fleurs d'oranger. Le marié et ses invités peuvent porter l'habit ou la jaquette. Ceux qui appartiennent à l'armée, à la marine ou à la diplomatie, revêtent leur grand uniforme. Les femmes sont en toilette de ville élégante, sans ostentation pour le « Suivez-moi-jeune-homme » (1).

« ...Après la cérémonie toute l'assistance défile devant les mariés pour les complimenter : cela doit être fait avec discrétion et rapidité pour ne pas éterniser cette situation fatigante ».

Enfin le deuil, me dit-elle, après avoir de nouveau rempli nos verres de ce porto ineffable ; Ce sont : « ces signes extérieurs de la douleur causée par la mort de quelqu'un, comme le vêtement que l'on porte après le décès d'un parent et également ces tentures, cortège funèbre, etc... ».

Sa durée est variable : « un deuil de veuve : dix-huit mois dont six de grand deuil, six de deuil noir avec liseré blanc, six de demi-deuil. Un deuil de père, de mère ou d'enfant : un an ! Grands-parents, frères, sœurs, beaux-frères, belles-sœurs : six mois ! Oncle et tante : trois mois ».

« Pendant la première partie du deuil, on renonce à toutes les distractions : sorties, théâtres, visites, etc. On porte des lainages mats, du crêpe anglais, des gants de tissu ou de peau de suède, le chapeau de crêpe avec voile. La seconde partie du deuil comporte des lainages façonnés, la soie, les dentelles noires, les étoffes légères, les liserés blancs au col et aux manches. Enfin le demi-deuil s'agrè-



mente de toutes les nuances du gris et du violet. Les hommes portent, pour le grand deuil, les vêtements noirs, la cravate et les boutons de chemise assortis. Pour le demi-deuil, ils peuvent se contenter du crêpe au chapeau. Les militaires et les marins portent au bras, sur l'uniforme, un brassard de drap ou de crêpe noir, avec nœud de crêpe anglais à l'épée ».

Inutile de te préciser que : « les accessoires de la toilette, tels que porte-monnaie, parapluie, ombrelle, bas, etc., seront noirs... ».

« Des fiancés en deuil se marient dans l'intimité, sans autre assistance que les témoins et les proches parents. Un veuf ou une veuve, se remariant avant l'expiration de leur deuil, le quitte le jour de la cérémonie, mais le repent le lendemain. Les visites de deuil se font dans la quinzaine, chez les parents du défunt... »

« Enfin, lorsqu'un enterrement a lieu à la campagne, il est d'usage de faire préparer un repas auquel n'assistent que les proches parents, et où l'on ne sert ni vins ni friandises ».

- Ma chère tante... dans ce domaine... que de contraintes !  
- Allons donc, neveu chéri, ce sont là des moments où l'on doit de se montrer à la hauteur, ne fusse que par une toilette à l'élégance de circonstance ! Je me rappelle que, lors des funérailles de Charles, ton grand-oncle le général, que je te dise que Patou (2), mon cher couturier, m'avait fait un de ces petits ensembles ravissants, tout en satin et crêpe de chine noir, bien entendu, rehaussé d'une simple incrustation de jais, d'un chic, mais d'un chic ! ●

Jean-Claude LARROQUE

(1) -" Suivez-moi-jeune homme " : rubans de dentelle porté par les femmes, à l'arrière de leur chapeau ou de leur robe.

(2) -- PATOU Jean : grand couturier, fabricant de parfums français ; créateur de la maison de haute couture et de parfums qui porte son nom.

Référence : Le texte, en italique, est extrait du " Larousse ménager illustré ", édition 1926.

## R É F L E X I O N

PAR FRÉDÉRIC TENDILLE

# Luxure, débauche, stupre et fornication

L'agencement récent de la salle de cinéma lorguaise \* aux normes requises pour la diffusion numérique, guide parfois mes soirées vers les plaisirs du 7<sup>ème</sup> art. La présence notable d'une communauté anglophone, résidente sur notre territoire, offre de surcroît le charme de visionner des films sans le souvent inopportun " doublage ".

Prééminence du cinéma américain oblige, et donc de réalisations en provenance de ce coté-là de la planète, je suis chaque fois consterné par l'indigence des dialogues des productions hollywoodiennes. Pratiquement pas une phrase prononcée par un acteur quelconque sans que l'omniprésent «fuck» (et ses déclinaisons grammaticales) ne soit proféré.

Au sujet de cette indigence linguale, me vient en mémoire une anecdote dont notre grand Victor fut l'involontaire participant.

Victor Hugo aimait, jusqu'à la déraison, la chair et les femmes. Une nuit où il avait acquis le cœur et le corps d'une bourgeoise délaissée, il entendit, au matin naissant, des bruits de pas nombreux approchant la porte de son logis. Puis le vacarme ayant cessé, une voix fielleuse chuchoter : « Ils sont derrière, Monsieur le commissaire, vautrés dans la luxure et la débauche ». Le bourgeois cocufié aurait pu ajouter : « dans le stupre et la fornication ». Développement linguistique que cet avocat au Parlement évitait fort naturellement. Attendu que le stupre se commet avec une femme libre et la fornication avec une femme publique. Dans le premier cas la femme n'appartient à personne, dans le second cas, elle appartient à tout le monde.

La loi estime, lorsqu'il s'agit de mœurs et plus particulièrement d'adultère, que la femme n'appartient qu'à un seul homme, celui qu'elle a épousé. Le mari trompé peut donc accuser son épouse infidèle de luxure et de débauche, mais pas de stupre ou de fornication.

Comment les dialoguistes « états-uniens » auraient-ils rapporté cette scène ?

En regardant leurs réalisations cinématographiques, je me pose souvent la question ! ●

Inspiré d'une historiette contée par Didier Decoin.

Cinéma Jacky Mathevet, Cours de la République, Lorgues programmation visible sur cinebleu@yahoo.fr (ne pas oublier d'indiquer votre Ville).



# Vivre à Lorgues

## Le plaisir de lire

### De haut en bas ou de la bouche à l'égout

Vous en avez marre des livres de recettes qui pèsent plusieurs tonnes et dont la moitié des ingrédients nécessaires aux recettes est introuvable? Ne tournons pas autour du pot, l'ouvrage de Jean-François Mallet Simplissime est fait pour vous... Si l'auteur, a fait ses classes à la très fameuse Ecole Ferrandi, plus de 200 recettes contenues dans ce livre sont réalisables uniquement à l'aide de 2 à 6 ingrédients et d'ustensiles basiques comme le couteau. Sur la page de gauche, très peu de texte, 6 photos représentant les ingrédients, 4 ou 5 lignes de recettes, le temps de préparation (entre 5 et 15 mn), le temps de cuisson. Sur la page de droite, la photo du plat terminé. "Les recettes s'adressent vraiment aux très nuls. Même aux gens qui n'ont jamais cuisiné de leur vie, mais qui rêvent de savoir faire un plat. Là, ils pourront même arriver à savoir en faire plusieurs", explique l'auteur qui est passé par les plus grandes cuisines de France, mais qui a refusé de se lancer dans la course aux étoiles. L'ouvrage se veut «l'alternative aux boîtes de conserve et aux plats cuisinés.»

**Simplissime : le livre de cuisine le plus facile du monde.**

Une toute jeune allemande, fascinée par l'organe le plus mal-aimé du corps et qui devient star dans son pays? Voilà ce qui est arrivé à Giulia Enders. A l'âge de 17 ans, elle développe une affection de la peau mystérieuse mais fort handicapante. Elle se renseigne et découvre une pathologie similaire développée par un patient qui avait suivi un traitement aux antibiotiques. «Moi aussi, j'avais dû suivre un tel traitement quelques semaines avant la première plaie, raconte-t-elle. De ce moment, je ne me suis plus considérée comme quelqu'un qui avait des problèmes de peau, mais comme quelqu'un qui avait des problèmes d'intestin». Elle change d'alimentation, s'astreint à des cures de bactéries... et réussit à reprendre le contrôle de sa maladie. La suite, vous la connaissez. Dans son ouvrage, Giulia Enders manie le sens de la formule et l'art de décomplexer. «Je n'ai pas honte lorsque mon ventre se met à gargouiller, parce que je sais qu'il est juste en phase de nettoyage». Avec



Jean-François Mallet  
Hachette  
19,95 €



Giulia Enders  
Actes Sud  
21,80 €



David Walter-Toews  
H Mundi  
16,50 €

elle l'estomac devient «une petite poche bancale aux airs de croissant mal cuit», les sphincters (car chacun d'entre nous en possède deux, un interne et un externe!), «d'ingénieux mécanismes de fermeture», le suppositoire, «une idée de génie», le fait de vomir, «une performance d'experts». Voici un ouvrage simple et passionnant, qui met en majesté l'intestin (en attendant l'œsophage central pour cet hiver).

**Le charme discret de l'intestin.**

Descendons encore d'un étage... et là aussi, ne tournons pas autour du pot (!). L'essai de David Walter-Toews sur les excréments est passionnant, d'autant qu'ils constituent un enjeu agricole, urbain et écologique. Le sujet est fumant : que faire de toute cette merde ? Et cela débouche sur un débat scientifique et démocratique. Comme le soutient l'auteur : «Pouvons-nous admettre, librement et ouvertement, que notre façon de manger et notre façon de traiter notre merde sont des actes essentiels de civisme aussi importants que notre façon de voter ? Je pense que, dans tous les cas, la réponse est oui.» Il s'agit ici de nos propres (!) excréments (si vous vous donnez une espérance de vie raisonnable de 70 ans, cela représente un peu plus de quarante tonnes pour une vie, soit, si votre poids est de 65 kg, environ 630 fois votre poids!), mais aussi ceux des autres animaux (le total annuel s'élève à 400 millions de tonnes pour les humains et à plus de 14 milliards de tonnes pour les autres animaux, ce qui représente 35 341 235 000 millions de mètres cubes). Mais, si les déjections sont une bénédiction pour les coprophages et les plantes, elles sont vecteur de parasites et de maladies et donc une menace pour les organismes qui les produisent. En l'occurrence, il n'y pas un seul point de vue sur les excréments, mais plusieurs : celui du médecin, de l'anthropologue, du jardinier, de l'écologue, du

maire, du technicien et de chacun d'entre nous, qu'il faut bien articuler pour parvenir à une gestion durable. Un livre utile à laisser, donc, dans cette petite pièce où la plupart d'entre nous, forcés d'être assis, prennent le temps de lire un peu...

**Merde... : ce que les excréments nous apprennent...**

Michel PAOLASSO

## La recette

de Mamie Françoise

## Les tartines fromagères

## Ingrédients

pour 4 personnes

- 4 tranches épaisses de pain.
- 100 gr de gruyère.
- 4 tranches fines de jambon fumé.
- 3 oignons.
- 30 gr de beurre.
- 1 c. à café de miel.
- 1 c. à café de sauce soja.
- sel et poivre du moulin.
- Salade de mesclun ou autre.

Préparation 15 minutes  
cuisson 15 minutes

Eplucher et émincer les oignons, faire étuver avec le beurre, ajouter le miel et la sauce soja, assaisonner et laisser confire.

Sur les tranches de pain toastées d'un seul côté, garnir avec les oignons, poser dessus le jambon et déposer des fines lamelles de gruyère.

Passer sous le gril juste pour faire fondre le fromage et servir avec un bouquet de salade.

**Bon appétit**

## La grille d' Antoine

PAR ANTOINE PAYET

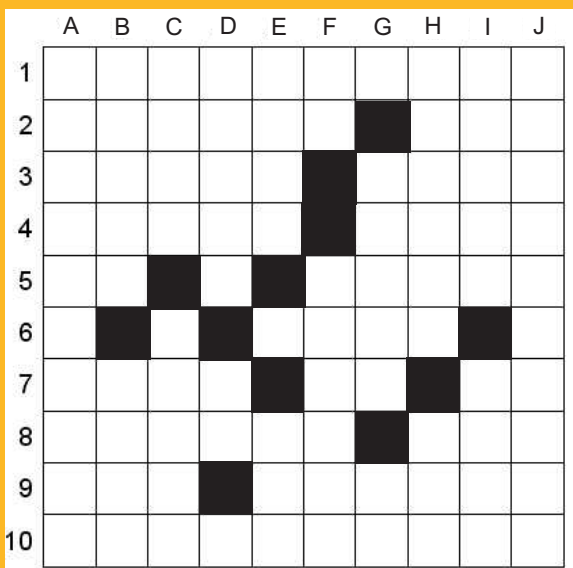
N° 126

## Horizontalement

- 1 - Partager
- 2 - Col des Alpes. Enlève.
- 3 - Ils longent la voie. Sélections.
- 4 - Dans la curie. Exister.
- 5 - Deux voyelles. Lettres de Marie.
- 6 - Présents.
- 7 - Se trouve en mer. Dans le mot. Syndicat.
- 8 - Le Cantal. Pronom personnel.
- 9 - Bison. Pas écrémé.
- 10 - Nécessaires.

## Verticalement

- A - Nappe sur gazon.
- B - Divinités védiques. Personnage insociable.
- C - N'est pas d'accord. Tout pour aider
- D - Choisir. Préposition.
- E - Ville de Roumanie . Calme.
- F - Dans le clan. Court instant.
- G - Hâle l'été. Le titane du chimiste.
- H - Issues. Au fond du fût.
- I - Allongea. Mazout.
- J - Citernes.



## Solution du n° 125

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

# Vivre à Lorgues

## A D R E S S E S U T I L E S

### Mairie de Lorgues

Tél : 04 94 85 92 92

www.lorgues.fr

C.C Action Sociale 04 94 85 92 77

lorgues.ccas@wanadoo .fr 78 ou 79

### Médicaux

#### Para Médicaux

#### Médecins

Bernard J.-P. 04 94 73 70 27  
 Decroocq D. 04 94 73 95 74  
 Grouiller G. 04 94 73 70 27  
 Isvanca E. 04 94 73 70 30  
 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  
 Duffau C. 04 94 73 95 95

#### Rhumatologue

Joïta M. 04 94 47 41 38

#### Chirurgiens-dentistes

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

#### Laboratoire d'analyses

médicales 04 94 60 47 70

#### Pharmacies

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

#### Infirmiers (es) à domicile

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  
 Ferrero L. 06 01 44 42 79  
 Frere D; 04 94 73 90 90  
 Habary C. 04 94 73 90 90  
 Hamelin G. 04 94 73 90 90  
 Lakhal R.D. 06 82 31 87 31  
 Magnan M.-M. 04 94 67 64 22  
 Marivoët C. 04 94 67 64 22  
 Pedroni S. 06 09 59 34 28  
 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

Service de soins à domicile pour personnes âgées et handicapées 04 94 73 90 39

#### Psychanalystes

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

#### Psychothérapeutes

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

#### Psychothérapeutes

hors du cadre réglementé

Bruyant M. 06 75 05 16 13  
 Massei C. 04 94 67 62 29  
 Sabben M. 06 71 38 41 07  
 Vaglio C. 06 60 94 23 46

#### Psychologue

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

#### Orthopédiste

podoorthesiste Guillemard M. 04 94 47 49 44

#### Orthophonistes

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

#### Etiopathe

Boïtard J.-M. 06 20 47 12 73

#### Kinésithérapeutes

#### Ostéopathes

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

#### Kinésithérapeutes

Belotte G. 04 94 85 22 53  
 Gauriat H. 04 94 85 22 53  
 Losson P. 04 94 70 84 57  
 Méhois Y. 04 94 84 37 99  
 Silvy O. 06 63 37 82 70  
 Stoffaneller M. -J. 04 94 73 72 32

Marchenoir I. 06 12 05 20 36

#### Ostéopathes

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

#### Pédicure Podologue

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

#### Médecine traditionnelle

#### Chinoise

Moulard J.P. 06 03 18 59 71

#### Audioprothésiste

Metzinger M. 04 94 47 00 27

#### Diététicienne

Allègre M. 06 03 28 69 18

#### Nutritionniste

#### Naturodiététicienne

Buwaj K. 04 94 47 57 18

#### Prothésiste capillaire

Moulet B. 04 94 84 36 55

#### Sophrologue

Dehan E. 06 77 77 53 46

#### Réflexologue

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

#### Déblocage musculaire

Mortelette J. 07 89 30 06 22

#### Hypnothérapeute

Bantiche A. 06 58 47 22 68

#### Vétérinaires

Chabaud M. Guirard L., 04 94 73 96 32  
 Jean E., 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

Centre anti-poison 04 91 75 25 25

#### La Poste

Multi-accueil 3639

#### Lou Pichounet

04 94 67 62 69

#### Trésor Public

04 94 39 00 40

#### Médecins de garde

15 04 98 10 40 78

#### Urgences nocturnes

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

TED petit Bus : Appel gratuit

0800 65 12 20

#### Office de Tourisme-Syndicat d'Initiative

Tél. : 04 94 73 92 37

contact@lorgues-tourisme.fr Fax : 04 94 84 34 09

www.lorgues-tourisme.fr

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

Sécurité Sociale mairie annexe, Place Neuve 04 94 85 92 77

(Voir calendrier du mois)

#### Centre Départemental pour l'Insertion Locale

(C.E.D.I.S.) : mairie annexe, Place Neuve 04 94 85 92 77

Sur rendez-vous 04 94 99 79 10

#### Centre de Solidarité Sociale

Sur rendez-vous 04 94 50 90 55

#### Consultation de nourrissons, P.M.I.

Sur rendez-vous : 04 94 85 92 77

Conciliateur de Justice mairie annexe, Place Neuve 04 94 85 92 77

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 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, jeudi, vendredi : 9h-12h ; 14h-17h.

Mardi, : 8h30-12h.

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

#### Décharge privée Ste-Anne

#### Information, Tarification :

V. Henry : 04 94 50 50 50 et 06 89 72 77 31

#### Ramassage des « encombrants »

Sur rendez-vous 0800 18 34 13

## Vivre à Lorgues

### Remerciements à

Robert Badin,  
 Béatrice Bedin,  
 Jean-Louis Cascetta,  
 Jacques Gauneau,  
 Jean-François Humblot,  
 Jean-Claude Larroque,  
 François Lenglet,  
 Léon Maunier,  
 Michel Paolasso,  
 Antoine Payet,  
 Frédéric Tendille,  
 Louis Verdier.

Directeur  
 de publication  
 Claude Alemagna.

Coordination  
 Frédéric Tendille  
 04 94 70 84 48

Secrétariat  
 Doris Bonardi.  
 04 94 60 13 02

Maquette  
 Alain Bonardi.  
 06 85 87 34 50

Imprimerie  
 Zimmerman