Vivre à Lorgues

JOURNAL COMMUNAL

La vido vidanto à Lorgue

n°140 2e trimestre 2019

Le mot du maire

CLAUDE ALEMAGNA

On prête au physicien Albert Einstein cette phrase : « si l'abeille venait à disparaître, l'humanité n'aurait plus que quelques années à vivre ».

Depuis quelques années maintenant, les populations d'abeilles sont en nette diminution à cause du déclin des plantes à nectar et à pollen, des herbicides, insecticides et autres fongicides, de maladies propres qui se développent et aussi à cause d'un prédateur colonisateur introduit involontairement en France depuis 2004 : le frelon asiatique.

Les abeilles sont un maillon essentiel de la chaîne qui contribue à maintenir l'équilibre des écosystèmes car elles sont nécessaires à la pollinisation des fleurs, même si le vent le fait mais de manière plus aléatoire. Elles sont à l'origine de la pollinisation d'une majorité des espèces végétales et animales cultivées sur notre planète. Si les abeilles venaient à disparaître beaucoup de plantes ne pourraient plus se reproduire : plus de miel tout d'abord mais aussi plus de confitures plus de jus de fruits, plus de café, plus de chocolat, plus d'agriculture légumières, oléagineuses et protéagineuses.

La vie de l'abeille est vitale, elle mérite toutes nos attentions. Pour la sauver nous devons modifier nos comportements afin de lui offrir des zones de butinage favorables et dépourvues de substances phytosanitaires toxiques et ainsi lui permettre de continuer sans risque à jouer leur rôle de pollinisateurs et de sentinelles de l'environnement.

L'abeille a traversé des dizaines de millions d'années et malheureusement aujourd'hui, elle est menacée par notre comportement. L'existence de l'abeille dépend de l'être humain qui lui-même dépend d'elle. Une interaction vitale au maintien de la biodiversité et de l'équilibre écologique.

C'est pourquoi, nous devons reconsidérer très sérieusement la place de l'abeille dans notre société moderne et dans l'écosystème.

C'est ce que nous faisons à notre niveau en sensibilisant tout le monde à commencer par les enfants dans les écoles en leur expliquant pourquoi nous leur distribuons des graines de fleurs mellifères à planter. L'organisation de la fête du printemps mettra la vie de l'abeille au centre de cette manifestation. Une ruche expérimentale, peuplée et visitable sera installée dans le jardin du centre culturel pour comprendre comment est organisée sa vie en société. Nous avons beaucoup à apprendre de l'abeille.

Léon Meissel ardent défenseur de l'abeille a enseigné l'art de l'apiculture à quelques jeunes lorguais qui transmettent également aux autres générations, il veille sur elles sur notre rond-point en entrée de ville dédié à l'agriculture. Pour respecter cette magnifique ouvrière laborieuse qui prend soin de notre nature, changeons nos comportements afin que nous puissions encore longtemps profiter de ses bienfaits.

SOMMAIRE

- **LE MOT DU MAIRE** p. 1
- **LORGUES** Carnaval à la cité scolaire. p. 2
- **ARCHIVES** Journée Frédéric Mireur. p. 3,4
- **BOTANIQUE** Le pin d'Alep ce mal aimé. p. 5
- **PHOTOGRAPHIE** Un pêcheur d'images au pays de Giono. p. 6,7,8
- **PORTRAIT** Marius Trussy. p. 9,10
- **HISTOIRE** Les cuisiniers français en Russie. p. 11,12,13
- **RENCONTRE** Histoire, art et culture. p. 14,15,16
- **QUAND LA POSTE...** Dans l'eau claire de la Florieye, il y a... + Youky p. 16,17
- **ELEVAGE** Vivent les poules. p. 18,19,20
- **SOUVENIR** La siréne. p. 21
- **DECRYPTAGE** Toute la saveur de la méditerranèe. p. 22
- **REVOLTE** Halte aux insalubritès canines. p. 23
- **Adresses utiles.** p. 24

carnaval à la cité scolaire

Le 8 février 2019 était un jour de fête à la cité scolaire de Lorgues ; en effet les élèves du collège et en particulier le conseil de vie collégien ont organisé une fête de Carnaval mémorable : de nombreux spectacles et animations ont été proposés par nos talentueux collégiens et les parents d'élèves : chansons, danses, stand de maquillage, stand de boissons et gâteaux, concours du plus beau costume avec de magnifiques cadeaux ! Chaque année le carnaval du collège permet de terminer le deuxième trimestre en beauté ; c'est une véritable réussite puisque tous les élèves y participent et font de cette après-midi un véritable moment de joie et de partage.

Chloé Schelpe 3eA

Journée Frédéric Mireur
Les archives de Lorgues de l'ancien régime

La Journée Frederic MIREUR aux Archives Départementales le 14 Juin

Qui n'a jamais cherché à retrouver ses ancêtres à l'aide de la généalogie? Facile, diront les Jeunes, il n'y a qu'à chercher sur Internet. Mais savent-ils qu'au début de la Numérisation, l'inventaire des archives de l'Ancien Régime de Lorgues tenait sur une disquette de 21 grammes, et qu'avant, les livres, études et catalogues des archives de Frédéric MIREUR prenaient 13,50 mètres d'étagères aux archives départementales du Var?
C'est pour honorer ces précurseurs qu'est organisée le 24 Juin 2019 la Journée Frédéric Mireur aux Archives Départementales du Var de Draguignan, à l'Auditorium du Pôle culturel Chabran.

Un archiviste illustre

C'est pour le centenaire de sa mort en 1919 que cette journée d'étude se propose de mettre en lumière les différents aspects de la personnalité de Frédéric Mireur, prestigieux historien et archiviste provençal et dracénois, érudit, archéologue et journaliste.
Historien, il fut secrétaire de la Société d'études scientifiques et archéologiques de Draguignan et du Var, et membre du Comité des travaux historiques et scientifiques. Il est célèbre, entre autres, pour son œuvre sur « Les rues de Draguignan et leurs maisons historiques 3 (1921), et par sa Notice sur le peintre François Mimault », sortant de l'oubli ce peintre dracénois (1580-1652) dont les peintures religieuses décorent des églises du Var.
Archéologue, il visite au XIXe s. l'oppidum de Lorgues avec le notaire Henri Second.
Archiviste départemental du Var pendant plus de quarante ans, « il a accompli un immense travail de classement qui a certainement contribué à identifier et sauver de précieuses archives anciennes dont le Var dispose aujourd'hui ». (ADV)

Le classement des archives des communes du VAR

C'est là que Lorgues est personnellement intéressée. Car l'inventaire des archives communales antérieures à 1790 a été réalisé sous la direction de Frédéric Mireur par les secrétaires de chaque commune du Var. Si toutes n'ont pas été pourvues d'un inventaire, les archives de Lorgues, depuis leur origine, ont bénéficié de cet inventaire, extrêmement détaillé, qui se trouve aux Archives Départementales à Draguignan, constituant la référence obligée pour investiguer dans les archives communales.
Si les archives de Lorgues, depuis leur origine (1388 environ), sont parfaitement conservées à la Mairie de Lorgues, (celles des communes de moins de 2000 habitants sont à Draguignan aux ADV), « l'Inventaire Mireur » (1890), manuscrit, vieillit mal. Sa lecture est difficile, la nature du papier bis de format 15,5 x21 cm, et l'encre violette utilisés ont nécessité une sauvegarde à l'épreuve du temps.
Il a donc été numérisé et est consultable sur le site internet des Archives départementales (www.archives.var.fr).
Il se trouve aux Archives Départementales du Var à Draguignan, sous la cote et dénomination « Inventaire Mireur de Lorgues 53 - 54 ».

Informatisation des archives de Lorgues

A Lorgues, du XIVe s. à la Révolution, plus de 400 ans d'histoire, délibérations, arrêtés municipaux, cadastres, état civil tenu par le clergé dans les registres paroissiaux, actes notariés, marchés, etc… représentent 70 000 pages au minimum qui ont été résumées par F. Mireur en 1600 folios qui ont été informatisés.
C'est l'association de sauvegarde du Patrimoine « Les Amis de Saint Ferréol et du Vieux Lorgues » qui a pro-

●●● cédé, en accord avec le Service Départemental des Archives et avec l'aide de la Direction Régionale des Affaires Culturelles (DRAC), à la transcription fidèle de l'ensemble de cet inventaire grâce à Jacques KRAEMER en 1993.
Cet ensemble informatisé sous forme de disquette ne pèse que 21 grammes! et représente environ 1 352 000 octets.
Son impression représente 531 pages dactylographiées.
Le Bulletin des ASFVL de 1994 relate ce raccourci inouï, auquel nous sommes maintenant habitués : « C'est une mine d'information pour les habitants. En feuilletant cet inventaire, vous détecterez des informations, avec leur cote, qui vous permettront d'en trouver le développement dans les archives communales.
Vous découvrirez ainsi, le riche passé de notre cité.
« Celui qui ne sait pas d'où il vient, ne sait pas où il va ».

Les archives de l'Ancien Régime de Lorgues

Antérieures à 1790, le cadre de classement des archives communales les codifie ainsi :
AA. Actes constitutifs et politiques de la commune ; correspondance générale.
BB. Administration communale.
CC. Finances et contributions.
DD. Biens communaux; eaux et forêts ; travaux ; voirie.
EE. Affaires militaires.
FF. Justice et police.
GG. Cultes ; instruction publique ; assistance publique.
HH. Agriculture ; industrie ; commerce.
JJ. (ex-ii) Divers (tabellionages municipaux, dons, cartes et plans).
Les séries anciennes :
Série A : Actes du pouvoir souverain ; domaine.
Série B : Cours et juridictions...
Série C : Administrations provinciales.
Série D : Instruction publique, sciences et arts.
Série E : Féodalité ; archives familiales ; corporations.
Série F : Documents et fonds d'archives divers ; archives civiles.
Série G : Clergé séculier (anciens diocèses, chapitres cathédraux, paroisses, cures).
Série H : Clergé régulier (abbayes, prieurés, collégiales).
Série I : Fonds protestants.

Bénévolat et heures supplémentaires

En 1871, Frédéric Mireur intenta un procès à la ville de Draguignan pour tenter d'être dédommagé des heures supplémentaires passées à dépouiller, inventorier et classer les archives de Draguignan antérieures à 1790, et « pour autres travaux faits en dehors des obligations de son emploi ». Il réclamait le paiement de 3845,03 francs-or. La ville fut condamnée à lui payer le forfait de 2000 francs-or, confirmé par la cour d'appel d'Aix-en-Provence.

Ouf!
Datant de l'an 1388, les « lettres patentes de la Reine Marie, mère et tutrice de Louis II, comte de Provence accordant à la communauté de Lorgues les privilèges convenus à la suite de la soumission au dit roi, entre autres la confirmation de ceux concédés (...), en particulier des privilèges par la reine Jeanne » côtoient des arrêtés communaux de la même année stipulant les conditions de triturage des olives, ou l'autorisation des armes pour chasser le sanglier (1388). L'heure d'entrée des enfants à l'école en 1644 est à 6 heures du matin durant la belle saison et à 7 heures en hiver!
Que l'on sache qu'en 1757, les gages de maître d'école étaient rigoureusement équivalents à ceux de la maîtresse d'école, soit pour 6 mois: 15 livres et un sou !.

L'olive : Mode d'emploi

Pittoresque, émouvant, l'inventaire a suscité en l'an 2000 dans le n° 51 de Vivre à Lorgues « Spécial Olivier » un article de Catherine Dolghin expliquant comment utiliser l'Inventaire grâce au programme du regretté Jacques Kraemer.
Il était à prévoir qu'avec la numérisation et la recherche sur Internet, il y ait beaucoup moins de consultation des archives en mairie. Néanmoins les amateurs de généalogie ne sont pas rares et l'amabilité de l'archiviste municipale pourra guider les débutants comme les lecteurs peu versés dans la lecture de l'écriture et des abréviations locales de l'Ancien Régime, sans le secours de la paléographie.

Archives et patrimoine

Si l'on sort de l'Inventaire Mireur pour consulter les archives de l'époque révolutionnaire (1789 à 1800), celles de l'époque moderne (1800 à 1940) ou celles de l'époque contemporaine (postérieures à 1940) bien d'autres surprises attendent le curieux, l'amateur d'Histoire, l'amoureux de Lorgues.
Des recherches sur les jeunes Lorguais tombés aux Arcs le 15 août 1945 ont ressuscité les personnalités de ces résistants grâce à leurs dates et lieux de naissance, leur profession, leur grade militaire, leur situation familiale - quatre étaient mariés et leurs descendants nés à Lorgues peuvent être retrouvés.
Souhaitons qu'une exposition vienne dans un avenir proche nous montrer les pièces rares et historiques que recèlent les archives municipales, et qui intéresseront les passionnés du Patrimoine et les esthètes qui s'émeuvent devant un parchemin dont la numérisation ne rendra jamais la présence.

Gisèle ESPLANDIU

Le pin d'Alep ce mal aimé

Quelques précisions tout d'abord : le Pin d'Alep (**Pinus halepensis** Mill.) n'a rien à voir avec la malheureuse cité Syrienne; c'est Philip Miller un botaniste Ecossais qui l'a nommé par confusion avec **Pinusbrutia**, commun sur les rives orientales de la Méditerranée. La légende selon laquelle il aurait été rapporté par les croisés est infondée.

D'une hauteur pouvant atteindre 20m, mais plus communément 15, le pin d'Alep est commun sur les calcaires marneux[1] du pourtour occidental de la Méditerranée : au Maghreb, où il est utilisé comme essence de reboisement, en Tunisie et de l'Espagne à la Grèce.

D'une longévité de 150 à 250 ans, il est souvent parasité dans sa vieillesse par **l'Amadouvier des Pins**, champignon lignicole[2], qui finit par entraîner sa mort sur pied. Il devient alors un danger par temps de mistral, surtout depuis que les forêts ne sont plus régulièrement entretenues.

Ses peuplements sont particulièrement sensibles aux incendies. Sur terrains acides il est facilement supplanté par le **Pin mésogéen**[3], **Pinus pinaster**, communément appelé maritime.

Son indigénat en France est attesté par la paléontologie : en particulier la palynologie[4].

A l'origine il n'occupait que des surfaces restreintes dans les environs de Marseille et au sud-est de Narbonne.

Les spécimens bien droits sont utilisés pour les petites charpentes des fermettes.

On l'utilise aussi pour la fabrication de palettes, de caissettes, il est susceptible d'être déroulé et aussi utilisé pour la pâte à papier, une usine est située à Tarascon.

Jadis on pratiquait le gemmage : production de térébenthine à partir de la résine ; elle donne son goût au vin Grec Résina.

On peut encore trouver à Lorgues des restes de poteries, servant à récolter la résine dans la forêt au bord du chemin de la Table ronde. Ces Pinèdes portent le nom de Péguières[5].

La forêt primaire méditerranéenne est représentée par le Chêne vert sur les calcaires-marneux c'est la yeuseraie[6]. Par suite des nombreux défrichages, elle a peu à peu disparu, et été remplacée par la garrigue, les pâturages et les oliveraies. Ces dernières, abandonnées au début du XXe siècle ont vu la forêt se reconstituer[7]. Le Pin d'Alep, essence colonisatrice invasive, a alors occupé ces espaces libres de végétation arborée, puis, les Chênes verts on refait leur apparition.

L'ONF a vainement essayé de réimplanter des Chênes dans les garrigues. On a alors compris que pour se développer convenablement, la jeune chênaie avait besoin d'une ombre légère: celle du Pin d'Alep lui convenait parfaitement. C'est ainsi que la forêt climax[8] se reconstitue progressivement, naturellement.

Jean Marie CAVALLO

1. ou argilo-calcaires formés par l'empilement de sédiments au fond de la mésogée (voir note 3.) entre -225 et -195 millions d'années pendant la période du trias et surélevés par suite de la collision entre les continents eurasiatique et africain.
2. qui se développe sur le bois.
3. du nom que les géologues ont donné à la mer qui occupait l'espace entre le Gondwana (continent sud et la Laurasia au nord) pendant l'ère secondaire - 250 millions à - 60 millions d'années.
4. section de la botanique qui étudie les pollens.
5. la pèguo désigne en provençal la poix.
6. de yeuse dérivé du Provençal eouvé, le Chêne vert.
7. à Lorgues, en particulier sous l'impulsion de Gasquet, botaniste et propriétaire du domaine Saint Louis au XIXe siècle le vignoble a remplacé l'olivier sur les parcelles les plus ensoleillées.
8. identique à la forêt primaire, celle qui était naturellement adaptée aux conditions climatiques et à la roche mère du sous-sol.

Bibliographie

Flore des arbres, arbustes et arbrisseaux volume 3 région méditerranéenne par R.Rol et M.Jacamon aux éditions de La Maison Rustique.
Les arbres Guide Vert Solar par Raymond Durand et Hervé Chaumeton.
Paysages géologiques de Marseille à Menton au B.R.G.M. carte au 1/200 000e et livret associé.

Un pêcheur d'images au pays de Giono

« *La photographie est la littérature de l'œil* » ; voilà la vision d'un photographe contemporain que j'aurais volontiers fait mienne.

J'ai toujours aimé la photographie et me plonger dans des livres d'images !
La photographie permet de voyager, elle raconte une histoire, elle éveille des souvenirs. Elle informe, elle suscite interrogation ou émotion, elle saisit l'instantanéité. C'est un moyen d'expression. Elle donne à tous l'accès à un art des plus populaires. Alors quelle chance pour moi que de pouvoir associer un jour, l'histoire de la ville de Lorgues et celle d'un célèbre photographe dans un article du VAL.
C'est mon épouse, connaissant bien sûr mes gouts, qui m'offrit cette opportunité à l'occasion de mon dernier anniversaire.
Un magnifique livre d'un photographe animalier, Vincent Munier, était déjà en soit un beau cadeau mais cerise sur le gâteau, elle me confia, après avoir eu un bref échange avec le libraire de la Maison de la presse, que le nom de Robert Doisneau était associé au Château des Crôtes*. Domaine réputé qui se situe à mi-chemin entre Lorgues et Vidauban. Deux cadeaux superbes dont l'un inespéré. Alors, merci bien sûr à mon épouse qui par sa curiosité a suscité l'intérêt du libraire, et aussi, au libraire pour sa connaissance des ouvrages évoquant l'histoire de notre village. Habitant depuis peu à Lorgues j'ignorais tout de cette rencontre entre Lorgues et Doisneau.
Qui ne connait pas Robert Doisneau (1912-1994) ! Il fut avec Ronis, Cartier Bresson, Boubat, Brassaï ou Capa, pour ne citer que les plus célèbres, l'un des précurseurs du courant de la « photographie humaniste » dont l'art consiste à mettre en avant l'être humain. L'Homme en est le sujet principal, immortalisé dans les moments de sa vie quotidienne.
Ce mouvement principalement Français s'est développé à la fin de la seconde guerre et a fait naître le besoin de redécouvrir et de fêter l'homme dans toute sa dignité.
Les photographes dits humanistes ont mis en œuvre une manière toute nouvelle de faire des images, informelles, souvent tendres, quelquefois ironiques. Robert Doisneau avec son cliché le plus célèbre, « le baiser de l'hôtel de ville » en fit un mouvement artistique mondialement reconnu, même si ce cliché n'est pas le plus représentatif de son œuvre.
Doisneau rechercha toujours la simplicité et l'immédiateté dans ses photos.
Malicieusement, il ne se décrivait pas comme un chasseur d'images mais comme un insatiable pécheur d'images. Comme pour la pêche à la ligne il faut de la patience beaucoup de patience en photographie. L'attente est son maitre mot mais cela ne l'a pas empêché de réaliser plus de 450.000 clichés. Son compagnon de route un Rolleiflex à double objectif ou un Leica et sa préférence le noir et blanc argentique.
Alors pourquoi et comment, en juin 1958, les routes empruntées par Robert Doisneau et celles menant à Lorgues se sont-elles rejointes?
Robert Doisneau est né en 1912 dans la banlieue sud de Paris à Gentilly. Il grandit dans une famille où se mélangent les valeurs de la petite bourgeoisie et celles du milieu ouvrier ; une famille tout entièrement vouée à la cause de l'entreprise familiale de plomberie.
En 1925 il entre à l'école Estienne pour devenir graveur lithographe. Mais trop de rigidité, de minutie et de solitude l'assomment. C'est la photographie qui sera son palliatif. Il n'a pas 20 ans quand il démarre une carrière de photographe professionnel. Embauché dans les usines RENAULT de Billancourt comme photographe industriel en 1934, il est licencié cinq ans plus tard pour cause de « *retards répétés* ». Peu importe, l'essentiel dans cette

aventure, c'est qu'il ait appris qu'il n'est pas fait pour cette vie-là.
Dès lors il se lance à corps perdu dans la photographie comme indépendant et accumule au fil du temps les images qui feront son succès, circulant obstinément « là où il n'y a rien à voir », privilégiant les moments furtifs, les bonheurs minuscules éclairés par les rayons du soleil sur le bitume des villes et surtout dans les banlieues, son lieu de travail de prédilection. Il aura tout photographié, les enfants, les artisans, les commerçants, le Paris populaire comme le Paris touristique, Saint Germain des Prés, mais aussi des acteurs, des artistes et même d'autres photographes.
C'est Giono et ses livres qu'il connaissait par cœur, Jean le Bleu, Regain, Que ma joie demeure,… qui l'ont poussé lui et sa femme à partir un jour à la découverte de cet univers du soleil de la Provence et de l'odeur des lavandes.
« C'est une chose que j'avais envie de connaitre quand je lisais Giono, à l'époque où j'étais chez Renault. Giono c'était tellement loin de l'industrie automobile, de la grisaille de Billancourt… ».
Et voilà qu'un jour de juin 1958, ils prennent, son épouse et lui, la route de la Provence pour les vacances. En route pour visiter des cousins très éloignés mais tout à fait charmants disait-il qui avaient une grande et belle maison (Le château des Crôtes) :
« J'ai pris la voiture et je suis parti à Lorgues… ».
« J'ai ici des photos de leur maison, avec des tourelles, où les enfants ont été photographiés, on les voit quand ils étaient tout petits… ».
Dès lors, le Doisneau des villes devint tout autant le Doisneau des Champs ! Son rêve d'évasion au pays de Giono, devenait le temps des vacances, réalité.
Il allait à la pêche au bord de l'Argens et y rencontra un jour un berger avec son trou-

Robert Doisneau à Lorgues en 1958

Chez ses cousins au château des Crôtes

Le baiser de l'Hôtel de Ville

Départ de la transhumance, monsieur Gaston

peau. Ils ont parlé ensemble et de fil en aiguille, le berger M.Gracq proposa au photographe de l'accompagner quand il partirait avec son troupeau dans les Alpes.
« Vous allez dans les Alpes quand, à quel moment ? - Ben on part au Printemps… - Mais c'est sérieux ? Si je vous laisse mon adresse… ».
Et un jour Doisneau reçu un courrier de M. Gracq : « On part tel jour de Lorgues !... ».
Et en ce mois de Juin, les voilà partis pour la transhumance, traversant les rues de Lorgues (depuis l'actuelle mairie annexe) en direction de Draguignan, Bargemon, Entrevaux et enfin le col de Valberg. Cent cinquante kilomètres qu'ils parcoururent en 6-7 jours.
Un jour le berger lui dit :
« Ce sera tellement plus beau… quand nous allons redescendre… après trois, quatre mois dans la montagne, elles ont reçu la pluie, elles sont lavées, elles sont toutes blanches et puis il y a les agneaux… ».
Doisneau revint donc et pris de nombreux clichés pour raconter l'histoire de ces bergers, la vie avec le troupeau, la traversée des villages ainsi que les anecdotes au cours de tous ces kilomètres qui se suivent et ne se ressemblent pas toujours.
Pour les découvrir toutes et entrer dans son univers, je vous conseille le livre « La transhumance de Robert Doisneau » aux Editions Actes Sud.
Au cours de sa longue carrière, soixante années de négatifs, Doisneau aura photographié des gens ordinaires avec des gestes ordinaires dans des situations ordinaires ; en somme capter la vie ordinaire pour en faire des photos extraordinaires.

Marc TENDILLE

Pose déjeuner

Jacques Robion
berger de tête

Une Traversée de village

En chemin… la vie continue

Château des Crôtes (crôtes en provençal : cave, souterrain, grotte) aujourd'hui Château des Crôstes
« La transhumance Robert Doisneau » Actes Sud
https://culturezvous.com/robert-doisneau-la-photo-au-quotidien/
https://photophiles.com
https://lorgues.free.fr/doisneau

Marius Trussy
Une vie d'infortunes

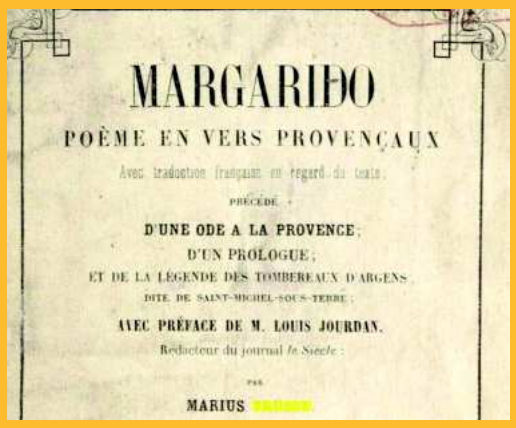
La vie de Marius Trussy, poète provençal auteur de *Margarido*, était jusqu'à présent très mal connue. Les recherches que j'ai effectuées pour mon livre *Lorgues, le Temps Retrouvé*, paru en 2017 aux Éditions Equinoxe, ont livré quelques informations sur ce personnage dont LouisJourdan, Toulonnais, rédacteur au journal parisien Le Siècle, et auteur de la préface de Margarido, écrivait :
« Les évènements de la vie, les tempêtes politiques dont sa famille eut particulièrement à souffrir l'emportèrent, bien jeune, loin du pays qu'il aimait avec passion. Que de misères ! Que de luttes ! Que d'infortunes ! C'est tout une Odyssée que la vie de Marius Trussy ».

Victime de la Restauration Joseph, François, Marie Trussy, dit Marius, est né à Lorgues le 18 mars 1797 dans la maison familiale de la rue Bourgade, ancienne demeure des Pontevès-Bargemon, achetée à la Révolution par son père Jean François Trussy. Jeune, il s'enthousiasma pour l'épopée napoléonienne. Lorsque celle-ci prit fin, cet « *enfant tout frais éclos de la grande Révolution* », comme il l'écrira plus tard, avait 19 ans, il était soldat dans la Légion du Var en garnison à Draguignan. En mars 1816, il tint des propos pro bonapartistes, affirmant que « *sous peu le petit Caporal arriverait* ». Pour ces paroles jugées « *séditieuses* », il sera condamné à 2 ans de prison par le tribunal correctionnel de Draguignan. Cette peine sera ramenée en appel par la cour royale d'Aix à : « *dix mois d'emprisonnement, à cinquante francs d'amende, à cinq ans d'interdiction de droits civiques, civils et de famille… à la mise en surveillance pendant cinq années* ». Le jeune Trussy invoqua l'état d'ébriété dans lequel il se trouvait alors, et la cour jugea « *que si l'état d'ivresse n'excuse point un pareil propos, du moins qu'il en atténue la gravité, surtout quand on considère la jeunesse du prévenu Trussy et le vif repenti qu'il a manifesté par-devant la Cour pour les avoir tenus* ».

Après la prison, c'est dans le département du Nord, à Avesnes-sur-Helpe, près de Maubeuge, que Trussy fera sa vie. Il s'y marie en 1820 et y exerce à partir de 1826 la profession d'architecte départemental. Sa femme meurt en 1844, âgée de 46 ans, lui laissant trois enfants. Il quitte alors le Nord pour s'installer à Paris.

Arrêté en 1851 dans la capitale, il fréquentera les milieux républicains, après la Révolution de février 1848. Il sera secrétaire d'une commission fondée en mars pour « *vérifier et classer les titres des condamnés politiques républicains de tous les temps, de tous les pays et particulièrement des condamnés politiques de la Restauration* ». Il obtint aussi cette année-là un travail à l'inspection des travaux d'entretien du Louvre et des Tuileries. ●●●

Maison natale de Marius Trussy à Lorgues



MARGARIDO

POÈME EN VERS PROVENÇAUX

Avec traduction française en regard du texte.

PRÉCÉDÉ

D'UNE ODE A LA PROVENCE;

D'UN PROLOGUE;

ET DE LA LÉGENDE DES TOMBEREAUX D'ARGENS,

DITE DE SAINT-MICHEL-SOUS-TERRE;

AVEC PRÉFACE DE M. LOUIS JOURDAN,

Rédacteur du journal *le Siècle*;

PAR

MARIUS

Hommage aux habitans de Lorgues,

ma patrie,

COUR ROYALE D'AIX. DEPARTEMENT DES BOUCHES-DU-RHÔNE.

ARRÊT DE LA COUR ROYALE D'AIX,

Contre Joseph-François-Marius TRUSSY, convaincu de discours séditieux.

PAR ARRÊT DE LA COUR ROYALE, Chambre des Appels en matière correctionnelle, séant à Aix, Département des Bouches-du-Rhône, en date du vingt-quatre avril mil huit cent seize, LA COUR, statuant sur l'appel de *Joseph-François-Marius Trussy*, envers le Jugement du Tribunal correctionnel de Draguignan, du quatre mars mil huit cent seize, a condamné ledit *Joseph-François-Marius Trussy*, âgé de dix-neuf ans, Soldat dans la Légion du Var, de garnison à Draguignan, né et domicilié à Lorgues, Département du Var, détenu, à la peine de dix mois d'emprisonnement, à cinquante francs d'amende, à cinq ans d'interdiction des droits civiques, civils et de famille, mentionnés en l'article quarante-deux du Code pénal, à la mise en surveillance pendant cinq années, comptables du jour de l'expiration de sa peine, avec obligation de fournir un cautionnement de bonne conduite fixé à cinquante francs, à l'impression et Affiche, aux frais du condamné, du présent Arrêt au nombre de deux cents exemplaires; et aux frais tant de première instance que d'appel taxés et liquidés à la somme de cès-neuf francs quarante-cinq centimes, au payement de toutes lesquelles adjudications, il pourra être contraint par toutes les voies de droit, même par corps; pour avoir proféré publiquement des discours séditieux et répandu des fausses nouvelles tendant à alarmer les citoyens sur le maintien de l'autorité légitime et à ébranler leur fidélité.

En exécution des articles 5, 8, 10, 12 de la loi du 9 novembre 1815, 40, 41, 52 du Code pénal, et 194 du Code d'instruction criminelle.

ARNAUD. BOUS ALTHERAN

A AIX, CHEZ C. MOURET, IMPRIMEUR DU ROI ET DE LA COUR. 1816.

Mais, encore une fois, Trussy sera victime de ses propos. Lors du coup d'État du 2 décembre, si le peuple de Paris réagit peu, il y eut tout de même un début d'insurrection. L'Assemblée et les barricades parisiennes résistèrent jusqu'au 5 décembre. Dès le début de l'agitation, Trussy se rendit immédiatement au palais des Tuileries. Que déclara-t-il exactement ? En tout cas ses propos lui valurent d'être dénoncé et arrêté. Dans son interrogatoire, il est mentionné : « *Vous êtes inculpé d'avoir pendant le cours de l'insurrection dernière, tenu dans le château des Tuileries des propos qui semblaient indiquer l'espérance de voir l'insurrection triomphante, en même temps que la certitude de son succès d'avoir tenu ces propos pour porter le trouble dans l'esprit des personnes qui étaient alors au Château* ». Trussy rétorque qu'il est simplement venu prévenir son supérieur M. Bourgeois, architecte, qu'avec l'insurrection, les Tuileries étaient un endroit particulièrement dangereux et que ce dernier devait se mettre en lieu sûr. Trussy est placé aux arrêts au fort de Bicêtre. Son fils Eugène se démène pour essayer de le voir et pour réunir des éléments et des soutiens utiles à sa défense. Il en appelle à l'armée, à la justice, il mettra même à contribution les voisins de son père qui déclareront : « *Nous soussignés habitants la rue des Maçons Sorbonne certifions que le Sieur Joseph François Marie Trussy habitant le n°5 de la dite rue est resté paisiblement chez lui durant les évènements qui viennent d'avoir lieu* ». M. Bourgeois témoignera aussi en sa faveur : « *c'est sans doute pour me prouver sa reconnaissance qu'il a cru devoir venir aux Tuileries pour me prévenir que je n'y étais pas en sûreté. La conduite modérée qu'il a tenue depuis 1848, l'assurance qu'il m'a plusieurs fois donnée qu'il avait renoncé à ses anciennes relations, le témoignage des deux fils de son premier mariage et le témoignage de tous ses voisins, tout me fait penser qu'il ne s'est mêlé en rien aux derniers évènements. Je crois donc pouvoir vous supplier, mon Général, de faire relaxer le Sr Trussy, qui, suivant vos ordres, ne travaillera plus aux Tuileries* ». Finalement, la commission militaire instituée pour statuer sur les cas de mise en liberté ou de renvoi devant le Conseil de Guerre décidera le 22 décembre que : « *Après avoir lu les pièces du dossier et en avoir délibéré, a rendu la décision suivante : le né Trussy sera mis immédiatement en liberté à défaut de charge* ». Trussy est libre mais sans emploi et sans ressource.

Vie à Paris Marius Trussy se remarie en 1855. Il est alors proche du journal Le Siècle, hostile au pouvoir. Gagnant difficilement sa vie comme « ingénieur civil », il poursuit parallèlement un travail d'écriture et parvient à faire publier tardivement en 1861 *Margarido*. Il a alors 64 ans. Poème en vers provençaux, avec traduction française en regard du texte, cet « *Hommage aux habitants de Lorgues, ma patrie* » raconte les amours malheureux de deux jeunes gens contrariés par une différence de fortune. L'action se déroule sous le Premier Empire et la Restauration dans un hameau lorguais. Le livre sera publié à Paris, chez Garnier frères et à Marseille chez Marius Féraud.Pour ses admirateurs, l'œuvre de Marius Trussy serait pour la Provence orientale comparable à celle de Frédéric Mistral pour le Comtat, et *Margarido* de la même veine que *Mireille*. Mais, malgré ses qualités et ses attraits, *Margarido* n'aura pas le succès de *Mireille* et la tardive carrière littéraire de Trussy ne pourra pas s'exprimer. Il avait pourtant d'autres projets : il annonce à la fin de *Margarido* la parution prochaine de *La Réneïdo*, poème épique de 450 pages, sur la Provence du Roi René, et de « *Uno Méléto sénso uou* », recueil de poèmes burlesques, légendes et contes de 500 pages. Ces œuvres pourtant écrites ne seront pas publiées. À la liste de ses infortunes s'est, depuis plusieurs années, ajoutée la maladie. Trussy, infirme, dépendra du travail de sa femme. En 1865, celle-ci trouvera un emploi de couturière dans une de ces nombreuses usines de confection qui s'implantaient dans l'Oise à cette époque. Le couple s'installe à Creil, Trussy y décédera le 26 septembre 1867. À Lorgues, une place et une école portent son nom.

Alain MARCEL

Lien Internet : http://lorgues.free.fr/trussy1851-1.html
Le livre « LORGUES Le Temps Retrouvé » est disponible, dans sa deuxième édition, sur le site web de l'éditeur : www.editions-equinoxe.com
Alain MARCEL a publié en 2018 un autre ouvrage aux Editions Sutton : « LORGUES d'Hier à Aujourd'hui ».

Les cuisiniers français en Russie

leur influence sur la cuisine Russe

(Deuxième partie)

Installé en Russie à la fin des années 1990, après avoir découvert la cuisine russe, la fréquentation du monde de l'entreprise et des affaires va me permettre de confirmer combien les Russes ont conservé le souvenir de la cuisine française.

Et aujourd'hui, même si la Russie est ouverte à toutes les cuisines du monde, certains cuisiniers Français brillent en Russie…. même un certain lorguais.

En 1997, l'influence de la cuisine française est encore bien vivante.

En charge de la modernisation d'une unité industrielle, je découvre un monde encore fortement influencé par la période soviétique. Une première surprise en arrivant dans l'entreprise, je découvre que la cantine n'est pas qu'un lieu où l'on mange mais un lieu d'échanges …en langue russe… et où l'on prend son temps. Je note très vite que les Russes adorent les plats biens gras, les entrées multiples qui baignent dans la mayonnaise.

Un des tout premiers plats est une salade composée de dés de légumes et d'autres petits légumes liés à la sauce mayonnaise. Je suis très fier de dire « Tiens, voilà de la **salade Russe** » ce qui provoque un grand étonnement et un large sourire de mes collègues Russes. Et ils précisent : « Mais non, c'est une salade française ; nous l'appelons « **salade Olivier** » ». Après enquête, j'apprendrai que notre salade russe fut inventée dans les années 1860 par Lucien Olivier, chef belge du célèbre restaurant moscovite L'Ermitage. Ce plat fut rapidement très prisé par les habitués du lieu et sa renommée devînt rapidement internationale.

Une nouvelle surprise m'attend lors des premiers repas d'affaire : en arrivant dans la salle à manger, je découvre que tous les plats : les entrées nombreuses, les desserts et parfois même les plats chauds, placés sur un réchaud, sont sur la table dès l'arrivée des convives. Il en est de même pour les boissons: toutes les bouteilles sont sur la table.

C'est en quelque sorte ce que nous appelons un « buffet ». Mais ici chaque convive pique dans les plats disposés devant lui (tant pis pour ceux qui sont hors de portée) et les serveurs très discrets remplissent les verres de vin ou de vodka dès qu'ils sont vides.

Quand je demande à mes collègues Russes l'origine de cette tradition, ils me répondent d'un air étonné : « Mais, c'est le **service à la française !** »

Par contre, ils ne sont pas en mesure de m'en expliquer l'origine. Me voici donc conduit de nouveau à enquêter : cette présentation est effectivement une tradition française datant du moyen âge et apportée en Russie par notre cuisinier Antonin Carême au XIXe siècle. L'objectif, avant tout, est de montrer l'abondance et le luxe des mets, de soigner la présentation, de donner de l'importance au maître de maison car dans la tradition française, c'est lui et lui seul, qui découpe la viande et la distribue à chaque convive.

Salade Olivier

Réception au Kremlin

●●● Je découvrirai rapidement les avantages et inconvénients de ce service. L'inconvénient concerne le plat chaud qui étant sur la table dès le début du repas sera servi soit réchauffé soit froid.
L'avantage… si j'ose dire… concerne la vodka[1] et les boissons : la tradition russe, bien ancrée dans les milieux d'affaires, veut qu'on ne quitte la table que lorsque toutes les bouteilles ont été vidées et il y en a toujours beaucoup. Alors comment éviter l'excès d'alcool en fin de repas? Je rechercherai très vite à mon arrivée dans la salle de restaurant une place près des pots de fleur pour pouvoir… me débarrasser discrètement des excès de vodka dans le pot voisin… pauvre plante. (Voir en encadré une autre méthode pour éviter les excès d'alcool).
En approfondissant ce sujet, j'apprendrai que le service tel que nous le pratiquons aujourd'hui en France avec la présentation des plats en séquence, la mise en valeur des pièces rôties, le service à table avec des convives assis fut introduit en France par le prince Alexandre Kourakine, ambassadeur de Russie en France en 1810. En effet, ce dernier avait été fortement brûlé lors d'un bal organisé par l'Empereur et, comme le veut la tradition française, il ne pouvait plus découper lui-même les viandes au cours de ses réceptions, il demanda donc à ses serveurs de servir en séquences. C'est ainsi qu'aujourd'hui, en France nous pratiquons en fait le service dit **service à la russe** (appelé aussi au guéridon).
J'oubliais un dernier point : les Russes adorent porter des toasts, le verre de vodka levé. Tout dépend évidemment de l'occasion, mais plus celle-ci est solennelle et importante, plus les toasts seront longs. Il faut toujours respecter la règle suivante : il faut prendre son verre en main au début du discours et ne jamais le reposer avant la fin du toast.

Quelle place aujourd'hui pour les cuisiniers français au Kremlin?

Revenons d'abord à l'année 2000. Boris Eltsine vient de démissionner et il est remplacé par **Vladimir Poutine**, un ancien du K.G.B. (les services de renseignement soviétiques). Ma mission est terminée et je quitte la Russie plutôt ravi car après la période « bon enfant » de l'époque Eltsine, on assiste à Moscou au retour de l'autorité et de l'ordre strict. Si le nouveau président Poutine cherche à rétablir la grandeur de la Russie, il a aussi une histoire personnelle liée à sa famille dont il a très peu parlé : son grand-père paternel, Spiridon Poutine, avait travaillé comme cuisinier pour Lénine, puis pour Staline dans leur datcha de la région de Moscou. Poutine restera donc fidèle à la cuisine russe et répugnera à confier ses cuisines à des étrangers.
En 2008, Poutine, qui reste l'homme fort de la Russie, doit laisser la présidence de la Russie à **Dmitri Medvedev**, ancien président de Gazprom. Dès son arrivée au Kremlin, Medvedev voudra pour ses cuisines renouer avec la tradition des Tsars : il embauche un chef français, **Jérôme Rigaud** originaire de Perpignan. C'est avec lui que l'on peut découvrir les cuisines du Kremlin. Il dirige une équipe de 30 cuisiniers, les cuisines sont installées au sein du Kremlin dans un local flambant neuf de 2000 m2. Le stock de vaisselle est impressionnant : il comporte 20 000 assiettes et 100 000 verres car il faut pouvoir servir jusqu'à 1000 personnes dans les salles d'apparat du Kremlin. Le rôle du chef des cuisines est fondamental, il doit bien sûr assurer la préparation des repas et la coordination des services: la durée d'un repas ne doit pas dépasser 40 minutes. Mais il doit choisir puis faire approuver les menus par le président, s'assurer que les aliments n'ont pas été empoisonnés. Il dispose pour cela d'un médecin spécialiste de l'hygiène surnommé « l'œil de Moscou » qui s'assure de la propreté des cuisines et goute tous les plats. Il doit vérifier qu'il n'y a pas de vol et fait peser tous les aliments. Il doit préparer lui-même toutes les assiettes destinées à la table du président.
Au cours de son séjour au Kremlin, J. Rigaud aura l'honneur de recevoir un club très fermé : « le Club des Chefs

Jérôme Rigaud chef cuisinier du Kremlin

Régis Trigel chef cuisinier du Sixty situé au 61e étage de la Tour de la Fédération

Jérôme Rigaud le chef des chefs

En 1896, le lieutenant Jean de Courcy effectue un stage au sein de l'armée du Tsar à Saint Pétersbourg .
Il décrit ici comment il évitait les excès d'alcool lors d'une réception :
... Après le repas, on fait venir les chanteurs du régiment; ils chantent en chœur, ils dansent. Ils saisissent le noble invité à bras-le-corps et l'élèvent à force de bras ; dans cette position on lui fait passer son grand verre de champagne qu'il faut boire d'un trait. De cette manière, on s'efforce de griser complètement l'invité!
Voici comment je réussissais à éviter ce résultat :
« Pendant le repas, je buvais le moins possible ; après, et surtout quand j'étais porté à bras-le-corps, je faisais semblant de boire en renversant le contenu de mon verre par terre ou sur la tête de mes porteurs. Les officiers russes, déjà ivres, ne s'en apercevaient pas. J'oubliais de dire que le plus jeune des officiers avait pour consigne de ne pas boire afin de pouvoir reconduire chez lui l'invité ».

des Chefs » qui rassemble les cuisiniers des plus grands chefs d'état de la planète.
Malheureusement le séjour de J. Rigaud au Kremlin s'achèvera au retour de Poutine à la présidence de la Russie en 2012.

Quelle place aujourd'hui pour les cuisiniers français en Russie?

La Russie, et surtout ses capitales Moscou et Saint Pétersbourg, sont maintenant ouvertes à toutes les cuisines mais néanmoins les cuisiniers français continuent à tenir les cuisines de lieux prestigieux et à faire honneur à la cuisine française.
Nous citerons à Moscou : Guillaume Joly, chef de cuisine du Hyatt Ararat de Moscou. Confronté aux goûts des Russes, et par amour du pays, il s'est adapté à des habitudes culinaires différentes, il regrette néanmoins que les Russes vont au restaurant pour faire la fête et surtout pour y être vus, pour l'ambiance et le décor.
Régis Trigel, chef cuisinier, à la tête du plus élevé restaurant d'Europe, le Sixty, situé au 61e étage de la tour Fédération
Il aime la cuisine russe, et tout particulièrement la soupe à base de betteraves rouges : le bortsch et beaucoup moins les ingrédients gras tels que la mayonnaise.
Nous terminerons ce voyage culinaire à **Saint Pétersbourg**.
En effet, depuis 2016, tout Lorguais sortant d'une visite du célèbre musée de l'Ermitage et ayant un peu la nostalgie de son pays se doit de rendre visite au restaurant «Bruno». Le chef lorguais **Clément Bruno** associé à son ancien cuisinier **Dominique Saugnac** a créé une société de conseil et permis l'ouverture d'un nouveau restaurant français à deux pas du musée de l'Ermitage et de l'Amirauté. Il a su, avec talent, reproduire l'ambiance chaleureuse de son restaurant de Lorgues en Provence. C'est le jeune chef **Jérome Seuillot,** formé à Lorgues, qui a fait revivre avec passion et précision les recettes originales à base des différentes truffes de saison dont bien sûr la truffe noire [Melanosporum]. Soyons persuadés que les Russes de passage qui, comme nous l'avons vu, aiment les champignons, apprécient les plats à base de truffes de Clément Bruno[2].
En mars 2018, ce restaurant, désormais réputé, a organisé, en partenariat avec le consulat général de France, un dîner de gala pour célébrer l'excellence de la gastronomie française. Cette manifestation unique au monde dénommée **Goût de / Good France 2018** s'est déroulée simultanément sur 5 continents et dans plus de 150 pays, elle vise à mieux faire connaître le repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO depuis 2010.
Enfin, vous noterez que la langue russe n'est pas toujours très simple en lisant le panneau à l'entrée du restaurant **« Bruno »** : pour dire « de la truffe », le Russe utilise un seul mot… de douze lettres.
Voilà pourquoi notre journal « Vivre à Lorgues » se devait de raconter l'histoire de l'influence de la cuisine française en Russie au cours de ces deux derniers siècles car Lorgues y a bien contribué avec hier Antoine Maximin Allongue et aujourd'hui Clément Bruno.

François LENGLET

Dominique Saugniac restaurant Bruno de Saint-Petersbourg

Ambiance chaleureuse du restaurant de Lorgues

1-La vodka est l'eau de vie des Russes, d'ailleurs vodka est le diminutif de voda qui signifie eau.
2-Adresse du restaurant « Chez Bruno » à Saint Petersbourg :
10,Admiralteyski Prospect(Métro Admiralteyskaya) tel : 812 940 18 81

Sources
Le Roman de la Russie insolite de Vladimir Federovski / Ed.du Rocher
Russia Beyond : https://fr.rbth.com/gastronomie
Dans les coulisses du Kremlin
https://www.youtube.com/watch?v=zNDCFlc0Ses

Histoire, art et culture...

Pleins phares sur la pierre sèche

Propos recueillis autour d'un joli papotage un vendredi matin, au soleil, sur un banc vert de notre douce cité...

Propos d'un homme passionné de culture. Son jardin n'est pas un jardin ordinaire. Il est planté de graines qui font fleurir le patrimoine rural. Vous avez certainement croisé ce personnage au hasard des rues.... Car tous les jours, il attend le facteur, la pipe coincée au bec et la casquette bien vissée sur ses cheveux de neige. Que faire d'autre lorsque l'on a sa boîte à lettres régulièrement saccagée, me direz-vous ? Au cours de notre conversation, il se lèvera inopinément, scrutant l'horizon, à l'affût de la camionnette jaune du postier. Un jour, lorsqu'il en aura assez de faire le planton, il optera pour la poste restante. Car c'est ainsi qu'il embrasse la vie : pas de téléphone, pas de voiture, pas de bricolage ni de jardinage, bref rien d'embarrassant qui pourrait faire obstruction à son goût de la conversation, de la balade, de la causette, de la découverte, de l'histoire locale et de l'Histoire avec un grand H.

Je vais vous faire partager l'entretien que j'ai eu avec un « anonyme », *Monsieur « Personne »*. On l'appellera *P.* dans ce récit. Retraité de l'Education Nationale, ancien professeur d'histoire-géographie originaire d'Aix et muté à Lorgues en 1974, passionné par le Moyen-Age, sa vie se résume en promenades et en recherches non archéologiques axées sur le « petit patrimoine rural », celui constitué essentiellement en pierres sèches. Il mène des recherches sur tout ce qui est situé au-dessus du sol, car à ce niveau, tout est accessible.

Alors, c'est parti pour un brin de causette...

B. « Qu'est-ce donc que le petit patrimoine rural ?

P. - Il regroupe les constructions suivantes : Les puits (pas le trou, mais la construction au-dessus), les bories, les pigeonniers et les apiés**.*

B. « Et à Lorgues, où peut-on trouver des vestiges de ce patrimoine ? »

P. - En ce qui concerne les puits : qui dit puits dit présence d'ancienne exploitation agricole nécessitant de l'eau. Il faut donc ouvrir l'œil et axer nos recherches vers les domaines campagnards.

Pour les bories, si vous allez vers les Maneous, en dessous du Château de Crostes et des

Pigeonnier

vignes, vous en trouverez une.

B. « Et les pigeonniers ? »

P. - Alors pour les pigeonniers, il faut que vous sachiez qu'il en existe deux catégories : ceux des villes, reconnaissables à leurs petites fenêtres entourées de carreaux vernissés et ceux de forme ronde, du domaine rural. Trois pigeonniers ronds sont répertoriés à Lorgues, dont un à Sauveclare. Il s'agit de constructions comprenant un toit toujours en pointe, une partie haute orientée vers le nord et une partie basse orientée vers le sud, pour la chaleur. Ce système contraint les pigeons à sortir, attirés par la chaleur. Le second pigeonnier rond se trouve au domaine Saint-Christophe, sur la route de Saint-Antonin.

Quant au troisième, très délabré, il se situe sur le domaine de La Martinette.

Construire un pigeonnier rond demande de l'argent et relève de l'économie.

Par contre, la mise en place des pigeonniers de ville nécessite peu de frais et offre l'avantage de pouvoir nourrir les habitants. Quoi de plus délicieux que des petits pigeonneaux rôtis, assaisonnés aux herbes de Provence ?

B. « Et si vous nous parliez des apiés maintenant ?

P. - Il existe deux sortes d'apiés : les apiés en clos (XVIe – XVIIe) et les apiés à niches (XIXe). Vous pouvez voir un apié à 7 niches à Sauveclare, avant le gué.

Parlons aussi des apiés des Pères qui dépendaient de grandes communautés religieuses. Il s'agissait d'importantes constructions, au format quasi industriel. Les abeilles fournissaient le miel, certes, mais surtout la cire. Cire indispensable pour la fourniture des bougies et des cierges. On s'éclairait à la bougie et les cierges se consumaient dans les églises. Sachant qu'une abeille ne vit que 3 semaines, il ne fallait pas que la production s'arrête.

B. « Et si nous parlions de vos moyens et techniques de recherche ?

P. - Tout cela nous occupe pas mal ! Nous couvrons tout le Var, toute la partie du Var à côté des Alpes-Maritimes, jusqu'aux environs d'Aix (Rians).Nous y trouvons un double but : nous faire plaisir et découvrir de nouvelles choses. C'est comme une chasse au trésor, chasse au patrimoine rural. Nous opérons par repérage sur les cartes au 20e datant de la fin du XIXe siècle. Un outil qui nous aide beaucoup est l'altimètre car certaines choses correspondent à certaines altitudes. Et après avoir déniché notre « trésor », le GPS nous sert à le localiser sur la carte.

La végétation a joué et joue toujours un rôle envahissant. Par exemple, par rapport au XIXe siècle, la forêt a repris 40% de surface. On pourrait se servir de drones, mais avec eux, on ne verra rien de ce que l'on cherche. Il existe bien des satellites qui percent la végétation mais un enclos recherché peut s'être transformé en bois.

Le cadastre napoléonien nous a fait trouver beaucoup de choses.

Et enfin dans la liste des aides possibles, citons les anciens qui ont vécu avant 1914 et les chasseurs arpentant les campagnes et leurs moindres recoins. Lorsque nous avons affaire à des gens avertis, c'est un vrai plaisir !

B. « Connaissez-vous l'Association des Amis de St Ferréol ? »

P. - Oui, évidemment. Eux sont plus axés sur les oratoires, les chapelles et les monuments. Nous, avec un petit groupe, nous nous intéressons tout particulièrement au patrimoine rural.

70% des gens de Lorgues ne connaissent que la Collégiale au répertoire de leur patrimoine… alors qu'il y a tant d'autres merveilles à découvrir.

Bories

Apiès

●●● Le temps passe très vite à l'écoute de P. et ce cours magistral va bientôt cesser, hélas.
B. « Dites-moi, avez-vous quelque rêve secret dans votre vie si bien remplie ? »
P. - Moi, mon rêve, c'est de trouver l'équivalent du trésor du tombeau de Toutankhamon.
Rappel à propos de ce trésor : l'archéologue Nicholas Reeves suggère que le jeune Toutankhamon, disparu prématurément avant son vingtième anniversaire, aurait été inhumé à la hâte dans un tombeau qui n'était pas le sien : celui de la reine Néfertiti, l'épouse du pharaon Akhenaton, son père. Une nouvelle pièce d'un assemblage de poupées russes ?... (sic).
Pour finir… Suspens… Est-ce que P. arrivera un jour à trouver un autre trésor ?
En tout cas, grâce à lui et à ses compagnons de recherche, nous avons appris des choses intéressantes sur notre patrimoine rural.
Gardons les yeux bien ouverts au cours de nos balades et tentons nous aussi, d'apporter notre pierre à l'édifice de notre patrimoine rural.
Et je fermerai la page en mentionnant quelques propos retenus auprès d'anciens élèves de ce professeur en jeans et aux cheveux longs.
« J'en garde un bon souvenir ! »
« Son rapport avec la discipline était à part: il avait beaucoup de respect pour les élèves. »
« Ses cours magistraux avaient cela d'exceptionnel : ils se basaient sur l'échange et la communication. »
« C'était un professeur extrêmement cultivé et passionnant ».
« Il préparait bien votre entrée au lycée en vous apprenant à être autonome. Ses cours étaient très atypiques ». C'était étrange, il n'avait pas de cartable. Il ramassait les copies, les pliaient en deux dans le sens de la longueur et les rangeaient dans un sac ».
« J'étais une bonne élève et je suivais ses cours en prenant des notes. Ce n'était pas le cas de tout le monde. Parfois, pour vérifier si son audience était à l'écoute, il dérivait complétement du sujet et se mettait à parler d'autre chose. Juste pour voir les réactions…».

Béatrice BEDIN

* borie, nom féminin : petite hutte ronde en pierres sèches dans le midi de la France*(en Provence, cabane de pierre sèche qui servait au paysan, propriétaire d'une parcelle éloignée du village, à remiser des outils, à entreposer provisoirement sa récolte, à abriter des animaux de bât et à se protéger des intempéries*) – source : fr.wiktionary.org

** Les apiés ou murs à abeilles *.Comme les cabanes en pierres sèches, les murs à abeilles sont d'une grande variété. Les apiers familiaux sont constitués d'une dizaine de ruches maximum placées dans des murs de soutènement ou de clôture. Suffisant au besoin d'une seule famille, ils assuraient une production agricole d'appoint qui participait à la consommation autarcique caractéristique d'une économie agro-pastorale au même titre que la basse-cour, le potager et le verger. Ils se situaient donc près de l'habitation principale. Viennent ensuite les apiers monastiques où l'on peut penser que les ruches fournissaient, outre le miel destiné à la consommation des moines, la cire d'abeille nécessaire à la confection de cierges et de bougies. Enfin, les grands murs de 20 à 60 niches témoignent d'une activité commerciale. Répartis essentiellement dans les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse, ils datent probablement des XVIIIe et XIXe siècles.*
(source : www.plus.randomania.fr)

Dans l'eau cla

Avec les « gilets jaunes » et les affrontements avec les forces de l'ordre , un peu partout en France, il est question de grenades de desenceclement, entre autres moyens de maintien de l'ordre. Le mot grenade me rappelle une péripétie qui m'est arrivée, il y a déjà bien longtemps dans le cours de la Florièye. Ca n'a , bien sûr, aucun rapport ni de loin ni de près avec l'actualité. Voici cette petite histoire lorguaise qui a sa place dans les feuilles de V.A.L

C'était au printemps de je ne sais quelle année. Cela importe peu. J'étais allé faire un tour sur les bords de la Florièye, lieu-dit pour les vieux lorguais «le gros clou». Je pataugais dans son lit, depuis des lustres, étant enfant, nous : Jean Olivero, JP Poitevin, Jean Perrin, Pierre Perrin, etc… descendions et remontions le cours de la Florièye, du pont de Sauveclare jusqu'au hameau des Pailles pour le plaisir de marcher dans l'eau et aussi pour braconner quelques truites égarées. La Florièye coulait peu, l'hiver avait été sec.
Dans un des méandres qu'elle fait avant le pont vieux, par je ne sais quel coup du sort je perdais l'équilibre et je m'allongeais de tout mon long dans 5 cm d'eau, sur un tapis de pierres glissantes dont je ne sortis pas indemne, un genou écorché ainsi que le coude droit et une belle bosse au front. Ma tête ayant essayé de fendre un gros galet. Je me relève, un peu sonné. je prends appui sur un galet pour y arriver. Eh! C'est pas un galet, ce galet ! Nom d'une pipe (juron préféré de Joseph Rainoird) c'est… mais, fan de chichourle… (non ! ce n'est pas, non plus, une pépite d'or, la ruée vers l'or c'est plus à l'Ouest), je n'en crois pas mes yeux… c'est une grenade offensive. Elle est recouverte d'une mince couche de concrétions.

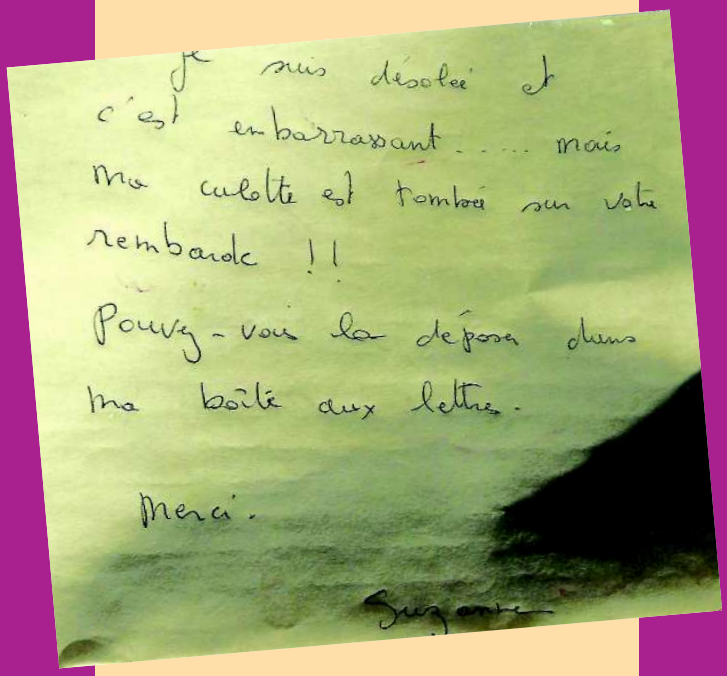
ire de la Florieye, il y a…

Je me relève, prends quelques repaires, et rentre à Lorgues.
Je vais à la gendarmerie qui me renvoie à la Mairie. A la Mairie, « je tombe » sur le garde Authenac. Je lui raconte. Il me croit à moitié ; « une grenade dans la Florièye, non mais Cascetta, tu as bu !!! » Il appelle le garde Lebouté. La Police municipale n'ayant pas de voiture en ce temps là, je suis mis à contribution et je retourne vers la Florièye, avec les gardes.
Avec d'infinies précautions, René Authenac (marin d'état dans une précédente vie) récupère l'objet et le transporte jusqu'à ma voiture. N'ayant rien prévu pour déposer la grenade en sécurité, il la tient à bout de bras, le bras sortant par la fenêtre. On fait à très petite vitesse, les 3,5 km qui nous séparent de Lorgues. Phares allumés, warning en action , coups de klaxon et gestes pour s'éloigner de nous aux nombreux usagers rencontrés ou suiveurs, nous faisons une entrée remarquée dans Lorgues et sur le Cours.
Le garde Authenac redouble de précautions pour transporter la grenade jusqu'à… la prison municipale. On se croirait dans un film. La porte fermée à double tour, on contacte le service de déminage de Toulon.
Cette grenade est restée huit jours « en prison ». On n'a jamais su comment elle était arrivée là où je l'ai trouvée. Un braconnier, peut-être…

Jean-Louis CASCETTA

MOI, YOUKI, CHIEN DE GARDE

MOI, JEAN-LOUIS, FACTEUR DES POSTES


Je suis désolée et c'est embarrassant ..... mais ma culotte est tombée sur votre rembarde !!
Pouvez-vous la déposer dans ma boîte aux lettres.
Merci.
Suzanne

Il y a déjà bien longtemps, comme le temps passe… qu'à l'occasion d'une tournée, je fus surpris de trouver accroché à une boite à lettres cette missive, destinée au voisin du dessous… ça valait bien une photo ! Non.

J-L. C.

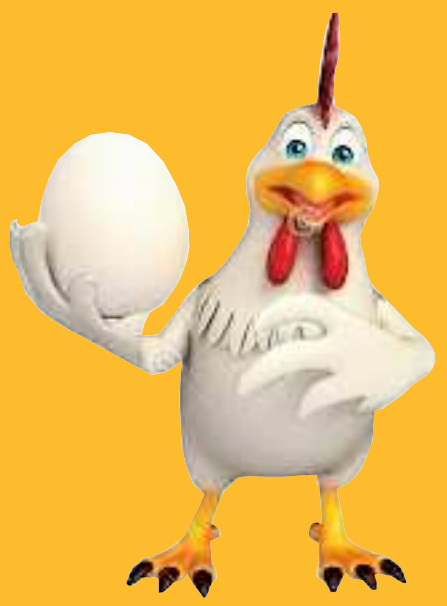
VIVENT LES POULES !

« Poule » est un nom commun en français. Il est généralement don-né à plusieurs espèces d'oiseaux et plus généralement à la femelle de plusieurs espèces d'oiseaux, principalement des galliformes (poule faisane, poule perdrix, poule de bruyère, poule d'Inde, etc.) et en particulier à la poule domestique, Gallus gallusdomesticus.

On estime la période de domestication de la poule entre -8000 et -6000 ans avant notre ère en Asie. A cette époque les poules pondaient entre 5 et 20 œufs par an.

De l'Antiquité à la Renaissance, la poule domestique est devenue un animal très répandu dans toutes les provinces d'Europe. Des rois tels que Charlemagne ou Henri IV (et sa célèbre poule au pot) encouragent son élevage.

Au début du XIXe siècle, l'homme maîtrise la sélection de ses volailles et malgré la dominance de la couleur noire, chaque région possède plus ou moins une race locale adaptée à son milieu géographique. Au milieu du XIXe siècle arrivent les races asiatiques, comme la Cochin, qui pond des œufs bruns. L'usage



des poulaillers se répand dès lors. La sélection des pondeuses a commencé à la fin du XIXe siècle.
En France, la grande diversité des races (plus d'une quarantaine) a fondu comme neige au soleil, à tel point qu'on les considère pour la plupart comme disparues à partir des années 1970. Par chance, dès 1980, des éleveurs de tous types (amateurs, professionnels, écomusées, l'INRA* et bien sûr la SCAF**), animés d'une forte volonté de restauration patrimoniale, vont s'acharner à les reconstituer et à les réinsérer dans nos campagnes. Toutes n'ont pas retrouvé leur prestige d'antan et certaines sont à faible effectif ou en cours de réintroduction, mais elles sont toujours là, fortes de leurs qualités fermières. À partir de 2010, de nombreux programmes d'introduction de poules dans les foyers français donnent l'occasion au grand public de ce qui permet de relancer quelque peu le marché de la poule de race.
Mais aujourd'hui, en plus de ses qualités nutritives et de ses œufs si nourrissants et faciles à utiliser, la poule, omnivore, nous offre la possibilité de traiter naturellement notre environnement !
En effet, la poule a plusieurs fonctions: en plus de pondre, elle recycle les déchets de cuisine, mange des limaces, des vers, larves et autres nuisibles, gratte et fertilise le sol : ses fientes sont riches en azote, phosphore, potassium, calcium. Elle peut également contribuer à réchauffer une serre, et on l'utilise même pour éliminer le frelon asiatique qui attaque les ruches !
Aujourd'hui, de plus en plus de personnes possédant au moins un jardin clos installent un poulailler avec au minimum deux poules, car elles supportent difficilement l'isolement et la solitude. L'idéal est d'avoir des poules d'âge différent pour permettre une alternance dans la ponte des œufs, sachant qu'une poule vit en moyenne entre 4 et 5 ans.
Le dessein de cette action : réduire les déchets ménagers. En plus de son repas quotidien composé de graines, une seule poule est en effet capable de manger jusqu'à 150 kilos de déchets organiques par an : pain, épluchures, restes de légumes ou de fruits, et même des restes de viande, de poisson et de crustacés. Elle mange tout ! De plus, la poule est apprivoisable facilement et elle est très sociable, ce qui fait le bonheur des enfants.
Et puis, cerise sur le gâteau, on a tous les jours des œufs frais de grande qualité et gratuits ! Environ 200 œufs par an.
Afin de réduire les déchets, le SITTOMAT***, syndicat de la métropole toulonnaise, Sud Ste Baume, vallée du Gapeau jusqu'au golfe de St Tropez, s'est engagé à offrir un poulailler contre l'achat de deux poules. Cette action est d'ores et déjà un succès avec quelques 2000 foyers participants. Des visites sont organisées chez les habitants afin de vérifier les soins apportés aux animaux.

Mais d'abord, si on souhaite posséder des gallinacés, comment faut-il s'y prendre ?

Que dit la loi :
Vous pouvez avoir des poules à condition qu'elles soient élevées dans un jardin, dans un poulailler ne dépassant pas 20m² (sinon,établir une demande de permis de construire auprès de la mairie), et que leur nombre ne dépasse pas 50. Au delà, l'élevage serait assimilé à une exploitation agricole.
Respecter également les règles de bon voisinage (nuisances sonores, olfactives...), et se renseigner auprès de la mairie.

Le poulailler :
est un équipement essentiel pour élever des poules. On peut le construire si on est bricoleur, ou bien l'acheter. On en trouve désormais à tous les prix dans les animaleries, mais également dans les grandes jardineries ainsi que sur le net.

●●● ***Un poulailler assure plusieurs fonctions :***
mettre les poules à l'abri de l'humidité et du froid, la nuit comme le jour,
leur permettre de boire et manger,
d'y pondre et d'y couver en toute sécurité... à l'abri des prédateurs, et dans de bonnes conditions d'hygiène.
Un poulailler confortable comprend donc un nid par poule, une mangeoire, un abreuvoir, un perchoir et un pondoir pour 3 poules.

L'emplacement du poulailler :
Il faudra placer le poulailler dans un endroit du jardin au calme, abrité du vent et des intempéries.
Pas trop éloigné de la maison toutefois, afin de pouvoir s'y rendre sans contrainte.
Placer le poulailler au fond du jardin pourrait vous tenter. Mais en cas de mitoyenneté, s'assurer que la proximité du poulailler ne cause aucune nuisance sonore ou olfactive à vos voisins...

Les prédateurs :
A la campagne, les attaques de poules par les renards ne sont pas un mythe; aussi vous apporterez un soin tout particulier à la clôture qui délimitera votre basse-cour.
Plus classiquement, les chats comme les chiens doivent être tenus à distance...

Prendre soin de ses poules :
S'assurer qu'elles ont toujours à boire (de l'eau propre et en quantité : la poule pouvant souffrir rapidement de déshydratation en cas de grosse chaleur) et à manger.
Ramasser les œufs régulièrement pour qu'ils ne soient pas cassés et pour éviter que vos poules ne les couvent pour rien.
Renouvelez régulièrement la paille et tenez votre poulailler propre.
Les poules sont omnivores, aussi vous pouvez leur donner, en plus des graines quotidiennes, les restes de vos repas.
Elles ne doivent pas rester cloîtrées dans le poulailler : faites leur prendre l'air chaque matin.

Quelle race de poule choisir ?
Il existe une grande diversité parmi les poules. Plusieurs centaines de races sont répertoriées dans le monde ; 43 races locales sont reconnues en France. Certaines sont plus adaptées que d'autres à un petit jardin, comme il y a de plus ou moins bonnes pondeuses… Voici un choix, forcément subjectif :

Gâtinaise : toute blanche. Elle pond bien en hiver.

Orpington : la fauve est la plus répandue. Sociable, même familière, et calme, elle pond bien en hiver.

Marans : on la connaît pour ses œufs couleur chocolat… Race très ancienne, rustique et bonne pondeuse (200 œufs par an)

Coucou de Rennes : originaire de Bretagne, elle se diffuse bien aujourd'hui. Pondeuse moyenne, sa chair est excellente mais elle a besoin d'espace…

Sussex : plutôt élégante en blanc herminé ou tricolore, c'est une excellente pondeuse avec un caractère facile.

Et puis, quitte à faire un choix, pourquoi ne pas privilégier les races locales, et participer ainsi à leur sauvegarde ?

Faut-il un coq ?
La réponse est non. Les œufs que nous mangeons au quotidien sont « clairs », donc non fécondés par le coq.
Et voilà, si nous souhaitons et si nous pouvons avoir des poules, nous contribuerions à traiter biologiquement nos déchets ménagers, à lutter contre le réchauffement climatique et à préserver notre environnement déjà pas mal pollué !
A bèn lèu

Jean François HUMBLOT

* INRA : Institut National de la Recherche Agronomique
**SCAF : Société Centrale d'Aviculture de France
*** SITTOMAT : Syndicat Intercommunal de Transport et de Traitement des Ordures Ménagères de l'Aire Toulonnaise.

Bibliographie :
-Gallus gallusdomesticus : Wikipedia
-Mon jardin en permaculture
-VAR MATIN janv. 2019

La sirène

Il fut un temps que « les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître », ainsi que le chantait Charles Aznavour, c'est la voix de la sirène située sur la toiture de l'hôtel deville. Encore que, puisque le premier mercredi de chaque mois, elle hurle pendant près de trente secondes pour dire qu'elle est opérationnelle et qu'elle fonctionne bien.

Ce coup de sirène journalier à l'époque réglait la vie des lorguais. Elle sonnait tous les jours à midi (comme dans beaucoup d'autres villages alentours) et avait pour but d'avertir les travailleurs dans nos campagnes qu'il était l'heure de la pause pour manger un morceau. Et l'on disait : « es mièjour » en bons provençaux que nous étions, il est midi en bon français.

A l'heure actuelle elle ne sonne plus. Pourquoi ne pas la faire sonner comme auparavant tous les jours à midi? Je sais que certains diront que c'est bruyant, mais trente secondes sur 24 heures…!!

Quand elle sonnait à d'autres moments que midi, c'était qu'il y avait un problème: feu de cheminée (2 coups) ; feu de forêt sur Lorgues (3 coups) ; et feu de forêt hors de la commune (4 coups).

Cela pour avertir les pompiers qui étaient à l'époque en majorité des employés communaux (les cantonniers), car bien sûr en ce temps-là, il n'y avait pas de portable, pas de radio (si la sirène ne fonctionnait pas il fallait faire du porte à porte pour trouver du personnel) et surtout pas de caserne, juste un garage communal (dans la montée de Saint Auxile) ou était remisé le véhicule de secours, soit : une jeep avec citerne, un Dodge pour le transport des hommes et du matériel, et un G.M.C. (conduit généralement pas Titin Roux, le père de Michel Roux). Tout ceci sous le commandement d'Albert Mathieu (mon grand-père), puis plus tard d'Albert Marsanne. La « caserne » avait été déplacée et occupait l'ancien garage des Etablissements Léandre Régis… devenu aujourd'hui le dépôt communal. Ce n'est qu'avec l'arrivée de Jean Michel Sorasso et la construction de la caserne actuelle que la sirène a cessé de mugir, puisque les pompiers sont de permanence tous les jours. Et ils font un travail admirable pour assurer notre sécurité.

Michel MATHIEU

Toute la saveur de la méditerranée

On la goutte depuis huit mille ans sur les rives de la Mare Nostrum. Bonne à manger comme à soigner, l'huile d'olive joue aussi un rôle essentiel dans les rites de toutes les religions antiques.

Blé, vignes et olivier

De la trilogie des cultures méditerranéennes, l'olivier est le seul à avoir vu le jour sur les rives de la Mare Nostrum.
Si les traces les plus anciennes de « l'oleaeuropea sylvestrus » l'olivier sauvage ou oleastre remontent au néolithique, il n'y a aucune raison que les chasseurs-cueilleurs du mésolithique n'aient pas déjà récolté des olives, il y a plus de 10 000 ans. « On a longtemps situé ses racines au Proche-Orient, explique Jean-Pierre Brun, professeur au Collège de France, mais on sait aujourd'hui, grâce à des noyaux fossilisés, qu'il s'est implanté quasi-simultanément en Afrique du Nord et en Espagne ».
Quant à la production d'huile d'olive, elle est difficile à dater. La découverte de noyaux écrasés sur le site aujourd'hui immergé de Kfar Samir en Israël, la fait remonter à 8000 ans au moins. En occident le gisement le plus ancien se situe à Seaffa Pierra en Corse, daté entre 4 800 et 3 500 ans avant J.C.
La domestication de l'oléastre s'est faite très progressivement : Rome répand dans son empire la culture de « l'ami des sols rebelles » selon l'expression de Virgile, qui résiste à la sécheresse et aux gelées modérées.

Une belle femme est une femme luisante

De là à faire de l'huile le pilier de la civilisation méditerranéenne, il y a un pas à ne pas franchir, selon Jean-Pierre Brun qui estime que le véritable ciment de cette culture est le vin.
Toutefois Hypocrate (460-370 avant J.C.) et Dioscoride (vers 20-90) convaincus de ses propriétés curatives, antalgiques et laxatives, entre-autres, lui ménagent une place de choix dans la pharmacopée. Et J.P. Brun de préciser : « on sait aujourd'hui que c'est un antifongique et un insecticide ».
L'huile, par ailleurs, s'invite aussi en esthétique, notamment au rayon parfumerie : et l'historien d'ajouter en souriant « avant que l'on apprenne à se passer de gras pour fixer les effluves, une belle femme parfumée était une femme luisante ! ».
Mais l'oléagineux s'impose surtout dans le monde sacré.
Dans le polythéisme grec, il suffit d'oindre une pierre banale pour en faire un autel.
Chez les Hébreux, dans le temple de Jérusalem en 164 av. J.C., une fiole d'huile pure était préservée pour alimenter le chandelier qui éclaire en permanence le saint des saints.
Le liquide vierge entre aussi dans la préparation des huiles sacrées chrétiennes, dont le saint chrême, utilisé lors des différents sacrements.
Enfin l'olivier et son nectar source de lumière associée au Prophète, sont cités à plusieurs reprises dans le Coran.

Et aujourd'hui ?

Les seules vertus que l'on veut bien leur prêter se cantonnent à notre assiette.
Miraculeuses ? peut-être… mais plus vraiment magiques, puisque l'on a parfaitement décrypté le fonctionnement de ses molécules bénéfiques.

Adoptons le régime crétois !

Texte de Robert Badin puisé chez Laure Dubesset-Chatelain

HALTE AUX INSALUBRITES CANINES DANS LES ESPACES PIETONNIERS DE LORGUES !!!

Après avoir encore entendu de nombreuses personnes indignées, révoltées, et qui en ont marre de voir le comportement de ***certains propriétaires canins responsables des déjections causées sur les lieux de passage*** (trottoirs, rues, portes et quartiers), je reprends malheureusement la plume une seconde fois en leur nom, malgré les efforts faits par la commune en matière de nettoyage.

Tout d'abord, bravo et merci aux propriétaires de chiens qui, en ville ou dans les quartiers, prennent des précautions pour éviter ou nettoyer leurs déjections !

Certes, des progrès ont été faits comme l'acquisition d'un engin spécifique de ramassage de déjections avec du personnel employé spécialement à cet effet, mais il ne peut pas être présent à chaque minute pour nettoyer !!! Il y a aussi la ***mise à disposition de poubelles identifiées dans certains endroits mais dommage qu'elles soient très insuffisantes en nombre.***

Néanmoins, on retrouve toujours dans les ruelles de Lorgues, sur les trottoirs, devant les portes ou portails et sur les passages piétonniers, des « sentinelles » bien fraîches qui peuvent provoquer chutes, glissades et autres désagréments !

Allez voir au début de la rue Notre Dame, la rue de la Résistance, les trottoirs de l'avenue Allongue, les trottoirs du Cours de la République, et même au milieu du chemin du parcours de santé de St Ferréol !!!

Vous souhaitez visiter la vieille ville ? Alors, avant d'admirer les vestiges, les tours et les remparts du XIIe siècle. des Templiers, il vaut mieux d'abord regarder le bitume !!!

Allez voir par exemple dans les communes comme SAINTE-MAXIME, MENTON, MONS, COTIGNAC, LE VAL et autres, il y a des panneaux d'information et de mise en garde partout ! Allez voir les villages d'Alsace, de Bretagne ou du Béarn, etc. vous verrez comme c'est super propre !

Et nous, à LORGUES ???

A DRAGUIGNAN, une campagne de propreté a été lancée => 68€ d'amende !

Alors quoi faire ?

LORGUES n'est pas située au milieu de la Savane. LORGUES doit être une ville propre et saine ; donc, Mesdames et Messieurs les propriétaires canin, arrêtez svp de laisser vos toutous tous seuls ou sans surveillance dans les rues, dans les quartiers, et dans les zones piétonnières!

Et n'ayez pas honte de ramasser leurs déjections !

Nous habitons une ville magnifique ; les lieux communs, les quartiers et les espaces publics doivent être respectés en tous points, propres et salubres avant tout !

A bon entendeur et surtout qu'on se le dise, merci !

A bèn lèu

ADRESSES UTILES

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

Médicaux
Para Médicaux

Médecins
- Lebon H. 04 94 73 70 27
- Magnier A. 04 94 73 95 74
- Grouiller G. 04 94 73 70 27
- Isvanca E. 04 94 73 70 30
- Laure Ch. 04 94 73 70 27
- Richez F 04 94 73 70 27
- Thirion F. 04 94 73 95 95

Rhumatologue
- Joïta M. 04 94 47 41 38

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

Laboratoire d'analyses médicales 04 94 60 47 70

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

Infirmiers (es) à domicile
- Bardaji P. 06 26 64 11 89
- Bianco N. 06 10 50 49 12
- Boulleret L. 04 94 67 64 22
- Brunet P. 04 94 73 90 90
- Delattre M.F. 06 62 39 63 93
- Doublet S. 04 94 73 90 90
- Duclerc W. 06 63 24 49 91
- Ferrero L. 06 01 44 42 79
- Frere D. 04 94 73 90 90
- Guedon N. 04 94 73 90 90
- Habary C. 04 94 73 90 90
- Lakhal R.D. 06 82 31 87 31
- Legendre M.P. 04 94 73 90 90
- Magnan M.M. 04 94 67 64 22
- Marivoët C. 04 94 67 64 22
- Pedroni S. 06 09 59 34 28
- Pichot Q. 04 94 73 90 90
- Pilalas 06 62 39 63 93
- Ponchan S. 04 94 73 90 90
- Smith R. 04 94 73 90 90
- Tesson C. 04 94 73 90 90
- Truisi R. 04 94 73 90 90
- Urquiza M.J. 04 94 73 90 90
- Van Rompaey M. 06 83 12 65 91
- Wispelaere J.P. 04 94 73 90 90

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

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

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

Psychothérapeutes
- Amand-Jules C. 06 63 89 03 10
- Rougemont C. 04 94 47 95 14
- Tosi E. 06 77 20 06 91

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

Psychologue
- Perez J. 06 73 40 70 45
- Petit M. 06 09 03 48 29
- Rougemont C. 04 94 47 95 14
- Stoffaneller E. 06 68 90 88 88

Orthopédiste podoorthesiste
- Guillemard M. 04 94 47 49 44

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

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

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

Kinésithérapeutes
- Aumonier P. 06 68 54 85 21
- 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 J.F. 04 94 73 94 78

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

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

Audioprothésiste
- Metzinger M. 04 94 47 00 27

Diététicienne
- Allègre M. 06 03 28 69 18

Nutrithérapeute
Naturodiététicienne
- Buwaj K. 04 94 47 57 18

Prothésiste capilaire
- Moulet B. 04 94 84 36 55

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

Déblocage musculaire
- Mortelette J. 07 89 30 06 22

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

Hypnothérapeute
- Dambra J.M. 06 80 65 47 63
- Duding S. 06 07 34 82 80

HYPNO PROGRESS 06 32 60 47 16

Naturopathe/iridologue
- Bernard C. 06 64 89 12 86

Vétérinaires
Chabaud M., Feremaz I., 04 94 73 96 32
Jean É., Postec R. 04 94 73 96 32

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

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

Pompiers ***18***

Centre de secours 04 98 10 40 78

Centre anti-poison 04 91 75 25 25

La Poste 3639

Multi-accueil

Lou Pitchounet 04 94 67 62 69

Trésor Public 04 94 39 00 40

Médecins de garde ***15***

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

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

Vivre à Lorgues

Rédacteurs
Robert Badin, Béatrice Bedin, Jean-Louis Cascetta, Jean-Marie Cavallo, Gisèle Esplandiu, Jean-François Humblot, André Lagier, François Lenglet, Alain Marcel, Michel Mathieu, Antoine Payet, Marc Tendille, Fabrice Tosi, Les élèves de la cité scolaire Thomas Edison.

Directeur de publication
Claude Alemagna

Secrétariat
Doris Bonardi.
04 94 60 13 02

Maquette
Alain Bonardi.
06 85 87 34 50

Imprimerie
SIRA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DÉCHETS

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

Nouvelle décheterie
Du ludi au samedi 8h-12h/14h-17h - Dimanche 9h-12h 06 79 13 55 65