



Vivre à Lorgues

JOURNAL COMMUNAL

La vido vidanto à Lorgue

Numéro 163 - Printemps 2025



Le mot du maire

Claude Alemagna

Outre ses richesses naturelles, historiques et patrimoniales, notre chère et belle Provence est composée de communes riches du parcours de vie de femmes et d'hommes devenus célèbres.

Leurs noms sont, de fait, directement associés au lieu où ils ont vécu et exprimé leurs talents. Nous avons quelques exemples : Brigitte Bardot et Saint-Tropez, Paul Cézanne et Aix en Provence, Jean Giono et Manosque, Zinedine Zidane et César avec Marseille, Frédéric Mistral et Maillane, Paul Ricard et Signes, Raimu et Toulon ou encore Marcel Pagnol et Aubagne.

Eh bien, comme vous le savez, notre commune de Lorgues est désormais identifiée à Clément BRUNO, notre merveilleux restaurateur devenu un grand de la gastronomie française de renommée internationale. Grâce à sa réussite, notre ville est connue aux quatre coins du monde. Il a su confectionner une gastronomie unique, élaborée autour d'un produit naturel de notre terroir, d'une rareté et d'une qualité incomparables : la truffe « tuber melanosporum ». Ce champignon exceptionnel se développe essentiellement dans les forêts de chênes et de noisetiers élevés sur un sol garni d'une terre aux éléments naturels spécifiques.

Clément BRUNO a donné à sa ville de Lorgues des lettres de noblesse gastronomique dont nous pouvons être fiers. À la maison de campagne héritée de sa grand-mère Mariette, il a été inspiré de ses recettes qu'il a su faire connaître et aimer. Il a, tout au long de sa carrière, proposé une gastronomie à la saveur exceptionnelle, jusqu'à devenir un restaurant étoilé au prestigieux guide Michelin. Les plus grands de ce monde sont venus déguster ses recettes à la truffe, de l'entrée au dessert, qu'il savait accompagner d'un humour provençal dont il avait le secret. Il était un personnage atypique, simple et d'une grande générosité notamment avec les plus fragiles. Soucieux d'assurer la pérennité de la Maison BRUNO, il a su transmettre à ses enfants la passion et l'amour de cette véritable institution. Discrète et humble, sa femme Nicole a participé et l'a accompagné tout au long de ce périlleux et magnifique parcours. La relève étant assurée, l'œuvre familiale perdure. « Chez BRUNO » est devenu un véritable label.

Clément BRUNO est resté fidèle à sa ville et est rentré définitivement dans l'Histoire de Lorgues. En toute objectivité, il a fait de son petit village, qui l'a vu grandir, le centre de gravité planétaire de la gastronomie française !

sommaire

LE MOT DU MAIRE 1

CITE SCOLAIRE 2

- Un forum des métiers réussi au collège Edison

PATRIMOINE 3

- La fontaine de la noix

PORTRAIT 5

- Clément Bruno l'ambassadeur de la truffe

- Adieu Clément Bruno

- La truffe le diamant noir

LECTURE 10

- Un conte - Le berger d'ombre

- Salon du livre

ASSOCIATIONS 12

- L'orchestre de l'harmonie lorguaise et ses instruments.

- Au fil de l'eau

REVUE DE PRESSE 15

- C'était écrit

- Mémoires de Lorgues

ACTUALITES 17

- Le canal de Panama, un enjeu majeur pour l'économie mondiale

SOCIETE 19

- Et si la France taxait les chiens

PROVENÇAL 21

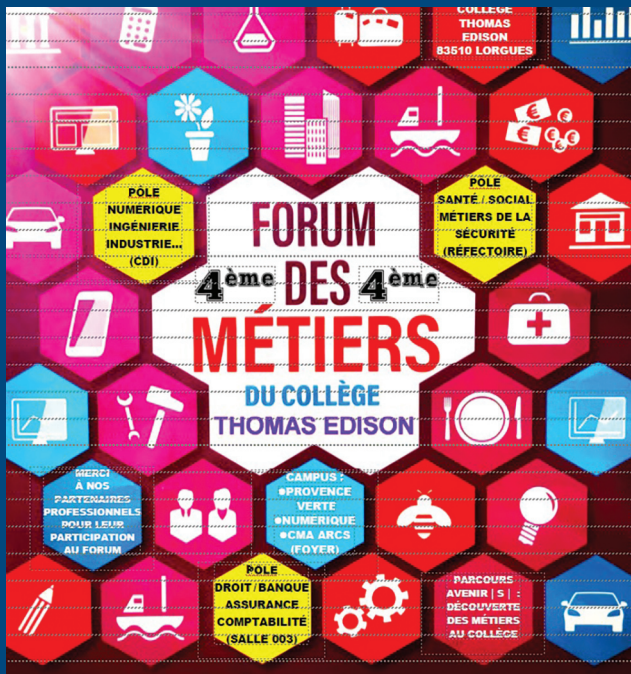
- Les Olivades

SANTE 22

- DETOX - C'est le printemps

QUIZ - MOTS CROISES 23

ADRESSES UTILES 24



Un Forum des Métiers réussi au Collège Edison de Lorgues

Le collège Edison a récemment accueilli avec succès son Forum des Métiers, un événement majeur destiné à éclairer l'avenir de ses élèves. Cette journée, qui s'est déroulée le vendredi 7 mars, a permis aux collégiens de découvrir une grande diversité de métiers et de bénéficier de conseils précieux pour leur orientation.

L'événement a été organisé par Mme Schöne principale adjointe, Mr Bioret documentaliste et Mr Tosi conseiller principal d'éducation et a permis aux élèves des classes de 4A, 4D et 4F de participer à des mini-conférences puis à différents ateliers tandis que les classes de 4B, 4C et 4E ont pris le relais. Différents espaces ont été aménagés pour accueillir les conférences et les échanges avec les professionnels :

- Foyer du collège : conférences de Campus Provence Verte, CMA Formation Les Arcs et Campus du Numérique.
- Cantine : découverte des métiers de la santé et du social ainsi que des métiers de la sécurité (infirmiers, éducateurs spécialisés, pompiers, gendarmes, armée de terre etc.).
- CDI : présentation des secteurs du numérique, de l'ingénierie/industrie et du monde animalier.
- Salle 003 : focus sur les métiers de la

banque et assurance, comptabilité et droit.

De nombreux professionnels issus de divers secteurs – artisans, entrepreneurs, professionnels de la santé, de la justice, de l'éducation, et bien d'autres – ont répondu présents pour partager leur expérience. À travers des stands dynamiques, des ateliers interactifs et des échanges enrichissants, les élèves ont pu poser leurs questions et mieux comprendre les réalités du monde du travail.

Ce forum a permis non seulement d'élargir les horizons des jeunes en leur faisant découvrir des métiers parfois méconnus, mais aussi de leur offrir des pistes concrètes pour leur avenir. L'enthousiasme des élèves, la disponibilité des intervenants et l'engagement de l'équipe éducative ont contribué à faire de cet événement une belle réussite.

Enseignants et partenaires locaux ont également joué un rôle clé dans la réussite de cette journée en favorisant des échanges constructifs et en encourageant la curiosité des élèves. Le Forum des Métiers du collège Edison a prouvé son importance dans le parcours d'orientation des jeunes. Un grand merci à tous ceux qui ont participé à cet événement inspirant !

Le conseil de vie collégien



La Fontaine de la Noix

Pourquoi « la Noix » ?

Un témoignage !

Dans le numéro précédent de VAL, notre maire consacre son éditorial à la Fontaine de la Noix. Voici le témoignage d'un lorguais qui revient sur l'origine du nom de cette fontaine et sur la vie autour de cette fontaine au milieu du siècle dernier.



Dans son livre paru en 1972, « Lorgues, cité franche de Provence », Louis Nardin nous décrit l'origine de la « Fontaine de la Noix » :

« Au milieu du 18^{ième} siècle, Lorgues voit le chiffre de sa population augmenter. En 1787, on dénombrait 3 900 habitants. Cette relative prospérité incita la municipalité à se préoccuper du problème de l'eau et de celui de l'agrandissement et même de l'embellissement de la ville.

Le maintien du débit des sources, l'amenée de l'eau potable aux fontaines publiques et l'attribution des eaux d'arrosage des jardins étaient parmi les préoccupations permanentes du conseil

La plupart des fontaines de la ville furent construites pendant cette période...

Celle de la place des Ormes mérite une mention particulière car on voulut en faire un monument susceptible d'embellir ce quartier "chic". On s'adressa à l'architecte Antoine Torcat de Marseille, qui s'était déjà chargé de travaux semblables. Il éleva pour 3 000 livres la fameuse fontaine de marbre de Carrare que nous désignons irrespectueusement "Fontaine de la Noix" ' classée monument historique en 1926 ».

Cette dernière phrase nous montre bien que

cette appellation « irrespectueuse » de « Fontaine de la Noix » ne faisait pas l'unanimité parmi les Lorguais.

Voici le témoignage de Robert Dary :

« Erigée en 1771 par l'architecte Antoine Torcat, la Fontaine de la Noix est constituée d'une colonne en marbre de carrare surmontée d'une boule.

Cette fontaine emblématique raconte une histoire : le garde champêtre Joseph Rainoard, figure bien connue des lorguais pour son humour et sa gentillesse, décédé récemment, ma raconté en Provençal : « **Pitchoun vou ti conta perque l'an nouma fouan de la « nouï** » (Petit, je vais te raconter pourquoi on nomma la fontaine...la Noix).

Jusque dans les années 1940, un marchand de noix s'installait régulièrement devant cette fontaine pour vendre ses noix et de la, pour se repérer, on la désignait comme étant « la fontaine du marchand de noix » puis par simplification, « la fontaine de la noix ». La présence d'une boule au sommet de la colonne amena à l'appeler « la boule de la noix » qui finit par donner ce nom à la fontaine ainsi qu'à la société de boules ».

Je suis né en face de la fontaine, mes parents tenaient une épicerie et ma grand-mère le

●●● Café de France. Avec mes copains de quartier : J. Garnero, J. P. Garrus, Alain Arneado, et un certain Clément Bruno que l'on surnommait « Ninou » et qui ignorait alors qu'il serait un jour le roi de la truffe, nous jouions dans cette fontaine avec des bateaux fabriqués par nous-mêmes...c'était notre aire de jeux...

Les dimanches de Baptême, le cortège remontait à pied de la Collégiale et la tradition voulait que la famille du nouveau-né envoie des pièces de monnaie aux enfants le long de la route mais surtout dans cette fontaine (à l'époque toujours en eau) et tous les enfants se déchaussaient et n'hésitaient pas à se mouiller pour ramasser ces pièces. Ils se chamaillaient en criant « **Per iou** » (pour moi)

On raconte également que lors de l'inauguration de la fontaine, ce n'était pas de l'eau qui coulait mais bien du vin. Certains en abusèrent et un dicton populaire affirma que l'eau de la Fontaine de la Noix brouillait la raison de trop en boire.

Mais d'autres affirmaient que boire cette eau qui venait de la source de la Canal rendait centenaire : « si tu bois l'eau de la fontaine de la noix, cent ans tu vivras ».

D'ailleurs, Louis Nardin dans son livre sur Lorgues nous raconte :

« **Un poète lorguais a écrit les vers suivants à ce sujet :**

« Car ce n'est qu'une galéjade
Que quelques plaisants aient dit
Que s'abreuver à ta cascade
Brouillerait quelque peu l'esprit.

**Ce vieux dicton, conte ou histoire
Vient du premier jour qu'il advint
Qu'en ton honneur et à ta gloire
A tous tes jets coula du vin.**

**Lors certains comme bien l'on pense
Par de multiples libations
En burent tant en abondance
Que le soir même ils furent ronds.**

**Depuis ce jour belle fontaine
Ton onde a gardé le renom
Par galéjade mais sans haine
De brouiller un peu la raison. » »**

Cette fontaine, en pleine restauration va très bientôt retrouver une seconde jeunesse et sera la fierté des lorguais.

F.Lenglet Propos recueillis auprès de R.Dary



Collection Alain Marcel

Lorgues Var - La Fontaine.

Edfit. Pourrière. Les Arcs - Var



2



3

1-La fontaine de la noix au XIX siècle.

**2-De nos jours la fontaine en eau :
«Si tu bois de l'eau de la fontaine de la noix, cent ans tu vivras».**

3-Joseph Rainoard en garde champêtre

RAINOARD Joseph (garde-champêtre)



Clément Bruno

L'ambassadeur de la truffe

Flash-souvenir

Dans les années 90, sur la route de la Truffe passant par AMPUS, Clément BRUNO rassemblait chaque mois sur la place du village un collectif d'ambassadeurs volontaires et dévoués, afin de promouvoir le développement de la fameuse tuber melanosporum autrement dit la truffe. Dans un rituel de sacre, Clément relatait, d'une manière conviviale et humoristique, le parcours du candidat, ses mérites à soutenir

et à promouvoir les multiples façons de déguster ce champignon si recherché, si parfumé et si goûteux.

A la fin de chaque « homélie », le chef étoilé faisait déguster à « l'impétrant » une lamelle de truffe sur une tartine de pain grillé et beurré. Ce devait être délicieux.... Mais c'était réservé uniquement et exclusivement aux candidats !!

Et donc après avoir prêté chaque serment, chaudement applaudi par l'assistance, pour couronner en musique

la séance, Feu Christian DELSERAY et moi-même interprétions un petit air de farandole au galoubet-tambourin, instrument emblématique de la Provence, avant de passer... au suivant.

A bèn lèu

Jean-François Humblot



Vue d'Ampus





Hommage



Adieu
Clément Bruno

**Nous vous présentons l'éloge funèbre
prononcé par notre maire
Claude Alemagna, à la mémoire
de notre restaurateur
Clément Bruno
lors de ses funérailles dans la
Collégiale de Lorgues,
le 3 février 2025.**

« Quand nous nous réunissons autour de Clément BRUNO, c'est pour passer un bon moment ensemble.

Malheureusement, ce matin, nous sommes réunis pour lui dire adieu et l'accompagner auprès des siens disparus qui reposent en terre lorguaise.

Parti juste après Jean-Luc Petitrenaud qui l'avait porté de nombreuses fois à l'écran, il a donné à sa ville de Lorgues des lettres de noblesse gastronomiques dont toutes les Lorguaises et tous les Lorguais sont très fiers. BRUNO, un label, une marque de fabrique délicieuse qui fait saliver jusqu'au bout de la planète, inspirés des recettes de sa Grand'mère Mariette.

Il est l'exemple même de la réussite qui se gagne à force de travail, de pugnacité et d'abnégation. A la campagne Mariette, il a fait de la villa de sa grand'mère le restaurant gastronomique le plus connu au monde : « Chez BRUNO », le nom de son restaurant. Tout un symbole : On n'allait pas au restaurant on allait chez lui !

Et c'est bien grâce à lui, que sont venus et viendront encore à Lorgues, les grands de ce monde pour déguster ses recettes à la truffe, le produit de son terroir, véritable don du ciel. Il savait accompagner son produit d'excellence, la truffe à toutes les sauces, avec un humour provençal unique, dont lui seul avait le secret, à rendre jaloux Marcel Pagnol.

Il aimait les belles et les bonnes choses, la cuisine, les gens, les grands comme les plus simples.

Une personne atypique, nature, simple et humble. Il était dur en affaire mais faisait preuve d'une grande générosité avec les moins favorisés.

Un exemple parmi tant d'autres : un jour, les prêtres de nos trois paroisses sont allés déjeuner chez Bruno et l'avaient prévenu qu'ils ne pouvaient pas dépenser plus de 20 euros /personne. « Asseyez-vous là et ne vous occupez de rien », leur-a-t-il répondu. Ils ont déjeuné comme tous les autres

clients !

Tout comme récemment, cette année, à l'occasion des fêtes de Noël nous avons invité nos aînés, qui ne pouvaient se permettre d'avoir le plaisir de connaître et déguster un repas étoilé, et sur deux jours !

Il aurait pu développer sa réussite dans les régions prestigieuses de France et du monde entier, mais il était viscéralement attaché à sa ville, où il a grandi et développé une magnifique entreprise désormais une véritable institution.

Il a vécu simplement et habitait dans le centre ancien, sa maison familiale où il a grandi, il n'en est jamais parti. Nous le gardons précieusement dans nos pensées et dans nos cœurs.

Pour le chrétien que je suis, on s'interroge sur l'existence, la vie, la mort, pourquoi on s'en va ? pourquoi DIEU appelle-t-il à lui les gens qu'on aime ? Quelle en est la raison ?

On n'a jamais la réponse. Pour Clément Bruno j'ai l'explication :

« Le bon Dieu a rappelé à lui Clément Bruno pour lui cuisiner une pomme de terre à la crème de truffe râpée. Il n'est pas prêt à nous le rendre ! »

Clément BRUNO a fait de notre ville le centre de gravité planétaire de la gastronomie française, il a marqué de son empreinte la ville de Lorgues et il est rentré définitivement dans son histoire avec un H majuscule, sa ville au passé riche de plus de 4 milles ans.

Clément Bruno appartient désormais à l'Histoire Lorguaise de ce début du 21ème siècle, nous perpétuerons sa mémoire.

Les secrets du métier ont bien été transmis. Sa mémoire et sa gastronomie unique sont préservées et intactes grâce à ses enfants qui ont su relever le challenge.

En ce jour douloureux, au nom de l'ensemble des Lorguaises et des Lorguais, recevez : madame Bruno, Nicole, Nathalie, Samuel, et Benjamin, tout notre réconfort, notre bienveillance et toute notre affection. »

Claude Alemagna. 03/02/2025

La truffe, le diamant noir

**La truffe est un champignon
souterrain (hypogé),
secret, capricieux et parfumé et d'une
extraordinaire valeur gustative
et marchande !**

La truffe vit en symbiose avec la racine des arbres, mais pas n'importe quel arbre, essentiellement, le chêne blanc, le chêne vert, le frêne. Elle s'installe entre leurs racines, crée un réseau de filaments, le mycélium, qui aidera l'arbre à mieux assimiler les minéraux et l'eau, en échange de quoi, la truffe sera nourrie avec les sucres qu'ils produisent. Elle créera un désherbant naturel en forme de cercle, appelé aussi « rond de sorcière » débarrassant l'arbre des plantes indésirables. C'est, on ne peut plus, un échange gagnant/gagnant !

Son parfum puissant attire les animaux, qui creusant pour la trouver, disséminent ses spores dans la nature, réalisant ainsi sa reproduction. Parmi ces animaux, les sangliers, les petits rongeurs et même les gastéropodes ! Quel magnifique exemple de symbiose entre le végétal, l'animal et l'homme. Végétaux avez-vous une âme ? Clairement OUI !

Il existe une centaine d'espèces de truffes, mais seulement 6 possèdent une belle valeur gastronomique.

La plus précieuse est probablement la truffe Alba, truffe blanche d'Italie, suivie de près par la truffe noire du Périgord, truffe d'hiver récoltée entre novembre et mars et qui illumine nos plats de fêtes.

La truffe d'été, moins parfumée, est un peu

délaissée par les puristes ; nous ajouterons la truffe de Bourgogne, la truffe d'automne et la truffe brumale (étymologiquement : de la maison des brumes !).

Nous abandonnerons la truffe chinoise... qui est à peu près de qualité équivalente à celle du miel du même pays !

La truffe ne se développe pas partout. Elle a besoin, outre d'une certaine espèce d'arbre, d'un sol calcaire, humide mais bien drainé, et d'un bel ensoleillement ; la Provence et le Vaucluse sont des lieux propices au développement de la truffe tant par la qualité des sols que par l'ensoleillement. De plus en plus, la tendance est à la création de vergers truffiers qui sont par excellence l'école de la patience et du luxe.

Les premières truffières sont apparues vers 1790. Pour une réussite, il faut choisir les bons arbres, aménager le terrain et attendre très longtemps, souvent une quinzaine d'années ... ce qui, à

notre époque pressée, est un engagement de long terme ! Il faut en outre très bien protéger ses plantations qui sont de plus en plus, la proie des prédateurs à deux pattes ! En raison de sa valeur incroyable, celles-ci sont repérées, espionnées, par des professionnels du vol ou même par des professionnels de la truffe ! Un record aurait été atteint en 2020, avec un prix de 100 000 € pour une belle

*Un record
aurait été
atteint en
2020, avec
un prix de
100 000 €
pour une belle
truffe Alba !*

Vivre à Lorgues

truffe Alba ! La plus grosse truffe aurait été de 10kgs !

Quelques marchés de notre région sont réputés : les marchés de Carpentras, de Richerenches et plus proche de nous, AUPS

Comment trouver les truffes sauvages ?

Ce sont les « caveurs » qui cherchent et détèrrent les truffes. Tout d'abord, il faut faire appel à l'observation pour repérer les bons arbres, les éventuelles surfaces sans herbe, « les ronds de sorcière » et le vol d'une petite mouche au-dessus de la truffe .On peut aussi utiliser son odorat, mais pour cela il faut avoir un nez particulièrement affuté, ce qui n'est pas donné au commun des mortels, mais est l'apanage des chiens truffiers ou des cochons. C'est bien évidemment plus facile de se promener avec son chien qu'avec son cochon ! Par extension du terme ,on parle de la « truffe » infailible du chien en raison de sa ressemblance avec le champignon, avec ses petites protubérances et sa couleur noire !

Un peu d'histoire

La truffe est connue et utilisée depuis des temps immémoriaux, puisqu'il semblerait qu'elle faisait déjà partie des plats des pharaons égyptiens !

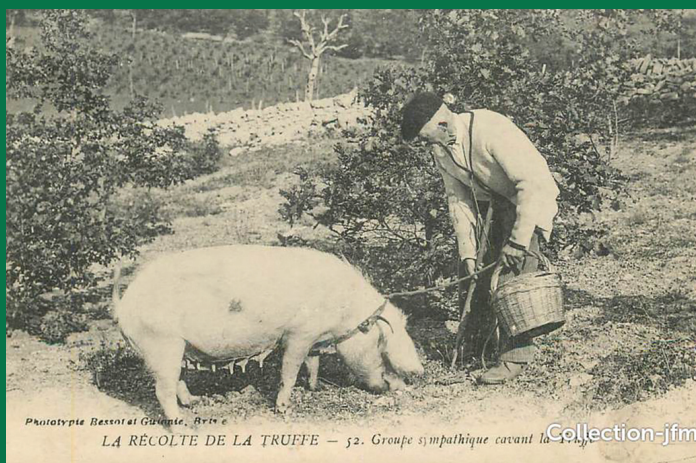
François 1er, puis Louis XIV en raffolaient. On prête à la truffe des pouvoirs aphrodisiaques ; est-ce sa ressemblance avec des testicules... ou son odeur proche des phéromones animales...mais Casanova en aurait été grand amateur !

Alors ne nous privons pas d'un petit tour chez Bruno, qui malgré la disparition de son fondateur et cuisinier emblématique, continuera à vivre grâce au magnifique flambeau qu'il a légué à ses fils !

Joëlle HIS



Récolte de truffes aujourd'hui



Récolte de truffes autrefois



Truffière d'Uzès



Truffe noire

Mycelium





Le berger d'ombre

« Il n'est pas conseillé de se perdre dans la plaine de la Crau, car à coup sûr on y fera une mauvaise rencontre. Voyez plutôt ce qui arriva à Saturnin ; chemineau, vagabond en quête de jours meilleurs. »

*Pour petits et grands : un conte provençal de Michel Cosem
(Récits & Contes de Provence, éditions Privat)*

Saturnin venait de la montagne et recherchait la mer et la plage, où il espérait trouver une barque pour rejoindre une île avec des fleurs de lotus et des palmiers. Cela faisait plusieurs jours qu'il marchait dans cette plaine où le soleil était de plomb et où, lorsque le vent se levait, il était bien difficile de se tenir debout. Il avançait entre les pierres, qui prenaient chacune une forme animale prête à lui bondir dessus. Ici, c'était un gros lézard avec la gueule ouverte comme pour un éternel sourire, là un serpent à la peau annelée, là un agneau essayant de téter dans le vent, là une Tarasque avec la bouche grande ouverte et toute rouge et une langue palpitante, là encore un gros oiseau noir couvant un œuf depuis des millénaires. Il suffisait pourtant d'un simple regard pour que tout disparaisse. Alors l'immensité de la plaine était recouverte par une petite herbe jaune et par quelques plantes plus vivaces qui avaient réussi à pousser un peu plus haut mais qui avaient pris la silhouette d'humains essayant de fuir.

Il n'y avait plus entre les pierres qu'un étroit passage recouvert simplement de sable et de terre où il était facile de passer pour finalement tourner en rond.

*Saturnin le
chemineau, se
dirigeait en
fonction du
soleil et des
étoiles, mais
c'était sans
compter avec
le vent*

Saturnin le chemineau, se dirigeait en fonction du soleil et des étoiles, mais c'était sans compter avec le vent. Dès qu'il se levait il faisait rouler partout des boules de ronces épineuses et tout était bouleversé. Le vent : d'abord, c'était une petite voix chantante qui venait de loin et essayait d'attirer l'attention, puis c'étaient rapidement des hurlements, des sifflements, des gémissements déchirants, des plaintes lugubres. Tout un immense peuple disparu semblait vouloir reprendre voix et raconter à sa façon sa sinistre histoire. Rappelez-vous ces squelettes qui se promènent sans fin dans la crypte des abbayes. C'étaient eux qui parlaient, mais Saturnin ne comprenait rien. Sa langue à lui était tout à fait différente.

« Je veux aller vers la mer, trouver une barque sur la plage et naviguer jusqu'à une île avec des fleurs de lotus et des palmiers. »

De longs ricanements répondaient à ces pensées.

Quand le soleil se couchait, Saturnin trouvait sur le sol où le sable était encore tiède un lieu pour se reposer, au risque d'être la proie des scorpions et des serpents.

Un soir où il était vraiment fatigué, Saturnin se coucha par terre. Juste à ce moment-là il

vit un berger qui le regardait avec attention et, derrière lui, il y avait tout un troupeau de moutons noirs et totalement silencieux. Saturnin ne les avait pas entendus s'approcher.

- Monsieur le berger, dit le chemineau, je suis perdu, aidez-moi à trouver mon chemin !

- Vous n'êtes pas le premier à vous être perdu, mais je vais vous aider, répondit le berger. Saturnin, qui pourtant n'était pas rassuré par cette mystérieuse apparition, se sentit tout de même réconforté.

- Je vais vers la mer, où j'espère trouver une barque et partir.

- Vous pouvez me suivre, dit l'étrange berger.

Et il se mit aussitôt en route, suivi par ses moutons noirs qui ne faisaient pas de bruit.

Ils marchèrent ainsi une journée entière, pour soudain entrer dans une sorte de forêt aux beaux arbres dessinés d'étrange façon. Le sol était couvert de mares d'eau miroitantes.

Saturnin se montra surpris.

- On se croirait dans un autre pays, dit-il.

- Certes, ricana le berger. On va maintenant se reposer...

Saturnin se coucha dans l'herbe et s'endormit.

Au matin, le berger remit son troupeau en

marche.

Il y avait un mouton noir de plus.

Notes :

La Tarasque est une créature mythologique de la Provence. C'était un monstre hybride qui vivait sur les berges du Rhône, hantait les marécages autour de Tarascon et terrorisait les villageois en détruisant tout sur son passage. C'est une légende inventée pour transmettre un message à la population. Il faut se méfier du Rhône qui peut déborder, faire chavirer les bateaux, inonder. Les enfants peuvent se noyer. La Tarasque incarne les dangers du fleuve. La Tarasque serait à l'origine du nom de la ville de Tarascon. Elle est célébrée chaque année lors des fêtes populaires fin juin. Depuis 2005, la fête de la Tarasque a été proclamée par l'UNESCO comme appartenant au patrimoine oral et immatériel de l'humanité. Si vous passez par Tarascon, vous devriez y faire sa rencontre.

Le mouton noir est une métaphore désignant une personne considérée comme marginale dans un groupe. Cette expression est utilisée de manière idiomatique dans plusieurs langues. Elle tire son origine du contraste entre la proportion de moutons blancs (habituels et majoritaires) et de moutons noirs (généralement minoritaires) dans les troupeaux d'ovins. L'expression française correspondante est « brebis galeuse ». La brebis galeuse était un animal malade (porteur ou non de la gale) que l'on tenait à l'écart du troupeau, afin de prévenir tout risque de contamination. Au sens figuré, l'expression désigne en fait une personne dont les opinions et le comportement sont jugés déviants et qui sont tenus à l'écart de la communauté.

Béatrice Desbuissons

Retenez cette date : dimanche 15 juin ! Salon du livre à LORGUES !

Lorgues en Fête organise cet événement dans notre belle cité, Place Trussy !

Y seront présents une cinquantaine d'auteurs, principalement locaux. La librairie « Le Chat-Mots » sera partenaire de ce salon. A noter également la présence de Jean-Baptiste Andréa, Prix Goncourt. Un bouquiniste présentera des livres anciens et de collection. L'Association « Des Mots des Livrées » (ateliers d'écriture à Lorgues, au Luc et à Draguignan) donnera deux ateliers d'écriture, dans la salle « Lou Cantoun » : un pour les enfants et un pour les adultes. L'animatrice sera Béatrice Desbuissons, votre dévouée rédactrice au VAL et Présidente de cette Association.

Que pourrez-vous trouver lors de cet événement ?

- **Des expositions : histoire de l'écriture, œuvres d'Henri Baviera, travaux réalisés par l'EPHAD de Lorgues, poèmes écrits par des écoliers lorguais.**

- **Un espace « jeunes »**

- **Des conférences et des tables rondes**

Les adhérents de l'atelier de Lorgues, à l'initiative de Joëlle His, rédactrice au VAL et membre de l'Association, compilent un recueil de nouvelles croustillantes à l'occasion de cette manifestation. Toutes les nouvelles ont pour cadre LORGUES. Connotations historiques, anecdotes, fictions, sagas familiales, légendes, de quoi vous captiver, nous l'espérons !

Nous espérons vous retrouver nombreux !



L'orchestre de l'harmonie Lorguaise et ses instruments de musique

Comme vous le savez sans doute, l'Orchestre de l'Harmonie Lorguaise (OHL) a plus de cent cinquante ans d'existence. C'est une association loi 1901 qui comprend bon nombre de musiciens avec leurs instruments de musique principalement à vent : il faut « souffler » dedans pour produire des sons et si possible, des plus agréables à l'oreille !!



L'orchestre se produit plusieurs fois par an dans notre bonne ville : au printemps, lors de la fête votive de St Ferréol, à la fête de Ste Cécile, fête des musiciens, au concert de NOEL avec les deux grandes chorales lorguaises, à l'extérieur et aussi lors des cérémonies patriotiques. S'il existe une multitude de variétés d'instruments à vent

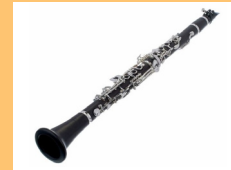
dans de nombreuses formes et tonalités, l'OHL dispose des instruments ci-après qui appartiennent à leurs musiciens. Dans l'ensemble, on arrive à avoir un orchestre quasi complet. Mais quels sont les instruments composant l'orchestre actuel ? Nous avons donc, du plus petit, donc du plus aigu, au plus gros et donc du plus grave :

Le Piccolo est le plus petit instrument de la famille des flûtes d'orchestre. Deux fois moins long que la flûte courante, il monte une octave plus haut. Le tuyau conique, en métal ou en bois, présente le même mécanisme de clés que la flûte traversière. Le son brillant du piccolo se distingue facilement par la couleur et la vitalité qu'il insuffle à la musique.



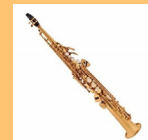
La Flûte traversière est un instrument à vent de la famille des bois. Jusqu'au XIXe siècle, elle était effectivement en bois, lequel a été peu à peu remplacé par le métal en Europe. Le terme traversier provient du jeu latéral du musicien par rapport à l'instrument.

La Clarinette (du provençal clarin désignant un hautbois) est un instrument de musique à vent, de la famille des bois, caractérisé par son anche simple et sa perce quasi cylindrique. Elle aurait été créée vers 1690 par Johann Christoph Denner (1655-1707) à Nuremberg sur la base d'un instrument à anche simple plus ancien : le « chalumeau ». La clarinette soprano est le modèle le plus commun.

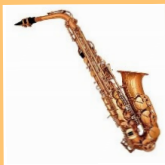


La Clarinette basse est une clarinette sonnant exactement à l'octave inférieure de la clarinette, dont l'origine remonte à la deuxième moitié du XVIIIe siècle. L'essor et la pratique de la clarinette basse ont explosé comme instrument soliste depuis les années 1960 grâce à des musiciens comme Michel Portal, Louis Sclavis, le concertiste Josef Horák, le jazzman Eric Dolphy, Harry Spinaay...

Le Saxophone soprano Il est souvent confondu par les néophytes avec la clarinette, à cause de sa forme droite et de la similitude du timbre des deux instruments dans les aigus. Cependant la différence essentielle entre un soprano droit et une clarinette est que le corps du soprano est conique (et non pas cylindrique).

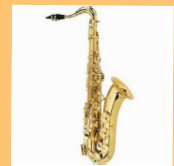


ou



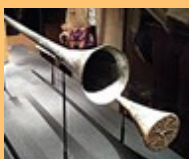
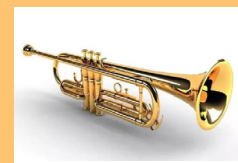
Le Saxophone alto est un instrument de musique à vent de la famille des saxophones et des bois. Il est utilisé aussi bien dans le classique ou le jazz, que dans la variété ou la musique contemporaine. Certains musiciens parviennent à atteindre des notes supérieures appelées suraiguës.

Le Saxophone ténor est membre du registre médium de la famille des saxophones. Le saxophone ténor est l'instrument qui est considéré comme l'emblème typique du jazz.



Le Saxophone baryton est un instrument de musique à vent, de la catégorie des bois, parmi les tessitures les plus graves de la famille des saxophones. Le saxophone baryton se distingue des autres saxophones par son bocal qui comporte une boucle, ce qui permet à l'instrument de conserver une taille raisonnable. Le poids important de l'instrument fait que les instrumentistes ont le plus souvent recours à un harnais spécial.

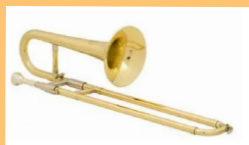
La Trompette est un instrument de musique à vent de la famille des cuivres clairs. Elle est fabriquée dans un tube de 1,50 m de long comme le cornet. Le métal utilisé pour fabriquer la trompette est surtout le laiton (en moyenne 70 % de la trompette est fabriquée avec du laiton). Pour en jouer, on utilise souvent 3 pistons (parfois 4 dans la piccolo) ainsi que de l'air (colonne d'air).



Antiquité : Trompette d'argent et plaqué or et sa sourdine en bois du tombeau de Toutânkhamon (1326-1336 av. J.-C.). Deux trompettes ont été retrouvées dans le tombeau de Toutânkhamon (une en or et une en argent), ce qui semble indiquer l'origine très ancienne et peut-être égyptienne de cet instrument.

Le Bugle (en allemand « Flügelhorn » et par extension « flugelhorn » en anglais) est un instrument de musique de la famille des cuivres, plus exactement des saxhorns mis au point par Adolphe Sax au XIXe siècle. Sa conicité lui donne une réponse rapide et surtout un son très doux et très « rond ». On retrouve cet instrument dans les brass-bands, les harmonies et les fanfares où il est utilisé pour ses qualités sonores dans le grave et le médium.





Le Trombone est un instrument de musique à vent et à embouchure de la famille des cuivres clairs. Le trombone à coulisse est caractérisé par l'utilisation d'une coulisse télescopique, mais il existe également le trombone à pistons. Le trombone à coulisse est l'un des rares instruments à vent dont la maîtrise ne nécessite pas l'utilisation individuelle des doigts. Son registre est plus grave que celui d'une trompette. Il est utilisé dans de nombreux genres musicaux, de la musique classique au jazz, en passant par la salsa, le ska, le funk ou la musique militaire; il est joué dans les orchestres symphoniques, les orchestres d'harmonie, les fanfares, les big bands, les brass bands, etc.

Le Baryton ou Euphonium ou Tuba

Le Baryton - ou plus précisément le saxhorn baryton - fait partie de la famille des cuivres. On le trouve particulièrement dans les formations de brass band. Le timbre spécifique de l'instrument est obtenu sur base d'un rapport entre perce, largeur et forme (conique ou cylindrique) du tube principal. La tonalité spécifique de l'instrument est uniquement due à la longueur physique du tube principal.



La Contrebasse à vent (ou contretuba) est un instrument classé dans la famille des cuivres. C'est le plus grave des tubas. De grande taille, il sert dans les orchestres symphoniques, les orchestres d'harmonie et les fanfares. La contrebasse à vent est équipée soit d'un système de pistons, soit d'un système de palettes (de 3 à 6).

Et enfin la Batterie Jazz !

est un terme désignant l'art de jouer des percussions (principalement la batterie, qui comprend une variété de tambours et de cymbales) dans des styles de jazz allant du dixieland des années 1910 au jazz fusion des années 1970, en passant par le latin jazz des années 1980. C'est donc un ensemble d'instruments de percussion (de type fûts et cymbales) disposé pour être joué par une seule personne, la plupart du temps à l'aide de baguettes et de pédales. Une batterie est généralement composée d'une grosse caisse, d'une caisse claire, d'une charleston, de toms et de cymbales. Elle est l'instrument principal de l'orchestre pour donner le rythme, le tempo, c'est le fondement des morceaux interprétés.



On peut bien sûr y ajouter toute autre sorte d'instrument, comme des instruments à cordes tels que guitare ou contrebasse, un clavier ou synthétiseur, des instruments à percussion, il suffit de trouver les musiciens !! Par conséquent nous recrutons tout bénévole qui serait désireux d'énrichir notre orchestre

dans une bonne ambiance de convivialité, de compétence musicale, et de sympathie.

A bon entendeur et à bèn léù !

Jean-François Humblot et

Pierre Zacharie, président de l'OHL

Adresse mail : [orchestreharmonielor-](mailto:orchestreharmonielor-guaise@yahoo.com)

guaise@yahoo.com Tel :: 06 60 90 08 97

LORGUES retrouve ses Fontaines

Déambulation
au Fil de l'eau

Organisée par l'Association au Fil de Lorgues

Rendez vous

Chemin de la Faou Nord

28 Juin à 16h 30





Le Petit Marseillais, 12 novembre 1895

LORGUES. - Il sera procédé, le dimanche 8 décembre, à 2 heures, en l'hôtel de ville, à l'adjudication du bail à ferme de l'octroi de la ville de Lorgues, pour une période de deux années, qui commencera le 1er janvier 1896 et finira le 31 décembre 1897. Le cahier des charges est déposé au secrétariat de la mairie. Le même jour, aura lieu l'adjudication des droits de l'abattage sur la mise à prix de 1.200 fr.

Le Petit Provençal, 5 avril 1896

LORGUES. - Les opérations du Conseil de révision, pour le canton de Lorgues, auront lieu, dans notre ville, le 18 mai, à 2 heures du soir. Y prendront part : 61 jeunes gens de la classe 1895 ; 8 ajournés de la classe 1894 et 2 de la classe 1893.

A la même heure, devant la mairie, aura lieu une revue d'appel, des hommes classés dans les services auxiliaires de l'armée appartenant aux classes 1875, 1880, 1885, 1889 et 1893 ; ainsi que les hommes de toutes armes de la réserve de l'armée territoriale appartenant à la classe 1875.

Le Petit Provençal, 16 juin 1919

LIQUIDATION DES STOCKS

Bureau des Domaines de Lorgues (VAR)
Il sera mis en vente aux enchères à Lorgues, le 21 juin 1919, à 14 heures, place d'Entrechaux, 16 chevaux disponibles environ, provenant des armées.

Droits de priorité réservés aux agriculteurs.

Pour les conditions,
consulter le cahier des charges.

Le receveur des Domaines :

COURDOUAN.

Le Petit Marseillais, 31 juillet 1903

LES CONGRÉGATIONS

On nous télégraphie de Lorgues, 30 juillet :
Le départ des Sœurs ursulines a donné lieu à une manifestation au cours de laquelle un incident regrettable s'est produit. Il était 10 heures du matin lorsque le couvent est évacué et que les sœurs et une centaine de femmes et de jeunes filles montent en omnibus ou vont à sa suite, jetant des fleurs et criant : A bas Combes ! A bas le gouvernement ! Vive la liberté ! Quatre jeunes gens se trouvant par hasard devant la gendarmerie, répondirent par : Vive la République ! Vive la sociale ! M. l'abbé Chapeau, qui était à la tête de la manifestation, s'approchant alors du nommé Vento Julien, lui donna un coup de poing au visage. La gendarmerie a dressé procès-verbal. -V.

L'Univers, 6 août 1903

LE DEPART DES URSULINES DE LORGUES.

M. l'abbé Chapeau, Vicaire de Lorgues (Var), adresse au Petit Marseillais la lettre suivante qui rectifie certains détails donnés par les agences sur les manifestations qui se sont produites, le 30 juillet, au départ des Ursulines :

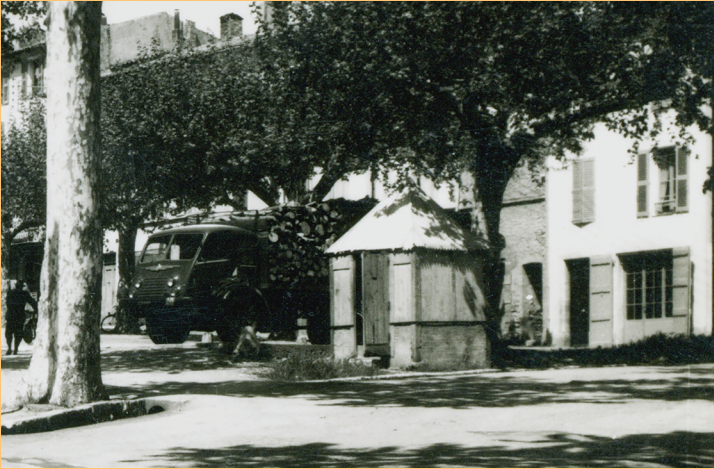
Monsieur,

Le compte rendu que publie le Petit Marseillais de ce jour au sujet de la manifestation improvisée, à l'occasion du départ des Ursulines, témoigne, de la part de votre correspondant, d'une naïveté sans égale et d'une insigne mauvaise foi. Personnellement, je n'ai pas poussé le moindre cri, j'ai même interdit toute acclamation, de nombreuses témoins l'attesteront en justice.

Je n'ai pas entendu le cri de : "Vive la République !" ni celui de : "Vive la sociale !" J'aurais peut-être fait écho au premier, je me serais tu certainement devant le second, chacun étant libre de pousser des cris qui n'insultent personne. Mais, silencieux d'abord au cri de "A bas la calotte !" poussé par un étranger, cri ignoble pour ce groupe de femmes en larmes, fières et dignes Françaises, partant pour l'exil ; sourd encore au cri de "A bas la calotte !" (qui n'était pas, je crois, un éloge à mon adresse), je n'ai pu contenir mon indignation quand le nommé Vento cria sous mon nez : "Vive l'anarchie!". Il ignorait sans doute le sens des mots ; mais, ancien militaire, je lui ai transmis aussitôt le prélude de la première leçon de boxe : trois coups de poing à la hauteur du visage. Qui cherche trouve !

Veuille agréer

C. Chapeau
Vicaire à Lorgues (Var)



Le poids public de l'octroi de Lorgues.



Après son arrêt définitif, le pont sera neutralisé et on construira un petit bâtiment en pierre à la place de l'ancienne guérite. C'est celui que l'on peut voir aujourd'hui, en bas de la place l'Antrechaus, avec la potence toujours à l'intérieur. Il servit pendant plusieurs années d'office de tourisme

Mémoires de Lorgues



L'abbé Chapeau

Célestin-Louis Chapeau est né à Marseille en 1873. Il fit ses études en théologie au séminaire de Fréjus et sera prêtre en 1897. Il fut professeur au petit séminaire de Brignoles, puis nommé vicaire à Flayosc en 1898 et à Lorgues en 1902. Avec son tempérament bouillant, il y affronta sans détours les anticléricaux, comme nous l'avons vu dans les articles. Ceci lui vaudra une suspension de traitement et une amende de 100 francs. Transféré à La Valette, il sera ensuite affecté, toujours comme vicaire, à Hyères, fin 1906. En 1913, après un bref passage par Entrecasteaux, l'abbé Chapeau sera muté à Cogolin dont il sera curé jusqu'à 1937 puis il prendra la paroisse Saint-Cyprien, à Toulon. Après la guerre 1945 il aura de sérieux problèmes de santé qui ralentiront sa vie sacerdotale. Il sera emporté par une embolie, à Toulon en février 1951. L'abbé Chapeau était connu pour ses talents de photographe, de poète aussi (il a laissé de nombreuses poésies et une étude illustrée sur la presqu'île de Giens).

A.Marcel



Les conscrits de la classe 1927 du canton de Lorgues se font photographier en groupe pour la « photo de classe ». Les conseils de révision étaient jours de fêtes pour les jeunes gens de la classe concernée qui défilaient bruyamment dans les rues de la ville, décorés de cocardes tricolores. Ils organisaient aussi un banquet. Ces recensés pour l'armée étaient examinés pour être déclarés aptes ou inaptes au service. Être réformé était mal vu et mal vécu à une époque où le conseil de révision était assimilé, à une véritable certification de virilité, comme disait le dicton : « Bon pour le service, bon pour les filles ».



Le Canal de Panama, un enjeu majeur pour l'économie mondiale.

Le 20 janvier, nous avons tous été surpris par Donald Trump lors de son discours d'investiture à la Présidence des Etats Unis quand il s'est attaqué à un petit pays : le Panama.

Il l'a accusé de faire payer chèrement les navires américains qui transitent par son célèbre canal et a affirmé que la Chine y gère les opérations :

« On ne l'a pas donné à la Chine, on l'a donné au Panama et on le reprend »

Gilbert Salvi qui vient de passer cinq années au Panama nous raconte l'histoire de ce Canal.

L'histoire du Canal de Panama et son agrandissement : le troisième jeu d'écluses.

Le canal de Panama, long de 82 kilomètres, est l'une des plus grandes réalisations d'ingénierie du XXe siècle. Ce passage stratégique entre l'océan Atlantique et l'océan Pacifique a permis de réduire de manière significative la distance maritime entre l'Est et l'Ouest, transformant ainsi le commerce mondial. Cependant, l'histoire du canal est marquée par des défis techniques, des conflits géopolitiques et des phases d'agrandissement, notamment avec la construction du troisième jeu d'écluses, destiné à répondre aux exigences du commerce moderne.

Les remièrès étapes : une vision ambitieuse.

L'idée de relier les deux océans par un canal traverse l'esprit de nombreux explorateurs dès le XVIe siècle. En 1513, Vasco Núñez de Balboa, en traversant l'isthme de Panama, imagine déjà la possibilité d'un tel ouvrage. Toutefois, ce n'est qu'à la fin du XIXe siècle que les premiers projets sérieux émergent, sous l'impulsion de Ferdinand de Lesseps, l'ingénieur français qui avait achevé le canal de Suez. Cependant, l'échec de ce projet en 1889, dû à des problèmes financiers et sanitaires, laisse la place à l'implication des États-Unis. En 1903, après un traité avec le gouvernement colombien, les États-Unis obtiennent le contrôle

de la zone du canal. La construction commence alors en 1904 sous la direction de l'ingénieur américain John Frank Stevens, puis de George Washington Goethals, qui dirige les travaux jusqu'à leur achèvement en 1914. Le canal est inauguré le 15 août 1914, une prouesse technique, bien que marquée par de nombreux drames humains, notamment la perte de milliers de vies dues à la malaria et à la fièvre jaune.

Le rétablissement du contrôle et la modernisation.

Le canal restera sous contrôle américain jusqu'en 1999, date à laquelle, après des négociations menées par le président panaméen Omar Torrijos et son homologue américain Jimmy Carter, le Panama récupère sa souveraineté sur cette voie navigable vitale. Cette restitution marque une nouvelle ère pour le canal, dans laquelle le pays met en place des efforts pour moderniser l'infrastructure.

L'agrandissement du Canal : le troisième jeu d'écluses.

Face à l'augmentation du trafic maritime et à la taille croissante des navires, notamment les méga-cargos et les panamax (navires conçus pour les dimensions limitées du canal), le Panama décide d'entreprendre un projet d'agrandissement ambitieux au début des années 2000. Le premier projet majeur est la construction d'un troisième jeu d'écluses, visant à permettre le passage de navires plus grands, appelés New Panamax ou Panamax Plus. Le projet est lancé officiellement en 2007 par l'Autorité du Canal de Panama (ACP), avec un coût estimé à 5,25 milliards de dollars. Les travaux sont achevés en juin 2016, après presque une décennie de construction. Le troisième jeu d'écluses se situe à Cocolí et Agua Clara, à l'extrémité du canal, et permet désormais de doubler le volume de trafic possible.

Dimensions Techniques du Troisième Jeu d'Écluses.

Le troisième jeu d'écluses a des dimensions impressionnantes et une technologie avancée qui le distingue des écluses initiales du canal. Chacune des trois nouvelles écluses dispose des caractéristiques suivantes :

- Longueur : 427 mètres
- Largeur : 55 mètres
- Profondeur : 18,3 mètres
- Capacité de chaque écluse : 12 000 conteneurs EVP (équivalent vingt pieds),

soit environ trois fois la capacité des navires traditionnels passant par les anciennes écluses. Le système utilise des verrous permettant de relever ou abaisser les navires de manière plus efficace, à l'aide de grandes portes et d'un système d'eau de remplissage et de vidange contrôlé. Ce mécanisme est non seulement plus rapide mais aussi plus écologique, utilisant l'eau de l'étang de Balboa plutôt que de l'eau de mer pour les processus de remplissage des écluses.

Impact sur le commerce mondial et l'avenir du Canal.

L'agrandissement du canal a eu un impact majeur sur le commerce mondial, permettant à des navires de plus grande taille, souvent appelés post-Panamax, de traverser l'isthme. Cela a facilité le commerce entre l'Asie et la côte Est des États-Unis, tout en renforçant la position géopolitique du Panama comme carrefour maritime mondial. Depuis son ouverture en 2016, le nouveau jeu d'écluses a permis de quadrupler le nombre de navires capables de transiter par le canal, offrant ainsi une plus grande efficacité et une compétitivité accrue. Au sein des nouveaux équipements du canal, les deux terminaux portuaires situés à l'entrée du canal,

Balboa, côté océan Pacifique, et Cristobal, côté océan Atlantique ont été confiés en 1996, à un groupe Chinois, CK Hutchison.

Le canal continue de jouer un rôle clé dans l'économie mondiale, et le Panama s'engage à maintenir cette infrastructure pour les générations futures, avec des projets visant à renforcer encore la résilience et la durabilité de cette œuvre magistrale. En conclusion, l'histoire du canal de Panama est un mélange de défis techniques, de luttes géopolitiques et d'ambition humaine. L'agrandissement du canal, symbolisé par le troisième jeu d'écluses, marque une nouvelle étape dans l'histoire de cette œuvre titanesque et continue de redéfinir le commerce international en permettant le passage de navires plus grands et plus nombreux. Quant à la volonté de Donald Trump de « reprendre le Panama », elle est la conséquence directe du fait que des entreprises Chinoises contrôlent pour le moment les deux terminaux portuaires du canal. Que se passerait-il si demain un conflit survenait entre la Chine et les USA ?.

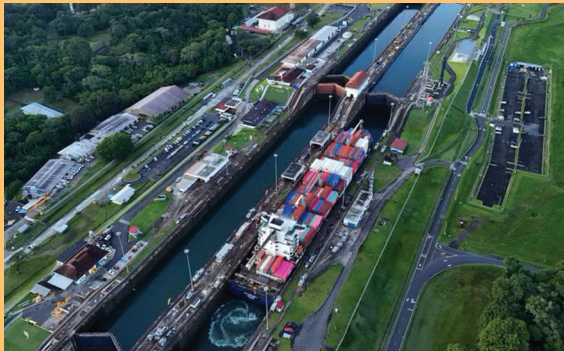
Gilbert Salvi, Lorgues, le 28 janvier 2025



Vue du canal



Carte du canal de Panama



Ecluse Agua Clara à Colon



Porte conteneurs

Et si la France taxait les chiens ?

Un grand merci à Mr et Mme Larmée, brocanteurs à Lorgues : ils viennent de confier, aux rédacteurs de Vivre à Lorgues, divers documents notariaux de la période 1820-1920 collectés dans les anciennes maisons de Lorgues. Voici une première pépite qui coïncide parfaitement avec l'actualité



Nous sommes en 1885, Mr Salières, percepteur de Lorgues, adresse à Mme Ainaud Clara un « Avertissement pour l'acquisition de la taxe municipale sur les chiens... ». Il lui réclame le paiement d'une taxe simple pour son chien de première catégorie. Or,

que lit-on dans la presse française d'octobre 2024 : un article intitulé « Budget 2025 : et si la France taxait les chiens ? »

Le 2 mai 1855, le gouvernement de Napoléon III fait voter une loi qui établit une taxe municipale sur les chiens, applicable dans

toutes les communes de l'empire. Tous les ans chaque propriétaire devait déclarer son ou ses chiens en mairie. Les chiens étaient classés en deux catégories : la première catégorie, la plus taxée, comprenait les chiens d'agrément ainsi que tous les chiens de chasse.

3 - Une histoire de chien (BNF Gallica)



208 — En Provence - La cueillette des Olives (L'Olivado)



Leis Óulivado



Les Olivades

Setembre es lou tèms dei vendùmi.
Desèmbre es lou tèms de la culido deis óulivo,
«leis Óulivado »

En 1912, Frédéric Mistral publico « lis óulivado ».

Es la provo d'un moument impourtant e pèr éu, e pèr nous autri.

Lou tèms devèn fre, l'iver es arriba e fau faire la culido deis óulivo.

La culido a valour de simbole en Prouvènço, en Mieterrano.

Se fa emé lei man e noun à l'acanadouiro, fin de pas maca li frut.

Acò, encò de pichoun proudutour, perqué dins lei tenemen, li tratour soun arnesca de « brandaire » que gangasson leis aubre.

Leis óulivo soun culido e messo dins de pichoun « canestèu » d'ounte soun mandado dins de grand sa.

Ei pèd deis aubre, se desplegon de lançou vo dei fielat. Leis óulivo recoubrado soun ramassado generalamen pèr leis enfant. Leis cuière se quihon sus de cavelet, dis escalo à tres pèd, d'un biais à èstre mai souldo.

La chourmo es coumpousado de tóuti de la famiho e d'ami.

Fau 7 kilò d'óulivo pèr faire un litre d'òli. Lou moulinié se fa paga pèr soun obro, e leis óulivaire soun paga emé l'òli.

L'obro es dificilo, perço que fa fre e lei det soun lèu gòbi. Mai canta, recaufo lou cor. E qunte bonur de se servi de l'òli producho emé seis óulivo.

En prouvençau se dis pas l'òli d'óulivo, perqué soun leis óulivo que dounon l'òli.

Se parlo d'òli.

Septembre est le temps des vendanges.

Décembre est le temps du ramassage des olives « Les olivades ».

En 1912, Frederic Mistral, publie Lis Oulivado. C'est la preuve d'un moment important et pour lui et pour nous.

Le temps devient froid, l'hiver est arrivé et il faut ramasser les olives.

La cueillette des olives a valeur de symbole en Provence et en méditerranée. Elle se fait à la main et non à la gaule afin de ne pas meurtrir les fruits. Ceci chez les petits producteurs, car dans les domaines, les tracteurs sont équipés de « branleurs » qui secouent les arbres.

Les olives sont ramassées dans de petits paniers « les canestèu » d'où elles sont transvasées dans de grands sacs.

Aux pieds des arbres on étale des draps ou des filets. Les olives récupérées sont ramassées généralement par les enfants. Les cueilleurs se jugent sur des chevalets, des échelles à 3 pieds de façon à être plus stables. L'équipe est composée de membres de la famille et d'amis. Il faut 7 kg d'olives pour faire un litre d'huile. Le meunier se fait payer pour son travail, et les cueilleurs sont rémunérés en huile.

Le travail est difficile car il fait froid et les doigts vite engourdis. Mais chanter réchauffe le cœur. Et quel bonheur d'utiliser l'huile produite avec ses olives.

Dans la langue Provençale on ne signifie pas l'huile d'olive, car obligatoirement l'huile provient des olives.

On parle d'olio.

Christian Demazière



C'est la saison où on parle beaucoup de détox hépatique, et traditionnellement, en Médecine Traditionnelle Chinoise, le printemps est associé à l'organe foie.

Avec la peau, l'intestin, les reins et les poumons, le foie est l'un des cinq principaux organes émonctoires, c'est-à-dire ceux chargés de libérer le corps de ses déchets.

Ses déchets ? Eh oui, nous sommes tous exposés aux polluants environnementaux et, pour clarifier, aux déchets issus de notre métabolisme (métaux lourds, médicaments, métabolites hormonaux, pesticides, insecticides, additifs alimentaires ...)

On sait maintenant que les Polluants Organiques Persistants (PCB, les phtalates), et les métaux lourds s'accumulent dans l'organisme. Du coup il est extrêmement difficile de s'en débarrasser.

Lorsque l'organisme n'arrive plus à éliminer au fur et à mesure les toxines, celles-ci seront stockées et provoqueront divers symptômes : Mauvaise haleine, céphalées fréquentes, fatigue, insomnie, allergies, acné, troubles digestifs, hémorroïdes, myalgies, cernes, peau

terne, difficultés de concentration...

Voilà pourquoi il peut être intéressant d'aider notre foie dans sa fonction détox.

La détoxification est un processus naturel par lequel le corps élimine les toxines et les substances indésirables accumulées.

Le foie accomplit cette tâche en deux phases principales : la phase I, où les toxines sont activées et rendues plus solubles dans l'eau, et la phase II, où elles sont conjuguées à d'autres substances pour

faciliter leur élimination. Il est important de bien soutenir cette phase II car les métabolites issus de la phase I sont toxiques. Pour cela en phytothérapie on utilise le chardon Marie, le radis noir, le brocolis, l'artichaut, le curcuma qui activent la phase II.

Il est également important de soutenir la conjugaison de ces métabolites toxiques avec d'autres molécules pour mieux les éliminer. On a par exemple la N-Acétyl-Cystéine (NAC), la L-Méthionine, le magnésium, le zinc, les vitamines du groupe B, l'acide alpha lipoïque, la glycine, la taurine...

Enfin, la dernière partie de la détox concerne l'élimination des toxines conjuguées du foie vers les voies d'excrétion, principalement les voies biliaires et urinaires.

Comme vous l'avez compris, une détox hépatique efficace et sans danger consiste à activer les deux phases, attention de ne pas s'arrêter en fin de phase I qui est toxique ! Il convient d'utiliser un mélange de principes actifs qui agissent sur les deux phases et l'élimination.

En conclusion la détox n'a de sens que si on agit sur notre alimentation, notre environnement et notre intestin. Faire une détox si on mange des aliments ultra-transformés, bourrés d'additifs, tout en continuant à fumer, à boire trop d'alcool, à utiliser des produits cosmétiques ou ménagers qui contiennent des polluants et/ou perturbateurs endocriniens ne sert à rien !

Je vous invite à regarder à ce sujet la conférence de Dr Jean Loup Mouysset, oncologue médical sur le cadmium

<https://youtu.be/GTWDdyiB9pw>

Portez-vous bien !

Karen Buwaj, naturopathe fonctionnelle

Mon foie est malade



Hommage à Bruno



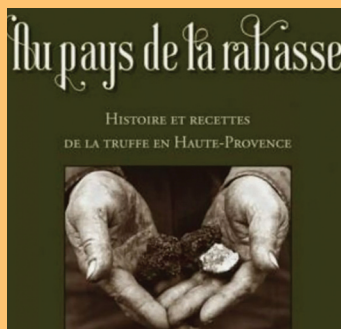
1 - Cet enfant du pays venait pourtant, comme beaucoup à l'époque, d'ailleurs ! Sauriez-vous dire d'où, précisément ?

2 - A qui étaient destinées jadis les truffes ?

3 - Quel nom Colette avait-elle donné aux truffes bien avant que Bruno ne leur donne leurs lettres de noblesse ?

4 - Quel autre nom donne-t-on à la truffe noire ?

5 - Qu'est-ce qui devait, au départ, sceller l'amitié de Bruno et de Alain Ducasse ?



Réponses :
1-Sa famille, comme ce fut le cas souvent à l'entre-deux guerres, venait d'Italie. Elle faisait partie, comme on disait alors, de la communauté des "babl" ou des "pipi", donc de ces "étrangers" du dehors" que l'on regardait volontiers de travers !
2-Elles servaient à nourrir... les cochons !
3-Colette les nommait "les pommes féériques" !
4-La rabasse.
5-C'est Bruno qui, il y a une trentaine d'années, fit découvrir à ce grand chef l'Hôtelier de l'Abbaye de La Celle. Elle est aujourd'hui encore gérée par le groupe Ducasse.

Les mots croisés de Stéphane ROUBAUD Grille numéro 21

	1	2	3	4	5	6	7	8
I								
II								
III								
IV								
V								
VI								
VII								

Horizontalement

I Pour nous, c'était plus qu'un prénom. Automobile, jadis, en deux lettres. II Sa salle, en été, pouvait en être une. Premier degré. III Fréquentait phonétiquement l'abbaye du Thoronet. Voici en peinture. IV Son marché aux truffes était réputé. Fleuve d'ailleurs. V Maison d'ailleurs. C'est vers lui qu'on trouve ces maisons. VI Les grecs la nommaient Sophie. VII Notre chef en avait plus d'une !

Verticalement

1 Est à la fête, cette année, en Chine. 2 Fit la renommée de notre chef. 3 Nous chez eux. Versant froid. 4 Inséparable de son semblable. Moitié de feuille. 5 Peut-être pas pour tous. Héros de Spielberg. 6 Existe. 7 Ami fidèle de notre chef. 8 Parfois en bol pour fumigation.

Solution grille VAL 162

L	O	R	G	U	A	I	S
A	L	A	I	S	E		S
V	E	I	N	A	R	D	
A	I	N	E		O	I	L
N		U	S		B	O	E
D	O	R	T	O	I	R	S
E	N	E			C		T

NUMEROS TELEPHONES UTILES

Mairie de Lorgues 04 94 85 92 92
CCAS Lorgues 04 94 85 92 77
78/79

Médecins
Lebon H. 04 83 73 88 05
Magnier A. 04 94 73 95 74
Grouiller G. 04 94 73 70 27
Isvanca E. 04 94 73 70 30
Laure Ch. 09 67 76 89 48
Richez F. 09 67 76 89 48
Tosello S. 04 22 56 02 14
Wasserman P. 04 22 56 02 14

Rhumatologues
Joita M. 04 94 47 41 38

Chirurgiens-dentistes
Clément-Ricard M. 04 94 73 99 83
Domart F. 04 94 73 71 64
Lucido V. 04 83 73 97 85
Lion J.F. 04 94 73 26 00
Risso X. 04 94 73 26 00
Eid C. 04 94 73 27 32

Labo. Anal. Med 04 94 60 47 70

Pharmacies
Pharm. La Collégiale 04 94 73 70 31
Grde Pharm Lorgues 04 94 73 58 05
Saint-Ferréol 04 94 73 72 97

Pneumologie_allergologie
Niviere Th. 04 94 60 30 04

Infirmiers (es) à dom.
Bardaji P. 06 26 64 11 89
Bellus L. 06 38 25 28 95
Barcelo.B 06 23 57 08 63
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
Sarrazin S. 06 77 56 52 76
Smith R. 04 94 73 90 90
Tesson C. 04 94 73 90 90
Truisi R. 04 94 73 90 90
Van Rompaey M. 06 83 12 65 91
Wispelaere J.P 04 94 73 90 90
Souini S. 06 67 88 08 48
Roberto.M 07 83 14 82 51

S.S.I.A.D
service de soins à dom.
Personnes âgées et
handicapées 06 08 80 12 10
04 94 73 90 39

Psychanalystes
Hardouin G. 06 43 43 83 13
Tosi E. 06 77 20 06 91

Psychothérapeutes
Amand-Jules C. 06 63 89 03 10
Rougemont C. 04 94 47 95 14
Gilli.A 07 83 90 20 70

Psychothérapeutes
hors du cadre réglementé
Bruyant M. 06 75 05 16 13
Durussel 06 63 60 91 04
Massei C. 04 94 67 62 29
Sabben M. 06 71 38 41 07

Psychologues
Petit M. 06 09 03 48 29
Rougemont C. 04 94 47 95 14
Stoffaneller E. 06 68 90 88 88
Giné Monique 06 71 91 47 32
Verschuere M. 06 60 72 98 87

Orthopédiste
Guillelme M. 04 94 47 49 44

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

Kinés-Ostéopathes
Bernard F. 04 94 67 66 27
Duvernay.R 04 94 85 10 17

Kinésithérapeutes
Aumonier P. 06 68 54 85 21
Jean E. 04 94 85 22 53
Gauriat H. 04 94 85 22 53
Losson P. 04 94 70 84 57
Jacob M. 06 75 91 54 29
Silvy O. 06 63 37 82 70
Stoffaneller M.J. 04 94 73 72 32
Marchenoir I. 06 12 05 20 36
Rainero Raphaelle 06 21 92 87 12

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
Touret Florian 04 94 73 94 78
Chassagne C. 06 75 47 43 32
Boitard J.M 06 20 47 12 73
Valois.E 04 94 67 66 27

Sage Femme
Moreau.C 07 83 17 10 26

Pédicure Podologue
Ernoux F. 04 94 47 02 37
Toulliou C.

Audioprothésiste
Metzinger M. 04 94 47 00 27

Diététicienne
Allègre M. 06 03 28 69 18
Sluga.A 06 07 03 24 47

Naturopathe-
Nutritherapeute
Buwaj K. 06 28 22 86 92

Prothésiste capillaire
Moulet B. 04 94 84 36 55

Réflexologue plantaire
Bernard.C 06 64 89 12 86
Robion H. 06 84 15 11 13

Déblocage musculaire
Mortelette J. 07 89 30 06 22

Thérapies manuelles &
énergétique tradition-
nelle 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

Naturopat./iridologue
Bernard C. 06 64 89 12 86

Vétérinaires
Chabaud M.- Férénez I.
Jean E. - Nicolau.A 04 94 73 96 32

Méd-altern/Guérisseur
Duperray.M 06.68.87.69.59

Gendarmerie **17** 04 94 73 70 11

Police Municipale **89** 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 50 52 99

Médecins de garde **15**
Urgences nocturnes
et jours fériés **18** 04 98 10 40 78
Transports

Ambulances Dracénoises 04 94 73 77 38
Taxi Christophe 06 09 57 43 16
Taxico 06 08 63 13 43
Taxi Vincent 06 85 11 03 84
S.N.C.F. (Renseignements) 36 35
TED petit Bus : 04 94 50 94 05

En vert praticiens exerçants au nouveau pôle santé

Office de Tourisme-Syndicat d'Initiative
synd.initiative.lorgues@gmail.com
www.lorgues-tourisme.fr
Secours Lorguais 22, rue de la Trinité
Corinne Laude claudesecourslorguais@sfr.fr

Tél.: 04 94 73 92 37
Fax: 04 94 84 34 09

07 84 79 99 03
04 83 11 02 04

Guichet Téléphonique Unique Solidarités (VAR)
APA, RSA, PCH, Aides d'URGENCES 0 800 850 053
Centre Départemental pour l'Insertion Locale
(C.E.D.I.S.) : Bureau des Arcs sur Argens
Sur rendez-vous 04 98 10 54 00
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,
3ème lundi de 9h à 12h/13h30 à 17h 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, 04 94 76 96 89

DÉCHÈTERIE
Ramassage des « encombrants »
Sur rendez-vous 04 94 50 07 00
Nouvelle déchèterie
Du lundi au samedi 8h-12h/14h-17h-
Dimanche 8h-12h 07 76 18 62 96

Vivre à Lorgues

Rédacteurs

Karen Buwaj
Louis Clavier
Valérie Corbin
Béatrice Desbuissons
Christian Desmazières
Gisèle Esplandiu
Joëlle His

Jean-François Humblot
François Lenglet
Alain Marcel
Stéphane Roubaud
Catherine Speidel
Fabrice Tosi
et les élèves de la
cité scolaire Thomas Edison

Directeur de publication

Claude Alemagna

Coordinateur

François Lenglet

francois.lenglet843@orange.fr
vivrealorgues@outlook.fr

Mise en pages

Marc Tendille
marctendille@gmail.com
Alain Bonardi

Imprimerie

SIRA