Vivre à Lorgues

JOURNAL COMMUNAL

La vido vidanto à Lorgue

n°103 Janvier 2010

Le mot du maire

CLAUDE ALEMAGNA

Comme chaque année nous avons voulu habiller Lorgues de son habit de fête avec des animations magiques, pour que chacun et les enfants en particulier puissent vivre pleinement avec leur famille des moments qu'ils auront à jamais gravés dans leurs souvenirs.

Nos parents et grands-parents disaient toujours à pareille époque : ***" a l'an que ven que se siam pas mai que siguem pas mens "*** ce qui veut dire pour ceux qui ne maîtrisent pas le Provençal : ***" A l'an qui vient que si nous ne sommes pas plus, nous ne sommes pas moins "***

Nos anciens célébraient la nouvelle année en prononçant ce souhait plein de sagesse. Il est vrai que bien souvent nous répétons les mots prononcés par nos aînés, preuve qu'ils nous ont bien transmis leurs valeurs.

Cet adage qui fait part avant tout à la modestie, est simple et empreint de bon sens. Il nous renvoie à l'essentiel : la santé et au-delà la fraternité.

On est tous amenés à penser que les temps changent et qu'on est " dépassé " par la rapidité et la fugacité des événements. Et c'est tout naturellement avec nostalgie mais aussi avec plaisir qu'on se plonge vers son passé pour en retirer les enseignements et appréhender notre présent en recentrant nos priorités.

Alors que cette nouvelle année soit meilleure que l'année précédente et que si ce n'est possible, qu'elle ne le soit pas moins.

Je vous souhaite à toutes et à tous, une excellente année 2010, une bonne santé et mille moments de bonheur partagés et de réussite.

L'équipe de Vivre à Lorgues souhaite à ses lecteurs une bonne année 2010

SOMMAIRE

●EDITO–SOMMAIRE
Le mot du Maire Page 1

●PROVENÇAL
Calèndo Page 2,3

●PATRIMOINE
L'habitat rural - Du haut de la Noix - Lorgues, tu es cher à notre coeur. Page 4,5, 6, 7

●TRADITIONS
Les magnaneries - Histoire d'une fournée. Page 8,9

●ENVIRONNEMENT
...Et si nous parlions de la bio-plastique ? - Du soupçons dans l'air - Le CO2 c'est odieux ! - Avis aux hypertendus. Page 10,11

●HISTOIRES VECUES
Esprit es-tu la ? Page 12

●ASSOCIATIONS
Lorgues nature environnement. Page 13

Lu pour vous : **Océan's song** Page 13

●DÉTENTE
La recette d'Emile. Page 14

●LE SAVIEZ-VOUS
L'huile d'olive du moulin de Lorgues Page15

La grille d'Antoine Page15

●L'ANNUAIRE DE V.A.L. Page 16

Langue, culture et civilisation

Calèndo

A la parution de ce numéro de V.A.L. la période de Noël sera sans doute achevée, mais, je l'espère, pas trop lointaine pour vous dire : « A l'an que vèn ! » et vous laisser apprécier ces quelques strophes de F. MISTRAL qui devaient, à l'origine, faire partie de Mirèio. Ils les avaient retranchées pour ne pas alourdir le chant VII mais conservées dans les notes. Elles complètent de belle façon la description de la «Taulo de Calèndo» (table de Noël) que l'on trouve dans ce chant et sont un bon résumé des traditions calendales si importantes en Provence

AH ! Calèndo, Calèndo,ounte èi ta douço pas ?
Ounte soun li caro risènto
Dis enfantoun e di jouvènto ?,
Ounte èi la man rufo e mouvènto
Dóu vièi que fai la crous dessus lou sant repas !

Alor lou ràfi que labouro
Quito la rego de bono ouro,
E tanto e pastriboun patusclon, diligènt ;
Dóu dur travai lou cors escàpi,
Van à soun oustaloun de tàpi
Emé si gènt manja'n gre d'àpi
E pausa gaiamen cacho-fió mé si gènt

Dóu four, sus la taulo de pibo
Deja lou calendau arribo,
Flouca de verbouisset, festouna de façoun ;
Deja s'atubon tres candèlo,
Novo, sacrado, clarinello,
E dins tres blànquis escudello,
Greio lou blad nouvèu, premicio di meissoun.

Un grand pirastre negrejavo
E dóu vieiounge trantraiavo…
L'einat de l'oustau vèn, lou cepo pèr lou pèd,
A grand cop de destrau l'espalo,
E, lou cargant dessus l'espalo,
Contro la taulo calendalo
Vèn i pèd de soun grand lou pausa'mé respèt.

Lou segne-grand, de gens de modo,
Vóu renouncia si vièii modo :
A troussa lou davans de soun ample capèu,
E vai, couchous, querre la fiolo ;
A mes sa longo camisolo
De cadis blanc, e sa taiolo,
E si braio nouvialo e si guèto de péu

Mais pamens touto la famibo
A soun entour s'escarrabibo…

- Bèn ? Cacho-fiò boutan, pichot ? - Si ! vitamen
Tóuti ie respondon. – Alègre !
Crido lou vièi, alègre, alègre !
Que Noste Segne nous alègre !

S'un autre an sian pas mai, moun Diéu,
fuguen pas men !

E'mplissènt lou got de clareto,
Davans la bando risouleto,
Éu n'escampo tres cop dessus l'aubre fruchau ;
Lou pu jouinet lou pren d'un caire,
Lou vièi de l'autre, e sorre e fraire
Entre-mitan, ie fan piéi faire
Tres cop lou tour di lume e lou tour de l'oustau.

E dins sa joio lou bon rèire
Aubouro en l'èr lou got de vèire :
O fiò, *dis,* fiò sacra, fai qu'aguen de bèu tém !
E que ma fedo bèn agnelle
E que ma trueio bèn poucelle,
E que ma vaco bèn vedelle !
Que mi chato e mi noro enfanton tóuti bèn !

Cacho-fiò, bouto fiò ! *Tout-d'uno*
Prenènt lou trounc dins si man bruno,
Dins lou vaste fougau lou jiton tout entié.
Veirias alor fougasso à l'óli,
*E cacalauso dins l'*aióli
Turta, dins aquéu bèu rególi,
Vin cue, nougat d'amelo e frucho dóu plantié.

D'uno vertu divinarello
Veirias lusi li tres candèlo,
Veirias d'Esperitoun giscla dóu fiò ramu,
Dóu mou veirias penja la branco
Vers aquéu que sara de manco ;
Veirias la napo resta blanco
Souto un carboun ardènt, e li cat resta mut !

Provençales

Par André Lagier

Ah ! Noël, Noël, où est ta douce paix ? - Où sont les visages riants – des petits enfants et des jeunes filles? - Où est la main calleuse et agitée – du vieillard qui fait la croix sur le saint repas ?

Alors le valet qui laboure – quitte le sillon de bonne heure, - et servantes et bergers décampent, diligents ; - Le corps échappé au dur travail, - ils vont, à leur maisonnette de pisé, - avec leurs parents manger un cœur de céleri – et poser gaiement la *bûche* au feu des parents.

Du four, sur la table de peuplier, - déjà le pain de Noël arrive, - orné de petit-houx, festonné d'enjolivures. – déjà s'allument trois chandelles, - neuves, claires, sacrées, - et dans trois blanches écuelles – germe le blé nouveau, prémices des moissons.

Un noir et grand poirier sauvage – chancelait de vieillesse… - L'aîné de la maison vient, le coupe par le pied, - à grands coups de cognée l'ébranche, - et le chargeant sur l'épaule, - près de la table de Noël, - il vient, aux pieds de son aïeul, le déposer respectueusement.

Le vénérable aïeul, d'aucune manière, - ne veut renoncer à ses vieilles modes. – Il a retroussé le devant de son ample chapeau, - et va, en se hâtant, chercher la bouteille. – Il a mis sa longue camisole – de cadis blanc, et sa ceinture,- -et ses *braies* nuptiales, et ses guêtres de peau.

Cependant toute la famille – autour de lui joyeusement s'agite. – « Eh bien ! posons-nous la bûche, enfants ? » - « Oui ! » promptement – tous lui répondent. « *Allégresse* ! – le vieillard s'écrie, *allégresse, allégresse* ! – *Que Notre-Seigneur nous emplisse d'allégresse ! – Et si, une autre année, nous ne sommes pas plus, mon Dieu, ne soyons pas moins ! »*

Et remplissant le verre de *clarette*, - devant la troupe souriante – il en verse trois fois sur l'arbre fruitier ; - le plus jeune prend l'arbre d'un côté, - le vieillard de l'autre, et sœurs et frères – entre les deux, ils lui font faire ensuite – trois fois le tour des lumières et le tour de la maison.

Et dans sa joie, le bon aïeul – élève en l'air le gobelet de verre : - « *O feu* dit-il, *feu sacré, fais que nous ayons du beau temps ! – et que ma brebis mette bas heureusement, - que ma truie soit féconde, - que ma vache vêle bien, - que mes filles et mes brus enfantent toutes bien.*

« *Bûche bénie, allume le feu* ! » Aussitôt – prenant le tronc dans leurs mains brunes, - ils le jettent entier dans l'âtre vaste. – Vous verriez alors gâteaux à l'huile, - et escargots dans l'*aïoli*, - heurter, dans ce beau festin, - vin cuit, nougat d'amandes et fruits de la vigne.

D'une vertu fatidique – vous verriez luire les trois chandelles ; - vous verriez des Esprits jaillir du feu touffu ; - du lumignon vous verriez pencher la branche – vers celui qui manquera au banquet ; - vous verriez la nappe rester blanche – sous un charbon ardent, et les chats rester muets !

Faire connaissance avec notre village

L'habitat rural

En parcourant le territoire de Lorgues, nous remarquons deux modes opposés de fixation : l'habitat groupé et l'habitat dispersé. L'habitat regroupé - le village - est aussi peuplé de paysans. Ce paysan, pour éviter de parcourir des distances assez longues entre son domicile et son champ va construire sur place un abri à usages multiples : le cabanon. L'habitat dispersé correspond à la période où la population s'installe dans la plaine pour conquérir de nouveaux sols. Les 17ème et 18ème siècles voient la prédominance de la dispersion dans la zone rurale. C'est alors que la maison du paysan « la bastide », arrive à maturité. C'est la maison du paysan aisé, du ménager, faisant valoir sa terre en la cultivant lui-même avec ses enfants en économie fermée.

Le cabanon

Souvent désigné par l'appellation de campagne, le cabanon, à toutes les époques, est un complément indispensable à l'exploitation agricole, dont la fonction et l'architecture ne sont pas codifiées. Il est construit sur un ou deux niveaux, avec des critères d'occupation saisonniers selon le type de récolte et sa durée. Il cumule les fonctions de bergerie, de resserre et d'abri pour les outils, lieu de stockage temporaire des récoltes et éventuellement de logement secondaire, lui évitant de retourner au village. Presque toujours, on trouve à proximité une zone ombragée (mûrier ou figuier) et une réserve d'eau (puits ou citerne). Son orientation est plein sud. L'entrée est parfois protégée par une treille. Un espace additionnel avec mangeoire tient lieu d'écurie pour le mulet, l'âne ou le cheval. Il peut y être adjoint un enclos. La qualité architecturale reflète, par son esthétique et son confort (cheminée intérieure), le niveau social de son propriétaire bâtisseur.

Le cabanon est construit en pierre calcaire des champs assemblée à l'argile puisée sur place additionnée d'un peu de chaux. Les pierres sont souvent mal dégrossies à l'exception des appareillages d'angles et des ouvertures. La couverture est en tuiles.

Toiture effondrée, murs en ruine, arbres morts, le sort commun du cabanon est souvent l'abandon. Il perd son âme. La raison d'être du cabanon n'existe plus dans l'agriculture moderne : abandon du cheval, moyens de déplacement rapides (auto ou tracteur) et…recul des terres cultivées. Certains cabanons bien conservés, servent au rassemblement des chasseurs, sont l'occasion dans la joie d'un repas de « famille » ou, après agrandissement, deviennent de jolies maisons rustiques habitables.

Le cabanon

La bastide

Aussi appelée MAS dans la région d'Arles et des Préalpes.

C'est l'unité d'habitation et d'exploitation à la mesure d'une famille. C'est la forme la plus traditionnelle et la plus ancienne de l'occupation du site rural. Le paysan y produit son blé, son vin, fait son pain (four accolé), élève quelques chèvres et moutons, deux ou trois cochons, des pigeons, possède une basse-cour. Il cultive ses légumes et pommes de terre, fait son

huile d'olive. Puis il y ajoute l'élevage des vers à soie et la récolte de miel en ayant quelques ruches (présence de mûriers). Il n'a besoin de rien. Pour l'argent indispensable, il vend une partie de ses récoltes.

Il subsiste sur Lorgues de très belles bastides à caractère rural, restaurées et habitées en permanence.

Celles qui nous intéressent sont en ruine, perdues au milieu d'oliviers abandonnés. Elles sont absorbées par les friches et les bois souvent impénétrables. Bien que difficiles à dater, elles correspondent à l'apogée de la ruralité commencée avec l'accroissement des besoins alimentaires de la population française dès le 17ème siècle et l'instauration d'un marché local et régional. La production locale devait être suffisante pour les besoins en blé, sachant que tous âges confondus, la consommation moyenne à Lorgues était d'une livre de pain par jour (plus de 1kg pour les travailleurs de force) soit environ 3000 kg de blé portés aux trois moulins de Lorgues chaque jour vers 1780 !

Les dimensions imposantes des bastides, en longueur et en hauteur, témoignent de l'importance des familles y habitant (beaucoup d'enfants malgré la mortalité élevée). Presque toujours y sont associés un ou plusieurs puits indispensables à la vie des habitants et des animaux, sauf s'il y a la présence d'une source à proximité. Dans quelques unes, on trouve une cuve à vin carrelée de malons rouges ou marron.

Ces constructions pourraient pour l'essentiel dater du début 17ème siècle

De quand peuvent dater ces habitations ?

On distingue deux qualités de construction : celles où les pierres sont assemblées et bloquées par un mélange mouillé d'argile, de végétaux et d'un peu de chaux, durcissant au contact du gaz carbonique contenu dans l'air (dans les murs en ruine, ce mélange s'effrite comme du sable) ; celles plus « riches » ou plus récentes, où les pierres sont montées au mortier de chaux et sable. Cependant, dans la pratique, tous les appareillages d'angles et les ouvertures, en particulier la porte d'entrée, sont en pierres taillées, tandis que les linteaux en bois ou en blocs fragiles sont remplacés par une voûte en arc de pierres ajustées.

Ces constructions pourraient pour l'essentiel dater du début 17ème siècle (période de paix après les « guerres de religions », sous Henri IV et son ministre de l'agriculture Olivier de Serres) à la moitié du 18ème siècle, apogée de la population rurale.

De quand pourrait dater le déclin ?

Plusieurs facteurs vont se cumuler aux environs de 1860 : abandon des terres les plus pauvres, on apprend à mieux cultiver (usage des engrais) ; les outils se modernisent (notamment la charrue) ; la scolarisation des enfants réduit la main-d'œuvre gratuite ; le boum industriel du second Empire dépeuple les campagnes ; le regroupement autour des points d'eau crée un exode vers les hameaux ou le village ; la guerre de 1914-1918 avec ses morts et ses blessés (la France est rurale à 80%) taille une coupe sombre dans les campagnes. On peut situer l'abandon final entre les deux guerres et le regroupement vers le village (électricité). Période en adéquation avec le recul de l'olivier, le phylloxéra, le commerce généralisé des céréales tend à réduire les surfaces cultivées. C'est le début de la colonisation des berges par le pin d'Alep.

Faire sa maison

Le paysan constructeur simplifiait au maximum la construction en tenant compte du relief, de l'environnement, de l'exposition et des matériaux disponibles.
Sauf à disposer d'une source, l'eau étant primordiale, sur avis du sourcier, on creusait d'abord un puits. S'il y avait de l'eau, alors la maison se faisait. La citerne n'étant qu'un complément.
Les éléments climatiques (le mistral, vent froid du nord ; la pluie à l'est ; le soleil au sud), décidaient de l'orientation et de l'architecture : murs aveugles au nord et à l'est, ouvertures au sud, protégées à l'étage par un débordement du toit (3 à 4 génoises) et en bas par une tonnelle. En Provence, le soleil en hiver a une incidence de 20° et l'été de 70°. L'hiver, il pénètre jusqu'au fond des pièces alors que l'été, il ne doit pas franchir le seuil.
Les matériaux disponibles étaient les pierres des champs durcies au soleil. Pour les murs : mortier de « terre » (mélange d'un peu de chaux et de sable argileux « de fouille ») ; pour les fondations : mortier bâtard (1/3 de chaux et sable de rivière) ; cela explique la présence souvent d'un four à chaux « primitif » à proximité de la construction. Le bois, du pin coupé de bonne lune était directement tiré de la forêt pour les poutres, la charpente, les linteaux de portes et fenêtres, les planchers. Pour l'étage, après mise en place des poutres, on plaçait des quartons (pièce de bois coupée en quatre servant aussi de support aux tuiles) posés les uns à côté des autres ; un remplissage d'argile séchée ou de plâtre servait de support au plancher le plus souvent carrelé avec des tomettes, offrant en sous face la vue des poutres et des quartons. La couverture était en tuile romaine (dite canal) qu'il fallait bien acheter.
La bâtisse était simple, de forme rectangulaire, ne faisant qu'un. Les murs extérieurs faisaient de 0,8 à 1m d'épaisseur à la base avec un léger fruit*. Les murs intérieurs de refend de 0,3 à 0,5m donnaient de la solidité. La pièce commune n'excédait pas 20m2 pour 2,2m de hauteur. Les ouvertures étaient petites, une par pièce. Murs et plafonds étaient blanchis à la chaux ce qui améliorait la clarté intérieure.
Contrairement à la mode actuelle, la pierre apparente était plutôt signe de pauvreté, le paysan n'ayant pas les moyens d'acheter la chaux pour un enduit extérieur.
Sur Lorgues (6500 ha), des bastides en ruine il y en a des dizaines. « le Berger » est la plus belle et la mieux conservée sur le chemin d'accès à Berne depuis la route de Salernes. D'autres, dans les bois, au milieu des oliviers sauvages, étonnent par leur ampleur. C'est ce que peut découvrir un promeneur tout en restant sur les chemins. Pratiquement toutes figurent sur la carte IGN 3444 marquées « Rnes ».
Emouvante vision de ce que fut la vie du paysan et de sa famille il y a 1 ou 2 siècles. ●

sur avis du sourcier, on creusait d'abord un puits. S'il y avait de l'eau, alors la maison se faisait

*Fruit : légère inclinaison pour donner plus d'assise.

Michel CHAPELAIN et René GALLET

Du haut de la Noix (de la Fontaine)

VIVRE A LORGUES EN 1930....

Au cours d'une veillée par un beau soir de l'été sur la Place d'Entrechaux de nombreuses personnes sont réunies devant le N°18. Les hommes fument et discutent entre eux; les enfants s'amusent à la trottinette; les femmes tricotent et se font part de leurs petits secrets à voix basse :

- Alexandrine, tu devrais arrêter, ton mari.....
- Que j'arrête quoi ? Lucie.
- Tu le sais bien! Un jour, il arrivera un malheur!
- Qué, malheur, il arrivera ? Il n'avait qu'à pas le faire! Maintenant, moi, je me venge.
- Tu te venges, tu te venges....l'autre jour, il disait à Joseph :-"si elle continue...té vé, quand je passe au pont de Florieye, quand je vais au Content, je me jette par dessus le pont..."
- Lucie, tu diras à ce couillon que je lui ai fait une belle "paire de cornes"....mais pas" une paire d'ailes" !! Qué !
- Té, il arrive....chut...

VIVRE A LORGUES EN 2009

Histoire de coins. On peut déplorer que la maison de Louisette Meyer à l'angle de la rue de la Juiverie et la rue des 4 coins se soit écroulée après que celle, contiguë, dans la même rue, se soit elle aussi écroulée depuis plusieurs années. Elles se tenaient l'une l'autre.
Passant en Octobre, l'an dernier, dans le quartier, j'ai eu la surprise de constater que l'humour était toujours présent à l'esprit de certains lorguais. En effet, une main anonyme sur le dos d'une vieille antenne parabolique (il faut vivre avec son temps) accrochée au grillage de protection entourant la maison de L. Meyer (ou ce qu'il en reste, malheureusement) une main anonyme dis-je, avait inscrit au feutre noir : "Rue des 3 coins " (le quatrième étant bien sûr à l'état de ruine) sauf que:

- le quatrième coin est plus haut à la jonction de la rue Saint Martin (parole de facteur) mais bon, ne chipotons pas...

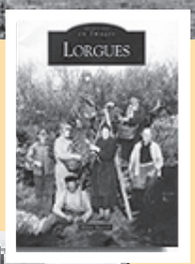
Va pour" 3 coins" et merci et bravo à l'anonyme pour cette rectification passagère. ●

Jean-Louis CASCETTA

« Lorgues, tu es cher à notre cœur »

C'est avec beaucoup de plaisir que nous accueillons une nouvelle publication sur notre village. Elle a pour titre lapidaire et général «LORGUES».
Elle émane d'un de nos concitoyens exilé en terre « éstrangère », mais toujours proche par le cœur et l'esprit de nos vieilles pierres millénaires.
Alain MARCEL, fils de feu Manou MARCEL, (employé communal) nous livre et fait revivre Lorgues par toute une série de cartes postales des années 1900 à1960.
Voyage dans le temps pas si lointain et pourtant si loin. Avec quelques photos en prime de Roger Clapié et des photos de classes dont bon nombre de lorguais se reconnaitront eux qui fréquentaient la Communale au milieu du siècle dernier.
Cet ouvrage est paru fin novembre et on peut encore se le procurer auprès des librairies Lorguaises.
A acheter toutes affaires cessantes… si ce n'est déjà fait .

Jean Louis CASCETTA



ERRATUM

Une erreur s'est glissée dans le numéro précédent de V.A.L. En effet, le nom du rédacteur de l'article intitulé « Les Templiers à Lorgues » n'apparaît pas. Il s'agit de Monsieur Marcel PRIEUR que nous remercions vivement pour sa participation.

Les magnaneries

Les anciens lorguais parlent souvent des magnaneries qui existaient à Lorgues au début du siècle dernier. Mais qu'étaient les magnaneries ?

Les anciens lorguais parlent souvent des magnaneries qui existaient à Lorgues au début du siècle dernier. Mais qu'étaient les magnaneries ?

Les magnaneries étaient l'endroit où se pratiquait l'élevage du ver à soie (le magnan), la sériciculture. Il s'agissait soit de bâtiments spécialisés, à caractère quasi industriel soit d'une pièce particulière au domicile de nombreux lorguais ou plutôt de lorguaises, le travail étant essentiellement assuré par les femmes au foyer. Cela leur permettait de bénéficier d'un revenu complémentaire appréciable. On pouvait compter environ 450 magnaneries à Lorgues au 19ème siècle.

Mais en quoi consistait cette activité ?

Il convient tout d'abord de rappeler que le ver à soie est la chenille d'un papillon, originaire de la Chine, appelé le bombyx du mûrier. Ce papillon pondait à la fin du printemps des œufs appelés « graines » qui étaient récupérées et conservées dans des ateliers de « grainage », d'abord pendant une période de cinq mois au chaud (entre 22° et 24°C), puis de cinq autres mois au froid (5°C).

Ces œufs étaient ensuite placés par le graineur dans des boîtes rondes destinées aux éleveurs c'est-à-dire aux magnaneries.

A partir de ce moment, au début du printemps de l'année suivante, commençaient véritablement les opérations d'élevage. Les œufs étaient incubés en portant progressivement la température à 25°C.

A cette fin, chez les particuliers, la boîte était généralement placée près de la cheminée. Selon de nombreuses attestations, les femmes « couvaient » les graines dans un petit sac placé dans leur corsage ou sous leur jupe.

Une douzaine de jours plus tard, la boîte sur laquelle était placé un papier percé de trous et garni de feuilles de mûriers était ouverte. Les larves écloses venaient s'installer dessus, et étaient transportées dans les magnaneries.

Il fallait alors installer les feuilles couvertes de vers au sec sur des claies en osier « canisses » qui étaient transportées et superposées dans une ou plusieurs pièces réservées à cet effet, la magnanerie.

Au fil des jours, les vers devenus chenilles étaient de plus en plus voraces et avaient besoin de feuilles de mûriers charnues et sèches surtout afin d'éviter la maladie (la flacherie). C'est la raison pour laquelle, beaucoup de mûriers étaient plantés à proximité des magnaneries.

Après 8 à 10 jours, elles perdaient leur peau (elles muaient) autant dire qu'elles mangeaient de plus en plus, qu'il fallait fournir une énorme quantité de feuilles, et que leur mastication était de plus en plus bruyante.

Au moment de la quatrième mue, elles s'arrêtaient de manger, des rameaux d'olivier, de genêt ou de bruyère étaient posés verticalement sur les claies pour permettre à la chenille (8 à 10cm environ) de grimper, de tisser son cocon et de fabriquer un fil fait de fibroïne et de séricine (la soie).* Le fil de soie était entouré d'une gaine de grès qui sert de colle pour former le cocon.

Environ 20 jours après, la chenille disparaissait, elle était prisonnière du cocon. Le cocon terminé, la chenille commençait à se transformer en papillon. Il fallait alors se dépêcher de « décoconner » (la descouconado), c'est-à-dire de retirer les cocons des rameaux pour éviter que le papillon sorte en cassant les fils de soie (1).

S'agissant des particuliers, les cocons étaient d'abord portés à la Mairie pour permettre le versement d'une prime de l'Etat puis ensuite rendu à l'atelier de grainage – on en comptait cinq environ à Lorgues - qui avait procuré la graine de départ (2). Les cocons étaient alors envoyés par le graineur dans une filature, quelques uns étant conservés pour l'accouplement des papillons mâles et femelles et la production de « graines »pour l'année suivante.

La boucle était alors bouclée et une grande fête de famille était organisée.

A Lorgues, la fin des magnaneries date de 1951. ●

* C'est ce qu'on appelait « l'encabanage ».
(1) 10g de « graines » pouvaient donner 30kg de cocons. Chaque cocon était constitué d'un fil de 700 à 1 500 mètres de long.
(2) 3,50 francs (de l'époque) le kg.

Propos recueillis auprès de Madame Andrée ALLIEZ par Micheline MAILLARD

sée et présente

Quand chaque matin nous achetons notre pain préféré (baguette, campagne, complet, céréales etc...), bien peu d'entre nous pensent aux différentes opérations qui se sont succédé, avant d'avoir le plaisir de croquer dans un pain tout croustillant.

Histoire d'une fournée

Aussi, j'ai pensé que le mieux (pour combler cette lacune et satisfaire ma curiosité), était de passer quelque temps dans le fournil d'un artisan boulanger.

A l'heure où beaucoup sont encore au pays des rêves, la lumière brille au fournil. A l'intérieur une douce chaleur contraste avec le petit mistral qui souffle sur le boulevard du même nom.

L'équipe de boulangers est en plein travail sous la direction du patron. Les deux mitrons s'activent pendant que le patron se fait un plaisir de m'énumérer les différentes phases de la fabrication du pain.

La Pesée

Le façonnage

L'enfournement

La cuisson

Le défournement

Le Pétrissage : il faut mélanger tous les ingrédients de la pâte. La pâte devient élastique et emprisonne l'air. Le pétrissage intensifié fait tourner les bras du pétrin plus vite et plus longtemps, la pâte devient plus blanche.

Le Pointage : la pâte repose une première fois dans le pétrin avant d'être divisée, c'est la fermentation en cuve de pointage. La production de gaz carbonique commence, la pâte lève les qualités se renforcent, elle devient plus tendre, plus élastique. C'est simplement l'expérience du boulanger qui permet en tâtant la pâte de savoir qu'il peut passer à l'étape suivante.

La Pesée : le boulanger divise la pâte en pâtons qu'il pèse l'un après l'autre pour s'assurer du poids de chacun.

Le Façonnage : il faut à présent donner une forme à chaque pâton suivant le pain que l'on veut obtenir. La machine peut aider le boulanger mais certains préfèrent le faire à la main. Les pains façonnés sont placés dans des paniers garnis de toile, les bannetons ou pannetons (longs pour les baguettes, ronds pour les miches). Il peut aussi les mettre sur des supports en toile de lin (couches) ou sur des filets.

L'Apprêt : c'est un autre temps de repos, une autre fermentation des pannetons façonnés. Elle permet à la levure de bien nourrir les sucres contenus dans la pâte. Le gaz carbonique se dégage, prisonnier du gluten il rend élastique la pâte qui le retient. Chaque pâton triple de volume.

L'Enfournement : Pendant ce temps le four a chauffé à 250°. Avant d'y enfourner le pain, le boulanger humidifie le four en y injectant de la vapeur, ce qui permet au pain de cuire sans se dessécher et la croûte se forme, fine et dorée. L'enfournement peut se faire sur des tapis roulants, alors que jadis les boulangers enfournaient avec une pelle en bois à long manche.

La Cuisson : les pâtons continuent à gonfler en début de cuisson, la mie se forme et cuit pendant que le pain prend sa forme définitive. La croûte durcit et devient dorée. Le temps de cuisson varie suivant la forme et le poids des pâtons.

Le Défournement : il faut sortir le pain du four avec précaution, encore tout chaud, il est fragile. Le ressuage consiste à le laisser refroidir le temps que la vapeur d'eau et le gaz carbonique qu'il contient s'en échappent. Il est alors placé dans des corbeilles pour être porté à la boutique, prêt à faire le bonheur des consommateurs. ●

Jean LEROY

...Et si nous parlions de la Bioplastique ?

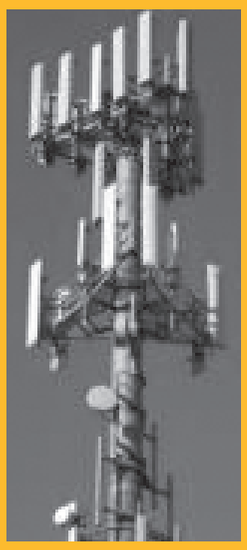
Des plantes et des bactéries pourraient nous fournir de nouveaux emballages.
La pétrochimie, en fabriquant des polymères nous a fourni et continue à nous fournir, des sacs de caisses chez nos commerçants, cela en quantités exprimées en milliards annuellement : plastiques légers souvent publicitaires, ils sont abandonnés en déchets, polluant pour tout ce qui touche à notre environnement, les sols, l'air lorsqu'ils sont brûlés, l'eau des rivières, des lacs et de la mer où les animaux aquatiques meurent après les avoir ingurgités.
Ces plastiques mettent plusieurs centaines d'années pour disparaître ; leur incinération laisse échapper des produits toxiques : plomb, mercure, arsenic, dioxine, etc…
Il se trouve que les plantes et les bactéries fournissent des polymères naturels en retenant le gaz carbonique. Ces biopolymères sont assimilables par les micro-organismes du sol à la faveur d'un compostage utilisé ultérieurement pour la fertilité des sols.
On peut obtenir un résultat avec l'utilisation de la lignite du bois, l'extraction de l'amidon de certains végétaux, les protéines d'oléagineux, le gluten du blé, la caséine du lait et le métabolisme de bactéries qui réalisent la fermentation de glucides végétaux.
L'industrie chimique réalise dans des fermenteurs l'obtention de l'acide lactique nécessaire, après polymérisation, à la fabrication de bioplastiques. Cette fabrication est, pour le moment, limitée à l'emploi de végétaux non issus de cultures vivrières.
Les perceptions de développement sont encourageantes, des chercheurs s'y emploient activement, des applications se trouvent déjà dans l'industrie automobile, l'électronique, films d'emballages alimentaires, pour des produits d'hygiène, pots de yaourts, etc…
La recherche avance, de grandes mutations sont en route. ●

Source : Belle Santé.

Antoine PAYET

Du soupçon dans l'air

Quid de l'impact des antennes-relais sur la santé ?
Information pour ceux qui n'ont jamais levé les yeux vers les points hauts (collines ou toits d'immeubles) : les antennes-relais sont de grands piquets métalliques flanqués d'une échelle, chargés de répandre la bonne parole hertzienne sur leurs ouailles réceptives à l'aide des ondes électromagnétiques)*.
En avril dernier un « Grenelle des ondes » devait permettre de faire le point sur les connaissances scientifiques ainsi que sur la réglementation en vigueur. Optimisme !
Quand on constate qu'associations et opérateurs de téléphonie mobile ont beau jeu de s'envoyer à la figure des chiffres, en volts par mètre, d'ailleurs incompréhensibles pour le commun des mortels.
Que telle académie de médecine qui souligne l'absence de risque des antennes-relais… ; mais pas des téléphones portables.
Que les résultats des dernières expériences ont inquiété…
Qu'il n'y a pas assez d'études accomplies avec méthode sans reproches…
En un mot, tout le problème aujourd'hui réside dans le manque de données fiables en assez grand nombre.
La fameuse étude »INTERPHONE » qui, tel le furet de la chanson, aurait dû passer par ici (à telle date), repasser par là (à telle autre date), mais que personne n'a encore vu.
Pendant ce temps le grand public commence à gober les remèdes miracles, type patches anti-ondes !
Comment se protéger des rayonnements électromagnétiques ?
Un premier village protégé des rayonnements est à l'étude.
Opération zone blanche : tel pourrait être le nom de code de la mission que s'est fixée Serge SARGENTINI, coordinateur de NEXT-UP. Le grand projet de cette O.N.G. anti-ondes : la création d'un éco-village zone blanche, quasi exempt de rayonnements électromagnétiques, où une soixantaine de personnes «électro-hypersensibles»** pourront se réfugier.



Du site tenu secret (?) on sait juste qu'il se trouve dans le sud-est de la France, isolé en moyenne montagne, dans une forêt domaniale, à plusieurs kilomètres d'un hameau. Il y aura des petits chalets et des chambres d'hôtes à louer pour venir se ressourcer.
« Tout le monde est contre

Le CO2 c'est odieux !

Le CO2 (dioxyde de carbone) gaz carbonique est un constituant de l'atmosphère qui contribue pour plus de 50% à l'effet de serre ;
La combustion du pétrole, du charbon, du gaz dans le monde émet 20 milliards de tonnes de CO2 dans l'atmosphère. Les principaux pays émetteurs ont été en 2002 : les U.S.A., la Chine, la Russie, le Japon, l'Inde, l'Allemagne, le Canada, la Grande Bretagne, l'Italie, la France, le Mexique, l'Australie, le Brésil, l'Indonésie.
Un accord du 6 octobre 1988 avec l'Association Européenne des constructeurs automobiles fixait en 2008 l'émission maximale à 140 g de CO2 au km.
La France a choisi un niveau inférieur.
Des études sont faites pour un stockage géologique du CO2 de façon à réduire de 20 à 40% les émissions de gaz dans l'atmosphère – par exemple, stockage dans des mines de charbon désaffectées, réservoirs de gaz ou de pétrole épuisés – SLEIPPER en mer du Nord (1 million de tonnes par an entre 500 et 1500 mètres de profondeur) RECOPOL en Pologne (veine de charbon, plusieurs milliers de tonnes). Ou encore un stockage dans un état dense (au-delà de 73 bars à 31°) à une profondeur de 800 mètres minimum. L'avenir nous dira si le génie humain saura tirer profit de ce gaz dont on ne sait que faire actuellement en le recyclant. ●

Antoine PAYET

Source : Belle Santé.

nous » assure le responsable de NEXT-UP. Pourtant, selon lui, il y a urgence « car les ondes tuent » (sic).
Serge SARGENTINI lance déjà un appel pour la création d'un deuxième éco-village selon les mêmes principes d'isolement, mais pour 200 personnes cette fois.
Quant à ceux qui n'auront pas le privilège de rejoindre la communauté, ils auront la possibilité de se balader en ville couverts de la tête aux pieds par une combinaison intégrale anti-ondes importée par NEXT-UP…moyennant 1000 euros ! ●

*Ondes électromagnétiques :
Très succinctement, on peut comparer aux vagues à la surface de l'eau. Elles se propagent dans l'air à la vitesse de la lumière (300 000 km/s). Dès qu'un courant électrique circule, il y a rayonnement électromagnétique.
**EHS

Robert BADIN

Condensé de Science et Avenir

Avis aux hypertendus.

Petite pilule et gros effet pour le cœur
Un cocktail de principes actifs contenus dans une pilule unique baptisée POLYCAP, pour prévenir les maladies cardiovasculaires : un rêve de cardiologue ? Oui, mais qui pourrait bien devenir une réalité.
D'après les premiers résultats de l'étude (INDIAN POLYCAP STUDY) présentée à l'AMERICAN COLLEGE OF CARDIOLOGY (U.S.A.) deux mille personnes, sans antécédents cardio-vasculaires mais présentant au moins un facteur de risque (tabac, obésité…) ont pris pendant trois mois POLYCAP.
Ces essais, menés en INDE, ont donné les résultats suivants : réduction importante de la tension artérielle, du taux de cholestérol (le mauvais) et de lipides (présents dans les graisses). POLYCAP serait aussi efficace que cinq comprimés pris séparément (exemples : anti-cholestérol, hypotenseurs, aspirine), et les effets secondaires ne seraient pas majorés ?
Le docteur YUSUF de l'université Mc. Master de Hamilton (Canada) avance l'hypothèse que cette pilule pourrait réduire de moitié les accidents cardiovasculaires ? Ce qui reste toutefois à démontrer.
Mais le bon sens prévalant, ce médicament ne saurait se substituer à la prévention qui repose sur une alimentation saine, un verre de bon vin à chaque repas, la pratique d'un exercice physique et le non-tabagisme.
Un bémol à ce traitement : 18% des patients ont craqué avant la fin ! (Il en reste tout de même 1640 !). ●

Condensé de Sciences et Avenir

Robert BADIN

Tranche de vie Lorguaise

Esprit es-tu la ?

**Il y a des choses qui ne s'expliquent pas.
Comme un souvenir qui vous traverse l'esprit à un moment donné
sans que l'action qui se déroule présentement ait un rapport direct avec lui.**

Il y a des choses qui ne s'expliquent pas. Comme un souvenir qui vous traverse l'esprit à un moment donné sans que l'action qui se déroule présentement ait un rapport direct avec lui.

C'était à l'enterrement de notre ami de V.A.L, émérite historien de l'histoire de Lorgues, le regretté professeur Christian Delseray. Avant que son cercueil ne soit descendu dans la tombe, une vibrante « Coupo Santo » fut chantée par de nombreuses personnes présentes pour un hommage au tambourinaire qu'il était aussi. C'est à la fin de cette Coupo Santo qu'un souvenir de jeune garçon m'a traversé l'esprit.

Nous sommes à la fin des années 50.

J'avais eu la permission d'aller au cinéma du Foyer des Campagnes, tenu par Madame Auguste, un samedi soir. On y projetait un film dont je ne me souviens plus du titre, mais c'était un film d'horreur avec un zombie grimaçant qui courait entre les tombes d'un cimetière à la lueur de la lune. Un film, pour nous les jeunes, à voir l'après-midi mais pas le soir.

Nous étions dix ou douze.

Il y avait avec certitude, J.P Poitevin (qui demeurait juste en face du cimetière, son père exploitait le garage de mécanique automobile un peu plus bas) que nous avions décidé de raccompagner jusque chez lui. Peut-être y avait-il Guy Mourra et Julien Foucou (qui demeuraient au pied de la collégiale); J. Luppi et Jean Olivero (de la place d'Entrechaux); Noel et Alain Allary (des Aires Neuves); J.P.Simondi (de la Bourgade); peut-être, peut-être…ma mémoire est infidèle.

Nous descendions l'avenue des 4 Pierres vers les 22h30-23 heures. L'avenue n'était pas éclairée (en ce temps là) ou alors juste un peu au débouché de la rue de l'Eglise. Nous parlions fort pour nous donner de l'assurance pour entrer dans l'obscurité.

Un d'entre nous, plus courageux, se cachait derrière les platanes, sortait en grimaçant (on peut le croire!) et faisait « Hou! Hou!» en levant les bras au ciel comme le zombie du film.

Quel couillon celui-là! Il nous a fait peur la première fois mais après…

Arrivés à la porte du jardin de Poitevin, on parle (on crie, plutôt) un bon moment et l'autre couillon qui ? (ce n'est pas moi, je le jure !) ne trouve rien de mieux que d'aller en face, à la porte du cimetière et d'y tambouriner de toutes ses forces en criant :

- Réveillez-vous !!, réveillez-vous !!
- Arrête de faire le couillon!! nous lui disons tous ensemble.

Bof!! bien plus, il le fait. Il frappe tout ce qu'il peut sur le métal (à s'en faire mal aux mains) et il s'égosille - « Réveillez-vous!! Réveillez-vous!! » Quelqu'un lui lance:

- Tu vas vraiment les réveiller, fada!! Té!

Que croyez-vous qu'il arriva ? Je vous le donne en mille.

Non, ce n'est pas cela….ça, non plus ….pas plus que ça …Non, vous en êtes loin, très loin!!!! Vaqui(1).

Au dernier déchaînement de coups dans la porte et aux cris stridents de « Réveillez-vous, réveillez-vous »……de derrière la porte close s'éleva une voix mortuaire(?), sépulcrale, une voix d'outre-tombe, vé!, qui lança en provençal dans un bruit de verre cassé:

« Leissas dourmi aquéli que dormon! » (Laissez dormir, ceux qui dorment !)

Té vé, le zombie du film était à Lorgues!

Nous fûmes stupéfaits ! Plus un mouvement ne se fit pendant quelques secondes. Silence de mort ! On aurait pu entendre voler un papillon de nuit entre nous. Nous fûmes interdits, pétrifiés, paniqués; nous eûmes les sangs tournés, puis ce fut la débandade. Le Jean-Pierre rentra prestement chez lui et nous, nous remontâmes l'avenue « au galop » sans regarder derrière nous et chacun rentra chez soi sans faire de commentaire ayant eu la peur de sa vie!!

L'explication vînt beaucoup plus tard, de la bouche même du fossoyeur M. Maestrini Corado qui dit à mon oncle Marius Jassaud qu'un vagabond (un sdf aujourd'hui) avait élu domicile au cimetière, qu'il buvait comme « un trou » et qu'il avait cassé un grand nombre de bouteilles en titubant entre les tombes. Il y resta quelques jours et partit un beau matin avec son collègue d'infortune Carpates (2) vers d'autres cieux.

Il avait raison le zombie lorguais :

- « Leissas dourmi aquéli que dormon, en paix et prions pour eux. » ●

(1) vaqui: voila
(2) Carpates: vagabond. Poilu de la guerre 14/18. On peut voir une sculpture de Marius SICARDI le représentant, dans le hall du Centre Culturel.

Jean-Louis CASCETTA

Lorgues nature environnement

« Si Paris était bâti à la campagne, l'air y serait plus pur. » Alphonse Allais (1854-1905)

Une nouvelle association est née à Lorgues courant octobre 2009 : Association Lorgues Nature Environnement. Ce sera la centième ou cent unième association venant enrichir la vie associative Lorguaise. Chaque territoire, chaque ville ou village connaît le même processus. C'est à juste raison, l'écologie est devenue une préoccupation majeure. Ce devrait être reconnu d'utilité publique !

Réchauffement, sécheresse, développement durable, énergies nouvelles, photovoltaïque, éoliennes, friches, CO2, déchets, faim dans le Monde, BIO, taxe carbone, ... sont désormais des mots prononcés ou entendus au quotidien, s'inscrivant progressivement dans notre conscience et nos habitudes (tri sélectif). L'intérêt pour le patrimoine et nos racines n'y est pas étranger. Rien de plus normal que naissent des associations soucieuses de protéger l'environnement, d'enquêter, de dialoguer, de proposer comme le rappelle l'article 2 des statuts déposés en sous-préfecture :

« Cette association, apolitique, a pour objet : - d'organiser, principalement dans la commune de Lorgues, des actions d'information et de sensibilisation sur la protection de l'environnement, l'écologie, le développement durable, l'urbanisme, les effets climatiques, par divers moyens tels : conférences, débats, expositions, festivités ... ainsi que par tout moyen d'expression : journal, Net ...

- de devenir un interlocuteur efficace et une force de proposition dans les domaines ci-dessus. » Cette association apolitique est ouverte à tous. La cotisation est fixée à 10 € pour l'année, 0 € pour les scolaires, les étudiants et les demandeurs d'emploi.

Sans tomber dans le catastrophisme, se sensibiliser et agir pour la nature et l'environnement devient à court terme une préoccupation prioritaire. Il en va de l'avenir de nos enfants et de leurs descendants !

Rejoignez l'Association Lorgues Nature Environnement !

Vous pouvez adhérer auprès du Président Jean Marie LAURE, 299, chemin de la Font de l'Euve, 83510 Lorgues.

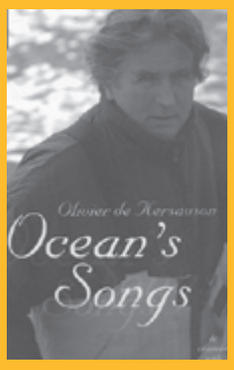
Vous pouvez aussi consulter le blog de l'association : http://lorgues.nature.over-blog.com/ et la contacter à l'adresse mail : lorgues.nature@laposte.net ●

Michel CHAPELAIN

Lu pour vous Christiane Turner

Océan's songs

L'océan indien a été une auberge à punaises pour ce marin qui a eu même l'impression, un jour, de mettre le doigt… dans le derrière de Belzébuth ! Le Pacifique lui a joué du Wagner dans les oreilles. L'Atlantique n'a jamais été pensionné par la marine. Et la mer d'Iroise tient du jardin d'épines sur une mer médiévale. Ainsi ce chevaucheur de vagues dépeint-il avec beaucoup d'esprit et de lyrisme les océans qu'il a passionnément aimés pendant quarante ans, dont neuf avec Eric Tabarly, son maître, et huit tours du monde entre autres, à son palmarès. Olivier de Kersauzon met à se confier réserve et modestie. Il évoque son enfance marquée par la guerre, son évasion à travers le monde à vingt ans, la mort de sa femme, la disparition d'Eric Tabarly, l'appel de la Polynésie. Partageant, désormais sa vie entre Moorea et son manoir familial breton, l'Amiral, ours grognon, s'est adouci, l'âge aidant, jusqu'à clore ce récit attachant d'un homme sensible et pudique, sur un vibrant éloge de la miséricorde. Dieu merci ! ●



● Océan's songs ● Auteur Olivier de Kersauzon ● Editions Le Cherche-midi ●

La recette d'Emile

Par Emile NERI

TRADITION

La bouillabaisse
dite « Pêcheurs »

En principe, c'est le plat de pêcheurs méditerranéens fait avec le poisson « touché ». Il y a aussi la bouillabaisse « riche », faite avec du poisson dit « de roche ». Plus le poisson sera varié meilleure sera la bouillabaisse : rascasses, vives, chapons, Saint-Pierre, seires (labres), tourdereaux, moustelles, murènes et congres. On pourra y ajouter des seiches, des moules, des crabes, éventuellement des langoustes.

Bien entendu, il faudra aussi des oignons, de l'ail, sel, poivre huile d'olive et surtout du safran, sans oublier les pommes de terre.

Pour une bonne bouillabaisse, il faut un kilo de poissons pour quatre personnes, pour ma part, je propose un kilo pour trois personnes.

Préparation

couper les pommes de terre en cubes de 2 cm de côté environ (selon la grosseur du poisson),

émincer les oignons, ajouter l'ail, le sel le poivre, l'huile d'olive (1/4 de litre pour 4 personnes), le safran, un bouquet garni, puis le poisson (écaillé et vidé bien entendu),

bien mélanger le tout et laisser macérer pendant au moins une heure,

sortir tous les poissons de façon à laisser les pommes de terre au fond, puis remettre les poissons sur le dessus en ayant soin de mettre les poissons les plus gros et les plus longs à cuire au-dessus : rascasses, moustelles et Saint-Pierre, la couvrir d'eau juste à hauteur.

Il faut un feu très violent afin d'amalgamer l'eau et l'huile d'olive. Le poisson doit rester ferme, ne pas trop cuire.

La bouillabaisse prête est versée dans une « Fauco », plat de liège de forme ovale de préférence (il prend moins de place sur la table).

Le bouillon est servi avec des tranches de pain légèrement grillées et de la rouille. La rouille est un aïoli avec de la harissa ou du piment (plusieurs façons de faire la rouille). •

Voilà ma façon de « faire une bouillabaisse » et de la manger. L'âme de la bouillabaisse c'est la convivialité. C'est un grand plaisir de faire le feu et de se retrouver tous à blaguer autour d'une bonne table !

Maintenant, chacun a sa version, c'est la mienne !

Bon appétit.

L'huile d'olive du moulin de Lorgues

Un goût exceptionnel.
Fruitée, d'une saveur légèrement amandée, fine, d'une belle couleur or, très digeste, l'huile d'olive vierge du Moulin de Lorgues se caractérise, également, par un faible taux d'acidité.
C'est un pur jus de fruit, issu de la première extraction à froid des plus belles olives, récoltées à maturité et pressées dans les plus brefs délais.
Ensoleillez tous vos plats.
Faites de chaque plat une fête ! L'huile d'olive du Moulin de Lorgues provient uniquement des oliveraies de notre région varoise. Elle apportera à tous vos plats la saveur unique et authentique de la gastronomie méditerranéenne.

Bon pour la santé.
C'est l'huile la plus efficace contre les troubles cardio-vasculaires, selon une étude présentée au Congrès mondial de cardiologie de Barcelone, en septembre 2006.
A tous les âges elle apporte les éléments nutritifs essentiels.
Avant la naissance : elle est très digeste pendant la grossesse.
Pour les enfants : pour la minéralisation des os et le développement du cerveau.
A l'âge adulte : les antioxydants contenus dans l'huile d'olive ralentissent le processus de vieillissement et assurent une prévention efficace contre les troubles cardiovasculaires.
Pour les seniors : elle stimule l'appétit et facilite l'assimilation des vitamines.
Idéale pour l'assaisonnement comme pour la cuisson.
Elle est l'un des ingrédients les plus utiles dans la cuisine : que ce soit versée directement sur les salades, dont elle réveille les vitamines, ou tout simplement sur une tranche de pain.
Enfin, elle est indispensable pour la réalisation de plats traditionnels tels que les pâtes ou le risotto.
Pour faire mijoter, pour faire dorer ou braiser, pour les sauces…Quand on a découvert les multiples utilisations de l'huile d'olive on ne peut plus s'en passer !

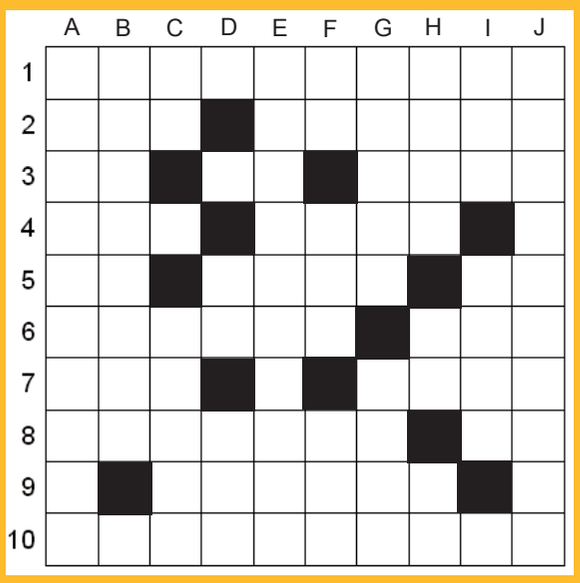
Robert BADIN

La grille d'Antoine

Par Antoine Payet — **N° 103**

HORIZONTALEMENT
1 –Gyrin.
2 – Artère. Distraire.
3 – Circule en Bulgarie. Fit du vent.
4 – Page de journal. Senteur de la mer.
5 – Le bismuth. Début octobre. Saisi (phonét.).
6 – Conduite. Moi.
7 – Jeu. De bœuf dans le comble.
8 – Exostose. Le titane.
9 – Prévenu.
10 – On y dore les poulets.

VERTICALEMENT
A – Ménestrel.
B – Donne le choix. Ville taurine.
C – Fleuve. On peut la boire renversée.
D – Il a toujours tort.
E – Embarcations italiennes.
F – Préfixe. Enlève. Lentille.
G – Il répare les pneus au Congo. Prénom à l'Est.
H – Elle a trop servi. Fin d'année. Voyelle doublée.
I – Dans l'ère. Travaille.
J – Pour s'envoyer en l'air.



Solution du n° 102

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

Vivre à Lorgues
A G E N D A

Mairie de Lorgues
Tél : 04 94 85 92 92
Fax : 04 94 85 92 90
www.lorgues.fr
C.C Action Sociale
lorgues.ccas@wanadoo .fr 04 94 85 92 77
78 ou 79

Médicaux
Para Médicaux
Médecins
Bernard J.-P. 04 94 73 70 27
Carrera S. 04 94 73 70 30
Decroocq D. 04 94 73 95 74
Foucault P. 04 94 73 99 22
Grouiller G. 04 94 73 70 27
Kreps S. 04 94 60 85 13
Kreps D. 04 94 60 85 13
Laure Ch. 04 94 73 70 27
Richez F 04 94 73 70 27
Thirion F. 04 94 73 95 95
Rhumatologue
Joïta M. 04 94 47 41 38
Chirurgiens-dentistes
Clément-Ricard M. 04 94 73 70 03
Domart F. 04 94 73 99 83
Rebibo M. 04 94 73 71 64
Lion J.-F. 04 94 73 71 64
Risso X. 04 94 73 26 00
Roguet J.-F. 04 94 73 26 00
Laboratoire d'analyses médicales 04 94 73 27 32
Pharmacies 04 94 60 47 70
Barthélemy F.-X.
De L'Arsenal 04 94 73 70 31
04 94 73 58 05
Saint-Férréol 04 94 73 62 94
Matériel médical 04 94 73 72 97
Matériel Douglas Médical
Infirmiers (es) à domicile 04 94 85 24 28
Amand D.
Boulleret L. 04 94 67 64 22
Brunet P. 04 94 67 64 22
Fiorucci C. 04 94 73 90 90
Lakhal R.D. 04 94 73 90 90
Marivoët C. 06 82 31 87 31
Tesson C. 04 94 67 64 22
Wispelaere J.- P. 04 94 73 90 90
S.S.I A.D. (service de soins infirmiers à domicile) 04 94 73 90 90
06 08 80 12 10
Psychanalystes 04 94 73 90 39
Crouzillat J.-P.
De Witte K. 06 87 70 12 48
Psychothérapeutes 06 89 60 71 83
Amand-Jules C.
Massei C. 04 94 67 62 29
Sabben M. 06 86 34 69 77
Vaglio C. 06 60 94 23 46
04 94 73 72 98
Orthophonistes
Galy I. 04 94 73 96 72
Ludier-Mrani A. 04 94 73 20 84
Kinésithérapeutes
Appert J.-J. 04 94 73 95 36
Bédier K. 04 94 84 36 85
Bernard F. 04 94 67 66 27
Eglof A. 04 94 85 22 53
Gauriat H. 04 94 85 22 53
Dardenne L. 04 94 85 10 17
Losson P. 04 94 70 84 57
Méhois Y. 04 94 84 37 99
Pinson M. 04 94 73 97 31
Ravey D. 04 94 73 94 77
Stoffaneller M –J. 04 94 73 72 32
Kinésithérapeute
(à domicile uniquement)
Pelletier B. 06 80 35 81 71
Etiopathe
Boitard J.-M. 06 20 47 12 73

Ostéopathes
Bernard F. 04 94 67 66 27
Chastanier M. 04 94 73 94 78
Dardenne L. 04 94 85 10 17
Guillet- Lhermitte JF. 04 94 73 94 78
Soodts G. 04 94 73 94 78
Pédicure médicale
Toulliou 04 94 73 79 16
Pédicure Podologue
Ernoux F. 04 94 47 02 37
Audioprothésiste
Albano F. 04 94 82 35 50
Diététicienne
Allègre M. 06 03 28 69 18
Vétérinaires
Guirard L., 04 94 73 96 32
Jean É., Postec R. 04 94 73 96 32

Gendarmerie **17** ou
04 94 73 70 11
Police Municipale **89** ou
04 94 85 92 88
Pompiers **18**
Centre de secours 04 98 10 40 78
Centre anti-poison 04 91 75 25 25
La Poste 04 94 60 33 30
Multi-accueil
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 Pisaneschi C. 04 94 73 27 02
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

Remerciements à
Andrée Alliez,
Robert Badin,
Jean-Louis Cascetta,
René Gallet,
André Lagier,
Jean Leroy,
Emile Neri,
Micheline Maillard,
Antoine Payet,
Christiane Turner.

Directeur de publication
Claude Alemagna.

Coordination
Michel Chapelain.

Secrétariat
Micheline Maillard.

Maquette
Alain Bonardi.

Photos
René Gallet.

Imprimerie
Bonnaud

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

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

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

Centre Départemental pour l'Insertion Locale
(C.E.D.I.S.) : mairie annexe, Place Neuve
Sur rendez-vous 04 94 85 92 64

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

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

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

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

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

Déchets
Quai de transfert de Mappe
Route de Carcès, à 4,5 km de Lorgues.
Horaires d'ouverture :
Lundi, mercredi et vendredi : 9h-12h ; 14h-17h.
Mardi, jeudi : 8h30-12h.
Samedi : 8h30-12h ; 14h-17 h
Dimanche : 9h-12h.
Décharge privée Ste-Anne
Information, Tarification :
V.Henry : 04 94 50 50 50 et 06 89 72 77 31
Ramassage des «encombrants»
Sur rendez-vous 04 94 85 92 64