n°115 1er trimestre 2013



Le mot du maire CLAUDE ALEMAGNA

'année 2013 sera marquée par le début des travaux de restauration de notre patrimoine qui nous a été légué en très mauvais état. Nos partenaires de la DRAC (Direction Régionale des Affaires Culturelles) et l'architecte des

Monuments Historiques se sont engagés à nos côtés pour nous accompagner dans cet important programme de préservation.

La première tranche de travaux de restauration de la Collégiale Saint Martin va débuter dès ce premier trimestre avec la mise en sécurité des vitraux de la nef, des voûtes, le renforcement de la charpente du vaisseau central, la révision des couvertures et chéneaux, la consolidation du sol support du chevet, la réfection des charpentes, des bascôtés et d'une partie des couvertures. Les travaux ont été programmés sur trois années, pour nous permettre, d'une part de mener à bien cet important chantier, mais aussi d'autre part d'étaler la dépense pour pouvoir cumuler les crédits annuellement prévus pour ce type d'opération, et d'alléger ainsi considérablement notre facture. Le coût total de cette première tranche s'élève à 1 278 964 €.

Parallèlement nous allons entreprendre la restauration de notre Chapelle de Ben Va, en français « bon voyage », ce magnifique joyau classé, comme la Collégiale, à l'inventaire des Monuments Historiques.

L'histoire raconte que la chapelle de Ben Va a été construite au XVème siècle après qu'un paysan eut fait vœu de gratitude à la Vierge Marie après l'enlèvement de sa jeune fille par une terrible bête. Après avoir retrouvé sa fille, en signe de remerciement, il fit construire la chapelle avec des décorations représentant la lutte du BIEN contre le MAL avec une allégorie opposant la chrétienté aux fléaux de l'époque.

Les travaux de restauration de la Chapelle de Ben Va sont quantitativement moins importants et englobent la réfection de la couverture, la remise à neuf des enduits de façades, la mise en place d'une couvertine en cuivre, du joug du clocheton avec les pièces métalliques telles que la croix, et la création d'un auvent sur la face nord du porche en prolongation de la couverture pour protéger le pilier à l'angle nord-ouest. Le montant des travaux prévisionnels s'élèvent à 120 772 €.

Ce sont donc d'importants travaux de restauration de notre patrimoine en perspective pour 2013.

Tous mes vœux accompagnent les entreprises afin qu'elles puissent mener facilement à terme ces travaux.

SOMMAIRE

EDITO-SOMMAIRE Le mot du Maire. p. 1 PATRIMOINE Les lavoirs du canal. p. 2, 3 **MEDECINE** Le BCG. p. 4 SCIENCES Les OGM : des risques. p. 5 **OHISTOIRE** p. 6,7 L'araire. •INTERVIEW Le forgeron de la lumière. p.8 **●CONTE DE NOËL** Mon premier réveillon des vaches maigres. p. 9, 10, 11, 12 Une petite voix pour une messe de minuit. p. 12 SOLIDARITE Les restos du cœur. p. 13, 14, 15 HISTOIRES VECUES Ferme la... Casseta! p. 16 Lu pour vous. p. 17, 18 • DETENTE La recette. La grille d'Antoine. p. 18, 19

●L'ANNUAIRE DE V.A.L.

p.20

S du CAM

onctué d'ouvrages d'art : d'aqueducs, de ponts voûtés, de tunnels, de lavoirs, de martelières, il serpente dans un mélange de parfums, de couleurs , de bruits et de sensations d'une infinie diversité.

> Au fil des saisons, fleurs, plantes, champignons, parsèment ses berges que visitent une multitude de mammifères, de batraciens, de reptiles, d'insectes, tandis que les arbres qui le bordent servent d'abri à de nombreux oiseaux.

> Il y a bien longtemps qu'il existe, appartenant au paysage du bord de rivière, riche d'histoire, portant son eau claire dans les terres qu'il irrigue. Depuis un siècle et demi, des générations d'hommes et de femmes s'en sont servi pour irriguer leurs labours et leurs jardins, abreuver leurs animaux, laver leur linge ou rincer les comportes de vendanges, transporter leurs légumes, assouplir l'osier.

> Il existe tout au long du canal, 53 lavoirs : 18 sur le grand canal, 17 sur la rive droite et 18 sur la rive gauche. Certains ont été conçus lors de l'ouverture du canal. La création des autres s'est échelonnée dans le temps. Les demandes de construction étaient faites à la Société du canal, qui délibérait et accordait généralement l'autorisation avec certaines réserves.

> Le lavoir devait être construit aux frais du demandeur entretenu par lui, ne causer aucun préjudice à autrui, n'être l'objet d'aucun litige ni d'aucune action en justice. L'emplacement

devait être choisi avec le garde du canal. Considéré comme une simple tolérance le lavoir pouvait être supprimé en cas de problèmes.

La Ville de Lorgues était dotée, depuis 1726, de deux lavoirs communaux, alimentés par les sources de l'Etang et de la Canal, et de fontaines équipées de bassins de lavage. Il n'en était pas de même au Thoronet, les femmes lavaient toujours à la rivière, dans des caisses en bois garnies de paille. La proximité de l'eau, apportée par le canal leur a permis d'éviter des déplacements considérables.

Les lavoirs diffèrent par leur conception et leur forme, le plus grand mesure 7 mètres de long, le plus petit 1,50. La largeur de la margelle varie de 50 à 70 centimètres. Ils ont généralement été prévus pour une utilisation en position debout. Plus rares sont les bancs de lavoir qui nécessitent une position agenouillée. Parmi ceux qui sont actuellement abandonnés, beaucoup ont été comblés lors de curages successifs.

Le lavoir du Thoronet, situé à l'embranchement de la route menant aux Fadons, est un lavoir collectif. Il fut longtemps utilisé par les villageoises, même après la construction du

lavoir communal en 1913.

Erigés en retrait dans l'épaisseur de la banquette et en décrochement dans la hauteur ils présentent souvent un rebord . Les pierres formant la margelle, inclinées vers l'eau sont parfois ciselées sur leur bord inférieur pour éviter le glissement du linge. Si certains sont

Le lavoir des Fadons.



Le canal à Vignaubière.





Au cœur du Var, entre coteaux et vallons, mêlant ses méandres à

encore équipés de ces belles pierres bouchardées, lissées par l'usage, d'autres sont recouverts d'une chape de ciment. Vers 1950, ils étaient totalement construits en ciment, et intégraient des systèmes pour le confort des lavandières : appuie genoux, dalle intérieure pour éviter la chute du linge, porte-savon... La plupart sont datés et signés.

Presque toujours un arbre a été planté auprès du lavoir. Arbres à feuilles caduques, dispensant une ombre fraîche aux beaux jours et laissant passer les rayons du soleil en hiver. Les haies constituées d'une même espèce étaient intentionnelles : mûriers pour les voraces vers à soie, dont les enfants cueillaient les feuilles pendant que les femmes lavaient

Quand le lavoir était éloigné, c'était une expédition. On y allait en famille, en portant le repas, complété par des légumes fraîchement cueillis au potager. Les hommes arrosaient les prés ou travaillaient au jardin. Les femmes lavaient et les enfants aidaient.

Au grand lavoir les femmes allaient ensemble dès six heures du matin. Elles prenaient soin de choisir un jour où l'eau appartenait aux « avaliers », sinon le niveau trop bas ne permettait pas le lavage Elles ramassaient du bois, faisaient un feu et sur des fers plats posaient les lessiveuses où bouillait le linge. Elles savonnaient, lavaient, rinçaient directement dans le canal, les pieds dans l'eau Quand il faisait beau, elles mettaient le linge à sécher sur les « messugues », (cistes).

Le « savon de Marseille » était acheté par caisses entières de 30 pièces de 1kg. Après usage on le mettait à sécher sur une étagère dans la cuisine. C'était la richesse de la ménagère.

Pour remédier au manque de savon pendant la guerre, les femmes fabriquaient du « savon noir », peu approprié car il ne moussait pas. C'était un mélange de potassium et de gras de bœuf, cuit puis moulé. Elles utilisaient également des décoctions de feuilles de lierre pour laver les vêtements de couleur noire.

La saponaire qu'on appelle aussi savonnière ou lavandière, appartient à la famille des « caryophyllacées ». Elle contient de la saponine qui la fait mousser dans l'eau. Une poignée dans de l'eau chaude suffisait à une lessive de linge de couleur. Elle était également cueillie en bouquets, écrasée au battoir et fouettée dans l'eau d'une bassine, où on lavait les vêtements. Le battoir était fait en bois, souvent par le père de famille. Chacun avait le sien.

Lieu de vie, lieu de paroles, lieu d'échanges, le lavoir était le domaine des femmes. Témoin d'une époque révolue on n'y entend plus les rires et les claquement des battoirs.

Y faire la lessive n'était pas chose aisée. Mais c'était le seul endroit où les femmes, investies d'un pouvoir, s'y retrouvaient et y échangeait petites histoires et grands secrets. ●

B. GOMEZ

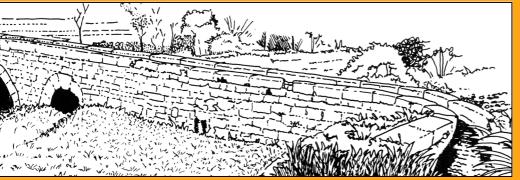
(extrait de l'ouvrage de B. Gomez sur le « Canal de Ste Croix » Alpa.Ed.2004) avec son aimable autorisation.



Le canal rive gauche à son arrivée dans l'Argens.

Le canal entre le barrage sur l'Argens (prise d'eau) et Sainte-Croix.

L'aqueduc du vallon de San-Peyre





Vivre à Lorgues MEDECINE

Le B.C.C.

Au XIXème siècle et au début du XXème, la tuberculose faisait de gros ravages et c'est en 1905 qu'un chercheur allemand, Robert KOCH, obtint le prix Nobel de médecine pour ses découvertes sur cette maladie.

a bactérie responsable portera d'ailleurs son nom, bacille de Koch, l'abréviation BK étant toujours utilisée en médecine.

C'est en 1912,

après de longues recherches, que deux Français, Albert CALMETTE, médecin biologiste et Camille GUERIN, vétérinaire, ont mis au point le vaccin qui portera leur nom.

On avait longtemps cru que la tuberculose bovine était à l'origine de la tuberculose humaine et c'est cette croyance qui a amené les chercheurs à la découverte du vaccin. Ils ont en effet réalisé, à partir du bacille bovin, de nombreuses cultures, notamment sur de la bile de bœuf. D'où le nom : Bilié Calmette et

Ce nouveau bacille, non seulement n'était plus pathogène pour les bovins, mais se comportait comme un bacille tuberculeux atténué pour l'homme. Le BCG était né!

La guerre de 1914-1918 ne sera guère favorable à la poursuite des recherches et ce n'est qu'à partir de 1924 que la vaccination se développe, et que de nombreux pays européens adoptent ce vaccin.

Malheureusement, en 1929, un dramatique accident va survenir en Allemagne, où plus de



70 enfants vont mourir de méningite tuberculeuse foudroyante après la vaccination dans une crèche de Lübeck. Même si les diverses enquêtes ont démontré qu'il s'a-

gissait d'une erreur de manipulation (le laboratoire allemand avait utilisé des souches virulentes de BK), il n'en reste pas moins que ce drame aura des conséquences néfastes dans l'opinion, et cela pendant des décennies le vaccin restera suspect.

Il a été administré successivement selon 3 techniques : voie buccale au tout début, puis scarification et enfin injection intra dermique. Quoi qu'il en soit,ce vaccin a été rendu obligatoire en France à partir de 1947 pour certains groupes professionnels (santé), étudiants des professions sanitaires et sociales et pour les enfants scolarisés.

Puis, en 2009, le Ministère de la Santé abroge l'obligation de vaccination par le BCG en arguant «...du fait des effets indésirables plus nombreux avec la forme intra dermique et de la baisse d'incidence de la tuberculose en France...»

On pourrait discuter les deux raisons invoquées :

- «les effets indésirables»: ils sont extrèmement rares et spontanément résorbables en quelques jours,.
- 2 «la baisse d'incidence de la tuberculose en France»: cette affirmation semble démentie dans la pratique puisqu'on commence à voir à nouveau des cas de tuberculose grave, comme par le passé, on les nomme d'ailleurs tuberculoses «historiques».

Qu'en sera-t-il dans quelques décennies puisqu'on sait parfaitement qu'il existe des foyers endémiques dans de nombreuses régions du monde ?

Certains se sont même demandé si les motifs d'ordre médical qui étaient invoqués ne masquaient pas, en réalité, des problèmes beaucoup plus matériels, notamment le coût de ces vaccinations? (Dans le même ordre d'idée, il faut se rappeler l'arrêt de la vaccination antivariolique alors que subsitent également de nombreuses zones dans le monde où la maladie existe toujours à l'état endémique).

Enfin, dans le cas où ces motifs seraient justifiés, pourquoi alors – dans la même circu-



laire – peut on lire ceci * ?

«... La vaccination BCG est fortement recommandée chez les enfants à risque élevé de tuberculose, qui répondent au moins à l'un des critères suivants :

- enfant né dans un pays de forte endémie tuberculeuse ;
- enfant dont au moins l'un des parents est originaire de l'un de ces pays ;
- enfant devant séjourner au moins un mois d'affilée dans l'un de ces pays ;
- enfant ayant des antécédents familiaux de tuberculose (collatéraux ou ascendants directs) :
- enfant résidant en Île-de-France ou en Guyane ;

 enfant dans toute situation jugée par le médecin à risque d'exposition au bacille tuberculeux notamment enfants vivant dans des conditions de logement défavorables (habitat précaire ou surpeuplé) ou socio-économiques défavorables ou précaires (en particulier les bénéficiaires de la CMU, CMUc, AME, ...) ou en contact régulier avec des adultes originaires d'un pays de forte endémie... »

Le moins que l'on puisse dire est que cette contradiction est troublante... ●

Michel CHARROT

*Circulaire du ministère des affaires sociales et de la santé, 13 juillet 2009.

SCIENCES

Les CLL: des risques

'est une véritable bombe que lance le 11 septembre 2012 la très sérieuse revue américaine « Food and Chemical Toxicology » (une référence en matière de toxialimentaire) cologie publiant les résultats de l'expérimentation menée par l'Equipe du français Gilles-Eric Séralini, professeur de biologie moléculaire à l'université de Caen. Une bombe scientifique, sanitaire, politique et industrielle. Elle pulvérise, en effet, une vérité officielle : l'innocuité du maïs génétiquement modifié. Même à faible dose, l'OGM étudié se révèle lourdement toxique et souvent mortel pour des rats. A tel point que s'il s'agissait d'un médicament il devrait être immédiatement suspendu dans l'attente de nouvelles investigations. Car c'est ce même OGM que l'on retrouve dans nos assiettes, à travers la viande, les œufs ou le lait.

Conditions des expérimentations

Jusqu'en 2011, les chercheurs ont travaillé dans des conditions de quasi clandestinité : ils se sont interdit toute discussion téléphonique, ont codé leurs courriers, ont même lancé une étude leurre, tant ils craignaient un « coup C'est une
véritable bombe
que lance
le 11 septembre
2012
la très sérieuse
revue américaine
«Food and
Chemical
Toxicology»

de jarnac » des multinationales de la semence. Le récit de l'opération évoque la très difficile récupération de semence de maïs OGMNK603, propriété brevetée de MON-SANTO, par le truchement d'un lycée agricole canadien! Puis la récolte et le rapatriement des « gros sacs de jute » sur le port du Havre fin 2007. Il a fallu sélectionner deux cents rats en bonne santé.

Bilan de l'opération

« Après moins d'un an de

menus différenciés au maïs OGM, confie le professeur Séralini, c'était une hécatombe parmi nos rats, dont je n'avais pas imaginé l'am-pleur ». Chez les femelles, par exemple, cela se manifeste par des explosions en chaîne de tumeurs mammaires qui atteignent parfois jusqu'à 25 % de leur poids. Chez les mâles ce sont les organes dépurateurs qui sont atteints d'anomalies marquées ou sévères (le foie et les reins) avec une fréquence de 2 à 5 fois plus importantes que pour les rongeurs nourris au maïs sans OGM.

Conclusions

L'étude du professeur Séralini laisse donc présager une nouvelle guerre entre pro et anti OGM. Les agences sanitaires exigeront-elles, de toute urgence, des études analogiques pour vérifier les conclusions des scientifiques français ?

Toutefois, le débat ne pourra plus s'enliser comme par le passé.

Pour les OGM l'ère du doute s'achève. Le temps de la vérité commence . ●

Robert BADIN

Conclusion d'une publication de Guillaume Malaurie

HISTOIRE

Laraire

Araire Egyptienne

uand notre ancêtre préhistorique commença à considérer la terre comme productive (en plus de la chasse et de la cueillette) il constata bien vite qu'il fallait la préparer à cette tâche, et donc au moins la gratter. Et c'est le début d'un nouveau chapitre culturel de notre histoire. Qui commença à la main.

Comme l'agenda des PTT n'existait pas encore, on situe difficilement les premières traces « aratoires ». On peut citer, chez nous, les gravures sur des roches de la Vallée des Merveilles dans les Alpes Maritimes, deuxième millénaire avant J.C. On peut aussi mentionner, de l'autre côté de la mer, les dessins relevés dans les tombes des pharaons.

Il y a donc bien des siècles que l'homme gratte la terre.

Aussi n'est-il peut-être pas inutile de passer une rapide revue de l'outillage primitif de nos ancêtres. On peut le classer en deux catégories, en sachant que le premier inventaire retrouvé date du XIV° siècle, et que, libres ou asservis, les paysans de l'époque

Lorsque dans notre vocabulaire usuel nous employons le mot « aratoire ». c'est pour désigner sans distinction subtile tout ce qui est relatif à l'agricole : techniques, recettes, traditions, outillage... Or, dans ses origines ce mot qui nous vient aussi du latin (arare) désigne plus spécifiquement une tâche précise ; le labour.

accomplissaient la même tâche. Avec le matériel pour la « percussion posée » et celui pour la « percussion lancée ».

La première fonctionnait par la pression de l'intervenant, puis par un jeu de levier. L'outil essentiel de cette catégorie était le « luchet » (appelé « bêche » dans le Nord) caractérisé dans le Sud par un étrier pour appuyer le pied. On le voit apparaître dans les textes en 1479, est il est encore utilisé au XXI° siècle. Sa cousine est « 'la four-

che » bien utile en zone rocheuse et surtout arme redoutable en période de jacquerie.

Les outils à « percussion lancée » étaient destinés au défonçage. C'est essentiellement « le pic » et tous ses cousins. Il remonte à la nuit des temps, avec des formes adaptées aux spécificités du terrain (parfois bicéphale) et donc un vocabulaire correspondant. Il faut de la force et de l'habilité pour s'en servir efficacement.

Bien entendu tous ces instruments, dont certains remontent à la plus haute antiquité, ont servi pendant des siècles à des tâches variées, en fonction du sol et de la saison. L'ètape suivante découle des progrès de l'homme commençant à contrôler les animaux, bovins d'abord (avec le joug), les équidés ensuite (avec leurs colliers).

Ces possibilités nouvelles de traction ont suscité la naissance d'un engin original, la première charrue, que la langue provençale a nommé « araire ». Cet instrument, d'une extrême simplicité, a très peu évolué depuis l'antiquité. Il y avait deux modè-







Gravure rupestre de la vallée des Merveilles. Un homme avec une araire tirée par deux animaux.

les : l'aramon, d'origine phocéenne, et le fourea, d'origine romaine. Mais leur spécificité commune est qu'ils ne requièrent aucune pièce de fer pour leur construction. Ils étaient unanimement utilisés sur toute la région. Une enquête ministérielle de 1812 confirmait que l'araire prévalait pour tous les labours, ce qui permettait au gens du Nord d'accuser les provençaux de routine invétérée.

Concrètement « l'aratrum » de Virgile se compose de six parties :

Le timon, forte pièce recourbée, avec un crochet, servant à tracter l'araire (cambeto). Le soc, lourde pièce effilée qui effectue l'ameublement du sol (reio)

Le sep, grosse pièce en bois dur, qui reçoit le soc et les oreillons et leur transmet l'effort (aramoun)

Le mancheron, tige longue, souvent coudée, par laquelle la main du laboureur dirige le travail « estevo)

Les oreillons, triangles allongés, en bois durci au feu, chargés symétriquement de retourner la terre (aurihiero) L'étançon, pièce quadrangulaire assurant la jonction entre le timon, le sep, le soc et les oreillons (tendiho).

Toutes ces pièces ont

conservé, au fil des âges, le même caractère de grande simplicité. D'ailleurs, jusqu'au XIX° siècle le tout se fabriquait à la ferme. Et pendant les mois difficiles de l'hiver la chaleur de l'étable en faisait un atelier polyvalent où, pendant que le père rafistolait les araires, les enfants apprenaient à construire une échelle ou réparer une brouette.

 Malgré l'admiration légitime qu'on peut avoir pour l'ingéniosité de nos ancêtres, comment éviter de se poser la question devant leur absence d'enthousiasme devant l'arrivée des puissantes charrues métalliques. Ce qui oblige à réfléchir aux conditions réelles d'emploi de ces appareils. A de rares exceptions près (le Comtat) la Provence ne dispose pas de grandes plaines. Elle propose de nombreuses petites vallées dans lesquelles il faut se rendre pour travailler. Ensuite les terres de nos régions sont caillouteuses à un point difficilement imaginable ; ce qui favorise la construction des terrasses, mais qui rend ardu tout effort de défrichement. D'autre part, les parcelles sont fréquemment en pente accentuée, enfin la modestie des revenus dans le monde

agricole ne favorisait pas l'acquisition de cet engin en métal, avec tout l'équipement que rendait nécessaire sa traction renforcée. C'était une époque où la bête et la machine coûtaient plus cher que le travail humain.

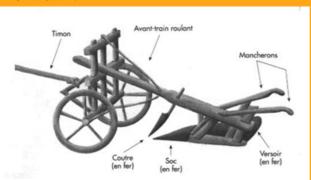
L'araire, avec sa légèreté, son adaptation aux multiples travaux et son faible prix de revient convenait à régions. Et de plus, ont pouvait la déplacer à d'homme! L'agriculture provençale n'était donc pas « arriérée », mais parfaitement adaptée à ses données naturelles.... et restait fidèle à Virgile dans ses Géorgiques. Son outillage traditionnel (qui sert encore) a été longtemps méconnu ou méprisé. Il bénéficie actuellement d'un regain d'intérêt. Réjouissons-nous. On va d'ailleurs nous dire bientôt, qu'il état déjà BIO... Plus simplement nous pouvons en utiliser une partie pour notre jardinage, tout comme les vieilles jarres en terre cuite nous servent maintenant à héberger nos plantes vertes.

Jacques GAUNEAU
Sources:
Paysans du Languedoc E. LEROY-LADURIE
1969
Campagnes méditerranéennes M.C.
AMOURETTI 1977
Outillagge agricole de la Provence d'autrefois I.A. MARCHANDIAU 1984

Charrue ancienne tirée par des boeufs.



La charrue en détail.



La puissante charrue métalique à six socs.



e Jean-Jacques Tosello e Torgeron de la lumière

l'embranchement des routes de Taradeau et Vidauban, au bout de la ligne droite du Plan, sur un champ herbeux s'élèvent vers le soleil et les étoiles d'extraordinaires statues d'acier, d'alliage de cuivre et de céramique.

Nous avons tous vu ces figures fantastiques hachant le ciel de leur scintillement métallique. Ce sont les œuvres de Jean-Jacques Tosello. Elles naissent de son imaginaire, de sa personnalité, de son intelligence. Il revisite l'artisanat et le projette dans ses créations.

Mais tout n'a pas commencé facilement. Très tôt,
il s'initie au travail des
matériaux durs, la pierre et
les métaux. Et puis, à 38
ans, Jean-Jacques Tosello
choisit de s'installer à Saint
Auban, petit village de l'arrière pays grassois dans une
ancienne forge abandonnée. Il trouve là sa vraie
voie en harmonie avec son âme
de créateur et avec son sens artistique.

Il transforme le laiton, le bronze, le cuivre, la céramique, le cuir , le verre, pour les associer en les unissant dans une danse moderne et généreuse. Il façonne ainsi des éléments de mobiliers (tables, chaises...) des décors (balustres,

ments de mobiliers (tables, chaises..) des décors (balustres, portails..) dans des arabesques baroques et monumentales.

A Lorgues, son ami Clément Bruno, metteur en scène de la cuisine de la truffe, l'accueille dans sa « campagne Mariette », et lui alloue ce lieu fantastique qui met en valeur les œuvres

exposées.

Au fil du temps, notre sculpteur, à force de travail et d'un réel sens de la communication, s'attache une clientèle dont il habille les grandes demeures de la Côte d'Azur de ses œuvres fantasmagoriques et éclatantes. Il emmène ses clients plus loin qu'eux-mêmes n'auraient osé le faire. Son génie est là, dans cette provocation maîtrisée, cette profusion lunatique, rayonnante, divertissante. Celle d'un artisan solaire.

Laissons-lui le mot de la fin « l'art est l'ultime luxe ». ●

Interviewé par Frédéric TENDILLE

Appel à rédacteurs

Occasionnels, temporaires ou permanents

VIVRE A LORGUES (VAL) paraît depuis plus de vingt années. Une douzaine de rédacteurs permanents constitue le Comité de Rédaction. Certains sont là depuis l'origine.

Souvent, le journal s'enrichit de rédacteurs occasionnels.

Différent du Bulletin Municipal, journal d'information, de forme moderne, polychrome avec des articles courts, des photos, rendant compte de l'activité municipale et associative, **VAL** conserve depuis 20 ans une présentation plus austère, traitant de thèmes plus généraux, concernant l'histoire d'un village riche d'événements, de culture du terroir, de traditions et d'environnement.

VAL a besoin d'élargissement, de rajeunissement de « sang » nouveau.

Vous lecteurs assidus, impliqués dans la vie lorguaise, vous pourrez écrire des articles, soit en rejoignant notre équipe soit en ayant envie de raconter tel ou tel événement que VAL publieait sous le titre « Propos recueillis par ... »

VAL a besoin de vous car il est le journal de tous les lorguais

se croisant, se parlant et vivant dans le même village. Si l'envie vous prend de venir nous rejoindre, même ponctuellement, contactez-nous ou laissez-nous un message au

04 94 73 75 55 ou au **04 94 60 13 02** *vous serez les bienvenus !*



«Vivre à Lorgues» publie ici un texte que nous avait communiqué Christian Delseray, peu de temps avant sa cruelle disparition, fin 2008, en pleine période «calendale» moment très important pour cette grande figure lorguaise. Ardent défenseur de la foi catholique et de la culture provençale, ce sera un petit hommage posthume à ce grand historien qui nous manque beaucoup. Il s'agit là d'un souvenir d'enfance d'un parent par alliance de Christian. L'action se passe dans le Var dans les années 1920, dans un milieu modeste, encore plus pauvre après la mort du père».

Mon premier réveillon des vaches maigres

e n'avais pas atteint l'âge de huit ans lorsqu'un soir, sur le chemin de retour de l'école, tenant mon frère Georges, de seize mois mon cadet, par la main, une amie de ma mère s'avança et nous serrant dans ses bras nous dit :

nous serrant dans ses bras nous dit : « mes pauvres petits, il va falloir être courageux et gentils avec maman ! » puis devant notre air ébahi, elle ajouta :

« vous n'avez plus de papa ».

Arrivés chez nous, ma mère, en larmes, nous expliqua qu'il était décédé sur un bateau de la compagnie Paquet à destination de Rio de Janeiro, au large des côtes marocaines. On l'avait déposé à Casablanca où il serait inhumé, la compa-

gnie ne payant pas le rapatriement du corps et les obsèques, que nos moyens pécuniaires ne nous permettaient pas de réaliser à nos frais.

Mon père avait le cœur sur la main et les poches percées. Ce qui fait qu'il nous laissa, après avoir remboursé les dettes qu'il avait contractées, pratiquement sans le sou. Les vaches maigres commencaient.

Notre seul patrimoine consistait en une forêt à la Môle et une vigne que nous appelions le « Bastidon », car elle possédait un coquet cabanon construit par mon arrière grand-père, à l'orée d'une petite pinède qui coiffait sa partie supérieure, et une humble demeure bâtie jadis par mon



 bisaïeul débarqué du Piémont, le baluchon sur l'épaule, avec son épouse à l'aspect frêle et chétif, mais qui lui servait de manœuvre.

Il allait falloir vivre en autarcie totale, ou presque, n'achetant que le strict minimum et en nous efforçant de tirer, par des prodiges de travail et d'ingéniosité, la quintessence de ce que nous offrait la nature.

Nous subsistâmes ainsi, tant bien que mal, jusqu'à la Noël. Nous n'attendions pas cette grande fête avec beaucoup d'impatience car on nous avait dit : « Petit Papa Noël n'est pas riche cette année, et il faudra vous contenter de peu de choses », voire de rien.

Cela m'amène à vous conter ce que fut notre premier réveillon des « vaches maigres ».

Le 24 décembre, Maman se lève à 6 heures comme de coutume et après avoir pris une tasse de café à la chicorée et s'être bien emmitouflée, elle part travailler à la bouchonnerie. Nous nous levons presque tout de suite après, prenons notre petit déjeuner : un peu de pain trempé dans du lait coupé de chicorée Leroux, sans beurre dont nous ignorions l'existence.

Après avoir expédié la toilette de chat, nous nous mettons en route pour le Bastidon en poussant notre brouette à tour de rôle.

Arrivés à destination, nous nous affublons de nos tabliers de jute confectionnés avec de vieux sacs à pomme de terre destinés à mettre l'herbe pour nos lapins au fond desquels nous avions dissimulé nos « quicho-pèd », petits pièges à souris et le « canon de canne » contenant les « aludes », fourmis ailées, que nous récoltions l'été après un orage, dans les vieux troncs pourris.

Traversant la pinède, nous montons jusqu'à l'oliveraie et nous commençons à tendre nos pièges : nous prenons une « alude », nous la coinçons au centre entre son abdomen et son corselet. Puis nous les calons très fin, afin qu'ils se rabattent dès qu'un oiseau se poserait dessus.

Si fin que parfois : « Aïe ! Aïe ! Aïe ! » ils se déclenchaient et « pessugaient »

(pinçaient) nos, pauvres doigts engourdis par l'onglée. Après les avoir posés à l'emplacement choisi nous les recouvrions délicatement d'un peu de terre fine et de quelques feuilles ou de brins d'herbe, en prenant bien garde de ne pas dissimuler « l'alude » qui en battant des ailes, qui luisaient au soleil, attirait les « auceloun » (petits oiseaux).

Dès notre calée terminée nous redescendons rejoindre Mémé qui sarclait les légumes semés ou plantés entre les « fièragnes » (les rangées de vigne).

Sans perdre une minute à l'aide de nos petits canifs nous commençons à récolter de la salade sauvage «pissenlits, coustelline, rampouchous» que nous portions à notre épicier qui consentait à la vendre moyennant un certain pourcentage.

Après en avoir récolté quatre paniers à vendanges, nous « faisons » de l'herbe pour nos lapins : « ravenasses », « cardelles », etc... à laquelle nous adjoignons quelques branches de frêne dont ils étaient friands.

Dès que le premier coup de onze heures retentit à l'horloge du village, ne pouvant réfréner plus longtemps notre curiosité nous nous précipitons à l'oliveraie faire la tournée de nos pièges.

Les quatre premiers sont intacts, mais au cinquième, nous sautons de joie, un beau merle au plumage noir de jais et au bec jaune canari, puis un cul rousset, un rigau, un cha-cha, etc.

Le Père Noël ou le « Bouan Diou » devaient être avec nous ce jour là, une douzaine et demie de petits : bouscar-les (fauvettes), quinsets (pinsons), car-denilles (chardonnerets), gnottis (moineaux) et huit gros : grives (chiqueuses ou siffleuses) et même une cero (draine) et une agace (pie).

« Acò es pas ben bouan pichoun, mai es meiour que de truffo » (ça ce n'est pas bien bon, mais meilleur que des pommes de terre) disait Mémé.

L'horloge ayant égrené les douze coups de midi, nous nous empressons de charger notre brouette et de rentrer tout guillerets à la maison où la perspective de la bonne brochette me fait inqurgiter

mes lentilles agrémentées de petites pie res qui avaient échappé à notre tri, por tant minutieux, sans protestation.

La dernière bouchée avalée, nous no mettons à plumer amoureusement nos volatiles et nous les flambons pour brûler le léger duvet qui subsistait ainsi que les petites plumes autour du bec et des pattes. Puis, sur l'ordre de Mémé nous partons acheter chez Monsieur Simon, le boucher, une vingtaine de platines de lard gras, afin de bien les barder. Nous ne les vidons pas car quel crime c'eut été! Sans omettre, cependant, de leur introduire une ou deux baies de genièvre par le bec et par l'orifice que nous appelons vulgairement « lou cuou » ou l'as de pique. Après les avoir enfilés sur de petites brochettes, nous les enserrons et les fixons sur la broche à l'aide du fuseau.

« Petits, Mémé nous dit : allons les cacher dans l'alcôve de la chambre et nous ferons la surprise, ce soir, à Maman, quand elle rentrera du travail ». Après quoi nous partons, Georges et moi au village lécher les vitrines qui regorgent de jouets, de friandises, de victuailles artistiquement exposés sur la mousse ou suspendus à des branches de pin, de cade, saupoudrées de farine en guise de neige et ornées d'étoiles de cartons et de guirlandes électriques ou de boules de verre multicolores.

Vers dix-neuf heures nous montons à la bouchonnerie et après que Maman soit sortie, nous nous acheminons vers la maison. En cours de route, Monsieur Chauvier nous appelle pour nous offrir à chacun une pompe à l'huile, une à l'anis, ainsi qu'un «échaudé» espèce de fougassette dont la pâte briochée était semblable à celle de nos couronnes des rois. Nous n'avions pas les moyens de nous offrir les traditionnelles bûches, et encore moins les délicieuses croquettes Toucas, que le pâtissier, de ce nom, avait créées et qui étaient réputées mais très chères. Arrivés chez nous, après avoir verrouillé la porte d'entrée, nous grimpons les escaliers quatre à quatre, pour mettre notre brochette sur la table. La surprise passée, Maman décide de commencer le repas par une bonne «aïgo boulido» soupe à l'ail,

'émentée de sauge et de «farigoulette» ym).

Idant ce temps, après avoir attisé le J avec le «pico-fue» (tisonnier) et les «mouchetto» (pincettes), installé le tournebroche et la broche à gauche de l'âtre et les oiseaux au dessus des canapés bien humectés dans une lèche-frite, nous montons le mécanisme à l'aide de la clé, et la broche se mettant alors à tourner lentement , nos «auceloun» entament une valse lente en nous saluant au passage à chaque tour en opinant de leur petite tête ronde et luisante tout en versant une larme qui perlait au bout de leur bec et que nous recueillons précieuse-

ment sur nos canapés.

Dès que les oiseaux sont dorés et cuits à point, Mémé, après les avoir disposés sur les canapés, les porte sur la table, qu'ils ne font que survoler car ils sont engloutis en quelques minutes : les os, les pattes et le bec y compris, accompagnés de salade sauvage et des croûtons frottés à l'ail à l'exception, toutefois, de la boule (le gésier), que nous ouvrons pour voir ce qu'ils ont mangé, surpris parfois de découvrir dans celle d'un « rigau » (rouge gorge), une grosse olive avec son noyau. Après quoi, après avoir extrait leurs intestins, leur foie et en avoir tartiné les canapés avec le lard, c'est le tour des gros qui nous rassasient. Après ce repas digne de Lucullus, la bûche traditionnelle est remplacée par nos pompes à l'huile, un petit morceau de nougat noir et un de blanc acheté par Maman , suivis de quelques mendiants: amandes, noix et figues sèches, arrosés de deux doigts de vin cuit. Après en avoir versé, selon la coutume, quelques gouttes sur les bûches, Maman s'assoit dans la cheminée à droite et Mémé à gauche , tandis que nous ôtons nos godillots dont le père Roubaud, le pégot*, recouvrait les semelles et les talons de gros clous à tête ronde dont il consentait parfois à nous donner une poignée que nous utilisions pour confectionner des «boudufo» (toupîes). Alors Mémé me dit «Pichoun amousso ! Fau pas gauvi lou lume» (Petit éteins ! il ne faut gaspiller la lumière), je me lève, baisse la mèche avec la virole, retire le •••

 verre brûlant après m'être muni d'un torchon et je souffle la lampe.

Alors dans la pénombre commence la veillée avec des contes tirés de la petite histoire ou des récits de brigands et de bandits qui nous donnent le frisson.

Tandis que Maman, dotée d'une très jolie voix nous charme avec «Le temps des cerises», «La chanson des blés d'or», Les roses blanches » sans oublier des airs patriotiques et revanchards comme «Vous n'aurez pas l'Alsace et la Lorraine», et peu à peu, nos paupières s'alourdissent et nous finissons par nous assoupir.

Le coucou nous fait sursauter en jaillissant de son petit chalet, et Maman donne l'ordre d'aller se coucher. Après avoir mis nos gros souliers devant l'âtre, sans grand espoir, nous courons dans la chambre glacée nous glisser sous les couvertures et l'édredon, mon frère dans le lit de Mémé et moi dans celui de Maman.

Au réveil, sans illusion après maintes hésitations, nous nous décidons enfin à nous rendre dans la cuisine avec le secret espoir que Papa Noël ne nous ait pas totalement oublié. Ah ! quelle joie ! lorsque nous découvrons dans nos chaussures deux paquets artistiquement enveloppés posés sur nos vieilles chaussures. Nous les défaisons fébrilement et je découvre le livre qui m'est resté le plus cher au monde : les contes de Perrault, tandis que mon frère s'émerveille devant les fables de la Fontaine avec en prime, deux superbes oranges chacun.

René BALLEREAU

*pégot : sobriquet donné aux cordonniers, parce qu'ils utilisaient de la « pégue » (poix)

Ulne petite voix pour une messe de minuit

os enfants attendaient impatiemment ces grandes vacances, comme on les appelait à l'époque, vacances de liberté totale, sans le joug des parents, dans un petit village de la Vallée de la Saône où nous nous réfugions, tous les ans, pendant le mois d'août.

Pascale avait 6 ans. Indépendante et rêveuse, il fallait souvent la chercher à l'heure des repas, crier son nom sur la place du village.

Claude, le fils de l'épicière nous la ramena par la main :

« En passant devant l'église j'ai entendu une petite voix qui chantait... Ma petite est comme l'eau*... Je suis entré et j'ai trouvé Pascale, seule, au centre de la Nef »

Décembre arriva. Nous passions les fêtes de Noël dans ce même village. La famille assistait à la messe de minuit. Au moment de l'élévation, alors qu'un profond silence régnait dans la petite église, la jeune voix de Pascale s'éleva « ...Ma petite est comme l'eau... ». •

R.B.

* chanson de Guy Béart

SOLIDARITE



En 1985, Coluche, éternel protestataire,

se révolte contre la destruction des excédents alimentaires pour maintenir les prix sur le marché, alors qu'il y a tant de besoins pour les démunis. Il décide de passer à l'action.

n 1985, Coluche, éternel protestataire, se révolte contre la destruction des excédents alimentaires pour maintenir les prix sur le marché, alors qu'il y a tant de besoins pour les démunis. Il décide de passer à l'action.

Les Restos du cœur ou plus formellement « les restaurants du cœur - les relais du cœur » ont été créés en 1985, pour apporter une assistance aux personnes démunies en distribuant gratuitement de la nourriture. Coluche a bénéficié du soutien de personnalités, d'artistes, « Les Enfoirés » et d'une vaste médiatisation avec Drucker notamment, favorisant la participation de milliers de bénévoles.

Reconnue d'utilité publique, l'Association nationale regroupe 119 associations départementales réparties sur 96 départements. Le 1er resto ouvre le 21-12-1985.

On compte pour 2012, 2040 centres et antennes.

Pour donner une idée de l'utilité des restos, il suffit d'en voir la progression: 1985, 5000 bénévoles et 8,5 millions de repas servis; 1990, 10200 bénévoles et 26 millions de repas; 2000, après 15 ans, 40000 bénévoles et 55 millions de repas; 2008, 51500 bénévoles, 700 000 accueils et 91 millions de repas; 2011-2012, 63000 bénévoles, 900 000 accueils, 115 millions de repas distribués. L'hiver 2012-2013 ne fait que commencer!

L'Association se fixe comme buts : servir des repas chauds, des paniers à cuisiner et une aide spécifique aux bébés. Des centres d'hébergement d'urgence pour quelques nuits, l'aide médicale, des résidences sociales... De plus en plus d'aide pour les bébés : alimentaire aux moins de 18 mois, aide matérielle appropriée (vêtements, couches...), conseils en pédiatrie et diététique. 70 restos « Bébés » aident de 20 000 à 30 000 bébés.

Ces chiffres en croissance constante, donnent l'ampleur de la pauvreté en France. A côté des restos du cœur, il y a le Secours Populaire, le Secours catholique, La Croix rouge, la Banque alimentaire... La France compte 8,5 millions d'habitants en dessous du seuil de pauvreté soit moins de 964 € par mois.

Les Restos du Cœur, c'est une grosse machine !

Pour la Dracénie, il y trois centres : Draguignan, Le Muy, Salernes.

Chaque centre s'approvisionne auprès de centres distributeurs : Draguignan se fournit tous les lundis à Hyères. Pour ce faire, les centres utilisent des véhicules et chauffeurs mis à disposition par les Mairies, ainsi que des locaux de stockage et de distribution. A Draguignan : ancienne caserne de pompiers.

A Draguignan, la distribution se fait le mardi et le jeudi. Les heures d'ouverture sont très précises : 9h30 à 12 h le matin, 13h30 à 16 h l'aprèsmidi.

L'ouverture des centres se fait de la dernière semaine de novembre à mai. Devant l'ampleur des besoins (pauvreté), il est envisagé de



fonctionner toute l'année (colis d'été).

Draguignan accueille plus de 500 personnes représentant environ 250 familles. Le matin est réservé aux familles et l'après-midi aux personnes seules.

Quels sont les critères pour accéder aux « restos du cœur » ?

Un entretien sérieux de ¾ d'heure à 1 heure porte sur un justificatif de revenus et de dépenses, un dossier de la C.A.F., les critères d'hébergement, les petits boulots... Tous les demandeurs n'accèdent pas aux droits à l'aide*. Derrière la distribution, les restos disposent d'une administration stricte et très contrôlée comme toute association : bilan, compte d'exploitation, achats, dépenses, financement...

Les bénéficiaires : à quoi ont-ils droit ?

L'inscription est examinée chaque année, donc renouvelable et ajustée en fonction de la situation. Chaque ayant droit reçoit une carte avec quantification de ses acquis par un nombre de points. Par exemple, une personne seule se verra attribuer 8 points. Sur cette carte, figure l'identification, le nombre de points, le jour et l'heure de distribution. Le nombre de points ouvre des droits d'accès à un ou à deux jours d'ouverture, selon la situation du demandeur. En résumé, le nombre de points dépend de la « pauvreté » du foyer, donc de l'aide à fournir.

La distribution se fait selon 4 catégories de produits

■ viandes et plats préparés ; 2 légumes frais et conserves de légumes ; 3 laitages (fromages) et produits à base de laitage; 4 desserts: fruits, gâteaux secs variés, crèmesdessert ; et à part, avec une fréquence plus réduite selon les produits : lait en packs, compléments d'hygiène et de nettoyage, savon, bombes à raser ; produits pour bébés : lait en boîte, couches, petits pots. Les Restos distribuent aussi tous les mois ou tous les 15 jours des vêtements propres ou des produits ciblés comme les fournitures scolaires...

Pour une personne seule, ses 8 points lui donneront droit par exemple à :

Catégorie 1 2 steaks hachés frais, 2 côtes de porc, 4 œufs frais, une conserve.

Catégorie 2 lipides (pâtes, riz...), légumes frais, 1 boîte de conserve.

Catégorie 3 fromage, yaourt... Catégorie 4 flan, crème, fruits frais, gâteaux secs... L'intéressé, en accord avec le distributeur, peut exprimer ses préférences selon les possibilités.

Le pain est offert selon la récupération des invendus (frais) auprès des boulangers. Ici intervient la complexité religieuse: produits Halal pour la viande y compris le poulet, l'introduction de gélatine dans les desserts... refusés par des personnes d'obédience islamique. Il n'est pas toujours possible de remplacer ces denrées contestées par du poisson. C'est au distributeur de compenser selon les disponibilités (conserves)...

Le collectif d'accueil.

Les bénévoles reçoivent une formation. Les Restos sont une machine lourde demandant du sérieux et des compétences.

A Draguignan, ils sont 15 bénévoles pour assurer les distributions et la gestion. Le collectif réclame les compétences de gens ayant le sens de la gestion. La convivialité est indispensable. C'est un groupe chaleureux composé d'hommes et de femmes (70% de femmes à Draguignan).

Quand l'alimentaire et l'humanitaire ne font qu'un

Une équipe d'accueil chaleureuse est indispensable. Pourquoi ? Ce qu'il faut bien comprendre,



c'est que les démunis, au chômage sans espoir de travail, chassés de leur logement, ces pauvres du 21^{ème} siècle, ceux vivant en marge de la Société, S.D.F, sous le seuil de pauvreté, pour la plupart totalement isolés, déstructurés, en rupture avec le monde « normal » actif, viennent aux Restos, au Secours Populaire, Catholique, à la Croix Rouge..., pas seulement pour survivre mais aussi pour trouver un peu de chaleur, échanger, communiquer, se rencontrer avec des compagnons de misère! Notre société est malade, nous vivons des moments dramatiques dans lesquels celui-ci ou celui-là peut tomber demain. Ce tableau n'est pas noir, il est réel. Jadis, à Noël, au repas après la messe, on réservait « la part du pauvre », cela donne à réfléchir!

Emploi des ressources années 2011-2012.

A quoi servent 100 € de ressources ?

- Distribution alimentaire, 57,5%. Fonds propres, 9,6%. Formation, 0,4%. Frais généraux, 6,9%. Action d'insertion, 19,2%. Charges diverses, 6,4%.

D'où proviennent 100 € de ressources ?

Dons et legs, **51,9%**. Concerts Enfoirés et ventes, **14,4%**. Autres organismes, 15,6%. Union Européenne, 13,4%. Produits financiers, 4,7%.

Parmi les principaux mécènes, on trouve aussi bien l'AC Ajaccio, la Caisse des Dépôts, Carrefour, Crédit Agricole, Danone, BNP, L'Oréal, que Total, Fromage Richemont, Macif, Société Générale... Coupe de la Ligue.

Nota: un don donnant droit à un avantage fiscal n'est pas une niche fiscale. Encore que... Rappel: les Restos s'interdisent et interdisent toute quête sur la voie publique.

Peut-on avoir une vision des demandeurs ? Oui.

- 54 % ont entre 25 et 45 ans 25/31 ans, 18% - 32/38 ans, 18% - 39/45 ans, 18%.

27 % entre 46 et 59 ans... 4% ont plus de 66 ans.

- 30% sont des personnes seules - 17 % ont 1 enfant -13% ont 2 enfants... - 16 % sont des couples répartis également ayant de 1 à 3 enfants.

Les « Restos du coeur » ne sont pas les seuls.

Parler des Restos n'est pas un parti pris.

Les restos, bien qu'entrant dans leur 28ème campagne, ne sont pas la seule association à prendre en charge les plus démunis. Des cathos (Secours catholique), des laïques (Secours populaire),

des bénévoles généreux (La Croix Rouge), des associations Islamiques... et bien d'autres, au niveau des municipalités pratiquent l'accueil et l'hébergement d'urgence. Il n'y a donc pas de hiérarchie dans l'humanitaire. Le fait d'aider son prochain, les démunis, les victimes déstructurées d'un système sans pitié, est un engagement qui n'a pour drapeau que la solidarité, la générosité et le bénévolat.

Hommage à tous ceux donnant de leur temps.

Le 12 octobre 2012, l'Union Européenne vient de recevoir le Prix Nobel de la Paix.

Dans cette même Europe, selon les critères de l'OCDE, 80 millions d'êtres humains sont en dessous du seuil de pauvreté.

Les Associations caritatives européennes en charge de la pauvreté ne mériteraient-elles pas aussi un Prix Nobel ?

*On estime au pire à 5% les profiteurs.

Propos et documentation recueillis auprès d'un bénévole actif, aux Restos du Cœur de Draguignan. Documentation : Les Restos du Cœur.

> Rédaction et arrangement Michel CHAPELAIN

Vivre à Lorgues HISTOIRES VECUES

Ferme la.

Chef de la brigade de Gendarmerie de Lorques

Jean-Louis Cascetta, facteur des Postes

'était en 1974 (presque 40 ans déjà) un // dimanche sur le boulevard Clemenceau à Draguignan lors des évènements qui ont agité la Préfecture du Var (Préfecture pour peu de temps encore).

Draguignan, était donc en révolution. Le boulevard Clemenceau, les allées d'Azémar étaient envahies par une majorité de Dracénois portant pancartes, criant, chantant des slogans contre le gouvernement et surtout contre l'intention de transférer la préfecture à Toulon (Ce qui sera fait un peu plus tard). Moi, correspondant de presse à Var-Matin République, comme c'était un dimanche matin, j'étais dans l'obligation de descendre mon « papier » à l'agence sise, boulevard Clemenceau, pour que celui-ci paraisse dans l'édition du lundi.

Ainsi donc, le papier remis au correcteur, je me retrouve sur le trottoir à un jet de pierres de la porte de la préfecture. Quelle ne fut pas ma surprise de voir sur le bord du trottoir, en

civil, le commandant de la brigade de gendarmerie de Lorgues, qui les mains dans poches observait cette marée humaine qui se fracassait sur les grilles de la préfecture défendues par de nombreux C.R.S. Fallait-il être couillon, franchement, pour ne pas avoir compris que le chef de la brigade de gendarmerie était là « incognito ».

Eh bé je n'avais pas compris! suis-je bête, non ? Candide sûrement!

Je m'avance jusqu'à lui, lui touche le bras:

bonjour CHEF! que de bruit dites ... Chut! Chut!

Qu'est-ce que vous dites, CHEF ?

- chut, chut !! (en mettant son doigt sur la bouche)

Les manifestants stationnent devant nous, nous entourent même, sur le trottoir et crient à qui mieux mieux leur opposition au départ de la préfecture. Ils se heurtent à un cordon de C.R.S devant la porte principale de la pré-

CHEF, vous croyez qu'ils vont enfoncer les grilles ou la por...

Tais-toi Cascetta!

Passe un moment plutôt long où je ne dis rien, je regarde cette marée humaine qui rassemble presque toute la population de Draguignan et de la Dracénie.

CHEF, CHEF vous...

Ferme-la Cascetta!

Que je la ferme, CHEF ? Mais je ne dis rien... La ferme!

Oui, CHEF!

Il n'est vraiment pas « à toucher avec des pincettes » le chef aujourd'hui.

Cascetta, arrête de m'appeler CHEF, je ne suis pas ton chef, alors tais-toi et rentre à Lorgues

(ce que je ne fis pas!) Oui, CHEF... euh... oui

Cheuu...f! Et j'ai tourné les talons pour aller plus loin, loin du regard « assassin » du ... chef de la brigade de gendarmerie de Lorgues. Apparemment personne n'a entendu que je l'appelais CHEF à tout bout de champ. Finalement, heureusement parce qu'il y aurait ou pu y avoir une échauffourée, si les manifestants avaient découvert un représentant des forces de l'ordre dans leurs rangs en observateur attentif de leurs mouvements et c'est moi qui en aurait été la cause. Comme quoi

respect de l'uniforme et de l'autorité Ca va... je la ferme!

Jean-Louis CASCETTA



<u>Vivre à Lorques</u>

Lu pour vous par Françoise Michaud

Le temps des étrennes est passé. Celui d'offrir des cadeaux est à venir. Voici deux livres de qualité, de ceux que l'on aimerait conserver sur un rayon de bibliothèque, à l'abri du temps.

Mon Amérique: 50 portraits de légende

hilippe Labro aime l'Amérique, celle où il arrive en 1954 à l'âge de 18 ans. Etudiant en Virginie, il traverse les Etats-Unis. A son retour en France, successivement reporter à Europe 1 puis à France-Soir, il écrit une vingtaine de livres et de scénarios.

A 76 ans, pris de nostalgie, il publie un superbe livre sur sa vision de l'Amérique en dressant cinquante portraits lui semblant être des marqueurs des U.S.A. d'après guerre, sans omettre quelques fondateurs de cette grande puissance.

Or, il se trouve que son Amérique est aussi,

celle que nous découvrons en France après 1945, par l'histoire, la littérature dont le polar, le cinéma, les westerns, la musique, le jazz...C'est l'Amérique de James Dean, des blue-jeans, du rock'roll, des filles en socquettes, celle qui, par contamination envahira les caves de Saint-Germain des Prés et les librairies où l'on trouvera Hemingway, Faulkner, Steinbeck, Henry Miller... ceux de l'Amérique profonde, pauvre et laborieuse... La France de la des années jeunesse 1945-1950, aime aussi l'Amérique venue libérer la France de cinq années

de cauchemar. C'est la génération des 20-25 ans flirtant aujourd'hui avec les 80-90 ans : l'âge de Labro.

Qui sont ces « cinquante portraits de légende » ? Il n'y a pas d'ordre précis pour un choix diffi-

Ce sont Mohamed Ali pour son courage, par son refus d'aller combattre au Vietnam ; Bob Dylan pour son influence ; Al Capone pour sa légende ; Orson Welles pour «Citizen Kane» ; Fred Astaire pour sa grâce ; Kennedy pour son aura... Mais aussi John Ford pour le western; Kubrick pour « Les sentiers de la gloire » (interdit en France); pour les acteurs Gary

Cooper, John Wayne, Marlon Brando, Humphrey Bogard, Catherine Hepburn, Frank Sinatra, Steve Mac-Queen, Marilyne Monroe... Dans cette liste à la Prévert, on trouve aussi dans le désordre : Thomas Jefferson (1743-1826) fondateur de la Nation; Edison (la lampe à incandescence) ; Abraham Lincoln (1809-1865) auteur de la Constitution ; Martin Luther King combattant pour l'égalité des Noirs, assassiné en avril 1968 ; Jess Owens noir américain, petit-fils d'esclave, quadruple médaillé aux Jeux Olympiques de Hitler en 1936 à Berlin, censés célébrer la supériorité de la race aryenne ; Franklin

Delano Roosvelt (1882-1945) Président élu exceptionnellement pendant 4 mandats pour libérer l'Europe du Nazisme et gagner la bataille du contre Pacifique Japon...

Labro insiste sur le rôle phare de ces personnalités, sans omettre la chasse aux sorcières de la période du « maccarthisme », inquiétant des artistes comme Gary Cooper, Humphrey Bogart et autres stars soupçonnées d'être socialistes ou communistes, alors qu'ils n'avaient jamais eu une seule pensée subversive. Triste période pour la Culture et l'image des



U.S.A.

L'Amérique de Labro tant désirée, tant aimée, tant rêvée n'existe plus. Il en reste des traces, mais quand il y retourne, il est frappé par le gigantesque changement : l'unité du pays est moins apparente. Il y a le bloc asiatique, le bloc noir, le bloc latino, au détriment du melting-pot... Désormais, il y a plusieurs nations : une nation de ghettos, une nation de pauvres, une nation de vétérans...« Mais, ajoute-t-il, il y a un Noir à la Maison Blanche. Et ça, c'est formidable. C'est mon Amérique à moi, cellelà : celle du miracle ». Nostalgique LABRO ?

Lu po<u>u</u>r vous

Tour de france à vélo : nostalgie

hristian Laborde, journaliste sportif est amoureux de la « petite reine ». Pour notre plus grand plaisir, il écrit une évocation passionnante du Tour de France de ses débuts à nos jours. Mais c'est surtout vers les débuts, vers ces pionniers, forçats de la route sur des vélos de 25 kg sans changements de vitesse, roulant nuit et jour sur des étapes de 350 à 500 km qu'ira en priorité notre curiosité.

Le Tour de France naît de la rivalité de deux journalistes. Au départ, il y a un canard « Vélo » imprimé sur papier

vert, tiré à 65 000 exemplaires, dirigé par Pierre Giffard, lequel a créé Bordeaux-Paris et Paris-Roubaix. En prenant la défense du capitaine Dreyfus il indispose ses annonceurs dont le marquis de Dion, Edouard Michelin, Alphonse Clément constructeur de cycles et Président de la Chambre syndicale des fabricants de cycles. Tous rompent avec lui en octobre 1900 et lancent un nouveau quotidien imprimé sur papier jaune « L'Auto-Vélo » avec Henri Desgranges comme rédacteur en chef et Victor Goddet administrateur (le père du futur Jacques). L'Auto-Vélo, pour éviter toute polé-

mique s'appellera « L'Auto » tout court, dont la couleur jaune du papier donnera la couleur du maillot de leader du Tour. C'est alors que le staff de Desgranges propose une course plus dure que les autres, plus originale, une course à étapes à travers le pays qui s'appellera le « Tour de

C'est ainsi que la plus grande course du monde partira de Paris pour se disputer du 1er au 18 juillet 1903 avec un montant global de 20 000 fr de primes.

Le Tour 1903 comportera 6 étapes : le 1er juillet Paris-Lyon, 467 km; le 5 juillet Lyon-Marseille, 374 km; le 807 Marseille-Toulouse, 423 km; le 12-07 Toulouse-Bordeaux 268 km; le 13-07 Bordeaux-Nantes 425 km et enfin le 18-07 Nantes-Paris (Parc des Princes) 471 km. Ils sont soixante au départ. Maurice Garin gagne à Paris. Il a parcouru les 2428 km en 94h33mn à la moyenne de 25,680 km/h, ne devançant son second que de 2h49mn. A titre de comparaison, le grand champion Bernard Hinault, cinq fois vainqueur du Tour, remporte celui de 1978 à la moyenne 36,100 km/h avec 3'56" d'avance sur son second Zoetemelk après 3908 km de course!

> Ce livre commence bien. Ce Tour de 1903 résumé donne envie de lire les 200 pages suivantes. Nous vivrons les drames (certains mortels) et les joies de la Grande Boucle, car le Tour est bien le Tour de toute la France, la plus grande course au monde, celle qui déplace des millions de spectateurs le long des routes pour un passage de quelques minutes, celle qui a toujours mobilisé les Français, résultats affichés sur des ardoises avant les superbes reportages télévisés ou à l'écoute des reportages radio du regretté Georges Briquet. La France se passionne pour le Tour de France, épisode jubilatoire. Le Tour de France pour un champion cycliste, c'est la renommée, la conquête du Graal, la consécration d'un grand champion.

Mais c'est aussi hélas, depuis quelques années le doute sur la qualité de la performance, le déclassement des vainqueurs, jetant le trouble sur tout un sport devenu le sport des affaires, pourtant ultra surveillé.

Plombée la plus grande fête de l'été ? Pourtant, un seul mot sort de nos esprits admiratifs pour les rouleurs, les sprinteurs, les grimpeurs et les porteurs d'eau, second plan, à la peine comme les grands : « Chapeau Messieurs les sportifs ! »

Chapeau Christian LABORDE, votre histoire est un rêve. Si le Tour n'existait pas, vous l'auriez inventé.

• Auteur Christian Laborde • **Editions** Hors-Collection

La grille de Antoine Par Antoine Payer

Horizontalement

- 1. Avant d'être capitaine
- 2. Berge Possessif Vieille
- 3. Progéniture
- 4. Trou de boulin Touché Le sodium
- 5. Sur une facture Après le franc
- 6. Filets Bloc de glace
- 7. Osai (dérangé) Dieu du ciel Note
- 8. Raire Sous la croûte
- 9. Interjection Ancien do Dans la robe
- 10. Relie les poutres

Verticalement

- A. Singe laineux
- B. Absurdes Celui Qui a tort
- C. Boisson des Dieux antiques
- D. Emploie Fille de famille
- E. Inintelligente Saison
- F. Distraire
- G. Spontané Poète chinois
- H. Vient d'agir Etalon Pronom
- I. Gaz rare Compagnes
- J. Elle dirige une maison de jeux

La recette

Millefeuille de Topinambours et de foie gras poêlé au jus de truffe

pluchez les topinambours et coupez-les en tranches fines Jetez-les dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, égouttez, réservez

Dénervez le foie gras avec un couteau très pointu, coupez de fines escalopes que vous réservez sur une assiette, filmez et mettez au réfrigérateur

Faire réduire le bouillon de poule dans une casserole et tout en le battant au fouet ajoutez le beurre, réservez au chaud

Dans chaque assiette préparez une poignée de mesclun assaisonné d'une vinaigrette aromatisée de quelques gouttes d'arôme de truffe. Au centre de l'assiette posez l'emporte-pièce.

Dans une poêle anti-adhésive passez les tranches de foie une minute de chaque côté.

Dans l'emporte-pièce alternez couche de topinambours et couche de foie gras en tassant légèrement, retirer la forme.

Battez encore le bouillon réduit et ajoutez 2 cuillérées à soupe de jus de truffe, arrosez le millefeuille et servez immédiatement.

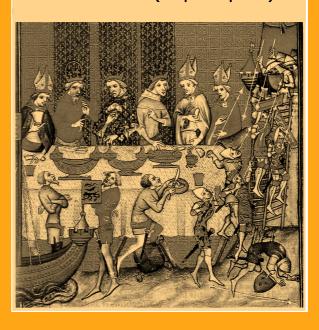
Pour 4 personnes :

1 foie gras de 400 gr.

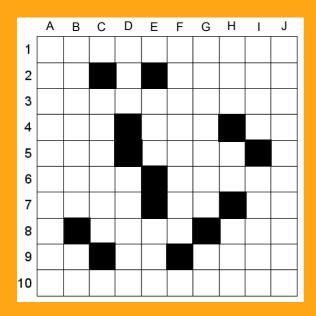
1 kg de topinambours

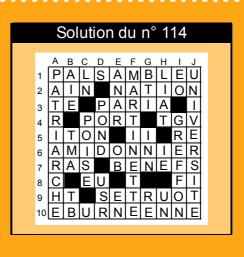
Une tasse de bon bouillon de poule Mesclun – jus de truffe – 1 flacon d'arôme de truffe

4 formes rondes (emporte-pièce)



Recette extraite de « Ma cuisine médiévale » Mincka - Edition Equinoxe 2004





G E N D

Matter de Laurence					
Mairie de Lorgues Tél: 04 94 85 92 92					
Fax : 04 94 85 92 90					
www.lorgues.fr					
C.C Action Sociale		94		92	77
lorgues.ccas@wanadoo .fr <u>Médicaux</u>	/8	ou	/9		
Para Médicaux					
Médecins					
Bernard JP.		94			
Decroocq D.	04	94	73	95	74
Foucault P. Grouiller G.		94 94			
Isvanca E.		94			
Kreps S.		94			
Kreps D.		94			-
Laure Ch.		94			
Richez F Thirion F.		94 94			
<u>Rhumatologue</u>	04	9 4	/ 3	93	93
Joïta M.	04	94	47	41	38
Chirurgiens-dentistes					
Clément-Ricard M.		94			
Domart F. Lion JF.		94 94			
Risso X.		94			
Roguet JF.		94			
<u>Laboratoire d'analyses</u>					
<u>médicales</u>	04	94	60	47	70
<u>Pharmacies</u> Barthélemy FX.	04	94	72	70	31
De L'Arsenal		94			
De Erriserial		94			
Saint-Férréol		94			
<u>Infirmiers (es) à domicile</u>					
Amand D. Boulleret L.		94 94			
Brunet P.		94			
Cretegny I.		94			
Delattre MF.	04	94	73	90	90
Frere D;		94			
Habary C.		94 94			
Hamelin G. Lakhal R.D.		82			
Marivoët C.		94			-
Roux C.		94			
Siard A.	04	94	73	90	90
Tesson C. Urquiza MJ.	04	94 94	73	90	90
Wispelaere J P.	04	94	73	90	90
S.S.I A.D. (service de	06	08	80	12	10
soins infirmiers à domicile)		94	73	90	39
Service de soins à domicile	0.0	00	00	10	10
<u>pour personnes âgées</u> <u>et handicapées</u>	06	08 94	73	90	30
<u>Psychanalystes</u>	04	9 4	/ 3	90	39
Crouzillat JP.	06	87	70	12	48
De Witte K.		89			
Psychothérapeutes	00	63	00	02	10
Amand-Jules C. Anceschi M.		63 29			
Bruyant M.	06	75	05	16	13
Massei C.	04	94	67	62	29
Petit M.	06	09	03	48	29
Sabben M.	06	71	38	41	07
Vaglio C. <u>Orthophonistes</u>	06	60	94	23	46
Galy I.	04	94	73	96	72
Ludier-Mrani A.	04	94	73	20	84
<u>Kinésithérapeutes</u>					
Appert JJ.		94			
Bédier K. Bernard F.		94 94			
Gauriat H.	04	94	85	22	53
Dardenne L.	04	94 94	85	10	17
Losson P.	04	94	70	84	57
Cruz A.	04	94	70	84	57
Méhois Y. Stoffaneller M. –J.	04	94 94	73	3/ 72	39
Kinésithérapeute	UŦ	J 1	, ,	12	32
(à domicile uniquement)					
Pelletier B.	06	80	35	81	71
Marchenoir I.	06	12	05	20	36

Etiopathe	06.00 47.40.70			
Boitard JM.	06 20 47 12 73			
<u>Ostéopathes</u>	04.04.67.66.07			
Bernard F.	04 94 67 66 27			
Chastanier M.	04 94 73 94 78			
Dardenne L.	04 94 85 10 17 04 94 73 94 78			
Guillet- Lhermitte JF.	04 94 73 94 78			
Soodts G.	04 94 73 94 78			
<u>Pédicure Podologue</u> Ernoux F.	04 94 47 02 37			
Toulliou C.	04 94 73 79 16			
<u>Médecine traditionnelle</u>	04 34 73 73 10			
Chinoise				
Moulard J.P.	06 03 18 59 71			
<u>Audioprothésiste</u>	00 03 10 33 71			
Albano F.	04 94 82 35 50			
<u>Diététicienne</u>	0.5.02.00.00			
Allègre M.	06 03 28 69 18			
<u>Nutrithérapeute</u>				
<u>Naturodiététicienne</u>				
Buwaj K.	04 94 47 57 18			
<u>Prothésiste capilaire</u>				
Moulet B.	04 94 84 36 55			
<u>Sophrologue</u>				
Dehan E.	06 77 77 53 46			
<u>Vétérinaires</u>	04.04.72.06.22			
Guirard L.,	04 94 73 96 32			
Jean É., Postec R.	04 94 73 96 32			
<u>Gendarmerie</u>	17 ou 04 94 73 70 11			
Police Municipale	89 ou			
Fonce Municipale	04 94 85 92 88			
<u>Pompiers</u>	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			
<u>Médecins de garde</u>	15			
<u>Urgences noctumes</u>	04 98 10 40 78			
<u>et jours fériés</u>	ou 18			
<u>Transports</u>				
Ambulances C.A.V.	04 94 73 24 88			
Ambullances Lorguaises	04 94 73 77 38			
Taxi Christophe P.	06 09 57 43 16			
Taxico	06 08 63 13 43 06 85 11 03 84			
Taxi Serge S.N.C.F. (Renseignements)	36 35			
TED petit Bus:	Appel gratuit			
TED petit bus .	0800 65 12 20			
	0300 03 12 20			
Office de Tourisme-Syndicat d'Initiative				

Remerciements à Robert Badin, René Ballereau, Jean-Louis Cascetta, Michel Chapelain, Michel Charrot, Jacques Gauneau, B. Gomez, Françoise Michaud, Antoine Payet, Frédéric Tendille.

Directeur de publication Claude Alemagna.

Coordination Michel Chapelain. 04 94 73 75 55

Secréta riat Doris Bonardi. 04 94 60 13 02

Maquette

Alain Bonardi. 06 85 87 34 50

Imprimerie Zimmermann

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 Neuv	е	
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
DÉCUES.		
DÉCHETS		

<u>Quai de transfert de Mappe</u> Route de Carcès, à 4,5 km de Lorgues. Horaires d'ouverture : Lundi, mercredi, jeudi, vendredi : 9h-12h ; 14h-17h. Mardi, : 8h30-12h ; 14h-17h. Samedi : 8h30-12h ; 14h-17h. Décharge privée Ste-Anne Information, Tarification : V. Henry : 04 94 50 50 50

Ramassage des «encombrants»

04 94 50 50 50 et 06 89 72 77 31

04 94 85 92 64 Sur rendez-vous