

Gardiolarem

Frontignan-La Peyrade, Vic la Gardiole, Mireval,
Villeneuve les Maguelone, Fabrègues, Gigean,
Balaruc le Vieux, Balaruc les Bains
Issanka

Revue
gratuite
N°9



Gardarem la Gardiole

A moins d'interroger

Les grandes nuits de la mer,
A moins de perdre son temps
A dresser des frontières,
A moins d'avoir peur sans le divin,
Tu peux traverser le désert
Les mots et le temps

*Si
La Gardiole
m'était contée...*

Une femme
Une autre femme
Une femme et un enfant
Une femme
Éphémère et tendre.
Ignorer
Le dur et le définitif.
Coule
Ruisseau dans les déserts
Que foulent des pieds
Nus.

*Nicole
DRANO STAMBERG*

Des idées
des hommes
Un espace
Solidaire

Lever de soleil sur la plage
des Aresquiers

Vue du haut de La Gardiole
Sur
Gigean

La Gardiole vue de l'étang d'Ingril

La revue qui ne prend pas la grosse tête

Nos partenaires

PULSAT LCD VIDEO

On vous connaît si bien

36, quai de Bosc - 34200 Sète
Tél. 04 67 18 95 29 - Fax : 04 67 74 15 96
CC Intermarché - 34110 Frontignan
Tél. 04 67 36 18 13 - Fax : 04 67 36 18 99
Lcdvvideo@wanadoo.fr

Remise exceptionnelle de 10%
Pour les lecteurs de GARDIOLAREM
qui se présenteront, dans l'un
des deux magasins,
munis de cette publicité.

ma
webtélé7

Sète & Bassin de Thau

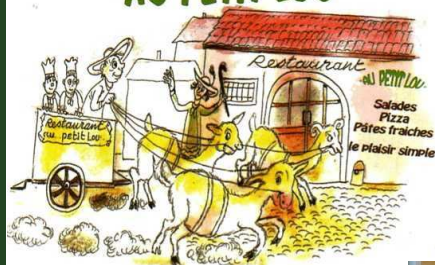


Videos - Magazine - Photos
Agenda - Annuaire - Jeux
et bien plus ...

www.mawebtele.info

La ronde des pains

Salon de thé . Café . Glacier
"AU PETIT LOU" Heures d'ouverture :



Les lundi, mardi, jeudi,
vendredi samedi, dimanche
de 5h30 à 22h NON STOP

Le mercredi
de 5h30 à 14h30
et de 17h30 à 22h

22, boulevard des Aresquiers
34110 VIC LA GARDIOLE
Tel 04 67 18 06 73



Fabrication
entièrement
artisanale

Et un espace « cyber-café »

Sonia Fleurs

Sonia Fleurs



Tél./Fax 04 67 48 71 88

11, rue Porte de Montpellier - 34110 FRONTIGNAN

Livraison gratuite - ☎ à distance



Melisse Fleurs

Tél. 04 67 68 81 29

4, rue de la Chapelle - 34660 COURNONTERRAL

SPORT & CO

1, rue Hôtel de Ville 34110 Frontignan Centre

Sommaire

Bonjour à tous,

Un nouveau look pour Gardiolarem.

Avec la venue du printemps, c'est l'éclosion de fleurs et de parfums, de couleurs et de chants d'oiseaux. Pourquoi pas l'éclosion d'une nouvelle présentation ?

Nous espérons que vous l'apprécierez.

Nous vous souhaitons à tous de joyeuses Pâques.

Attention au chocolat. La graine du cacao est une fève aux multiples variétés dont on extrait le cacao pour faire le chocolat. Ces petites baies magiques viennent de plusieurs régions de la planète :

Amérique latine, Afrique occidentale, Asie.

Réputé pour ses vertus thérapeutiques, le chocolat serait aphrodisiaque, tonique, énergétique, anti-dépresseur. Il contient des glucides, des fibres, du potassium, du calcium, du magnésium, du phosphore, du sodium.

N'écoutez pas les mauvaises langues toujours prêtes à vous culpabiliser. Allez-y franco. Sous forme de cloche, de lapin, d'œuf, de poisson, on s'en fiche. C'est bon.

Régime ? Pfitt!!! Fi donc!!!! « Chocolat noir ne fait pas grossir... » (proverbe indien)

BD

LE COIN DES ÉCRIVAINS :

Nicole DRANO STAMBERG 4

Magicienne des mots

Gérard FRANCO 9

Chanteur mézois

Le livre nomade, nos coups de cœur, poètes du terroir... 10, 11

Nos concitoyens ont du talent : 12

La fabuleuse aventure de l'écriture :

Les différents supports et outils suite 14

L'espace citoyen : 16

Mouhroud à Férouane

Sauvons notre patrimoine : 18

Le mystère de l'église St Geniès de Gigean

Mireval 20

C'est ma passion :

Mado 21

Le terroir des Muscats :

Des muscats et des mets 22

Nature et écologie :

Jeu : Le ciste 25

Les abeilles 26

Le pic vert 27

Tout en rrac :

Les Zézette de Sète 29

Le gardioscope 29

Un peu d'histoire 31

Association Clair de plume

Siège administratif

10 rue de la première armée

34110 Frontignan

N° enregistrement à la préfecture n343007720

Pour toute correspondance

pour la revue :

Gardiolarem

36 chemin de la poule d'eau

34110 VIC LA GARDIOLE

Clairdeplume34@voila.fr

Ou gardiolarem@hotmail.fr

<http://site.voila.fr/gardiolarem9>

<http://clairdeplume34.over-blog.com>

Directrice de la publication : Véronique Lecigne

Communication Bernadette Dubus, Alain Campos

Mise en page : Bernadette Dubus

Pour les écrivains : Bernadette Dubus

Pour le patrimoine : Alain Campos, Serge Clot,

Bernadette Dubus, Véronique Lecigne

Pour l'écologie : Serge Clot, Alain Campos, Olivier Tanga

Francis Pautrat

Historienne, spécialiste du Muscat : Florence Blancheton

Pour les artistes et les artisans : Sylvia Paolillo

Trésorière : Maguelone Boissié-Gonzalez

Taduction en occitan : association « los ventres blaus »

Nicole Drano : magicienne des mots



Nicole est née à Lodève. Dans les vignes de ses parents, elle a de très bonne heure communié avec la nature, bien avant d'apprendre à lire et écrire. Nicole, magicienne des mots, n'aimait pas l'école. Au CP, me dit-elle, je n'aimais pas l'institutrice car elle ressemblait à une sorcière. Effectivement, cela ne prédispose pas à l'amour des études... Elle avait peur d'apprendre. Bref, cela commençait mal. Plusieurs fois, elle fait l'école buissonnière et est ramenée chez elle. Puis, un jour, se rend compte qu'on « met des signes sur le ressenti de la terre ». C'est la révélation. Dès qu'elle apprend à lire, elle ne s'arrête plus. En cachette, elle écrit des poèmes. Ces poèmes-là, elle les cache dans le trou d'un mur de la vigne de ses parents, derrière un gros caillou. Ils y sont toujours. Je lui demande si elle n'a pas envie d'aller les chercher, de voir ce qu'elle écrivait à cette époque. Non, elle préfère les laisser où ils sont.

Si un jour, en vous promenant du côté de Lodève vous trouvez ses écrits, de grâce, laissez-les dans leur cachette. Ils sont peut-être une bouteille à la mer pour les futures générations.

La première fois où elle montre ses poèmes, c'est en pension, au lycée **Tristan Corbière de Morlaix** ...

Nicole a la passion de « *la dire* ». Elle aimait réciter les poèmes des autres. Les dire à haute voix. Entendre les mots. Ces mots, elle en est boulimique, elle se nourrit de lecture.

Elle se définit comme un poète « *de terrain* ». Elle dit : *il faut améliorer le terrain des mots, des relations. Je traverse des terrains durs, parfois désertiques, mais il faut y aller.*

Elle est comme ce jardinier amoureux de ses fleurs et de ses légumes, qui les bichonne, leur apporte des engrais pour les faire croître et les fortifier.

Lorsqu'elle perd son enfant, elle pense ne plus jamais écrire. Mais pendant le deuil, elle écrit quand même. *Les mots disent la solitude, la douleur, le bonheur précaire. Il faut se raccrocher au moindre bourgeon. Il faut se contenter des petites choses, comme dans le Sahel, avec quelques graines, une parole. Il faut faire attention de ne pas patauger, rester sur le bord, élever la langue. Même si on est obscur pour les autres, la Clarté est autour des mots pour atteindre l'inaccessible.*

Elle part en Bretagne où elle rencontre Georges. Ils ne lisent pas les mêmes poèmes. Elle a son monde, lui le sien. Georges lui apporte beaucoup. Il est très sociable. Il lui ouvre un « *monde de poètes vivants plus âgés* ».

C'est ainsi que naît l'association « *humanisme et culture* ».

Nicole et Georges ont fêté leurs cinquante ans de mariage. Son passé social se confond avec celui de Georges.

(voir *Gardiolare* numéro 7)

Les éditions « Rougerie » acceptent son premier manuscrit. A cette époque, c'était difficile pour les femmes. Certains éditeurs de poésies ne voulaient pas éditer des femmes, à part quelques éditions occitanes.

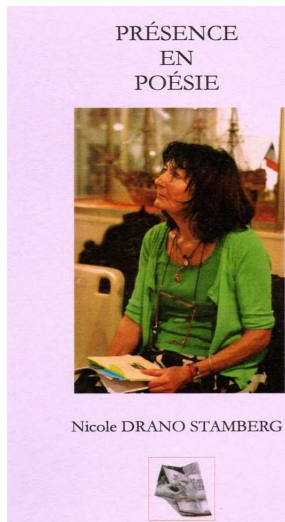


Nicole aux rencontres du Sud

Les mots de Nicole s'envolent, se posent, jamais ne blessent, tourbillonnent au dessus de ta tête impossibles à attraper. Il faut les regarder passer comme des papillons magiques. Alors, tu apercevras un peu de son âme, un peu de ton âme, l'âme du monde.

Bernadette Dubus

Le coin des écrivains



La poésie affirme une urgence
Elle s'insurge
Elle témoigne
De notre pauvreté essentielle
Ni réductible
Ni réductrice
Elle se tient
Au bord de l'émotion



Voix de la Méditerranée, présentée par Jean-Luc Parent

Ils ont parlé d'elle

« En lisant le recueil de Nicole Drano Satamberg (Ciel ! Ciel ! des poèmes hirondelles) on s'aperçoit vite de l'originalité de sa démarche et de sa réussite... Célébration de la poésie, regard lucide sur notre monde, tels sont les points d'ancrage du livre de Nicole Drano Stamberg, passeuse de poèmes, dans la discrétion, l'élan de la générosité. »

(Max Alhau, *Aujourd'hui poème*)

« Sous des dehors légers, sautillants, la poésie de Nicole Drano Stamberg nous raccommode avec l'humanité. Elle nous donne un livre de résistance, tendrement des poèmes gifles. Ce qui n'empêche pas ses petits textes jouant et cabriolant sur la page de nous séduire par leur typographie, blancs et espaces, telle une partition. »

(Gaspard Hons, *Le mensuel littéraire et poétique*)

Sa voix a des problèmes de monde, désormais (l'arythmie de la première dit fidèlement les sautes d'humeur du second). Le ciel prouve ses rêves (par un prêt d'étoiles à fixer au plafond de la pitié et de la non-prévention)... Elle a toujours ses incroyables remèdes : contre l'angoisse, des piments ; contre la peur, le bégaiement d'un bâton ; contre la sécheresse, « le désir de rester élan » ; contre la dépossession, piétiner la mer ; contre les linge-ries menaçant de s'envoler dans le Mistral, chuchoter ! (et chuchoter, même le silence trouve qu'elle fait ça très bien).

Marc Wetzel

Et « l'employée de la poésie » chemine, elle s'arrête pas de marcher, dans le vaste monde tout comme dans la salle du café, d'un restaurant, et elle parcourt les déserts (chauds et glacés du Grand Nord au Sahara), les parcs et jardins, attend dans les champs, les gares et les chambres d'hôtel, sur le bord des salines et des étangs, arpente le cadastre des rêves amplificateurs... l'instante invite du réel, du poème aspirant au réel, du réel aspirant au poème l'incite à faire ses gammes de notes, de syllabes, de mots, à réinventer la parole à partir du balbutiement ou du fredonnement. Le tremblé du sens qui naît phonème se dépasse en un tempo musical puis en un rythme d'ensemble, orchestral, qui apporte en quelques « poignées de mots » toute la présence tremblante-tremblée du monde sur un plateau... de serveuse en plein vent...

Serge Meintinger *le Journal des poètes*

Sa bibliographie

Livres publiés à tirage limité :

- . **Lumières graves contre le mur** (*acryliques de J.Clauzel, A Travers*)
- . **Bois flottants sur étang** (*encres de J.Clauzel, A Travers*)
- . **Polyphonie végétale** (*peintures de Sylvère, édit.Rivières*)
- . **Etang** (*peintures de V.Agostini, J.P.Agosti, A.Toriumi, M.Wattebled, édit.Rivières*)
- . **Sur un banc dans le parc de Lodève avec Berthe Morisot 2006 4 femmes** (*peintures de J.P.Agosti, E.Burgos, C.Clarbous, H. Leviennois, Entrées maritimes*)
- . **Tabliers d'usage** (*peintures de Sylvère, édit.Rivières*)

Livres publiés à quelques exemplaires (*Carnet des Lierles*)
avec des encres, gravures, peintures, collages de **Akiko Toriumi**

- . **La libellule rouge**
- . **Amours au bord du Sumida**
- . **Inaccessible bosquet de Siujiu**
- . **Château des hirondelles d'Ishikawa**
- . **La cabane trempée**
- . **Lalla Khedidja**
- . **La jardin de Kameido**
- . **La branche aux cinq prunes**
- . **Aimés venez, amati venite**
- . **Humains hirondelles**
- . **Amours souvenez-vous d'elle**

Livres écrits en collaboration:

- . **Presqu'île à vendre** (*théâtre, Domaines*)
- . **Les marais salants Bretons** (*documents, Ecole Moderne Française*)
- . **Sources /hommage à Gilles Fournel** (*documents, poèmes, témoignages, (Les Tombées de la Nuit / Institut Culturel Breton)*)
- . **René Rougerie** (*documents, poèmes, témoignages / Plein Chant n° 53/54*)

Poèmes traduits *en italien, espagnol, serbo-croate, japonais, anglais, occitan, breton*



NICOLE DRANO-STAMBERG

CIEL! CIEL!
DES POÈMES
HIRONDELLES!

ROUGERIE

Livres publiés :

- . **Lointaines Contrées** (*Rougerie*)
- . **Séquences** (*Rougerie*)
- . **Il va neiger nous attendons dans le parc** (*Rougerie*)
- . **Oimots** (*Rougerie*)
- . **Encres d'insomnie** (*gravures: C.Bastide, M.H.Bikowa, J. Favreau, R. Holtom, Arte Graphica*)
- . **Côté gauche de l'écrit** (*Rougerie*)
- . **L'employée de la poésie** (*gravures de Akiko Toriumi Rougerie*)
- . **Sextines de Campodimele** (*encres de Enan Burgos, édit Stanza del Poeta*)
- . **Hirondelles sans papiers** (*peintures de Enan Burgos, Entrées maritimes*)
- . **Humains hirondelles** (*peintures de Claude Abad, La Jetée*)
- . **La casseuse de cailloux** (*dessins et pastel d'Yvon Vey, Vent de terre*)
- . **Ciel!Ciel! Des poèmes hirondelles** (*Rougerie*)
- . **La mine d'or** (*traduction italienne d'Irène Vallone, La Stanza del poeta*)
- . **Résurgences du ruisseau Lagamas dans le désert** (*gravures de Rebecca Holtom, traductions en occitan par Joan Pau Creissac, en mooré par Joachim Kaboré Drano, Jorn*)
- . **Du pin penché de Frontignan à la Campania Félix de Naples** (*dessins de Yvon Vey, Les Cent Regards*)
- . **Chant du barrage de la Sirba** (*le Temps des Cerises*)

Vous enveloppez vos corps d'angoisse
dans un sac de couchage.
Temps d'arrêt
devant le vide bien entendu.

Le silence de l'hiver glacial
pend des voix basses
sur les branches

Le coin des écrivains

Nos coups de cœur ...



sortie nationale le 20 mai 2010 dans toutes les bonnes librairies du roman-parfum :

Si tu savais ... (Sabrina)...

Il s'agit d'une collision entre 2 vies dissemblables , un court-circuit impossible qui provoque une destinée improbable..

Le sujet : : Un restaurateur de 38 ans à Biarritz va rencontrer de manière fortuite une jeune caissière de superette Sabrina.... Elle n'a jamais eu de chance , lui toujours ..

Ce coup du hasard (cette rencontre) va déclencher en elle une vocation enfouie et la propulsera dans une nouvelle vie portée par de nouvelles rencontres.

C'est dans les essences de la ville de Grasse qu'elle fera son chemin .Les parfums Galimard lui ouvrent leurs portes et lui dévoilent tous les secrets de fabrication séculaires.

Avec ce « nez » hors norme reçu en don de vie la jeune Sabrina trouve sa vérité dans la parfumerie.

Notre héros lui s'effacera , poignardé d'un seul coup par le malheur.

Sabrina ne supportera pas ce silence et s'obstinera à le revoir. Mais la chance déborde d'imagination et a

toujours plus d'un tour dans son sac

« **Un roman- chance enivrant qui sent bon la providence** »

Hommage à Jean Ferrat

Pourquoi ce soir j'ai versé des larmes ? Peut être que, sur cette route bretonne où le soleil teinte ses rayons d'une lumière aussi forte et vivante, quand après les pluies tout ce vert s'illumine... tes chansons dansaient à tue-tête et me couvraient d'espoir.

Je pleure certainement car j'ai trouvé ce nid au milieu de petites montagnes, où je peux vivre d'un merveilleux amour sans concessions. Je pleure aussi car tes mots sur les Hommes trouvent à chaque fois des émotions au fond de mon ventre.

Je t'aime parce que, comme toi, je pense que l'art est au service des peuples avant toutes nos intimités. Je t'aime quand tes mots me font crier des idées. Je t'aime lorsque je berce mon fils de tes tendres poésies. Je t'aime pour ma France et sa véritable histoire. Je t'aime pour la Nature qui étouffe ma colère quand elle mange mes yeux.

Tu ne me manqueras jamais tant que nos frères se battront encore, tant que l'égalité blessera encore nos bourgeois.

Le cortège

Ils portent à pas lents
Des morceaux de leurs vies,
Des photos, des bijoux,
Un vieux livre, un monocle,
Quelques jouets peut-être,
Un journal, un candélabre,
Une croix, un violon,
Des chansons et des danses
Dans des valises fatiguées.
Ils portent à pas lents
Mesurés, précautionneux,
A grand renfort de silence
Leurs vies fragiles, ignorant
Jusqu'où ils vont ainsi :
Mourir ou bien enfin
Sur leur terre promise.
Ils portent à pas lents
Les restes de leurs vies
Sur leurs frêles épaules,
Marchant à reculons,
Regard fixe, ignorant
Que Passé et Futur
Très bientôt se confondront.

Brigitte TOSI

Tu ne peux plus jamais me manquer tant que ton âme se promènera dans le vent de nos îles.

Mais j'aurai peur sans toi si les couleurs restaient les mêmes. J'aurai peur sans toi si le temps se lassait des Hommes.

J'aurais voulu que tu sois mon père comme tu sois mon amant... mais je suis née trop tard.

A bientôt Jean.. C'est beau de mourir au printemps !

Amandine Mallants

Matin d'été

Au matin paresseux d'un été sans fin

A la vie j'ouvre ma porte.

Du Tout et du Rien

De la vie je prends

Si peu de choses :

Juste de quoi rêver

Sur le bord des rivières.

La chanson de l'eau dans ma gorge

Suffit à ma joie quotidienne.

Brigitte TOSI

Les écrivains du coin

Gerard Franco, le chanteur Mezois, Auteur compositeur

La chanson sur « BALARUC LES BAINS »

Intro :

A MEZE,

Dans la plaine des dinosaures,
Sommeillait un ankylosaure
Qui tendrait à prouver qu'à deux pas de l'étang
On est ankylosé depuis la nuit des temps !

Refrain : Et bien moi, j'ai trouvé le truc :

Je fais la cure à BALARUC,

Vois-tu moi, j'ai trouvé le truc :

Je fais la cure à BALARUC !

Couplets : Quand tout va mal qu'on est à bout

Faut se ressourcer dans la boue,

Et pour un mental de boxeur :

Immerge-toi dans l'hydroxueur !

D'embonpoint, la taille Landaise

Comment peut-on soupirer d'aise ?

Tu vas entrer en sympathie

Pour la balnéothérapie !

Même perclus de rhumatismes

Par les vertus du thermalisme

D'Athéna jusqu'aux Hespérides,

On est si bien qu'on se déride !

Les chaudes eaux de la piscine

Quelle plus douce médecine !

Çà ne coûte pas un écu,

T'es remboursé par la Sécu !

Ultime refrain : Crois-moi, moi, j'ai trouvé le truc :

Je fais la cure à BALARUC !

Si j'ai la pêche, note bien :

Je fais la cure, à BALARUC LES BAINS !

Gérard FRANCO, le 29.03.2004



L'hiver tisse sa toile

de blanche solitude,

sur tes rêves

de givre enrubannés.

Regarde

sur la branche dépouillée,

l'oiseau bleu du désir

prépare son nid

Bernadette Dubus

L'esprit du Vin

Chanson à boire avec modération....

Mais à diffuser très largement....

Je constate un beau jour soudain en me levant
Avec effroi ma main prise de tremblements
Je cours sans hésiter en parler au Docteur
Sans rien dire chez moi craignant qu'ils n'aient trop
peur.

Mon toubib me demande : « Est-ce que vous buvez ? »

Avec de bons amis on ne peut refuser !

Il me trouve trop gros et me prend la tension

Pourquoi vous étonner qu'il me conseille en vain

De moins lever le verre et de l'eau dans mon vin

Vous savez que le vin me met l'eau à la bouche

Et friand d'AOC, je trouve cela louche

Ne sachant plus très bien à quel Saint me vouer

M'en déplaît à Bacchus, je vais voir le curé

Je trouve l'obscur sauveur de la paroisse

Pour lui livrer mon âme Délivrer mon angoisse.

Il m'entraîne chez lui au cœur du presbytère

Et me dit : « Mon enfant parle donc sans mystère ! »

« Mon père je l'avoue j'aime bien le bon Dieu

Mais confond spirituel avec spiritueux »

Mon fils dans ce cas là, à toi je le confesse

J'aime les VDQS avec ou sans messe

Mais soyons modérés avec l'esprit du vin

Qui peut-être un pêché face à l'Esprit Divin.

Puis il déclame enfin en levant les deux doigts

Hanté par le malin « Je redoute de toi

Tu risques de nous faire une crise deux fois ! »

Sur ces mots je partis sous son signe de croix...

Je suis un bon vivant pêcheur impénitent

Et s'il fallait une morale à cet instant

La j'extrapole un peu dieu me pardonnera

Bien sur, mieux vaut le vin d'ici que l'au-delà !!

Gérard Franco



P o é s i e

M a l a d i e, g é n i e

o u s u r h u m a i n e c o n q u ê t e

Q u e n e d e m a n d e s - t u à t e s e n f a n t s ?

M o u r i r à c h a q u e m o t p o u r p o u v o i r r e n a î t r e

S e u l m i r o i r

S e u l e s o u r c e

S e u l c h e m i n

Les écrivains du coin

BON VIVANT

Mais pourquoi cet air triste
Souvent indifférent ?
Montre toi optimiste
Et deviens bon vivant
Pour affronter la vie
Au hasard du destin
Avec philosophie
Et sans esprit chagrin.
Ah je te vois sourire
Tu sais ça te va bien ;
A l'instant je peux dire
Que tu as le moyen
De convaincre et de plaire
Partout autour de toi
A condition de faire
L'effort à ton endroit
De prendre la parole
Plutôt que rester coi.
Il n'y a pas d'école,
Aucun texte de loi,
Pas de règle anonyme
Ni dogme à t'imposer
Pour montrer bonne mine,
T'ouvrir et converser.
Oublie toute rancune,
N'aie pas d'à priori,
Au diable l'infortune
Tant que le soleil luit.
Garde belle ton âme
Plutôt qu'esprit méchant
Pour gagner un sésame :
Celui du « bon vivant ! »

Récardo NUNES janvier 2010

Le matin je me lève dès que le réveil sonne,
Paupières ouvertes très *facilement*.
En cet endroit du sud vite le soleil donne
Ses rayons lumineux sous un ciel enchantant.

Mon petit déjeuner *facilement* j'avale
En pensant au plaisir de vivre un nouveau jour,
A l'idée d'être actif surtout je me régale
Cultivant l'amitié, le bon sens et l'humour.

Facilement je vois si les gens que j'approche
Vont être bons rieurs, plaisants ou ennuyeux,
Trop de morosité m'éloigne et me décroche
D'apôtres tristes sires non nécessaires.

Je sais *facilement* m'écarter si je gêne,
D'autres pour s'imposer ont toupet ou culot
Mais la prétention à rien de bon ne mène,
Le manque de valeur rend un être falot.

Nombreux veulent s'inscrire dans le haut d'une affiche
En croyant qu'un sommet s'atteint *facilement*,
Pourtant l'individu qui s'adonne à la triche
Pour gravir les degrés vite les redescend.

La plus grande richesse a pour nom « modestie »,
Qualité volontaire qui ne peut s'acheter,
Le fléau principal s'appelle « hypocrisie »,
Une tare endémique à ne pas négliger.

Je ne suis pas censeur, de leçons je ne donne,
Le monde est ainsi fait, chacun vaut ce qu'il est,
Facilement je vois sans que cela m'étonne
Le bien vaincre le mal, je bois du petit lait.

Récardo NUNES février 2010

Une voiture utilisant du café comme carburant

Manchester, Grande-Bretagne - Un homme a relié Londres à Manchester en une journée, soit 340 kilomètres, à bord d'une voiture utilisant du café comme carburant.

Le véhicule, une Volkswagen Sirocco de 1988, a été transformée pour une émission scientifique anglaise de la BBC : Bang Goes the Theory. Ainsi, l'émission a souhaité savoir si un véhicule pouvait utiliser le café en remplacement du carburant habituel. La voiture, surnommée "car-puccino", a utilisé l'équivalent de dix mille expressos pour effectuer le voyage de 340 kilomètres. Un arrêt a été imposé tous les 100 kilomètres afin de nettoyer le filtre et faire le plein de café. Le but de l'invention est de montrer aux nouvelles générations qu'il existe d'autres alternatives aux carburants existants.

http://www.zigonet.com/caf%e9/grande-bretagne-une-voiture-qui-roule-au-cafe_art10963.html

Dallys Tom

FAÏ PARES....

Espingatsach : sorte de plante qui ressemble à un épi de blé.
Cette plante a le pouvoir (sans rire) de suivre la circulation sanguine. Si vous la mettez dans votre manche, elle va se déplacer et monter, monter... comme la petite bête...

Se poutounétcher : s'embrasser.
Un poutou : un baiser

Une clouque : une poule qui pond... Quelqu'un qui est « cucu la praline », une courge, quoi... Il paraît que les poules ont l'air idiot quand elles pondent. Attention ! Je n'ai pas vérifié.

Bernie

Les écrivains du coin

Le livre nomade. Le livre libre.

Un livre vient d'être laissé à la gare de Sète. « l'été de la dame en blanc »
C'est un livre nomade en partance pour « on ne sait où ».

Celui qui le trouve est prié de le lire, de l'abandonner, non de le déposer, dans un autre endroit, gare, aéroport, abri-bus ou abri de tram, ou ailleurs, pour qu'il voyage.

Le lecteur est invité à nous envoyer une carte postale de l'endroit où il le dépose après l'avoir lu, ou un mail.
Pour cela, rendez-vous sur le blog de clair de plume : <http://clairdeplume34.over-blog.com>

Nous vous raconterons le périple du livre nomade.

A condition que le lecteur joue le jeu.

Un livre, c'est fait pour être lu. Ce n'est pas une possession, il s'ennuie sur les rayonnages d'une bibliothèque.
Laissons-le libre.

Si vous voulez faire de même, et abandonner votre livre préféré, faites-le nous savoir sur notre blog ou en écrivant à : GARDIOLAREM 36 chemin de la poule d'eau 34110 VIC LA GARDIOLE

BD

À toi, Camarade.

Que serais-je sans toi ? Le fou de la montagne,
L'ardéchois, le fidèle, en mon cœur, l'insurgé,
Le train du cerisier, et l'air de liberté,
Le révolutionnaire et que rien ne m'épargne.

Quand la nuit est brouillard au merveilleux déclin
Et la belle hirondelle abrite la misère,
Et que la matinée apporte la lumière,
Tu chantais Ho-Chi-Minh, l'alu du Prisunic.

Sur les flots de l'océan, il chantait Potemkine
Et de quoi rêvait-il, ce rouge révolté,
Des frères qu'on fusille, et d'un cœur arrêté,
Pourtant d'un insoumis, il aimait la marine.

La môme s'ensommeille à la pointe du jour
Elle ne peut amuser les mollets de starlettes
D'un meublé sous les toits n'appose des lunettes
Pour des instants volés à fourvoyer l'amour.

Gardant des guérillos au berceau de Mexique
Il porte la moustache et du Ché, de Cuba,
Quand l'indien périra du soleil, Maria,
Il arborera l'intox, en rose, l'« intoxique ».

De Brassens et sa peau de vaches, il séduit,
De la déconfiture et de belles fesses,
Je fais à mon poème un don je le confesse,
Mais Déo Gratias, je croque le fruit.

Ô sacré Félicien et comme de coutume
Et de Santiago pour un certain cercueil,
Au carnaval, des seins valaient bien un coup d'œil
Pour la danse au tonnerre, et le miel en costume.

C'était quelqu'un de digne, et lointaine horizon,
Il disait que la femme, avec c'était beau la vie,
Est l'avenir de l'homme et l'amour qu'il convie
D'Aragon à Brassens, les yeux d'une chanson.

De l'esprit du public et vivre en son village,
Un choix bien décidé, je pense à l'Auvergnat
De son lit de douleur, il a ceint le trépas.
Jean, comme une hirondelle a clos la fleur de l'âge.

Le 15 mars 2010,



Parfum de garrigue.

Ô farouche parfum qui fleure ma garrigue,
Tu berces ma cigale avec tes doux ébats,
Et la fourmi suggère entre les chauds débats
La loi de la raison quand le grillon m'intrigue.

Tu berces ma cigale avec tes doux ébats
Quand le thym sauvagin flaire l'enfant prodigue.
La loi de la raison quand le grillon m'intrigue
Je rêve d'un voyage en de légers combats.

Quand le thym sauvagin flaire l'enfant prodigue
L'olivier se balance avec ses appareils.
Je rêve d'un voyage en de légers combats
Qu'un bien-être secret et d'un plaisir je brigue

L'olivier se balance avec ses appareils
Près d'un radieux chemin, une sieste m'endigue
Qu'un bien-être secret et d'un plaisir je brigue
En ramassant l'amande aux summums délicats.

Ô farouche parfum qui fleure ma garrigue,
Je ramasse une amande aux summums délicats
Quand la fourmi suggère entre les chauds débats,
Près d'un radieux chemin, une sieste m'endigue

Poèmes de Joseph Teyssier

NOS CONCITOYENS ONT DU TALENT

Laurent BERTOLLO « Le savoir Fer »

Tout a commencé lorsque j'ai reçu une invitation via Facebook., (nous sommes presque tous sur le WEB, y compris GARDIOLAREM : <http://site.voila.fr/gardiolarem/> !!!)

Il faut vivre avec son temps !

Dès cette première connexion, j'ai pu constater que ce nouvel « ami » n'était pas un personnage des plus communs !!!

Un Artiste de chez nous !...

Un peu plus tard, sur la page « accueil » il y eut aussi cette invitation à une exposition multi artistes à laquelle il participait.

Intriguée, je m'y rendis avec mes enfants et des amis et j'avoue en être ressortie bluffée !

Laurent BERTOLLO est en fait un **Dompteur de fer** ; bien sûr j'avais déjà vu des œuvres faites d'acier mais là j'étais impressionnée par la finesse et l'originalité des quelques pièces présentes !!!

Je me suis donc aventurée sur son blog <http://lole34200.skyrock.com/> pour le découvrir dans un **défi** qu'il venait à peine de se lancer sur internet en « live » (direct !!!), filmant toutes les étapes de son travail.

Et c'est là que j'ai pu voir sa banquette finie...



Et encore mieux,

assister à la naissance de SOPHIE,

sa girafe, dont il peut être fier tellement elle est superbe de finesse et d'expression !



Cet autodidacte qui a osé, pour nous faire partager son plaisir, affronter les regards et les commentaires des « webstateurs » méritait bien un petit article dans notre belle revue .

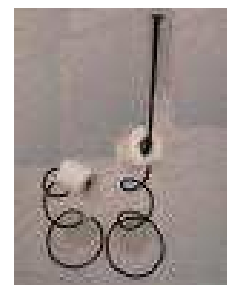
Il est gonflé!!! Et on adooooore ça chez GARDIOLAREM !



Laurent BERTOLLO 39 ans (34)



Etagère ruban



Nos concitoyens ont du talent

Demandez-lui de personnaliser votre intérieur, la déco l'inspire et rien ne lui fait peur... Lorsque l'on visite son atelier à travers son blog (cf ci-dessus) ou sur son profil facebook ou que l'on prend le temps (sur son invitation) de se rendre là où est entreposé l'essentiel de ses œuvres, on se rend vite compte qu'il est autant capable de vous confectionner un meuble qu'une rambarde, un escalier ou n'importe quel objet de décoration...



Sa première création : le lit de son fils.



Rampe en fer plat tout en quart de soleil



Portant étagère

des photos qui parlent pour lui!



Sophie



Rampe avec câble



Vitrine séparation magasin

Comptoir et tables murales



Poignées de portes

Petite Interview :

SP : Avez-vous suivi une formation de ferronnier ?

LB : Je bosse dans la métallurgie comme chaudronnier-soudeur, mais non, ça n'a rien à voir !

SP : Une passion qui vous mène donc à un métier ! C'était une vocation. Mais alors, comment avez-vous eu le déclic ?

LB : Il y a 7 ans je suis allé à la foire expo de Montpellier et j'ai vu un gars qui vendait une cintreuse. Quand j'ai vu ce qu'il faisait avec volutes et diverses torsades, je me suis dit que je pourrais faire pareil mais avec des meubles et autres... Et voilà !

SP : C'est donc la passion qui est venue vous chercher ?

LB : Oui, j'ai commencé par des meubles pour moi et ma petite famille car j'ai deux petits garçons... Et puis j'ai testé auprès de mon entourage. Comme ça, pour voir si cela plaisait.

SP : Cela s'appelle un don.

LB : Je me suis senti rassuré et ensuite, avec un peu de pub et en mettant toujours un point d'honneur à fournir les pièces demandées, je me suis retrouvé à confectionner des meubles, entre autres pour des particuliers mais aussi pour divers commerces, salles de restaurant etc.

La crise de la quarantaine peut-être, qui sait ?? En attendant, **Laurent Bertollo** vient de passer d'amateur, à micro entrepreneur, un beau parcours de passionné : je suis prête à parier que nous ne devrions pas tarder à entendre parler de son « **savoir fer** ».

« **Qui veut, peut !** » nous dit le proverbe... **Avoir une volonté de fer pour ne pas se rouiller, persévérer et toujours créer, c'est tout ce que nous lui souhaitons.**

Sylvia PAOLILLO

Histoire de l'écriture

Dans notre précédent article, nous avons vu que l'homme, pour écrire, a besoin d'outils. La main ne suffit pas. Il lui faut un objet et un support.

Depuis quelques dizaines d'années, l'évolution des supports et outils d'écriture donnent le vertige. Si pendant des millénaires l'homme a mis des siècles à inventer, tester, utiliser de nouveaux moyens de transcrire sa pensée, ces dernières années en ont vu l'explosion.

On peut se demander si, à la longue, la sophistication des moyens d'écriture ne va pas tuer l'écriture...

Mais ceci est un autre débat.

Voyons un peu ce qui fut créé depuis l'invention de l'imprimerie par Gutenberg...

Gutenberg invente donc l'imprimerie dans les années 1454-1456. Parallèlement, en Occident, les hommes utilisent la plume d'oie trempée dans l'encre tandis qu'en Orient, le pinceau continue tranquillement son existence ainsi que le calame. La plume d'oie va dominer pendant tout le Moyen-Age jusqu'à la fin du XIXième siècle. Si aujourd'hui on ne parle plus que de **plume d'oie**, les **plumes de corbeau**, de **coq de bruyère** et de **canard** étaient utilisées pour l'écriture fine et les **plumes de vautour** et **d'aigle** pour l'écriture à traits larges.

La plume métallique apparaît dans l'Antiquité - plumes de cuivre en Égypte, plume de bronze à Rome, plumes d'or et d'argent au Moyen Âge - mais sa mauvaise souplesse et sa mauvaise tenue à la corrosion provoquée par l'encre ne lui permettent pas de détrôner la plume d'oie et elle reste un objet d'artisanat et de curiosité.



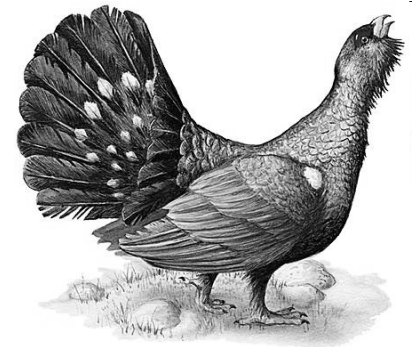
Plume de canard



Plume de corbeau



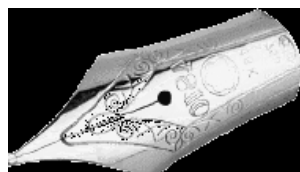
Plume d'oie



Coq de bruyère



Plume de vautour

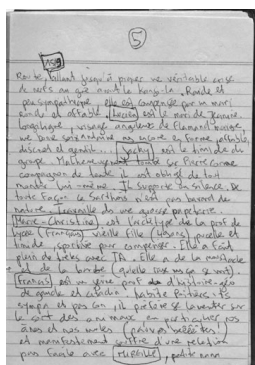


Inventé au XIXe siècle, le **stylo-plume** a longtemps été sujet à des problèmes d'écoulement d'encre. A la fin du siècle (brevet déposé le 12 février 1884), Lewis Edson Waterman (1837-1901), alors agent d'assurance, trouva enfin la solution qui permettait le dépôt d'une goutte d'encre sur la pointe de la plume sans un écoulement trop intense. Utilisant la capillarité, il remplaça l'unique canal d'alimentation en encre utilisé jusqu'alors par une série de canaux parallèles rendant ainsi le débit plus régulier. Ainsi, le premier stylo-plume de Waterman fut baptisé :

The regular.



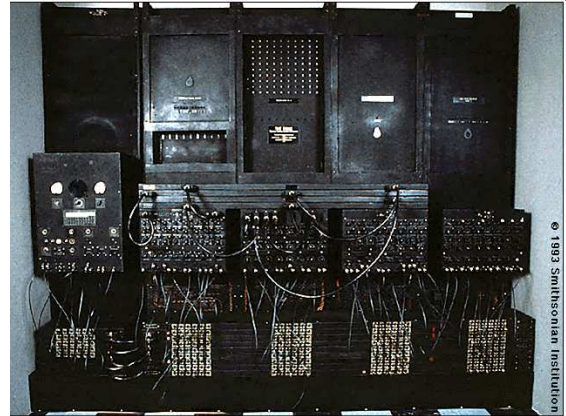
Sources :
Bibliothèque nationale de France
Le Géant des Beaux Art
Autres divers



Histoire de l'écriture

Quelques dates importantes

- 1820- Thomas construit une machine à calculer
- 1837- Pitman invente la sténographie
- 1847- La presse de Marinoni imprime en recto verso
- 1868- Sholes construit la première machine à écrire
- 1880- Mergenthaler invente la Linotype
Hollerith invente la machine à cartes perforées
Invention de la photogravure
- 1884- Waterman invente le 1er stylo plume
- 1888- Loud invente le stylo à bille
- 1936- Lane invente l'édition en format livre de poche
- 1938- Carlson invente la Xérogaphie : Technique d'impression à sec qui exploite la propriété de certains corps qui deviennent sensibles à la lumière lorsqu'ils sont électrisés.
- 1939- BM construit le 1er ordinateur programmable
- 1946- Mise en service du 1er ordinateur, l'ENIAC Electronic Numerical Integrator Analyser and Computer
Mise en oeuvre de la 1ère photocomposeuse
- 1947- Gabor invente l'hologramme : l'hologramme est le produit de l'holographie. Il s'agit historiquement d'un procédé de photographie en relief. Aujourd'hui, un hologramme représente une image en trois dimensions apparaissant comme « suspendue en l'air ». Le mot hologramme provient du grec holos « en entier » et gramma « lettre ».



ENIAC

1953- Townes invente le "maser" (prédécesseur du laser)

IBM se lance dans l'informatique avec son modèle IBM 701

1957- Invention du circuit intégré



Entre ces deux images, plus de quinze mille ans se sont écoulés...

Un exemple de fabrication du papier



Le papier fabriqué dans l'HIMALAYA avec le LOKTA

L'art de la fabrication du papier est cultivé depuis des siècles par les habitants du NEPAL et du BHOUTAN. Dans les régions des hautes collines, les paysans prélèvent l'écorce d'un arbuste - le Lokta ou *Daphnae Papyracea*—qui pousse entre 2500 et 4500 mètres d'altitude. Sa fibre longue, sa texture et sa résistance confèrent pérennité et splendeur à ce support remarquable.

Au préalable, il faut séparer le raphia (fibres brutes). Pour les agriculteurs de l'Himalaya, la phase suivante consiste à cuire l'écorce sèche dans une solution de cendres ou de soude caustique afin de l'assouplir. L'écorce est ensuite nettoyée à l'eau claire, hachée finement, et à nouveau plongée dans l'eau. La matière ainsi obtenue est portée à ébullition, à nouveau rincée, puis pilée sur une pierre plate afin de produire une fine pâte blanche. Cette pulpe est versée sur un tamis de bois à la surface d'un plan d'eau. L'artisan secoue délicatement le tamis pour uniformiser la matière et façonner ainsi la feuille avant de l'exposer au soleil pour la sécher. Une fois l'eau totalement évaporée, la feuille de papier est prête.

La couleur est fabriquée avec des essences de plantes, de feuilles, de fruits, de racines et d'écorce provenant d'arbres et d'arbustes de ces magnifiques contrées. C'est ainsi qu'on obtient par exemple le brun à partir d'écorce de Cassius, le brun rouge avec l'arbuste henné, le brun clair avec le genévrier de l'Himalaya, le brun foncé à partir de fruits verts et de feuilles de noyer, l'ocre et le brun rouille avec l'acacia, l'aubergine avec le sapin et l'épicéa.

Bernadette DUBUS

Mouhmod : un combattant pacifique



Depuis peu, l'association Clair de plume compte un membre supplémentaire : Mouhmod... L'originalité de cette adhésion, c'est que MOUHMUD est Touareg et vit à Agadez au Niger. Il a accès à Internet gratuitement par l'intermédiaire d'un ami qui tient un genre de « cyber café »... Mouhmod a l'intention d'écrire un livre sur son village : Iférouane. Mouhmod a appris le français à l'école de son village et nous ne pouvons que l'en féliciter vu les conditions de vie chez lui. L'association l'aidera à écrire son livre dès qu'il sera prêt à le faire... Mouhmod veut nous faire partager la vie et les difficultés de son village qu'il aime par-dessus tout. Écoutons-le nous parler...

La force de la solidarité

« Bonjour

Tout d'abord je vous remercie infiniment du faite que vous intéressé à vous informer sur moi et la situation dans vie les gens de mon village. Voila je ferai le mieux de moi pour répondre a vos questions avec toutes précision.

-Mon nom c'est Mouta Mohamoud mais on m'appel Mouhmod.

- je suis le 02 Aout 1983 à Iférouane.

- moi je fais un centre de formation professionnelle et technique. Je fais la section agriculture et j'ai mon BEP agricole qui est équivalent au BAC.

- actuellement je suis Agadez. Pour le moment je n'ai pas un métier fixe mais je me débrouille un peu en ville pour arriver à vivre. Par exemple comme temporaire dans les associations humanitaire. Je vie avec des amis. »

PRESENTATION DE LA COMMUNE D'IFÉROUANE

Situation géographique

Le chef lieu de la commune rurale d'Iférouane est situé à 160 km à l'Est d'Arlit Chef lieu du département et à 330 km au Nord d'Agadez, chef lieu de la Région.

Les coordonnées géographiques du village d'Iférouane sont 19°04.414 de latitude Nord et 008°25.203 longitude Est. La commune est limitée :

- au Nord par l'Algérie,

- au Sud par la commune rurale de Timia

- à l'Ouest par la commune rurale de Gougaram,

- à l'Est par les communes de Dirkou et Djado.

La superficie de la commune d'Iférouane est estimée à environ 100 000 Km².

Climat

Le climat de la commune d'Iférouane se caractérise par l'alternance d'une longue saison sèche et d'une courte saison de pluie. Le régime climatique affiche de grandes amplitudes thermiques. En saison froide les températures descendent en dessous de 0° parfois. Pendant la saison des pluies, les journées restent chaudes.

La pluviométrie est caractérisée par son irrégularité et sa mauvaise répartition dans l'espace et le temps. Les vents soufflent en général d'Est en Ouest. Ils sont chauds et secs pendant la saison chaude. Ils sont très froids et poussiéreux pendant la saison froide.

Hydrographie

Les grands bassins versants de la zone ont leur origine dans la partie centrale des montagnes. Les rigoles d'écoulement ressemblent à des torrents et les périodes d'écoulement se caractérisent par leur brièveté et leur soudaineté. Les principales vallées drainent l'eau soit vers l'Ouest (c'est le cas de la vallée du Tamgak longue de plus de 120 km et qui finit sa course dans les plaines d'Akokan), soit vers l'Est où les koris disparaissent rapidement dans les dunes du désert du Ténéré. Les pluies alimentent des Gueltas permanentes sur les montagnes et les mares temporaires dans les vallées et les plaines argileuses.

La Commune rurale d'Iférouane compte plus de 10 800 habitants répartis dans 2150 familles. Le chef-lieu de la Commune « Iférouane » renferme 3600 habitants.

Les populations de cette Commune sont d'une part, des éleveurs nomades dont les aires traditionnelles de pâturage sont Etaghas, Ziguilaw, Fawdat, Tamat, Tadak, Farès, Tchwilmass, etc...). et d'autre part des sédentaires ayant pour activité principale l'agriculture. Ainsi, sur toute l'étendue de la Commune, 800 familles environ exploitent des jardins. Les éleveurs nomades passent leur temps entre les différentes aires de pâturage au cours de l'année. Leurs mouvements sont fonction de la disponibilité en fourrage mais aussi de la proximité par rapport aux points d'eau. Il arrive que le point d'eau le plus proche soit situé à une journée de marche du campement.

Malgré l'enclavement, les jardins sont exploités régulièrement toute l'année. On y produit du blé, du maïs, des oignons, les légumes et même du mil. Ces jardins permettaient aux exploitants de s'auto-suffire en produits de première nécessité jusqu'à l'avènement de l'oignon. De nos jours, la recherche effrénée des grosses sommes d'argent fait que la plupart de nos jardiniers s'évertuent à ne produire essentiellement que de l'oignon. Assez souvent ils sont déçus en fin de campagne et enregistrent des pertes considérables. Les principaux villages/hameaux d'agro pasteurs sont Iférouane, Tin Telloust, Ebourkoum. D'autres villages (Agalal, Teffes, Sidawat, Tadak et Tchistan) renferment des potentialités agropastorales certaines.

Le Festival de l'Air constitue un produit touristique très important en même temps qu'il offre une occasion inédite de promotion du secteur. Les autres localités de la commune recèlent de nombreuses potentialités, très connues dans le domaine et qui sont des destinations touristiques par excellence.

Les problèmes de mon village.

« Les gens de mon village ont des problèmes énormes que j'essayerai ici de vous souligner quelques uns :

- problème de la sécheresse grave de cette année qui a fait les gens sont en train de perdre leur bétail,
 - problème d'eau pour faire les jardinages qui ont fait que la plupart des jardins sont inactifs parce que les nappes sont profondes et il faut creuser et avoir de bonnes motopompes.
 - Manques des équipements, vivres, pharmacie et fournitures pour les écoles,
 - Manque des matières premières pour faire l'artisanat,
 - Plus de 80% de cette population ne sait ni lire ni écrire. Un problème très sérieux mais ces gens ont besoin des classes d'alphabétisation. La langue de mon village est le tamashek,
- Moi je peux dire que 70% des enfants de 5 ans à 24 ans ne vont pas à l'école. Problème de l'éducation qui me tien beaucoup à cœur. Je dis ça parce que moi je sais comment j'ai étudié jusqu'à avoir ce niveau. Il y a un peu des écoles partout mais les problèmes c'est les enseignants et les manques d'aide qui fait que les élèves ne peuvent pas venir. On a des écoles nomades traditionnelles. »

Les besoins :

- Fournitures
- Vivres pour les écoles,
- Matériels pour les jardinages
- Équipements pour les écoles
- Sensibilisations de parents
- Aliment bétails

Mouhroud et les enfants de l'école d'Iferouane



Mouhroud propose de faire le lien entre nous et les écoles d'Iferouane.

Si vous avez un enfant intéressé par le projet « être le correspondant d'un enfant d'Iferouane » merci de nous le faire savoir. Mouhroud trouvera un enfant pour correspondre avec le vôtre. L'association Clair de plume s'occupe de tout. Évidemment, vos enfants doivent savoir écrire un minimum, c'est possible à partir du CE1.

Vous pouvez également parrainer une chèvre pour les enfants. Cela permet aux familles de les nourrir avant d'aller à l'école.

Car, comment étudier le ventre creux ?

36 euros la chèvre...

Nous prenons aussi des graines pour leurs jardins...

Écrire à : Bernadette Dubus 36, chemin de la poule d'eau
34110 Vic la Gardiole

Ou : clairdeplume34@voila.fr

Bernadette DUBUS

Sauvons notre patrimoine

Le mystère de l'église Saint Geniès de Gigan

« Dis donc, monsieur ! » s'adresse l'enfant qui vient d'entrer dans le bureau avec ses camarades, en visite à la mairie de Gigan avec leur instituteur. « Comment ça se fait qu'il n'y a rien sur la façade de la mairie ? Pourquoi c'est sur l'église d'en face ?... »

Monsieur Francis Veaute, maire de Gigan depuis 2008, déconcerté et incrédule, descend du premier étage accompagné des élèves et constate effectivement, à sa grande surprise, qu'aucune inscription ne figure sur le fronton de l'édifice. Lui-même Gigeannais de souche et amoureux de la commune n'avait jamais prêté attention à cette quasi aberration ! (*) C'est bien connu : « La vérité sort toujours de la bouche des enfants » !

(*) *Propos rapportés par monsieur le Maire.*

Séparés par le seul jardin public, l'Hôtel de Ville et l'église Saint Geniès se font parfaitement face. A les regarder, postés ainsi l'un face à l'autre, on se croirait presque revenu à Brescello, petit village dont la vie fut brossée avec talent par le dessinateur et écrivain humoriste italien, Giovannino Guareschi, puis par Julien Duvivier, cinéaste français qui en fit une adaptation cinématographique ; ce petit village italien où Don Camillo, curé de la paroisse, se livrait à une guerre d'influence avec Peppone, le maire communiste.

La première pierre de l'Hôtel de Ville fut posée le 23 mai 1890. L'édifice principal, à un étage, abrita les services communaux ; y attendant, un groupe scolaire en rez-de-chaussée accueillit les petits Gigeannais jusqu'en 1995, date à laquelle fut inaugurée l'école Haroun Tazieff.

Il y a approximativement une bonne trentaine d'années, les services municipaux intégrèrent une Mairie Annexe - située rue de la Mairie Annexe -, la célébration des mariages et les conseils municipaux se tenant toujours dans l'actuelle mairie. En 2002, après que la « vieille » école fut abattue, remplacée par des locaux neufs venant agrandir la vieille bâtisse elle-même restaurée, l'équipe et les services municipaux regagnèrent les locaux originels, l'Hôtel de Ville retrouvant ainsi pleinement sa fonction initiale.



La construction de la nouvelle église Saint Geniès,(**) quant à elle, débuta vers 1868 pour s'achever en 1878, la première église du même nom, située au cœur des remparts, étant devenue trop exigüe, selon les délibérations de l'époque, pour recevoir l'ensemble des fidèles conviés à l'unique messe dominicale autorisée. Dix années de travaux et de difficultés en tout genre, clôturés le 9 octobre 1878, jour de la consécration de la nouvelle église par Monseigneur Anatole de Rovérié de Cabrières - qui fut promu Cardinal en 1911-, assisté d'un clergé nombreux. Gigan est en liesse.

Nul n'a su me dire pourquoi l'inscription « REPUBLIQUE FRANCAISE : LIBERTE, EGALITE, FRATERNITE » n'était pas portée sur la façade de l'Hôtel de Ville alors que, dès 1880, elle apparaît sur les frontons de toutes les institutions publiques : c'est sous la III^e République, en effet, que la devise est adoptée comme symbole officiel de la République.

Un malencontreux oubli, jamais réparé ?...

Quoiqu'il en soit, « l'Histoire » a en quelque sorte pallié cette omission en apposant sur l'église, face à lui, ce qui manquait indubitablement à l'édifice républicain...

*(**) Pour beaucoup d'entre nous, le Saint Patron de Gigan et de ses églises est Saint Genès ou Saint Geniez. Mais il s'agit d'un avatar tardif de ce nom, dû à la langue d'oc. En réalité, il s'agit de Genès, du latin *Genesius*, qui était un légionnaire romain, nommé ensuite en Arles à un poste équivalent à celui d'un préfet du procureur. Converti au christianisme et alors qu'il s'apprêtait à recevoir le Baptême en 303, il refusa de publier l'Édit de l'empereur Dioclétien (né en 245, décédé en 313) qui ordonnait d'arrêter prêtres et évêques de la région. Il tenta alors de fuir en traversant le Rhône et se cacha à Trinquetaille où finalement, il fut arrêté, jugé puis décapité. Il fut enterré par les Chrétiens aux Alyscamps (Arles) où une chapelle fut édifiée, qui porte aujourd'hui le nom de Saint Honorat, patronyme d'un archevêque d'Arles dont la dépouille fut inhumée, plus tard, à côté de la sienne.*

Nous sommes à la veille de 1905.

Pendant un peu plus d'un siècle, le Concordat, instauré par Napoléon 1^{er} en 1801 (le 26 messidor an IX) afin de pacifier la question religieuse, sensible depuis la révolution française, régit les relations entre l'Église et l'État. Les biens de l'Église (églises et couvents), confisqués sous la Terreur, ne lui sont pas tous restitués (***) : ils restent propriété de l'État français mais sont mis à la disposition de l'Église qui s'engage, d'autre part, à ne pas revendiquer la propriété des églises et couvents, devenus bien nationaux, qui ont été vendus à des particuliers. En contre partie, l'État verse des traitements aux prêtres (alors que rien n'est prévu pour les moines et religieuses). Pendant cette longue période, c'est l'État français qui choisit les évêques, le pape ne faisant que confirmer leur investiture... (***) *A Gigan, l'ancien presbytère est devenu la poste actuelle...*

En France, contrairement à ce qui se passe dans d'autres pays de l'Europe, République et Église ne s'associent pas naturellement. Les hommes politiques français du 19^{ème} siècle ne savent pas être à la fois républicains et catholiques : on ne peut être que l'un ou l'autre, pas les deux. Il faut dire qu'après la chute du Second Empire en 1871, l'idée de monarchie est encore bien ancrée. D'autre part, la III^{ème} République ne doit son maintien qu'à l'intransigeance du principal prétendant légitimiste à la Couronne de France, Henri Charles Ferdinand Marie Dieudonné d'Artois - né au palais des Tuileries à Paris le 29 septembre 1820, et décédé à Frohsdorf (Autriche) le 24 août 1883, dernier descendant français de la branche aînée de la maison de Bourbon, connu sous les noms de duc de Bordeaux qui lui fut donné par Louis XVIII, puis de « comte de Chambord » et d'« Henri V ».



Du coup, cette république est perçue comme un régime provisoire et transitoire. Ainsi les républicains savent-ils que leur position est fragile. Leurs actions vont porter sur la laïcité et sur l'éducation. La scolarisation laïque, surtout celle des filles - ces dernières appelées à devenir des femmes puis des mères... de futurs républicains -, va devenir leur cheval de bataille.

Dans le même temps, les persécutions religieuses se multiplient. En 1901, la fameuse loi sur les associations est surtout un moyen de contrôle des congrégations. En 1902, le radical Émile Combes fait fermer 2500 écoles religieuses. En 1904, il interdit l'enseignement à toute congrégation religieuse et donne dix ans pour disparaître à celles qui existent. Le gouvernement Combes tombe finalement, victime de son trop grand zèle.

Pourtant, la séparation de l'Église et de l'État fait partie, dès 1879, des objectifs affichés des Républicains, le catholicisme étant, selon eux, précurseur de la monarchie.

Les propositions de lois se multiplient à partir de 1900 dans une optique avouée de destruction de ce catholicisme dont le nombre des adeptes, à l'époque, s'élève à 95,5% de la population française. Le 3 juillet 1905, la loi sur la séparation des Églises et de l'État est votée après de nombreux amendements. Elle reconnaît la liberté de conscience et le libre exercice des cultes mais n'en salarie ni n'en subventionne plus aucun.

Les objets présents dans les couvents et les églises sont désormais gérés par des laïcs et font l'objet d'un inventaire réalisé par les forces de l'ordre. En bien des endroits, les Catholiques offusqués résistent à la gendarmerie ou à la troupe : certaines portes d'églises en portent encore les stigmates...

Véronique Lecigne

Sources :

« Quand je te regarde, mon église » de Michel Bertés
Wikipedia
Marie-Odile Mergnac

A SUIVRE la révolte vigneronne

Mireval, une colonie espagnole sous Charlemagne

La paroisse Sainte Eulalie au cours des siècles

Pourquoi, allez-vous peut-être vous demander, parler de toutes ces églises ? Ce n'est pas par souci de religiosité. Les églises font partie intégrante de l'histoire de nos communes, leur passé est attaché à notre passé, qu'on soit croyant, athée, agnostique... Pas moyen d'y échapper. La vie des hommes du Moyen-Age, nos ancêtres, tournait autour de ces constructions où ils sont venus sou-

C'est à partir de 1060 que les archives médiévales commencent à attester l'existence d'abord d'une villa (un établissement agricole) Sainte Eulalie, puis, en 1095 des églises Sainte Eulalie et Sainte Léocadie de Val, première évocation de l'unité de patronage par deux saintes espagnoles pour les églises des futures communes voisines de Mireval et de Vic.

Il est incontestablement établi que l'église Sainte Eulalie était érigée avec son cimetière près de l'antique chemin qui conduisait de Mireval à Gigean (au dessus de l'actuel bois de Moulins) où un calvaire en perpétue le souvenir en bordure de route.

Certains historiens ont écrit qu'elle avait succédé, au IX siècle à l'église primitive Saint Jean Baptiste située, quant à elle, près de l'actuel cimetière où existe encore, là-aussi, un calvaire en bordure de l'ancienne route conduisant jadis à Montpellier.

En 1155, une forteresse s'implante sur le promontoire qui deviendra Mireval. Ceinte de remparts dès 1196, la petite cité incorpore alors dans ses murs une chapelle castrale, l'église du Moyen-Age, utilisée jusqu'à la fin du XIXième siècle au bas de l'actuel boulevard Pasteur.

Mais l'église Sainte Eulalie de Val continue néanmoins d'exister comme en fait foi une transaction de 1295 qui nous apprend qu'un prieur y possédait sa maison, une cave ainsi qu'un labourage, non loin de la garrigue appelée Cortet (aujourd'hui Courtet).

On ne sait quel saint du XIIième au XIVième siècle fut le titulaire de la chapelle castrale dans les remparts mais en 1421 on la retrouve placée sous la protection de Saint Louis. Par la suite, dès lors que le site religieux du Moulins cessera d'être fréquenté, elle sera dédiée à Sainte Eulalie de Val.

En effet, cette église rurale était toujours très vivante au XVIème siècle car on fit fondre pour elle une cloche en 1421.

En 1633, une visite pastorale de l'évêque de Montpellier n'en fait plus état. Un quart de siècle plus tard, en 1658, une autre visite pastorale ne fait plus allusion qu'aux ruines de Sainte Eulalie et Saint Jean.

vent se réfugier, soit pour se protéger des envahisseurs, soit pour demander à Dieu un monde meilleur, le succès des récoltes, la santé aussi. Le passé ne se refait pas. Prenons-le comme il est, et retenons les leçons de l'histoire.

En 1771-71 encore, un commis du cartographe Cassini constatera sur place lui-aussi, l'existence de ruines de l'église Sainte Eulalie et de son cimetière qui disparaîtront probablement à la révolution.

Le cadastre napoléonien nous transmettra le nom du tènement Sainte Eulalie, qui subsiste aujourd'hui encore (tout comme d'ailleurs celui de Saint Jean).

En 1955, un défoncement agricole amènera la découverte d'un grand nombre de vestiges parmi lesquels, selon Marcel Soulier, un petit crucifix de bronze et le sceau de l'ancienne église Sainte Eulalie.



Vestige des anciens remparts de Mireval

En 1900, l'église du Moyen-Age dans le village, désaffectée pour cause de délabrement, sera remplacée par une construction nouvelle dans les murs mêmes du château féodal, du XIIième siècle. Elle sera alors placée sous le patronage de Sainte Eulalie de Mérida.

C'est donc avant le XIième siècle, période où les premières archives citent son existence, qu'il faut rechercher l'émergence d'une église ou d'une paroisse Sainte Eulalie. C'est malheureusement la période où les textes font cruellement défaut...

A SUIVRE... Les Espagnols dans notre contrée; Origine de la Septimanie

Henri Cailhrol

C'EST SA PASSION !



Une passionnée que j'ai vue à l'œuvre il n'y a pas si longtemps !

J'ai bien dis UNE ...

Une femme, une vraie passionnée DJ (disc jockey) de 65 ans aujourd'hui, et elle continuera tant qu'elle le pourra me dit-elle.

IL n'y a pas d'âge pour le bonheur, la joie et le rire.

ELLE LACHE RIEN MAIS RIEN DU TOUT !!!

Tout a commencé tout bêtement à 40 ans oui vous avez bien lu !!!

L'histoire commence ainsi me raconte-t-elle « j'ai toujours aimé la musique, toutes les musiques, j'aimais surtout être avec mes enfants, leur organiser des fêtes pour leur bourrer la tête de bons souvenirs et un de mes fils, ayant hérité du même virus, écoutait non seulement beaucoup de musique mais mixait également sur tables de mixages et platines dans sa chambre et moi j'étais fascinée, intéressée mais j'étais maman avant tout ... Puis; un jour; accompagnant un de mes fils cuisinier travaillant chez mon frère patron d'un restaurant aux Saintes Marie de la Mer, en plein boom de la fête votive (qui durent là bas 4 à 5 jours), mon frère me dit : tu vois le monde qu'il y a et j'ai personne pour les faire danser ... Mado répond du tac au tac mais je suis là moi ... tu veux que j'essaye ??? chiche !!!! »

et c'est ainsi qu'est née **DJ MADO** depuis 20 ans elle ne s'arrête pas. De la valse à la techno elle vous fait tourner, virer et magnifie vos soirées privées, mariages, baptêmes en un jour plus qu'inoubliable !

Elle a participé et toujours bénévolement aux repas des Restos du Cœur ; elle s'est même retrouvée à animer des après-midis pour les seniors aux Pergolines (maison de retraite de Sète) pour les faire danser et chanter, les sortir de leur quotidien **d'UN GRAND CŒUR** et d'une grande simplicité, et avec beaucoup d'efficacité, elle sait s'adapter que vous ayez 18 ans, 40 ans, 80 ans...

Les jeunes DJ se rapprochent d'elle pour lui demander conseil, elle reste toujours dans le coup, elle sait écouter et échanger. Elle s'y connaît en éclairage comme personne !



Elle a toujours la **FRITE** et s'étonne qu'on l'aime au point de parler d'elle (même dans le Midi Libre) !!!

Il fallait que je lui rende hommage et que je remercie encore le hasard de me l'avoir fait croiser, je ne regretterai jamais de la connaître, elle fait partie des personnes que j'aime pour leur pureté d'âme... C'est une artiste au grand cœur, une super nana !

Continue MADO !



21



Pour les 5 et 10 ans de nos petits une journée mémorable pour toute notre famille (merci)

Le terroir des Muscats

Des Muscats et des mets

La gastronomie locale balance entre la culture des pays méditerranéens, tournée vers la mer, et la terre des hauts cantons et de la montagne proches. Elle puise ses racines dans une histoire qui se mêle à celle du vin, et tout particulièrement du Muscat. Il s'est ainsi forgé, sur cette terre de toutes les confluences, où à peu près tous les peuples se sont croisés, une identité culturelle empreinte de convivialité, de fête, de mélange de saveurs.

Dans une première partie, parcourons les siècles pour observer comment la consommation de vin et l'alimentation reflètent des mentalités en mouvement. Car comme le disait l'illustre gastronome Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ».

I^{ère} Partie : La consommation de Muscat et la cuisine au fil des siècles (jusqu'à nos jours)

Écartons d'abord quelques idées reçues.

Le vin que nous pourrions croire consommé de façon abondante et régulière depuis des siècles est longtemps rare : de la fin de l'Empire romain au XVIII^{ème} siècle, il s'agit de produire vite, et de boire vite un vin peu apte à la conservation et au transport. De ce point de vue, le Muscat, stabilisé par le mutage à l'alcool, ne connaît pas cette préoccupation.

Le terme de « gastronomie », c'est-à-dire de « mise en règle de la nourriture », date du XIX^{ème} siècle, avec la codification de la haute cuisine par de brillants auteurs : Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Carême, ou Charles Durand pour le Languedoc. L'idée d'une tradition gastronomique est inventée à ce moment-là.

Il faut également garder à l'esprit que l'acte de boire et l'acte de manger sont très longtemps dissociés.

Depuis les Romains, le vin fait partie intégrante de notre quotidien. On penche pour une forte consommation dans notre province de la Narbonnaise. L'usage collectif de vin dans les fêtes, lors de banquets, obéit à des rituels de plus en plus précis de l'Antiquité aux banquets médiévaux et de l'époque moderne : on mange avec ses doigts ou à l'aide d'un morceau de pain, les mets étant présentés tous à la fois ; jusqu'au XVII^{ème} siècle on boit dans une coupe commune, en début ou fin de repas. Le Muscat est consommé en vin de dessert, avec les pâtisseries. Dans sa fonction de vin d'honneur, il est offert au peuple à l'occasion des grandes fêtes de la cité.

Le peuple du Sud boit plus que la France septentrionale, car, à l'instar des riches montpelliérains achetant des vignes vers Frontignan, les citadins sont à la fois producteurs et consommateurs, et même vendeurs dans le cas de la hiérarchie religieuse.

Depuis l'époque antique, les saveurs appréciées sont aigres-douces, très épicées, acides (on boit beaucoup de vinaigre). Le vin est utilisé en cuisine pour faire mariner les viandes, afin de les ramollir et d'ôter les goûts rances.

Banquet médiéval



La Renaissance apporte des changements profonds dans les arts de la table, les goûts, les mentalités.

La Cour italienne de Catherine de Médicis introduit en France la fourchette à deux dents, une multitude de pâtisseries sont inventées (tartes, biscuits à la cuiller...). De Murano est exportée la verrerie : ainsi le verre à pied apparaît-il, on voit enfin ce que l'on boit ! Montaigne parle alors du « plaisir de boire » et Rabelais célèbre « les forts bons vins de Mirevaux ».

Du XVI^è au XIX^è siècles, le Languedoc est célébré comme haut lieu de bonne chère. Le Muscat tient toujours le haut du pavé dans ce mouvement, malgré la création de nouveaux vins, comme le Champagne et le Sauternes.

Jusque fin XVIII^{ème}, les vins ne sont toujours pas destinés à être associés aux plats. Le service « à la française » hérité des grands banquets médiévaux dispose toujours simultanément une dizaine de plats, le vin étant placé sur une desserte à part. On continue à boire en début et fin de repas, on porte éventuellement en cours de repas « des santés ».

Le terroir des Muscats

A la fin de l'Ancien Régime, la consommation de vin s'épanouit, grâce aux importants progrès scientifiques mais aussi à une évolution des mentalités : « le vin se chante, se met en musique, s'écrit, se peint », les premiers restaurants fleurissent dans Paris. L'usage des couverts évite désormais tout contact avec la nourriture.

Pendant la Révolution, Grimod de la Reynière, jeune aristocrate banni de Lyon par sa famille, vend dans sa boutique « Au magasin de Montpellier » tous les produits fins méditerranéens (huile d'olive, épices, fromages, miel) et « le vin Muscat de Frontignan, véritable nectar » écrit-il à son ami Restif de la Bretonne. Venu passer quelques jours à Béziers en 1790, il y reste quatre ans. Dans ses « Almanachs pour les Gourmands » (1803), il ne cesse de louer la gastronomie du Languedoc, avec lyrisme et sensualité. Il évoque les produits de la mer et les produits de la terre – toute la dualité de notre cuisine locale. Que mange-t-on alors ? De la brandade, des soupes et pâtés de poissons d'étang ou de mer, du petit gibier à plume et à poil, des petits pâtés de Pézenas, escargots, nougat et blanc-manger (cf. « Recettes d'hier et d'aujourd'hui »). Grimod, considéré comme le premier critique gastronomique écrit : « Le vin est le compagnon de notre vie (...). Le meilleur repas sans vin est comme un bal sans orchestre ».

A la même époque, Thomas Jefferson, amateur éclairé de vin et en particulier de Muscat, le rapporte aux Etats-Unis, ainsi que des grains de riz de Camargue, plantés en Caroline.

De nouveaux goûts, moins épicés, de nouvelles façons de consommer donnent naissance à la gastronomie française, telle que nous l'entendons : un certain art de vivre, une cuisine conçue comme un plaisir culturel, extrêmement codifiée, et qui affirme au monde entier sa supériorité. A.Dumas écrit : « Le vin est la partie intellectuelle du repas ». Carême crée des sauces légères et subtiles qui ne sont plus là pour masquer des mauvais goûts mais pour exalter la qualité de produits très frais.

Le terme de gastronomie se popularise au cours du XIX^{ème} siècle. Tout comme le vin devient la boisson la plus populaire : le monde rural, qui ne buvait que de l'eau ou du lait, voire de la piquette, s'ouvre à sa consommation ainsi que le monde ouvrier. La révolution industrielle fait involontairement ressurgir la vieille symbolique méditerranéenne du vin-aliment. avec la pratique de donner du vin aux travailleurs, car le vin rouge est sensé donner de la force.



Le Moulin de la Galette d'Auguste Renoir (1876)

Les restaurants réduisent le nombre de plats, ce qui leur permet de proposer des vins d'accompagnement. On assiste alors aux premières associations boire/manger. Il en est de même dans les dîners bourgeois, où le vin est associé aux plats dans un ordre sans recherche qui devient vite traditionnel : on commence le repas par des vins forts et sucrés (Muscats, Tokay, Malvoisie), qui reviennent pour le dessert : les Muscats de Frontignan et de Mireval y côtoient les Muscats espagnols, Champagne et Sauternes.

Associer les bons vins et la bonne chère procède d'une nouvelle manière de faire honneur à ses invités, l'honneur suprême restant de servir des vins rares et très chers, comme par exemple le vin de Constance. Le Muscat est toujours présent dans cet élan. « Le cuisinier » du gardois Charles Durand fixe, en 1830, le concept de cuisine régionale et fait de la brandade de morue la spécialité de Nîmes.

Mais la « haute cuisine » française est essentiellement parisienne et les cuisines régionales sont peu à peu absorbées dans le patrimoine français. Le Carcassonnais Prosper Montagné, un des papes de la gastronomie classique, a beau défendre encore début XX^{ème} la cuisine du Languedoc et ses plats emblématiques (cassoulet, salmis, escargots), la région disparaît peu à peu de l'espace gastronomique, tout comme ses vins de qualité. Ainsi le Muscat, introduit dans l'univers de vins aromatisés ou médicinaux, y perd son identité. Les apéritifs, disparus depuis le XVI^{ème} siècle, reviennent en force (Vermouths, Noilly à Marseillan, Byrrh, à Thuir) et l'usage du Champagne se généralise.

Début XX^{ème} siècle, le développement du tourisme et des transports amène les amateurs de vin sur les routes de France. Lentement émerge la recherche d'un accord entre les mets et les vins. Cet accord devient essentiel dans l'entre-deux-guerres, chez Curnonsky (1934), Maurice des Ombriaux (1936) ou Pierre Andrieu (1939). Les grands vins servent désormais de base aux grands repas. Après la II^{ème} guerre mondiale, l'accent est mis sur le mariage des plaisirs de la table et des plaisirs sociaux. Mais l'image de la cuisine comme celle des vins français est malmenée à l'étranger.

Le Languedoc aborde avec difficulté les mutations de l'après-guerre et les transformations de société, de goûts, de consommation. Il faut attendre la fin du XX^{ème} siècle pour voir un renouveau des vins et de la gastronomie locale.

Nous consacrerons une deuxième partie à l'identité retrouvée des Muscats qui investissent, dès les années 1990, de nouveaux terroirs gastronomiques.

Le terroir des Muscats

R E C E T T E S D ' H I E R E T D ' A U J O U R D ' H U I

Huîtres chaudes au Muscat

Pour 6 personnes :
Préparation : 45 mn
36 huîtres
180 g de carottes
300 g de poireaux
2 branches de céleri
60 g de beurre
100 g de crème fraîche
1 g de safran
2 jaunes d'œufs
15 g de farine
1 dl de Muscat



Ouvrir et récupérer les huîtres d'un côté et leur eau de l'autre après l'avoir filtrée. Mettre les huîtres à mariner 30 mn dans le Muscat. Réserver les coquilles creuses. Tailler en fine julienne les carottes, poireaux, céleri, et faire cuire doucement au beurre en incorporant un soupçon de Muscat.

Confectionner la sauce : égoutter les huîtres et récupérer la marinade, la faire réduire de moitié. Crémer et laisser réduire. Safraner. Rectifier la liaison avec un peu de beurre manié.

Faire un sabayon : monter au fouet les jaunes d'œufs au bain-marie jusqu'à ce qu'ils fassent un ruban. Terminer la sauce en y incorporant le sabayon. Dans les coquilles, remettre les huîtres, couvrir avec la julienne de légumes, puis la sauce ; Les dresser dans des assiettes creuses remplies de gros sel. Au moment de servir, passer au gril du four pour glacer (2 à 3 mn)

Recette Vins et cuisine de terroir en Languedoc, sous la direction de Jean Clavel

Blanc-manger

Pour 6 personnes
Préparation : 1h45

Base :
250 gr d'amandes
250 gr de sucre
¼ l d'eau
1 l de lait
1 gousse de vanille
25 gr de gélatine
½ l de crème fraîche
essence d'amandes amères

Monder les amandes et les piler au mixer avec 125 g de sucre. Ajouter progressivement l'eau et 2 à 3 gouttes d'essence d'amandes amères.

Faire bouillir le lait aromatisé avec la gousse de vanille fendue en deux dans sa longueur. Verser sur le mélange eau + amandes et laisser infuser 10 à 15 minutes, puis passer au chinois fin pour obtenir le lait d'amandes que l'on porte à ébullition avec le reste de sucre.

Mettre les feuilles de gélatine à tremper à l'eau froide et hors du feu. Les ajouter au lait d'amandes bouillant. Dès que la gélatine est fondue, la passer au chinois dans un grand saladier.

Laisser refroidir jusqu'à ce que ce mélange soit légèrement pris (environ 1 heure). A ce moment, fouetter la crème fraîche pour qu'elle devienne ferme et l'incorporer au lait d'amandes lissé au fouet quelques secondes. Mouler dans un moule à charlotte et laisser prendre au froid au réfrigérateur.

Au moment de servir, tremper le moule 10 à 15 secondes dans l'eau chaude et démouler sur le plat de service.

Recette Vins et cuisine de terroir en Languedoc, sous la direction de Jean Clavel

Magret de canard, « frites » de navet noir de Pardailhan caramélisées au Muscat et foie gras

Pour 4 personnes
4 magrets de canard
200 gr de foie gras
Graisse d'oie
800 gr de navets noirs de Pardailhan
10 cl de Muscat
Coriandre fraîche

Tailler les navets de Pardailhan en forme de grosses frites. Les frire dans une poêle antiadhésive avec quelques cuillerées de graisse d'oie. Alors qu'ils sont encore croquants, jeter la graisse et verser le Muscat. Laisser caraméliser à feu vif.

Dans une autre poêle ou mieux, sur la braise, faire griller les magrets. Aux deux tiers de la cuisson, les arroser de quelques gouttes de muscat. Les garder saignants.

Présentation : dans chaque assiette, poser un magret surmonté d'une fine tranche de foie gras et entouré de quelques « frites » de navet de Pardailhan. Parsemer de coriandre fraîche hachée.

Avec l'aimable autorisation du CIVL



Illustrations Pierre François

« A la recherche des Cistes »

Il n'y a rien d'autre à gagner que le plaisir de la découvrir

Le jeu consiste à cacher des boîtes dans la nature, de préférence dans des lieux présentant un certain intérêt (historique, paysage, curiosité, etc...).

A l'intérieur est caché un objet sans valeur, appelé « **Bourdon** »

Ce « Bourdon », va donc être échangé de Cistes en Cistes et peut même voyager ...

Exemple sur Frontignan , cacheur Alain 34

-Ciste du four a chaud – Bourdon « pierre à chaud » échangé par trouveur contre « Soldat »

-Ciste de la Capitelle Rey - Bourdon « fleur en verre »

-Ciste de la maison des lapins – Bourdon « coquille »

Ces boîtes peuvent être retrouvées grâce à une énigme rédigée par le joueur qui a caché la boîte. **(Europe, France, Hérault)**

En 2001, Max Valentin décide de créer une version plus accessible et grand public de la recherche de trésors.

Il décide alors d'ouvrir un site Internet, sur lequel il propose aux internautes de cacher une petite boîte dans un espace accessible à tous et de publier une énigme permettant de la retrouver. En référence aux corbeilles d'offrandes de l'antiquité grecque, il donne le nom de *cistes* à ces boîtes. Le site consacré à ce jeu, est créé en 2002.

En août 2009, plus de 60000 cistes y étaient répertoriées, dont plus de 54000 en France métropolitaine.

Dans la nuit du 23 au 24 avril 2009 Max Valentin nous a quitté en laissant un jeu qui fait courir plus de 70000 membres à la recherche de trésor dont la seule valeur est de découvrir le monde.

Le cacheur de ciste commence par mettre dans une boîte plusieurs petits objets (généralement de faible valeur marchande). Ensuite, il choisit un endroit où la cacher, puis rédige une énigme permettant de localiser le lieu où est dissimulée sa boîte. Enfin, il encourage les gens à chercher cette ciste, en diffusant son énigme sur le site officiel du jeu .

Le chercheur (appelé "cisteur") doit donc trouver la solution de l'énigme, puis se rendre sur place afin de la trouver. Là, il échange un objet pris dans la ciste par un autre qu'il a apporté avec lui. Sur le papier trouvé dans la ciste, il laisse aussi un petit mot d'appréciation destiné au cacheur. Puis il remet la ciste en place, au bénéfice du chercheur suivant. Enfin, il enregistre son échange sur le site.

Avant de vous lancer dans l'aventure Attention !!

Les Cistes doivent être accessibles...sans aucune destruction.

Respecter la Nature dans vos recherches.

Alain Campos

Avec la collaboration de Norbert

Astuces et petits trucs à savoir par Alain de la forêt

Vous qui faites de la rando, une petite astuce, pour avoir les pieds au sec.

En fin de journée, afin que vos chaussures de marche ne soient pas mouillées le lendemain, rajoutez du papier journal à l'intérieur.

Quelques phrases :

Vivre c'est faire de son rêve un souvenir.

la marche écrase le temps
la lenteur révèle les choses cachées
par la vitesse

On dit "gratte-culs" est vous êtes mort de rire

En fait, le Gratte-cul, est le fruit de l'églantier "Rosa arvensis" je vais tout vous dire, il faut savoir que le nom du fruit est si compliqué "cynorhodons", que le nom usuel est le "gratte-cul"

On en fait des confitures riches en vitamines A1, B1, et C

La roquette

Très appréciée des consommateurs, la roquette évitez de la manger en grosse quantité.

Il est préférable, d'en parsemer vos salades.

Les anciens disent que la roquette sauvage est une purge naturelle. Elle se trouve en garrigue presque toute l'année, aux endroits ensoleillés proches des rocailles.

Odeur forte, mais agréable

fleurs longue fine et légèrement dentelée.

24 mars 1860 : La France reçoit Nice et la Savoie

Le 24 mars 1860, par le traité de Turin, le comté de Nice et la Savoie reviennent à la France. Napoléon III obtient ces deux territoires en récompense de son intervention militaire contre l'Autriche, aux côtés du Piémont, et en échange de l'annexion de l'Italie centrale par le Piémont...

Nature et Ecologie

Les composantes de l'organisme ruche.

La reine.

Dans mon article précédent, je vous disais que la naissance d'une reine des abeilles n'était pas assurée. Pourquoi ?

Par précaution, les ouvrières édifient régulièrement des cellules royales (en cas de mort accidentelle de la reine, si elle devient trop âgée etc.). Si la reine en activité se considère comme étant toujours apte à remplir sa "mission" (pondre pour assurer la pérennité de la colonie), elle va, grâce à son dard lisse, percer la cire de la cellule de sa rivale (qui est aussi sa sœur ou sa fille) et la tuer avant qu'elle ne puisse sortir (c'est à ce moment qu'est émis ce "bruit" particulier que l'on appelle le chant des reines).

La reine en activité gère cet organisme (la colonie, la ruche) grâce à l'émission de phéromones qui sont propagées à travers tout l'habitat de la colonie. Si cette phéromone vient à manquer, il y aura essaimage (départ de la vieille reine avec environ la moitié des ouvrières). Ce premier essaimage est appelé essaimage primaire, il peut être suivi d'autres, appelés essaimages secondaires (qui comporteront, eux, une reine vierge).

En cas d'essaimage, la vieille reine n'exécute pas ses rivales et sortira des cellules royales une reine issue de ses filles. Cette nouvelle reine (en général la première sortie ou la plus forte) ira également exécuter ses sœurs pour prendre le "pouvoir".

Cette jeune reine est dite reine de renouvellement ou de supercédure. On dit aussi que c'est une reine vierge. Il va donc falloir qu'elle soit fécondée. Ceci va se produire une semaine environ après sa naissance, à la suite d'une sortie de la colonie : ce sera son seul vol à l'extérieur, on l'appelle le "vol nuptial".

Au cours de cette sortie, la future reine va s'accoupler en vol avec plusieurs faux-bourdon (mâles), remplissant un organe appelé la spermathèque qui lui permettra de pondre des œufs. Soit ces œufs sont fécondés et ils donneront des ouvrières et des reines (voir article précédent), soit ils ne le sont pas et ils donneront naissance à des faux-bourdon (mâles). Le processus durera entre 5 et 6 années.

La reine se distingue de l'ouvrière par une taille plus importante (essentiellement grosseur et longueur de l'abdomen). Sa langue est courte, elle ne s'alimente pas elle-même mais est nourrie par des ouvrières "nourrices" qui l'alimentent exclusivement de gelée royale, grâce à des glandes produisant cette substance.



Dans un prochain article, je vous parlerai des différents "statuts" qu'occupe une abeille ouvrière, à la fois dans et à l'extérieur de la ruche, et de celui du faux-bourdon.

Le Pic vert, découvrez un percussionniste hors pair !

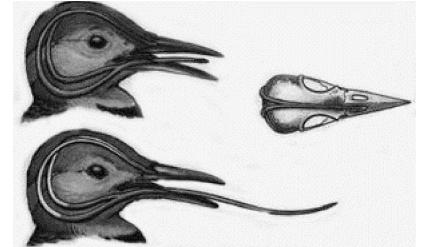


Mâle de pic vert solidement accroché à son tronc d'arbre

Longueur totale : 31-33 cm Envergure : 40-42 cm. Poids : 180-220g. Longévité : 7 ans



Femelle de Pic vert au sol, comportement fréquent



La langue se prolonge en un organe servant à bloquer le cerveau lors des tambourinages !
Source: http://www.birdersworld.com/AmazingBirds/1995/9504_woodpecker.htm

Description :

Vert je suis mais pas seulement ! Sortez vos jumelles et observez-moi bien... Adulte, je suis vert jaunâtre sur le dessus et mon croupion est jaune. Je porte une calotte rouge, mon œil est blanc délicatement entouré de noir. Oui, j'aime bien me maquiller : si je suis un membre du sexe fort (ça va, je plaisante !), quand vous m'observez de profil je porte une « amande » rouge au bord du bec, si je suis une femelle l' « amande » devient toute noire. Incroyable, non ? Mes petiots sont plus ternes, présentant un plumage moucheté et barré.

Ayant une langue bien pendue (!), effilée, très longue, visqueuse dont l'extrémité petite, plate et pointue, est ornée de petits crochets, je peux la projeter loin en avant pour coller et avaler la fourmi qui, pourtant, n'a rien demandé !

Pour repérer ses proies, notre pic tambourine sur le tronc de l'arbre à une vitesse moyenne de 18 coups par seconde et écoute le bruit de son tambourinage pour localiser les galeries creusées par les insectes qu'il recherche ! (<http://www.no-pest.com/Woodpecker.htm>).

Mes pattes sont pourvues de tarses courts. Des doigts robustes et des ongles, dirigés en avant et deux en arrière, me permettent de grimper facilement aux arbres tout en prenant appui sur les plumes de la queue, excessivement robustes. Vous comprenez pourquoi je suis un alpiniste des écorces réputé : avec cet attirail, je ne laisse aucune chance à la fourmi de passage ! AH, AH, AH, AH, AH (rire machiavélique).

Habitat :

J'affectionne particulièrement les bois de feuillus clairs, les zones cultivées entrecoupées de pâturages, ou encore les grands parcs avec de beaux arbres majestueux, les zones de bosquets ou de haies.



Voici le type de milieux que j'affectionne

Nature et Ecologie

Activité et déplacements :

Souvent trahi par mon rire exubérant « *kiakiakiakiakiakia* », série sonore et ricanante de 10 à 18 sons élevés et un peu accélérés à la fin, à faire bondir un éléphant, je ne passe pas inaperçu, surtout au mois de février-mars. Comme si cela ne suffisait pas, pas du genre discret pour deux sous, j'en remets une couche avec mon tambourinage (eh oui, c'est comme cela que ça se dit !) tonitruant, rare, rapide et grave d'environ ½ seconde ! Imaginez 15 à 20 coups par seconde à taper comme un marteau dans un arbre. Fragiles humains ! Si vous tentez de m'imiter votre cerveau serait tellement secoué que vous en ressortiriez avec un bon pour un aller simple vers l'hôpital psychiatrique le plus proche ! Sympathique oiseau, je n'hésite pas à m'occuper de vos volets de bois : les trouvant peu pratiques je les orne de jolis trous qui vous ravissent une fois le travail accompli !

Écoutez-moi sur le site suivant : www.dailymotion.com/.../x4id2k_pic-vert-et-son-chant_animals

Ce n'est pas tout : on dit que je pisasse, pleupleute. Qui a pu trouver cette ânerie encore ? A la période des amours, des « *gleuhgleuh gleuck gleuckleuck-leuck* » résonnent dans la nature ; l'appel de la femelle est plus court et moins sonore.

Alimentation :

Je me régale de tous ces invertébrés juteux à souhait que sont les insectes (à tous les stades de maturité : larves, chenilles, adultes) mais je ne dédaigne pas non plus un peu de graines ou de fruits à l'occasion. Á la mangeoire, je m'attarde sur des morceaux de lard que vous avez laissé à mon intention.

Répartition :

Europe (sauf Islande et extrême nord de la Norvège), Afrique du Nord, Asie. En France, vous me dénicheriez sur l'ensemble du territoire (Corse incluse) jusqu'à 1500 m d'altitude en moyenne.

Carte de répartition de l'espèce



POUR APPRENDRE LES CHANTS DES OISEAUX

Il n'y a pas de méthodologie précise pour apprendre ça. Il faut juste aimer les oiseaux au point de vouloir les imiter, écoutez des CD de chants encore et encore et puis sortir dans la nature beaucoup... passionnément ! Plus on y passe de temps plus on comprend et plus on est à même de repérer les espèces. Il faut toujours avoir les jumelles autour du coup, pour qu'au hasard des passages on dégaine vite ses jumelles et on associe le chant écouté à l'espèce observée. Puis jour après jour on connaît de plus en plus d'espèces et c'est gagné...

Reproduction :

Comme je n'aime pas m'installer sur les branches d'arbres, je préfère me creuser moi-même ma loge. Dès le début du mois de janvier, on nous voit (ma petite copine et moi) explorer les arbres et commencer à percer plusieurs trous dans des bois assez tendres. Aussi je contribue à lutter contre la crise du logement pour d'autres oiseaux cavernicoles ! Une oeuvre sociale ! Vers la fin d'avril, tous les adultes creusent une cavité de 50 centimètres de profondeur, dans un tronc d'arbre pourri.

Belle maison



Menaces :

Eh bien, finalement pas grand chose à dire, je ne suis pas en régression tant les milieux que j'affectionne sont encore fréquents en France métropolitaine. Tant mieux ! Espèce protégée en France.

Aidez-moi !

Vous pouvez toujours m'aider à passer l'hiver en me préparant des graines pour l'hiver, du lard ou encore un mélange margarine- graines dont vous me direz des nouvelles !

Á bientôt dans vos jumelles !!



Tout en vrac

La vraie recette des zézettes de Sète

de Mamie Lavande

Bou Diou c'est quoi ce nom farfelu ? C'est que nous sommes coquins, dans le Sud et que la forme, vous l'aurez compris, évoque celle d'une zézette...

Ces considérations d'un goût douteux passées, retenez que ce biscuit est tout simplement excellent et qu'il ne ressemble à aucun autre, que chez nous c'est un bonheur de les croquer.

Je pense que la différence tient dans l'utilisation du **muscat (de frontignan, cela va de soi)** .

Et OUI C'est important, pour les gens qui comme moi n'affectionne pas l'alcool qu'on a le bon goût tout doux du muscat mais point celui agressif de l'alcool. A mettre dans toutes les mains y compris celles des enfants, donc.



250 g de farine
70 g d'huile d'olive
70 cl de muscat de Frontignan
60 g de sucre + 20 g (pour la garniture)
1 c à c de levure chimique

et

Touillez* avec beaucoup d'amour !!!

On touille (mélange) à la main tous les ingrédients et on forme une boule homogène. Ensuite on prélève des petites noix de pâte et on roule pour former un boudin aux bords effilés, d'une dizaine de cm (environ)

Les boudins doivent être très fins car les zézettes gonflent à la cuisson.

Rouler les zézettes dans du sucre et les déposer espacées sur une plaque à pâtisserie (légèrement beurrée ou filmée).

Enfourner à four préchauffé, 15 à 20 minutes, à 180°.

Et voilà QUE DU BONHEUR régalés vous en famille autant pour la préparation que pour la dégustation !!!!!

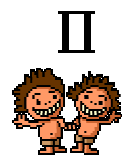
Remarque : l'alcool cuit il n'en reste rien seul le goût tout comme la bière puisque la cuisson est sup à 100° , bien entendu tu peux remplacer par du jus de pommes (mais c'est pas pareil) bien entendu !!!!!

Sylvia PAOLILLO

LE GARDIOSCOPE par Mme Clair de Lune, voyante



Cette année vous réserve quelques petites surprises. Étant donné la demande de plus en plus forte de fromages de chèvre, les dames moutons vont être dépressives et vous allez pouvoir les cajoler. Il se pourrait bien que vous rencontriez l'âme sœur au milieu du troupeau., même si la conjoncture actuelle n'est pas à la gaudriole. Soyez prudent, et n'oubliez pas vos protections. Les maladies passent des bêtes aux hommes... Pourquoi pas l'inverse ? On ne sait jamais, vous pourriez être contaminé. Mais si vous regardez la pub la télé, vous êtes tranquilles. On vous expliquera tout.



Faites-vous tout petits... De l'eau, nous en avons eu assez. Allez renverser vos seaux en Afrique. Et comme des mauvaises langues disent que vous changez d'habits... oups ... d'avis comme de chemise, profitez-en pour faire les soldes et remplir votre garde-ropes ou faire des cadeaux. Cela vous donnera des prétextes pour répondre à ceux qui vous accuseront d'être des paniers (ou des outres) percés . On vous accuse d'indécision constante, alors, en ce qui concerne l'âme sœur, arrêtez de tergiverser et faites la « plouf » entre toutes les âmes qui vous intéressent. Le hasard fait parfois bien les choses.



Arrêtez de souffler l'air par les naseaux. L'été arrive, et le rhume des foin ça se soigne. Sinon, dame vache ira voir ailleurs des nez qui ne coulent pas. Faites-vous nettoyer les sabots, astiquer les cornes. C'est le moment de faire honneur à votre réputation : fort comme un taureau et bien pire... Si vous êtes dame vache, ne vous fiez pas aux apparences. Des fois, un petit taureau maigrichon est bien plus besogneux. Alors, testez-en plusieurs de toutes les gros-seurs pour savoir quel sera le taureau de votre vie.

FRONTIGNAN : LES BONS PLANS DE L'OFFICE DE TOURISME

Sur plus de sept kilomètres de littoral préservé et d'espaces naturels protégés, le territoire de Frontignan offre un éventail complet d'activités et d'escapades multiples. Venez respirer un grand bol d'air au cœur de nos plus beaux paysages : anciens salins, garrigues, vignes et étangs. Des sorties nature à consommer sans modération.

Sorties programmées par l'Office de Tourisme en partenariat avec le Siel, EID, syndicat du cru, ville de Frontignan.

Inscriptions obligatoires auprès de l'Office de Tourisme.

04.67.18.31.60

Une foule d'info sur www.tourisme-frontignan.com

Sorties pour tous

LES ANCIENS SALINS DE FRONTIGNAN

Dès 1334, les Salins de Frontignan furent exploités. Fermé depuis 1968, ce site protégé, chargé d'histoire est un palais des curiosités : plantes halophiles, aigrettes, sternes et bien sur, histoire du sel.

Avril : samedis 10 et 24 à 9h30. (le 24 à vélo).

Mai : samedi 8 (sortie vélo) et le samedi 22 (Fête de la nature, sortie gratuite).

UN PEU D'HISTOIRE

Le 14 mars, l'anniversaire d'un événement majeur pour notre région passe totalement inaperçu... Qu'en disent les médias ? Rien. Pourtant, c'est pendant cette terrible journée du 16 mars 1244 que l'Occitanie perd son indépendance tandis que brûlent plus de deux cents personnes sur le bûcher de Montségur.

Après le saccage de Béziers, le 22 juillet 1209, par l'armée de Simon de Montfort, les Cathares s'étaient réfugiés dans les Pyrénées à Montségur. N'oublions pas cette sinistre parole de Saint Dominique, - sanctifié par les Catholiques, mais assassin sans état d'âme pour nos ancêtres d'Occitanie - devant Béziers : « tuez-les tous, Dieu reconnaîtra les siens ».

Un petit rappel :

Les Templiers d'Occitanie cachaient les Cathares pourchassés par l'armée de Simon de Montfort. Bel exemple de solidarité...

Cela s'appelait : la croisade des Albigeois. Un prétexte pour le roi de France, avec la bénédiction du pape de faire main basse sur l'Occitanie et ses richesses.

BD

Le 20 mars 1811, 21 coups de canon annoncent la naissance aux Tuileries, à Paris, de François Charles Joseph Bonaparte, fils de Napoléon 1er (41 ans) et Marie-Louise (19 ans), sa deuxième épouse, nièce de la reine Marie-Antoinette !

L'enfant reçoit à sa naissance le titre symbolique de roi de Rome en souvenir d'une tradition familiale chez les empereurs germaniques.

Trois ans plus tard, à la chute de l'Empire, il est derechef emmené à Vienne par sa mère.

Son grand-père l'empereur d'Autriche François 1er éprouve pour lui une sincère affection et le fait duc de Reichstadt. Mais le chancelier Metternich, réaliste, tente quant à lui de le détourner du souvenir de son père.

Frappé de tuberculose, le jeune homme meurt à 21 ans, victime d'un refroidissement au retour d'une revue militaire, pleuré par toutes les jeunes filles d'Europe et les nostalgiques de l'Empire napoléonien.

Vingt ans plus tard, Victor Hugo lui dédiera un poème, Napoléon II, dans lequel il lui attribue pour la première fois le surnom d'«Aiglon» (son père étant l'Aigle). Ce surnom sera le titre d'un drame célèbre d'Edmond Rostand (1900).

Les amis d'Hérodote 30

COMMENT DIT-ON Bonne fête Grand-mère Ailleurs ????

Anglais : Good celebrate Grandma

Espagnol : Buena celebra a Abuela

Allemand : Gut feiere Herzchen

Italien : buona festa Nonnina

Portugais : Bem celebra a Vovó

Russe : Хороший празднуют Бабушку

Japonais : 善人がおばあさんを祝います

Hébreu : טובה זבת סבתא

Chinois : 庆祝奶奶好

Arabe : للاحتمال حسن grandma

Histoire de la fête des grands-mères :

Crée en 1987 par le groupe Kraft Jacobs Suchard (café grand'mère), cette fête est en général marquée le 1er dimanche de mars.

Une **grand-mère** étant avant tout une maman, on a voulu donc ainsi distinguer les grands-mères des mamans ; chacune sa fête car elles ont autant d'importance l'une que l'autre et l'une pour l'autre ... !!!

Une fête pour parler "du temps de grand-mère"

L'une des raisons avancées lors de sa création était de mettre l'accent sur l'importance pour les enfants de les inscrire dans une tradition familiale, leur « histoire ».

C'est une occasion de créer un temps d'échange inter-génération. Les grands-parents ont un rôle important auprès de l'enfant, ils lui permettent de se construire et de se situer à l'intérieur de l'espace familial ... et de plus en plus de nos jours !

Quelques petits surnoms ou petits mots doux de substitution : Mamie, Mémé, Mamé, Maminou, Maminette, Maninette, Maminounette, Mammoune

Sylvia PAOLILLO

Un peu d'histoire

22 mars 1594 : Henri IV entre à Paris

Le 22 mars 1594, à 7 heures du matin, Henri IV entre en armure à Paris, «sans effusion de sang ni qu'un seul bourgeois ait reçu incommodité en sa personne ni en ses biens,» selon ses propres termes. Le gouverneur de la ville, le comte Charles de Cossé-Brissac, lui remet les clés de la ville.

Le retour du roi dans la capitale, dont il avait dû s'enfuir près de vingt ans plus tôt, met un terme à cinq ans de guerre civile et trente ans de guerres religieuses. «Paris vaut bien une messe», lui aurait dit son ami et ministre Maximilien de Béthune, futur duc de Sully.

22 mars 1622 : Opechancano attaque les Anglais de Virginie

Le 22 mars 1622, le chef indien Opechancano lance des attaques concertées contre l'ensemble des établissements anglais de Virginie. Ces attaques mettent fin à une longue coexistence pacifique sous l'autorité de son frère Powhatans, lequel avait même marié sa fille Pocahontas à un planteur de tabac, John Rolfe. 346 Blancs sont massacrés. Les colons réagissent avec brutalité et en 1643 seulement, arrivent à capturer et exécuter leur ennemi. C'est la première des grandes guerres indiennes qui vont opposer pendant plus de 250 ans Indiens et Européens.

22 mars 1798 : La Suisse «une et indivisible»

Le 22 mars 1798, les révolutionnaires français imposent aux Suisses une «République helvétique une et indivisible». Elle n'aura qu'une existence éphémère...

Le 22 mars 1833, un traité d'union douanière amorce l'unification de l'Allemagne.

22 mars 1841 : Limitation législative du travail des enfants

Le 22 mars 1841, sous le règne de Louis-Philippe, une loi limite en France, pour la première fois, le travail des enfants.

Le 22 mars 1895, à Paris, Louis et Auguste Lumière donnent une première séance de cinéma devant la Société d'encouragement à l'industrie nationale...

Les amis d'Hérodote

Nos partenaires

Dans une ambiance familiale et sympathique,



Jean et Isabelle vous accueillent dans leur épicerie

VIVAL

4 rue du Puits Neuf
34110 Vic La Gardiole

Produits classiques habituels

En vente également :

- **PRODUITS BIO**
- Papeterie, livre, jeux, jouets
- Produits régionaux

Sourire et bonne humeur en prime.

VIVAL



Du lundi au samedi
de 8h30 à 13h00
et de 16h à 20h00
Le dimanche :
de 8h30 à 13h00



MESSAGE DE LA MAMAN DE SHANNA POUR LES VICOIS



Cela fait plus d'un mois que Shanna n'a plus fait de crise d'épilepsie. D'après les derniers bilans son état est stable, son cœur est bon et ses poumons sont ok, comme si la maladie faisait une

pause ...

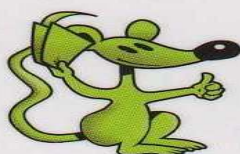
Shanna ne se réveille plus que quelques instants par jour et, dans ces moments-là, je profite pour lui lire les nombreux messages du livre, je suis occupée à chercher un lutrin pour y déposer le livre près de son lit !

On t'envoie à toi et tout Vic la Gardiole plein de gros bisous de nous 3

Martine Shanna et Océane.

message reçu par : Bernadette

4, bis rue Rondelet 34000 Montpellier -
alain@souris-verte.net
Tél : 04 67 54 62 52 fax 04 67 34 05 73
Port. : 06 30 13 85 92



La Souris Verte
REPROGRAPHIE - IMPRESSION GRAND FORMAT

Gardiolarem

Frontignan-La Peyrade, Vic la Gardiole, Mireval,
Villeneuve les Maguelone, Fabrègues, Gignan,
Balaruc le Vieux, Balaruc les Bains
Issanka

N° ISSN
1967-6492

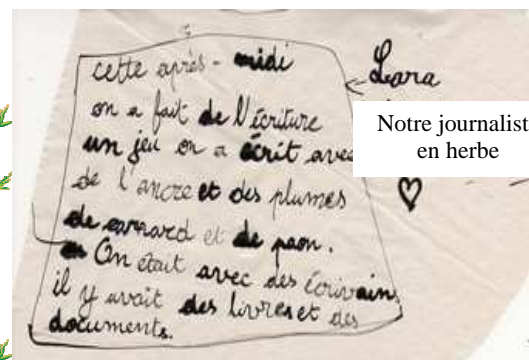


Laurent BERTOLLO

MOUHMOUD, et les écoliers d'Iferouane



École traditionnelle



Notre journaliste
en herbe

Compte rendu de la journée du 20 mars

Rencontre littéraire

Le 20 et 21 mars à FRONTIGNAN salle Patry

La journaliste et le philosophe



Atelier d'écriture pour adultes et enfants : Ludique, amusant, instructif.
Nous avons utilisé des outils originaux : plumes diverses (canards, etc) . Les mamans sont retombées en enfance...
Et nos écrivains venus dédicacer leurs ouvrages n'ont pas boudé leur plaisir.
Troquer le clavier et la souris contre une plume de paon taillée sommairement, une franche rigolade...
Jimmy, 6 ans, nous a dit : « j'aime l'écriture parce que j'aime les gens ». A méditer...

