

C'EST  
COMPLÈTEMENT  
IDIOT

CETTE  
NOUVELLE  
MODE

DES  
BAINS DE  
MINUIT....

jice



## SOMMAIRE

P 2 : Réboussière

P 3 : La rubrique des écoliers

P 6 : Margot, la pie qui parle

P 8 : La petite herboristerie d'Amandine

P 10: La fabrication du plomb de chasse

P 12: Rencontre du troisième type

P 13: Le Gourgoulidou en escapade

P 14: Un été en images

P 14: Le Chemin des z'Arts

P 15: Le Cinéma dans les étoiles

P 16: Un premier anniversaire pour L'escope

P 17: Le repas du village

P 19: La fête du Salet, le grand retour

P 22 : A l'heure de Ganges 1900

P 24 : Délit de Façades, histoire d'une création

P 26 : Brèves et annonces

P 27 : Vous peignez, un peu, beaucoup, passionnément

P 27 : Vous aimez votre maison...

P 28 : Bande dessinée



Il y a comme ça des jardins où toute l'attention requise est apportée aux légumes qui veulent bien y pousser, mais pourtant... pourtant... il y aura toujours une rébousière pour se soustraire aux bons soins de sa petite jardinière. Ici, c'est une courge qui a préféré pousser sur le muret, juste de l'autre côté de la clôture. Peut-être n'est-ce que pour mieux se faire admirer des passants !

- Rédacteurs : Chantal Bossard, Gisèle Caron, Mireille Fabre, Amandine Sellini, Yolande Trinque
- Crédit photos : Agathe Arnal (couverture), Chantal Bossard, Jean-Marie Dupuis, Nathalie Fébrinon, Jean et Marie-Thérèse Rouïre, Martine Trial, Yolande Trinque
- Mise en page : Chantal Bossard
- Bande dessinée : Jean-Claude Dandrieux
- Relecture : Renaud Richard
- Impression : Mairie de Saint-Laurent-le-Minier
- Distribution : Mireille Fabre, Frédéric Eyrat



## UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT

Vous vivez à Saint-Laurent, vous peignez, un peu, beaucoup, passionnément, vous n'avez pas encore exposé à L'escoppe du Jardin, et peut-être pas non plus ailleurs.

**L'escoppe vous propose une exposition collective** pour les mois de février et mars 2014 avec un vernissage prévu à priori le vendredi 31 janvier.

Cette exposition ne pourra se faire que s'il y a au moins cinq peintres. La surface réservée à chacun et donc le nombre maximum d'œuvres par peintre seront définis en fonction du nombre de personnes qui souhaitent participer à cette exposition, toutefois, vous pouvez n'exposer qu'une seule peinture si c'est ce que vous souhaitez.

Pour tout renseignement supplémentaire ou pour poser votre candidature, c'est par mail à : atelier.naduel@gmail.com

ou par téléphone :

Chantal Bossard au 04 67 27 70 76 ou Emma Simonin au 04 67 22 31 49.

**L'escoppe du Jardin** ferme ses portes le 23 septembre pour de petites vacances bien méritées.

**Réouverture le vendredi 11 octobre avec les horaires d'hiver :**  
vendredi, samedi, dimanche de 14h à 17h30.

*En dehors de ces horaires, il est possible de venir sur RDV en téléphonant à Chantal au 04 67 27 70 76 ou à Emma au 04 67 22 31 49.*

## VOUS AIMEZ VOTRE MAISON...

## VOUS AVEZ ENVIE DE LA FAIRE DÉCOUVRIR

Vous aimez votre maison, votre jardin, vous avez envie de les faire découvrir. Si vous avez une terrasse, une cave ou une pièce de charme qui peut se libérer aisément le temps d'un week-end, **nous recherchons des lieux de caractère dans le cœur du village** pour accueillir des expositions de nouveaux artistes afin d'étoffer la manifestation du Chemin des z'Arts. Pour tout renseignement supplémentaire ou pour poser votre candidature, c'est par mail à atelier.naduel@gmail.com ou par tél. Chantal Bossard au 04 67 27 70 76 ou Emma Simonin au 04 67 22 31 49.

## NE RIEN RATER DU PETIT JOURNAL

Le Petit Journal n'arrive pas jusqu'à votre boîte à lettre. Vous pouvez profiter d'un passage au centre du village pour venir retirer le dernier numéro à L'escoppe du Jardin ou à la mairie. Vous pouvez aussi le recevoir par mail dès sa sortie. Pour cela, il suffit d'en faire la demande en écrivant à : atelier.naduel@gmail.com. Les anciens numéros sont disponibles sur : <http://assonaduel.blogg.org/>

**Vous souhaitez participer au prochain numéro.** Veuillez transmettre votre texte (et photos éventuelles) avant le 5 décembre, par mail à l'adresse : atelier.naduel@gmail.com ou dans la boîte à lettres de Chantal Bossard, 6 rue Cap de Ville à Saint-Laurent-le-Minier.

**Janina continue ses lectures "À livre ouvert"** sur les ondes de Radio Escapades, (103.3, 104.1). Diffusion le mercredi à 11h et le dimanche à 10h, 1 semaine sur 2. On peut écouter en direct et aussi télécharger librement toutes les émissions sur <http://www.radioescapades.org>. **Pour vous**, Janina peut aussi lire un message pour un anniversaire, un poème, ou juste un mot d'amour. Pour cela adressez votre demande par mail à : [radio-escapades@wanadoo.fr](mailto:radio-escapades@wanadoo.fr) en précisant "pour l'émission A livre ouvert" ou par voie postale à : A livre ouvert, Radio Escapades, cours des casernes, 30170 Saint-Hippolyte-du-Fort. Nicole Forget est venue à l'émission "A livre ouvert" au mois de juin pour raconter l'histoire du village. Cette émission a été enregistrée sur un CD qui est à votre disposition si vous souhaitez l'écouter. Contactez Janina.



Jean Castanier a offert à la bibliothèque la dernière parution de sa maison d'édition Decoopman : Les Cévennes d'Edouard-Alfred Martel. C'est une réédition. "Cette belle **histoire des Cévennes écrite en 1891** est un ouvrage de référence toujours actuel. Tous ceux qui aiment les Cévennes et la nature seront heureux de redécouvrir cet ouvrage extrêmement documenté, accompagné de plusieurs bibliographies et de nombreuses gravures. Avec précision et simplicité, Edouard-Alfred Martel raconte les Cévennes, leur création et leur histoire. Tel un voyageur guidé par un fil d'Ariane, il nous invite dans leurs paysages grandioses, leurs gouffres inquiétants et leurs rivières mouvementées." Edouard-Alfred Martel est considéré comme le père de la spéléologie non seulement en France mais dans le monde entier.

*Mireille Fabre*



Samedi 3 août, Olivier Parayre et Stéphanie Fay se sont dit "oui". Nous souhaitons un grand bonheur à ces nouveaux mariés.



A partir du 3 octobre, l'association des parents d'élèves propose des **ateliers de Danse Trad' de 19h à 20h30 tous les 1er jeudi du mois** salle Roger Delenne. Ateliers animés par Guillaume Groulard.

Renseignements, tarifs et inscriptions : A.P.E "Les p'tits loups": 06 31 59 85 87

S'il est un privilège à être reporter pour le Petit Journal, c'est bien le fait d'être régulièrement missionnée pour aller photographier les enfants lors de la rentrée scolaire ou pour d'autres occasions. Cette fois, c'était pour le goûter offert par la mairie à l'occasion de la rentrée et les sourires de ces petites bouilles étaient bien au rendez-vous.

Cette année il y en a trente, dont six petits qui entrent pour leur première année de maternelle et certains sont bien contents d'avoir juste à côté un grand frère ou une grande sœur pour un peu de réconfort à la récréation !



Noa

Tao



dans l'ordre : Lola... Sliman... Mélina... Joyce... Lyam... Océane... Elya... Céliana... et Noa

Pour cette année, nous avons donc :

- En petite section de maternelle : Mélina, Noa, Elya, Joyce, Celiana, Sliman.
- En grande section de maternelle : Océane, Lyam, Lola.
- En CE1 : Tao, Lila, Eléa, Luna, Matisse, Marin, Léo et Kerian (absent pour la rentrée).
- En CE2 : Azalia, Kenzy, Sabri, Fabien, Arthur, Clara.
- En CM2 : Enzo, Pablo, Lou, Dorian, Zao, Sowan, Céline.

Voilà un effectif que l'école n'avait pas vu depuis bien longtemps. Nathalie et Dominique ne vont pas s'ennuyer !



Sliman



Mélina



Noa... Celiana... et Elya



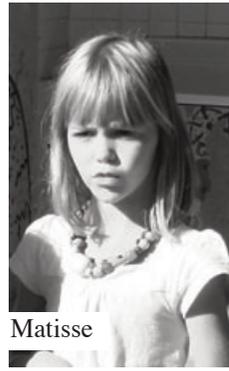
Lola



Léo



Azalia



Matisse



Enzo



Joyce

Lyam



Lila... Luna... Matisse... et Eléa

Après des mois de gestation, d'écriture, de fabrications, de répétitions, Orphée, le nouveau spectacle de Délit de Façades a été présenté au public dans son ensemble le 13 septembre à Ganges devant une place Fabre d'Olivet archi comble avant de rejoindre le Festival Mondial des Théâtres de Marionnettes de Charleville-Mézières les 27 et 28 septembre.  
Longue vie à Orphée !



Vincent, Stéphane et Dominique en pleine réflexion.



Stéphane aux commandes des éclairages.



Photo : Jean-Michel André



Moment de détente avant la représentation.



La troupe réunie à la fin du spectacle.



Ecriture du spectacle, un travail réalisé à quatre.



Fabrication des masques par Manon.



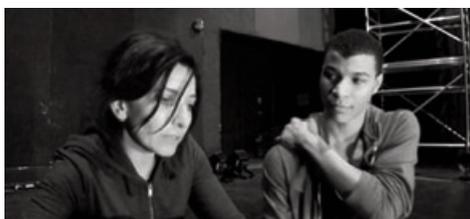
Ebauche des marionnettes.



Les manipulateurs des marionnettes.



Fabrication des marionnettes dans l'atelier de Romain. Ci-dessous avec Antoine.



Agathe et le danseur Javân.



Les musiciens, Teddy, Naïna et Dominique.



Sowan



Pablo et Lou



Fabien



Dorian et Zao



Océane



Clara



Marin et Lyam



Céline... Lou... Pablo... Enzo... Sowan... Arthur... Kenzy... et Sabri

Photos : <http://www.zoomlarue.com/>, Agathe Arnal, Nathalie Fébrinon

Le 25 février 1988, notre journal quotidien local relatait cette surprenante histoire :  
**Quand “Margot” la pie qui parle distribue Midi Libre.**

“Récemment, sortant de l’hôtel de ville de ce charmant village en compagnie du maire Roger De lenne et de sa secrétaire, cette dernière était interpellée par un “bonjour Maryse”, “bonjour Margot” lui répondit-elle. Levant alors la tête vers les maisons voisines où toutes les fenêtres étaient closes, quelle ne fut pas notre surprise de voir, perchée sur le rebord du toit, une superbe pie nous regarder. Devant notre air éberlué et sceptique, le maire de nous expliquer sur un ton amusé, ce que tout bon saint-laurentais connaît, à savoir que “Margot” est la pie apprivoisée de la famille Armas.

Recueillie toute petite par la secrétaire de mairie et les membres de sa famille, ils lui apprirent à parler avant de lui rendre sa liberté. Elle ne s'est pas aventurée bien loin de la maison et son domaine reste les alentours de l'agglomération.

Alors, si d'aventure vous déambulez dans les rues et places de ce petit village, ne soyez pas surpris si vous entendez des voix venues du ciel : c'est “Margot” qui répond aux interrogations des habitants qui s'amuse à la questionner : “où est Jean-Marie ?”, “où est Maryse ?”, “où est Karine ?”...

Comme par ailleurs, Maryse Armas est la fille de M. Rouïre, correspondant et dépositaire de notre quotidien, “Margot” tous les matins accompagne ce dernier dans sa tournée de distribution du “Midi Libre”. A la vue d'un quelconque danger, elle ne manque pas de le prévenir en disant "attention, attention".

Mais “Margot” avait aussi de l'humour comme en témoigne l'anecdote suivante : un ouvrier des PTT effectuait une réparation à l'intérieur d'une cabine téléphonique à l'entrée de Saint-Laurent-le-Minier lorsqu'il fut tout surpris de s'entendre appelé “Jean-Marie”. Sortant de la cabine et ne constatant aucune présence à proximité, il entra à nouveau pour continuer son travail. Il perçut alors un nouvel appel qu'il ne put localiser. Apercevant alors M. Pradel, il l'interrogea afin de savoir d'où provenait cette voix. M. Pradel, coutumier du fait, ne tarda pas à identifier la pie “Margot” perchée sur une branche de platane et visiblement toute heureuse de cette farce. L'ouvrier des PTT en fut abasourdi.”





L'exposition sur la Mine des Malines a encore une fois attiré de nombreux amateurs avec ses outillages et documents réunis par Renée et René Amargier.



Juste à côté, dans la cour de la Médiathèque, Amandine, Sonny, Laetitia, Renée, Odrey et Zoé ont interprété les mines des Malines du début du vingtième siècle à travers une reconstitution d'une table des trieuses : contes, chants occitans et dialogues étaient mis en scène par Odrey.

Sur le plan de l'Ormeau, Renaud et Nicolas faisaient une démonstration de forge.



Lampe Rave trouvée dans le ruisseau du Naduel.  
La lampe "Rave Stéphanoise" est constituée d'un réservoir fermé, alimenté par de l'huile végétale. Elle a une plus grande autonomie que la lampe à potence. Créée en 1820 et vendue jusqu'en 1920, elle est interdite dans les mines grisouteuses en 1835. Les modèles à 6 ou 8 pans étaient réservés au maître mineur et ingénieur.



Cette pie adoptée au début de 1987 dès sa sortie du nid par la famille de Jean Rouïre avait fait l'objet des soins les plus attentifs, elle s'était attachée à ses protecteurs et parfaitement intégrée à sa maison et au village et n'éprouvait pas le besoin de s'en éloigner.

Très rapidement connue pour ses capacités à parler, à poser des questions, à donner des répliques percutantes et à apprendre très vite, certains furent tentés de s'amuser un bon coup en utilisant ses talents peu ordinaires. Ainsi, Margot qui se posait sur le pont de l'école s'est vue apprendre un nouveau vocabulaire pas toujours des plus distingués par les enfants de la cour voisine.

Mais comme le racontait le journaliste de Midi Libre, Margot était, elle aussi, une farceuse. A l'époque, Jean Rouïre était dépositaire de bouteilles de gaz butane et propane. Lorsqu'un villageois venait acheter une bouteille, et afin de ne pas avoir à remonter dans la maison, Jean prenait la clé laissée sur le rebord de la fenêtre avant d'aller



ouvrir la porte grillagée de la réserve.

Mais, régulièrement, la clé disparaissait... jusqu'au jour où Jean retrouva toutes les clés subtilisées dans le haut d'une bouteille de propane. Comme le propane n'était pas très demandé, cette bouteille n'avait pas été déplacée depuis un bon bout de temps. C'était encore et bien sûr un coup de Margot qui voulait probablement distribuer le gaz à la place de son maître.

Margot apporta ainsi son lot de fantaisie et de gaieté aux villageois pendant un peu plus de deux ans avant septembre 1989 où elle a probablement été victime d'une intoxication. Elle a alors attendu d'être dans les mains de Jean pour s'éteindre. Tous ceux qui avaient vécu en sa compagnie en furent émus et attristés.

Chantal Bossard  
Photos Jean et Marie-Thérèse Rouïre



L'automne, saison intermédiaire, permet à la nature comme à l'homme de se préparer à l'hiver. Le corps a besoin de recharger ses batteries. A l'approche de l'automne et du printemps, nos organes dépuratifs ou émonctoires, que sont le foie, les reins, les voies respiratoires, la peau et les intestins ont besoin d'être nettoyés des toxiques (pollution extérieure, alimentaire, stress, tabac, alcool), et des toxines (directement produites par le corps : les cellules mortes, l'urée, l'acide urique), pour fonctionner au mieux de leur capacité ; Les émonctoires remplissent les fonctions d'agents de tri, de nettoyage et de maintien de la constance intérieure ; ils filtrent les déchets et les éliminent vers l'extérieur.



La cure d'automne et la cure de printemps ont pour fonction d'être dépuratives, détoxifiantes, détoxifiantes et reminéralisantes et il est

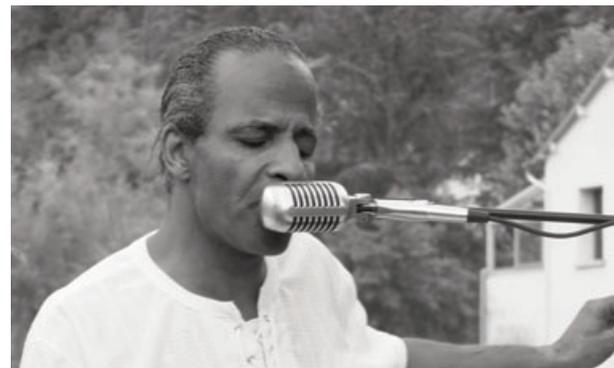
bon de la débiter sans attendre le changement de saison officiel ou bien de rester à l'écoute de son organisme : baisse de tonus, manque d'entrain, le teint terne et brouillé, la digestion au ralenti. Lorsque l'on ressent une fatigue générale l'hiver, c'est le corps qui parle et le signe que notre organisme est saturé de toxines. Il existe plusieurs moyens de nettoyage, par la phytothérapie, l'herboristerie où les plantes devront agir sur le système hépatique, rénal, l'intestin et le sang.

De plus, il est bon et simple par l'alimentation de faire le plein de vitamines et de minéraux avant l'hiver pour lutter contre les petites infections de saison. Nous ne parlerons ici que de la consommation vivante des fruits et légumes de saison dont voici quelques exemples particulièrement bénéfiques pour l'organisme : la poire, la pomme, la prune, le cassis, le brocoli, le raisin, la citrouille, les choux, le navet, le kaki (appelé aussi plaquemine).

Sans oublier notre richesse culinaire sauvage d'automne dans nos alentours à cueillir en famille :

**Les fruits sauvages** : la micocoule, l'arbouse, la figue, les baies du sureau noir, les fruits du genévrier cade ou commun (les deux sont comestibles), la cenelle, azerole ou pomméte, de l'azérolier qui produit des fruits comestibles rouges ou jaunes acidulés, tous les fruits rouges sauvages : la mûre de la ronce, la framboise, la cornouille (peu connue et pourtant si exquise, présente autour de notre village) ; les oléagineux, fruits à coques qui connaissent un regain d'intérêt depuis que des études médicales ont prouvé leur efficacité dans la prévention des infarctus et des accidents vasculaires cérébraux, noix, noisettes, amandes (attention à ne pas cueillir des amandes amères), et châtaignes ; et beaucoup d'autres encore ; prune, nèfle, fruit du sorbier domestique, fruits de l'épine vinette, etc...

**Les salades sauvages** : en automne ? Bien sûr ! après les premières pluies, la cueillette des salades sauvages nous offre tant un régal en bouche qu'un drainage, nettoyage et reminéralisant de l'organisme. On trouvera essentiellement les "vivaces", (plantes herbacées résistant au gel de l'hiver comme à la sécheresse de l'été), comme le pissenlit, la terre grèpe (cousteline), l'herbe rousse, le pissenlit luisant, la chicorée, le breou etc...



"Cette année c'était notre apprentissage, nous n'avons pas eu le temps de faire le point, mais les amis du salet ont bien l'intention de poursuivre, et d'organiser au moins un loto, et une autre petite manifestation au printemps, et, bien-sûr, la fête du salet 2014."





Les heureux gagnants de la journée sont :

- Jean Paul Falconetti (du comité des amis du Salet) avec son équipe pour le concours de pétanque,
- Annie Bousquet pour les 5,28 m de ficelle dans la carafe,
- Bernard Buffetaut pour la hauteur du jambon à 4,73 m,
- Patou Santochirico pour le poids et le contenu de la boîte mystérieuse qui faisait 4,045 kg.



❁ Le Cornouiller Mâle : méconnu, et pourtant très répandu dans les terres calcaires, est un arbre qui a la particularité de se couvrir d'une floraison d'un jaune éclatant dès la mi février. Il ne s'agit pas du mimosa... mais bien du cornouiller mâle, aux fruits succulents que l'on peut récolter maintenant sur le chemin de la Combe en direction du pic d'Anjeau.

L'espèce "Cornus Mas" ou cornouiller mâle est un arbre de petite taille, 12 mètres maximum. Il doit son nom à la dureté de son bois : "cornus" est en effet le nom latin pour "corne". Il ne faut pas confondre le cornouiller mâle avec l'autre espèce de cornouiller, beaucoup plus répandue : le cornouiller sanguin, qui ne produit pas de fruits rouges comestibles mais de petites baies noires ressemblant à s'y méprendre à celles du lierre et qui ne fleurit pas jaune mais blanc bien plus tard dans la saison.

Les fleurs jaunes sont petites et apparaissent en février-mars avant les feuilles. Elles couvrent totalement l'arbre d'un manteau jaune vif rappelant de loin un mimosa.

Les fruits, appelés "cornouilles" sont des drupes rouges de 15 à 20 mm de long contenant un gros noyau. On dirait des olives de couleur rouge, et dans certaines régions du globe on les prépare en saumure exactement comme des olives. Elles ont un goût acidulé, sont comestibles et parfois commercialisées. On peut les consommer lorsqu'elles sont bien mûres, ou même plutôt blettes, lorsque les fruits tombent de l'arbre. Elles perdent alors leur goût un peu âpre et deviennent succulentes, rappelant un peu la framboise, la groseille et la cerise.

Utilisation : outre son attrait décoratif et sa fonction de plante mellifère en début de saison, le cornouiller mâle vous donnera de succulentes gelées. Il faut pour cela attendre que les fruits soient bien mûrs, vers la mi-septembre.

Le cornouiller présente par ailleurs un bois très dur et serré, qui convient bien à la fabrication d'objets tels que des manches de marteau ou de hache, des flèches et des javelots, mais aussi des échelles, des pièces d'engrenage ou de tournage. Dans l'ancien temps on en faisait des archets, mais on a préféré depuis utiliser le bois de Pernambouc, qui a plus de nerf. (cf., nature et science).

*Amandine Sellini*



#### Recette de gelée de cornouilles

Mettez les fruits dans une marmite à confitures, couvrez généreusement d'eau, puis laissez les bouillir quelques minutes pour qu'ils éclatent. Après refroidissement, vous n'aurez plus qu'à passer les fruits dans un filet à gelées et dans un chinois pour recueillir le jus, puis vous mélangerez ce jus obtenu avec 80 à 90% de son poids de sucre. Remettez le mélange dans la marmite propre et faites bouillir à petit feu 45 minutes en remuant sans interruption. N'oubliez pas d'y adjoindre une petite poignée de pépins de pomme pour que la gelée prenne ! Sinon, vous n'aurez qu'un "miel" épais.

Attention, ce fruit est assez riche en sucre. Ne soyez donc pas tentés d'en mettre trop. La cuisson de 45 minutes fait évaporer une partie de l'eau, ce qui concentre le sucre dans la gelée obtenue après cuisson !

Pendant les années qui suivirent la fin de la seconde guerre mondiale, soit plus précisément de 1944 à 1946, il n'était pas interdit de chasser, mais il était pratiquement impossible de trouver du plomb de chasse.

Quelques amateurs éclairés avaient bien tenté d'en fabriquer par matriçage, mais il s'agissait d'une opération peu rentable qui nécessite l'exécution d'un plomb après l'autre et ne permet pas de donner la dureté indispensable.

A cette époque, les bureaux de la Société des Mines des Malines étaient situés au lieu-dit "la Meuse" dans le grand bâtiment en bordure de la Vis à proximité du pont et de la cascade.

Outre les services administratifs, on trouvait dans ce bâtiment le laboratoire de chimie dirigé par M. Bourgesse et, à l'étage supérieur, le bureau des plans dont les fenêtres surplombaient la rivière d'environ 15 mètres. Cette hauteur était favorable à des essais de fabrication du plomb de chasse car elle suffisait pour transformer pendant leur chute les gouttelettes de plomb fondu en billes sphériques de différentes dimensions.

Cette possibilité suggéra à M. Bourgesse l'idée du projet et il s'entoura d'une petite équipe dont je faisais partie.

On disposait en effet à ce moment là d'une quantité importante de plomb sous forme de vieilles tuyauteries ou autres provenant de la démolition des anciens bâtiments.

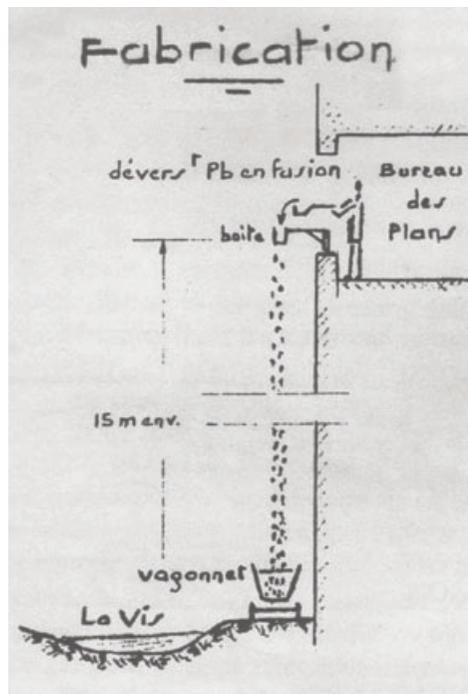
On choisit alors une fenêtre du bureau des plans et on fixa sur le garde-corps une console en porte à faux d'environ 0,5 m supportant à son extrémité une boîte métallique cylindrique percée à sa base de minuscules trous de différents diamètres.

Sur la rive droite de la Vis et à l'aplomb de cette boîte soit environ 15 mètres au dessous, on disposa une caisse de wagonnet emplie d'eau destinée à recueillir les plombs.

Au laboratoire, les éléments récupérés étaient fondus dans un creuset et on ajoutait une certaine quantité d'arsenic et d'antimoine pour obtenir la dureté voulue.

Transporté au bureau des plans, ce plomb en fusion était versé dans la boîte métallique d'où il s'écoulait goutte à goutte par les orifices prévus à cet effet. Le temps de chute permettait d'obtenir la solidification de ces gouttes sous une forme généralement arrondie lorsqu'elle pénétrait dans l'eau du wagonnet.

Les plombs obtenus étaient de dimensions variables et une faible quantité se présentait sous une forme ovoïde ou allongée que l'on ne pouvait accepter.



de boules pendant que les enfants disputaient une course en sac ou se mesuraient autour d'un casse boîtes. Un peu plus tard, du côté des grands, on se torturait les méninges pour des histoires de poids et de mesures.





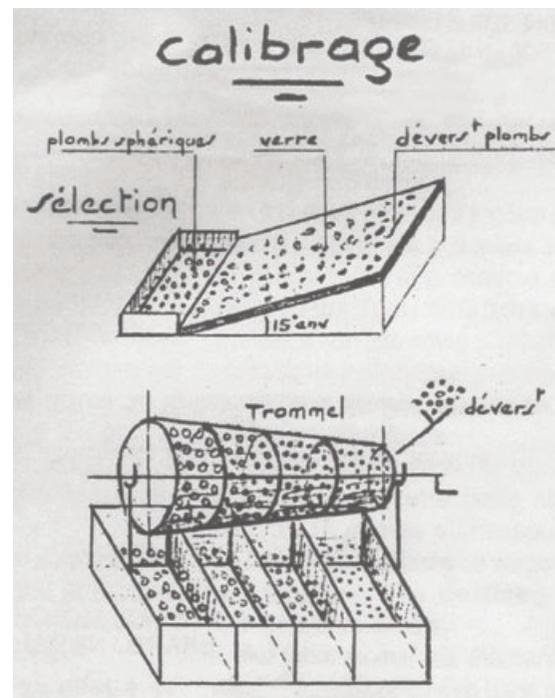
Il fallait bien ces quatre là, Nadia, les deux Martine et Yves, pour faire renaître la fête du Salet. Après avoir rodé leur organisation du tonnerre pour leur fête d'anniversaire, cette fois, c'est entourés de leurs fidèles amis, qu'ils ont géré de mains de maîtres cette fête renouvelée. L'affaire avait commencé par le concours



Pour sélectionner les plombs sphériques on utilisait le verre du châssis à tirer les plans aux dimensions approximatives de 1m x 0,50m. Celui-ci était disposé sur une table et on l'inclinait d'environ 15° sur l'horizontale.

Les plombs recueillis dans le wagonnet étaient déversés en tête du châssis. Seuls les plombs parfaitement sphériques roulaient sur la totalité de la pente et parvenaient en bas, les autres, arrêtés en cours de descente, étaient repris pour être à nouveau fondus.

On obtenait ainsi un produit de qualité irréprochable mais d'un aspect assez mat susceptible de créer quelque réticence aux futurs utilisateurs. Afin de leur donner un brillant parfait, on se servait du petit broyeur à boulets du laboratoire.



Après avoir enlevé les boulets, on introduisait les plombs dans le broyeur où ils tournaient un certain temps au contact d'une poudre de graphite.

Cette opération terminée, il restait à classer les plombs suivant leur diamètre déterminant le calibre désiré.

Un trommel miniature avait été confectionné à cet effet. Il était fixé sur une caisse divisée en cases étiquetées en correspondance avec les différents diamètres des trous du trommel.

A l'aide d'un entonnoir on introduisait les plombs à la tête du trommel que l'on tournait manuellement de façon assez lente pour permettre le passage dans les trous appropriés. Les plombs se mettaient en place dans leurs cases respectives et il ne restait plus qu'à les peser et les ensacher.

Ces différentes opérations étaient difficilement réalisables dans leur totalité

pendant les heures de travail, il fallait donc y consacrer quelques nuits.

Sans la moindre publicité, la nouvelle de cette fabrication se propagea rapidement et bientôt de nombreux chasseurs affluèrent.

Le marché fut établi sur des bases de troc, le plomb étant échangé contre le gibier. Toutefois, la matière première s'épuisant rapidement, il était possible d'obtenir 1 kg de plomb de chasse pour 5 kg de plomb de récupération apporté au laboratoire.

Peu à peu, après l'armistice, la situation s'améliora et on trouva à nouveau du plomb de chasse chez les fournisseurs habituels.

Ainsi prit fin la fabrication du plomb de chasse aux Malines et cet épisode figure aujourd'hui à la rubrique des bons souvenirs.

*Joseph Rouyre  
pour la Gazette des Malines, numéro sorti en octobre 1992*

Ce matin là, j'étais en train de prendre mon petit déjeuner lorsque mon regard a été attiré par deux limaces sur le mur de l'abri de jardin.

Elles se sont rapprochées l'une de l'autre, se sont mises en rond, puis en long et se sont entourées l'une sur l'autre en étant accrochées à un fil de bave.

Quelques instants après, j'apercevais quelque chose de transparent légèrement bleuté, qui grossissait et qui avait l'air de bouger.

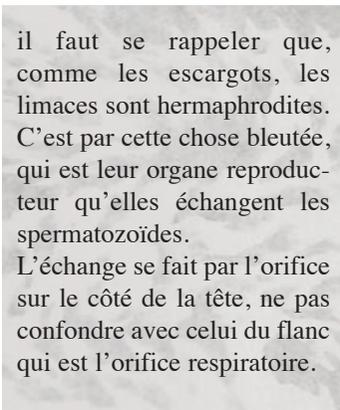
Intriguée je suis sortie pour les observer de plus près.

Les limaces étaient en train de s'accoupler.

Cet échange a duré quelques minutes, le temps pour moi d'immortaliser cette découverte puis chacune a rentré son organe. Elles se sont désenlacées et sont reparties chacune de leur côté.

Voilà, les vacances m'auront permis d'assister à cette reproduction. Nul n'est besoin d'aller loin pour s'émerveiller de ce qui nous entoure.

*Yolande Trinque*



il faut se rappeler que, comme les escargots, les limaces sont hermaphrodites. C'est par cette chose bleutée, qui est leur organe reproducteur qu'elles échangent les spermatozoïdes. L'échange se fait par l'orifice sur le côté de la tête, ne pas confondre avec celui du flanc qui est l'orifice respiratoire.



Un repas du village où il fait bon se retrouver ! Cette fois encore, les petits plats concoctés par les villageois sont arrivés nombreux. Le buffet était magnifique de couleurs, les tables subtilement habillées par des mains d'artistes et la bonne humeur de tous, des bénévoles comme des invités a fait le reste !



## UN PREMIER ANNIVERSAIRE

### POUR L'ESCOPE DU JARDIN



Ça y est, L'escope a fêté son premier anniversaire dans une ambiance sympathique et chaleureuse avec les amis et voisins de tous âges, du village ou d'un peu plus loin.



Ce lieu propice aux échanges et aux rencontres fut cette fois encore le cadre d'une belle soirée !



## LE GOURGOULIDOU EN ESCAPADE

### AU BELVÉDÈRE DU CIRQUE DE NAVACELLE



Les amis du Gourgoulidou ont profité d'un beau dimanche du début de l'été pour prendre la clef des champs et aller déjeuner au restaurant "Le Causse de Blandas". Dans l'après midi, une visite jusqu'au nouveau belvédère du cirque de Navacelles, inauguré la veille, a surpris certains par l'ampleur des travaux et le changement des lieux. Soleil et chaleur étaient au rendez vous. Et chacun a pu faire le choix de voir les différents panoramas qui s'offraient à lui, de visiter l'aménagement du nouveau centre d'accueil, ou tout simplement de s'asseoir un moment à l'ombre des grands chênes.

En fin d'après midi, c'est par petits groupes que les amis du Gourgoulidou ont regagné Saint-Laurent, satisfaits de cette agréable journée.

*Gisèle Caron*

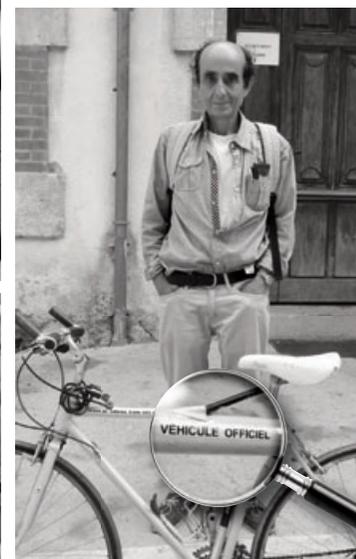




Pour cette nouvelle édition toujours sous le signe de la couleur et des rencontres, le week-end s'est terminé devant L'escopie du jardin pour la remise des lots et il y a eu des heureux !



Au cinéma dans les étoiles, il y a eu les colorieurs d'étoiles, les semeurs d'étoiles, les cueilleurs d'étoiles, les cuisinières d'étoiles, les danseuses étoiles, les têtes dans les étoiles... et les étoiles dans les yeux et parfois même des étoiles filantes, en tout une vingtaine de bénévoles du village qui ont contribué par leur engagement à faire vivre cet événement attirant chaque année plus de 600 personnes pour une nuit dans les étoiles.



Et l'étoile sur le gâteau : Michel Ocelot, réalisateur de Kirikou, qui s'est invité à la dernière minute et qui a laissé ce message : "Bravo à tous pour cette fête si joliment envoyée et réussie ! J'étais content d'en être."

