

BIEN VIVRE A
ST LAURENT LE MINIER

printemps



SOMMAIRE

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| P 2 : Edito | P 15 : Ça papote là-haut |
| P 3 : La Fabrique | : Hommage à Jacques |
| : Poisson d'avril | P 16 : Carnet de voyage |
| P 4 : Rubrique des écoliers | P 18 : Nos amies les bêtes |
| P 6 : Souvenirs de vie | P 20 : Nouvelles plantations aux Avinières |
| P 8 : La rose blanche des Malines | P 21 : Mots croisés |
| P 10 : D'un hémisphère à l'autre | P 22 : Brèves et annonces |
| P 11 : Tradition d'autrefois | P 23 : Le coin lecture |
| P 14 : Archives et Curiosités | P 24 : Bande dessinée |

Dans l'édito de notre dernier numéro, nous étions assez fiers d'évoquer les deux ans d'existence du Petit Journal. Je n'avais alors, pas encore découvert le travail considérable de Joseph Rouyre, ancien mineur de Saint-Laurent qui, pendant seize ans, à fait vivre la "Gazette des Malines". Travail d'autant plus important qu'il en était le principal (et souvent le seul) rédacteur.

Cette gazette est née avec la création de l'amicale des mineurs en décembre 1991, au moment de la fermeture de la mine. Elle symbolisait la volonté de prolonger le lien et l'esprit de solidarité exceptionnel qui a su, pendant des années, réunir les mineurs, mais aussi, les familles de mineurs.

La Gazette des Malines s'est éteinte avec son 65^{ème} numéro en décembre 2007. Je retiendrai ces mots du dernier édito : "Ainsi va la vie, mais bien que, peu à peu nos empreintes fragiles s'effacent avec le temps, la longue épopée des Malines et l'inaltérable renommée de St Laurent le Minier resteront à jamais gravées dans la mémoire du futur".

On peut imaginer que le Petit Journal soit et reste, lui aussi, un lien entre passé, présent et futur. Saint-Laurent a encore beaucoup à transmettre. Nos anciens sont attachants, nos enfants sont pétillants, notre village est riche de souvenirs, de partages et d'espérances.

Chantal Bossard



- Elaboration de ce numéro : Chantal Bossard, Frédéric Eyrat, Mireille Fabre et Jean-Pierre Montariol
- Rédacteurs : Nicole Arnal, Chantal Bossard, Gisèle Caron, Marie Danjoux, Anne Clerc-Eyrat, Frédéric Eyrat, Mireille Fabre, Xavier Julliot, Jean-Pierre Montariol, Bernard Palaccio, Renaud Richard, Pascale Toureille, les enfants de l'école.
- Bande dessinée : Jean-Claude Dandrieux
- Crédit photos : Chantal Bossard, Renaud Richard, Pascale Toureille
- Mise en page : Chantal Bossard
- Relecture : Geneviève Debay, Nicole Forget, Renaud Richard
- Impression : Mairie de St Laurent le Minier, Papier fourni par BVSL



ÇA CONTINUE

Depuis le 6 janvier, La Fabrique Sarl est devenue, par cession, La Fabrique Production. Jean-François Laguionie se consacrant désormais à l'écriture et à la réalisation, Xavier Julliot prend le relais en tant que producteur et président de La Fabrique Production. L'activité continue, et les équipes sont impatientes de réinvestir le studio.

L'année 2008 s'était achevée sur un long-métrage, "Le secret d'Eléonore", qui sortira l'année prochaine, et sur le court-métrage de deux jeunes auteurs, "Ecuador", qui entame son parcours des Festivals et sera bientôt diffusé sur ARTE. Cette année s'est ouverte sur de nombreux projets : un long-métrage de Jean-François Laguionie, un court de Serge Avédikian, une série pour enfants, et quelques autres... Alors, comme on dit dans les bons feuilletons, "à suivre..."



Les vendredi 27 et samedi 28 février sur la Place de la Comédie à Montpellier, une grande exposition "La Comédie des Cévennes" présentait les activités économiques des Cévennes. La Fabrique Production et la Fabrique Association étaient invitées par la Communauté de Communes à présenter leurs activités. Le stand a connu un grand succès avec projections vidéos et vente de DVD. Ce fut surtout l'occasion d'un contact avec le nombreux public de Montpellier et l'on a rencontré à cette occasion beaucoup de Saint-Laurentais.

Xavier Julliot et Bernard Palaccio

POISSON

Le 1er avril est bien passé pour cette année. Mais la pêche reste ouverte et ça, ce n'est pas une farce alors, qui saura retrouver ce joli spécimen qui a fait son nid au bord d'une de nos ruelles ?

C.B.



La danse africaine

Il y a quelques semaines, on a pu découvrir la danse africaine. On faisait un grand cercle et on partait en Afrique !

Une fois arrivé, on grimpeait dans une pirogue pour ramasser des poissons.

Ensuite, les hommes partaient à la chasse et les femmes dansaient sur les percussions de Basile (il jouait du djembé et nous a appris un petit peu à jouer de différents instruments).

On imitait aussi les animaux de la savane comme l'éléphant et le crocodile. Pour avoir le silence on criait "Papayi Papayo".



J'ai adoré faire de la danse africaine mais les garçons ... !

Zoé Binet, CMI

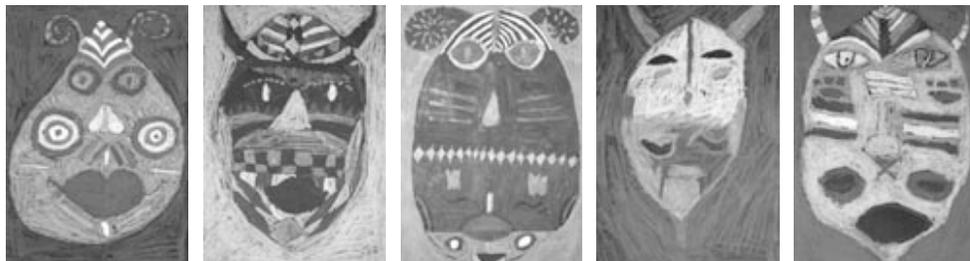
Les ateliers "contes"

Depuis deux mois, tous les lundis soirs après l'école, Louasna nous fait faire du rap, du coloriage et nous lit des livres. On s'amuse bien !

Avec Louasna, on fabrique des livres et on lit. On n'est pas toujours sage alors on a le droit de se défouler avant de commencer avec une "gamelle" et on rentre !

Le mime

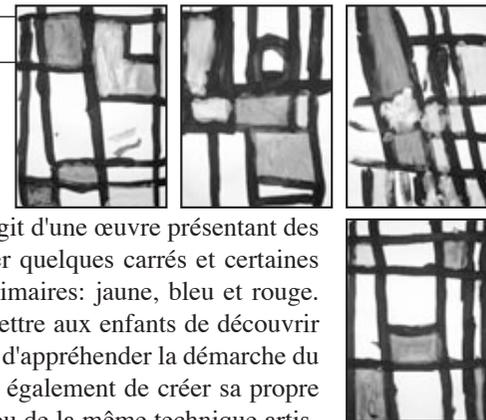
Depuis quelques semaines on fait du mime à l'école. On a commencé par mimer les animaux, les métiers, les sentiments... puis on a raconté des histoires qui se passaient dans différents endroits (la plage, la ville, la maison ...). Maintenant c'est à nous d'en inventer !



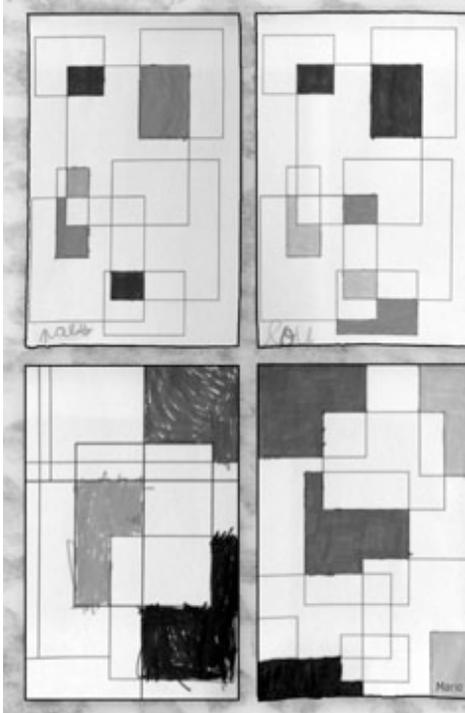
LE COIN DES MATERNELLES

Dans le cadre d'une démarche de découverte des peintres, les élèves de moyenne et grande section ont travaillé autour d'une des œuvres majeures de Piet Mondrian :

"composition en rouge, jaune et bleu". Il s'agit d'une œuvre présentant des tracés de couleur noire. On peut y retrouver quelques carrés et certaines surfaces sont peintes avec trois couleurs primaires: jaune, bleu et rouge. L'objectif de ce travail est bien sûr de permettre aux enfants de découvrir l'œuvre d'un artiste, d'observer sa technique, d'appréhender la démarche du peintre, de percevoir ses particularités mais également de créer sa propre œuvre en s'inspirant de la même démarche ou de la même technique artistique. (Par un travail ludique et de création, l'enfant apprend à maîtriser le graphisme des lignes horizontales et verticales et à peindre une surface définie).



à la manière de Piet Mondrian



Paroles d'enfants :

Qu'est ce qu'un peintre ?

- Pablo : C'est quelqu'un qui peint tous les jours...
- Lou : C'est un artiste qui fait des chefs-d'œuvres.
- Laé : Un peintre, il fait beaucoup de peinture.
- Marie : C'est quelqu'un comme Mondrian qui fait de la peinture.
- Nora : C'est un monsieur qui peint des tableaux ou des feuilles et qui fait des peintures drôles.

Est ce que tu as déjà vu des peintures ? Où ça ?

- Pablo : Oui, à Paris avec mon papa au musée.
- Lou : Chez mon papi et à la maison mais on peut voir des peintures dans les musées.

Que penses-tu des peintures de Piet Mondrian ?

- Laé : Moi, je trouve que c'est joli car j'aime bien le jaune et le bleu. Puis c'est facile parce qu'il faut faire des traits avec des couleurs dedans.
- Lou : C'est magnifique! J'aime tout, les couleurs et les formes !
- Pablo : Elles sont belles parce qu'il y a mes couleurs préférées.
- Marie : J'aime bien les couleurs et c'est facile.

Connais tu d'autres peintres célèbres ?

- Laé : Je connais Picasso et le monsieur qui était un peu fou et qui s'est coupé l'oreille .
- Lou : Mon papi et mon papa (il n'est pas vraiment célèbre!). - Pablo Picasso.
- Pablo : Picasso, Miro et le monsieur à l'oreille coupée, je ne me rappelle plus comment il s'appelle.



Lors des fortes pluies de cet hiver, j'évoquais le sujet avec mon ami Robert. Les villages et les villes de la plaine, de Sommière à Agde avaient connu la catastrophe : les routes coupées, les chemins impraticables, les caves et rez-de-chaussée des habitants, commerçants et artisans, inondés, les marchandises gâtées et perdues. Les victimes étaient-elles indemnisées? Comment étaient-elles assurées ?

Robert me raconta alors une histoire tragique due à un épisode cévenol, et survenue à un de ses aïeux, aux environs de 1865.

Il s'appelait Jean Hippolyte Carrier, marié et père de cinq enfants, Joseph, Adolphe, Berthe, Marie et Désirée. Ouvrier meunier à Saint-Laurent le Minier, il exploitait le moulin situé à l'entrée du pont qui enjambe la Vis près de la cascade. Juché

sur un char à banc tiré par un mulet, il allait chercher le blé produit par les paysans de Ganges à Madières, broyait le blé au moulin et rapportait les sacs de farine aux propriétaires.

Jean Hippolyte menait une existence sereine entourée de son épouse Louise et de ses cinq enfants.

Or, une nuit, alors que la pluie tombait sans discontinuer depuis trois jours, les torrents d'eau dévalant les pentes de la vallée, avaient gonflé la Vis, le niveau de l'eau avait subitement monté, submergeant le pont, avait noyé le moulin, détruisant tout le matériel, emportant le stock de farine, balayant tout sous la furie des flots. Le mulet aussi avait disparu. La famille avait trouvé refuge à l'étage de la maison.

Il ne restait plus rien de l'outil de travail du meunier. Seul était resté un charretton à bras, sorte de charrette à deux roues. Jean Hippolyte décida donc de partir pour Montpellier où il espérait trouver un travail. Le curé, ou le pasteur du village lui avait donné une adresse où l'on pourrait lui indiquer un logement.

Le lendemain, il chargea sur son charretton, un matelas, une table, quelques chaises et quelques instruments de cuisine. Son épouse Louise alors enceinte et ses cinq mômes installés, il prit la route de Montpellier, tirant sa charrette, aidé par les plus grands des enfants. Ce fut un voyage long et pénible. A pied et tirant une charrette chargée, monter le col de la Cardonille avec une femme enceinte et de jeunes enfants était un exercice épuisant. Avec le temps maussade, la pluie, le froid, les mauvaises chaussures, sans abri, vous pouvez imaginer le calvaire d'une famille sur la route !

Après une escale à Saint Martin de Londres chez sa belle soeur, Mme Bourgade, il parvint à Montpellier. Le correspondant qu'on lui avait indiqué conduisit la famille dans un logement petit mais décent, situé impasse Finot Brikat.

Pas découragé par le sort, Jean Hippolyte se mit en quête d'un travail. Le problème était qu'il ne parlait que le cévenol, le langage courant des campagnes à l'époque.

Il alla à la gare de marchandises, "La petite vitesse", en tractant toujours son charretton et là, il eut la possibilité de trouver un labueur qui consistait à livrer les marchandises destinées aux commerçants de Montpellier.

Ainsi, âgé de 54 ans et armé d'un courage sans limites, Jean Hippolyte put se réinstaller avec sa famille et prospérer. D'autres enfants naquirent.

Cette histoire a été racontée à Robert par Marie, sa grand-mère, il y a une cinquantaine d'années. Elle-même avait seulement quatre ans lors du départ de la famille de Saint-Laurent mais elle en avait souvent entendu parler par ses parents. Il est possible que quelques détails aient été déformés par les caprices de la mémoire ou de la transmission orale.

Si vous passez sur le pont de Saint-Laurent, vous pourrez encore voir une porte surmontée d'un linteau de bois, à un mètre au-dessous de la chaussée. C'était l'entrée du moulin. Depuis, le pont et la chaussée ont été surélevés.

Les descendants de Jean Hippolyte n'ont pas oublié Saint-Laurent. Certains y vécurent, d'autres ont encore une maison au cœur du village.

Jean-Pierre Montariol

Illustration : Le Petit Journal du 18 juillet 1897, sensibilisant l'opinion publique aux dramatiques inondations du Midi de la France.



Je le suis au fond du couloir. Il me dit “la maison n'est pas grande”. Je réponds, “on ne va pas se perdre”. C'est idiot comme réponse. Il me fait entrer dans la dernière pièce. Elle n'est pas grande elle non plus. Je ne peux pas vous dire la couleur des murs. Je ne peux pas vous parler du mobilier. Rien n'accroche mon regard. Je vois juste les deux étagères vitrées contre le mur du fond. Je ne vois que ça. Elles sont toutes là. Les pierres. Des pierres venues d'ailleurs, de déserts lointains. Mais aussi, les pierres de sa passion. Les pierres de la mine. Celles des Malines oui. Et d'autres mines aussi. En France et au Maroc, là où la Pennaroya l'a envoyé. Alors il me raconte. Il sort ses pierres une à une. Il me les montre toutes, avec leurs noms, avec leurs histoires. Elles ont toutes une histoire.

Il me montre une empreinte fossilisée de pied de tridactyle. Il l'a trouvée dans la mine de Largentière, au toit d'une galerie. Il me dit “voyez, on voit les trois griffes. Elle a 150 millions d'années”. Il me dit que parfois, en creusant, on trouvait des empreintes au sommet des galeries. Et là, il y en avait dans tous les sens, sur des centaines de mètres.

Il continue et me montre le gypse avec ses cristaux en fer de lance. Je passe ma main sur les cristaux nacrés. Ils me griffent comme des aiguilles. Il me dit encore comment la roche s'organise quand elle le peut, quand elle n'est pas sous pression, qu'elle trouve la place. Il leur faut de la place pour naître. Il me dit que la roche est vivante comme tout

le reste. Il me raconte comment, en faisant les travaux au fond, il arrivait parfois sur un vide, une cavité. Comme un jour où, à Largentière, il avait trouvé un vide énorme avec des parois entières toute cristallisées de calcite. Comme un mur de lumière au fond de la terre.

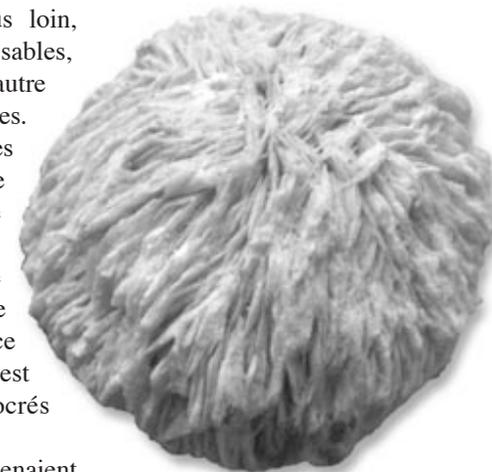
Il m'explique la cristallisation, parce qu'elles ont chacune leur façon propre de cristalliser.

Certaines en fer de lance comme le gypse que j'ai effleuré tout à l'heure, certaines en triangle, certaines en cube. Alors il me sort ses pyrites. Il me montre les cubes “maclés”, imbriqués les uns dans les autres. Il y en a deux qui sont détachés. Je jurerais que c'est du fer usiné. Et pourtant ils se sont faits tout seuls. Ils se sont formés dans la roche, dans une géode peut-être. Et il a fallu des millions d'années avant que les cubes ne se séparent pour devenir comme des dés à jouer, muets de chiffres.

Il me montre la blende, puis la galène qui cristallisent en cubes elles aussi. Celle-là vient des Malines. Il se rappelle quand il l'a trouvée. Avec son marteau, il a tapé. Ça formait un nodule.



Il y a d'autres pierres venues de plus loin, d'Afrique. Le Sahara est là, avec ses roses des sables, fragments du désert. Et juste à côté, une autre rose, blanche celle-là. Elle vient des Malines. J'ai envie de l'appeler “La rose blanche des Malines”. Ça ferait un joli titre de livre ou de film. Mais Woody Allen a déjà fait “La rose pourpre du Caire”. Alors comme je ne suis ni dans un livre ni dans un film, cette rose blanche s'appelle simplement barytine crêtée et c'est déjà beaucoup. Elle est blanche parce qu'elle est pure. Il y en a une autre qui est oxydée. Elle forme quatre pompons ocrés accrochés sur un lit de blende.



Il me dit qu'à la mine, des visiteurs venaient parfois. Ils voyaient les remblais de stériles sur le “carreau”. Et ils grattaient là, pour trouver eux aussi des trésors. Ils récupéraient les pierres. Mais ces pierres n'avaient sans doute pas la même histoire, pas la même valeur pour eux. Et l'on pouvait les retrouver sur les étals des marchés de minéraux à St Tropez ou ailleurs. Lui, il a été mineur. Les pierres, il les a trouvées au fond. Alors, il les connaît, il les aime et il les garde précieusement.

Il est temps de le quitter. Je sors de la maison. Dehors, c'est le printemps. Avant de me laisser partir sous un ciel rayonnant, il me montre encore dans le jardin, une dalle trouvée dans une galerie et marquée par des rides de plages fossilisées : les “Ripple Mark”. Le littoral était là il y a 150 millions d'années et la pierre a gardé la trace des vagues et du vent.

La mine a cessé son activité, il y a maintenant 18 ans. La montagne des Malines s'est tue, pourtant, certaines maisons résonnent encore des pierres remontées des galeries. Parfois, elles sont simplement posées sur le rebord d'une fenêtre, parfois dans un coin de jardin, ou oubliées dans un grenier, mais parfois aussi, réunies comme les souvenirs impérissables d'une vie de mineur de fond.

Chantal Bossard

Un grand merci à Jean Rouïre et Joseph Rouyre pour leurs témoignages. Merci également à Robert et Gina qui, en me confiant une barytine, ont déclenché mon envie de faire ces pages.

Barytine ou Barytite : Son nom vient du grec “baryos” qui signifie “lourd”. En soutesant un échantillon de barytine, on est généralement surpris par la densité de ses cristaux qui rappelle celle du minerai de fer.

Aspect : La barytine développe surtout des cristaux tabulaires. Ils sont souvent ordonnés en éventail ou en crête de coq. On trouve également dans le sable des agrégats en forme de rose.

Utilisations : c'est le plus important minerai de Baryum. Il joue un rôle important dans l'obtention d'une matière première utilisée comme pigment, mais aussi en radiologie et dans les industries papetière et céramique.

Particularités : en 1630, le naturaliste italien Vincenzo Cascariolo découvrit le phénomène de la phosphorescence en constatant, après avoir chauffé un échantillon de barytine, qu'il devenait lumineux dans le noir.

Juan a vu le jour sur ces hauts plateaux andins, où l'air est si sec et si froid que l'on y voit plus d'étoiles que partout ailleurs dans le monde. De ses immenses yeux noirs, chaque soir, il scrutait ce ciel pur. Très tôt, sa grand-mère avait remarqué sa fascination pour ces myriades d'étoiles. Elle s'était amusée à apprendre à son petit Juanito comment les capturer avec une bassine d'eau posée dans la cour. A ce petit jeu, il avait vite été très doué. Pour capturer ses trois étoiles bleues favorites, il inclinait sa bassine jusqu'à les voir se refléter à la surface de l'eau. Elle lui parlait souvent de ces trois étoiles, "las tres Marias". Vint l'âge de raison, l'âge des responsabilités, comme celle de rassembler chaque soir les troupeaux de lamas. Les villageois d'Antofagasta de la Sierra appréciaient le travail de Juan qui rentrait



tard et n'avait pas peur de la nuit. Tout était prétexte pour lui à parcourir cet altiplano à la nuit tombée et voir évoluer la lente rotation de ce semis d'étoiles d'Est en Ouest. Il a suffi d'une rencontre éphémère avec un marin égaré, qui lui parla des pays d'en bas, là où l'Océan Pacifique ressemble fort à son désert d'altiplano, mais avec un ciel encore plus grand. Adolescent, il ne put résister à ses rêves d'au-delà et partit pour le niveau de la mer. Tout fut brutal, la température, l'humidité, la densité de population, mais surtout ce volume d'eau libre à perte de vue.

Il s'embarqua comme pêcheur et découvrit que sur l'océan aussi, les étoiles servaient à se diriger. On les nommait d'une autre manière, avec des noms d'animaux, ou comme les "tres Marias" de son

enfance qui se transformaient en ceinture d'Orion. Orion, ce grand chasseur dont les épaules se nomment Betelgeuse et Bellatrix, son pied gauche se nomme Saïph et son genou droit Rigel

Son aptitude, sa résistance à la mer, sa facilité à s'y diriger avec les étoiles lui permirent de devenir capitaine. Mais avec les années, ses yeux se fatiguèrent de cet horizon plat, sans fin et humide. L'ombre des plateaux le ramena à son village. C'est à ce moment-là que nous nous sommes rencontrés. Un soir, alors que je bivouaquais au bord d'une lagune à 3800 mètres d'altitude, Juan passait à pied en poussant son troupeau de lamas. Nos regards se sont croisés et très rapidement se sont rejoints dans la constellation d'Orion. Il était surpris que moi, un petit gringo, la connaisse !

Je lui ai raconté mon hémisphère Nord. Les trois grosses étoiles bleues de la ceinture d'Orion faisaient partie de la constellation reine de nos hivers, celle d'Orion, qu'on la voyait apparaître tout doucement au mois d'août à l'Est et disparaître vers l'Ouest au mois d'avril, qu'elle nous était très utile pour nous repérer dans la voûte céleste. Moments d'échanges merveilleux quand Juan me raconta son hémisphère Sud... Les étoiles ne brillent pas inutilement !

El zigzag.cruiser

Le cochon, c'était le pain béni pour le paysan d'autrefois. Il se nourrissait de tout, des glands, des châtaignes, des restes. Et une fois qu'il était engraisé, on ne jetait rien, tout était rentabilisé. Le cochon c'était la garantie de manger de la viande toute l'année, un symbole d'"opulence". Il y avait toujours un morceau de viande à rajouter dans la soupe.

Le cochon était acheté jeune, souvent à la fin de l'été, puis engraisé dans chaque famille. On attendait l'hiver pour le tuer. C'était une période calme pour les travaux extérieurs, mais aussi plus propice au travail et à la conservation de la viande en raison du froid et de l'absence de mouches.

A Saint-Laurent, Betty et Raymond perpétuent presque chaque hiver, la tradition transmise par le père de Betty, dans la maison familiale.

Autrefois, le cochon était élevé dans la cave puis saigné dans la cour ; aujourd'hui, les cochons arrivent de l'abattoir déjà saignés et découpés, et la famille se réunit alors pour 3 à 4 jours de travail et de fête.

Au matin du premier jour, tout est prêt chez Betty et Raymond : les draps, les torchons, les sacs de toile, le sel, les saloirs. La famille et les amis arrivent et toute la maison se transforme en fourmière dans une ambiance parfumée de bonne cuisine, d'herbes et d'aromates.

"On le fait en février pendant les vacances scolaires parce que tout le monde est là. C'est le milieu de l'hiver.

Il fait froid. C'est fragile le cochon, il faut qu'il soit traité dans une atmosphère froide. On le met dans une pièce à part, à l'abri de la chaleur, et on travaille la viande fenêtres ouvertes.

Avant l'arrivée des cochons, la maison est nettoyée de fond en comble, puis on met les draps par terre et on pose la viande sur le sol parce que c'est là où c'est le plus froid.

Cette année, on a "charcuté" deux cochons, un de 150 kg et l'autre de 180 kg. En principe, on en fait un pour nous, mais cette fois, il y a des amis qui viennent en plus de la famille.



Garance pétrit la chair à saucisse



Tout le monde met la main à la pâte



Préparation du boudin



Il faut de la place ; on y consacre toute la maison. Pour le travail, il faut aller vite, alors tout le monde met la main à la pâte ; du plus petit au plus grand. Les enfants tournent la machine à viande.



Moi, je n'avais jamais préparé un cochon toute seule, c'était toujours avec mon père. Je ne suis pas spécialiste, j'essaie de reproduire ce que j'ai vu. Au fur et à mesure que des amis se joignent à nous, chacun arrive avec sa recette, ses traditions, ce qu'il a entendu. Ça se faisait beaucoup autrefois. D'une année sur l'autre on améliore les recettes.

On commence par le boudin. Parce qu'il faut le consommer tout de suite. Et puis, on fait la saucisse. C'est Garance, la petite fille de la maison, qui pétrit la chair à saucisse avant de la mettre en boyaux. Il faut la travailler pour que les morceaux adhèrent entre eux, afin d'enlever l'air qui empêcherait une bonne conservation. On fait aussi du saucisson et des saucisses aux herbes.



On prépare les fricandeaux (ou caillettes) avec les abats. Pas avec le foie ! Le foie, c'est sacré, c'est pour le pâté ! On y ajoute de la gorge, et de la viande maigre dans les mêmes proportions, des épices, des herbes : épinards ou blettes. En principe, la tradition recommande les blettes. On roule les fricandeaux dans le péritoine. Autrefois, on les conservait dans la graisse, dans des pots en grès. Aujourd'hui, on les stérilise.

Pour le confit, on utilise la longe. On coupe des morceaux que l'on met crus dans un bocal avec un peu de gras (mais pas trop !). Et on stérilise.



Les rillettes, on les fabrique avec de la poitrine longue qui fait de petites fibres. On la fait cuire doucement dans l'eau pendant plusieurs heures. Après refroidissement, on la "dépiaute", on malaxe, on ajoute du sel, du poivre, du thym. Le tout placé dans des petits bocaux et au stérilisateur.

Les hommes préparent la ventrèche, c'est la poitrine roulée. Le jambon est massé pour bien faire pénétrer le sel. Puis on le place au saloir, bien enveloppé dans un tissu. Au bout de



Préparation et roulage de la ventrèche



huit jours, on le ressort et on le masse à nouveau avant de l'ensevelir dans le sel où il reste pendant vingt-cinq jours. Ensuite on le sort, on met beaucoup de poivre et de la "gnole" autour de l'os pour décourager les mouches. Enfin, on le suspend dans des sacs de toile épaisse, pour le séchage. Il faudra patienter six mois avant de le déguster.

Avec les os des côtes, dépouillés de leur viande, on fait les costillons. Auparavant, on les conservait au sel avant de les consommer avec des lentilles, des haricots blancs ou des pommes de terre.

Les os qui restent, on les garde pour donner du goût à la soupe de légumes.

Traditionnellement, saucissons et saucisses étaient conservés dans de la cendre ou dans des grains de blé. Mais coupées en morceaux dans des bocaux remplis d'huile d'arachide, les saucisses sont délicieuses et parfaitement conservées.

Au bout de quatre longues journées, ponctuées de soirées gourmandes et chaleureuses, les placards sont bien remplis, les saucisses sèchent sur la poutre du grenier, les jambons sont au saloir, et placés sous haute surveillance.

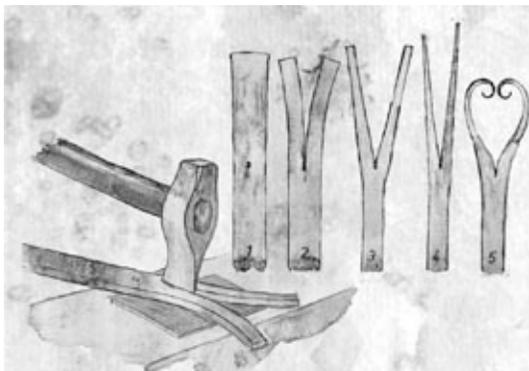
Après, la fatigue est là, le ménage reste à faire, mais la perspective des ripailles à venir nous donne de l'énergie".

*Propos de Betty recueillis par Chantal et Mireille
Photos : Nadège, Véronique et Mathieu*

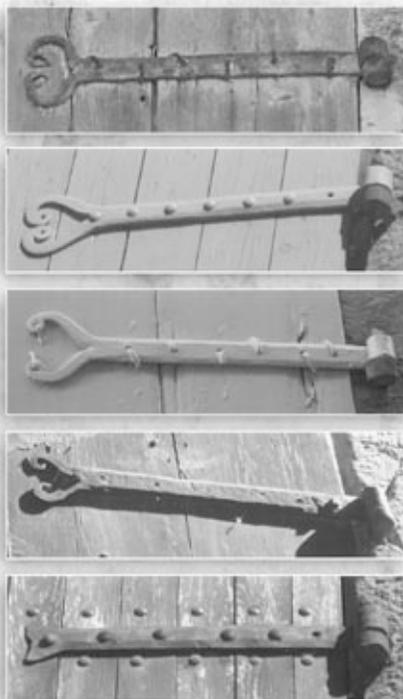


Raymond et Miguel au massage du jambon.





Quelques pentures de la rue Blanche et de la rue Cap de Ville



Eléments des pentures de Notre Dame de Paris

Tranchage, étirage, roulage, la penture en cœur qui supporte bien souvent les volets de nos villages du sud est à elle seule un joli résumé de techniques de forge.

Certaines pentures sont sobres ; un simple fer plat où l'on aura roulé l'œil du gond, d'autres plus travaillées, plus complexes, plus torturées.

Celles des grandes portes de Notre Dame de Paris sont le chef-d'œuvre d'un ambitieux ferronnier parisien nommé Biscornet. On dit qu'il aurait passé un pacte avec le diable pour mener à bien son projet monumental et que Satan lui-même en aurait forgé des parties.

Au-delà de la légende, la réalisation de certains éléments de l'ouvrage reste encore mystérieuse en regard des techniques du XIV^e siècle.

Alors, Lucifer a-t-il laissé sa griffe sur les portes de la nef de l'île de la Cité ?

Renaud Richard



Et alors ?

C'est par un matin froid de janvier. Au mas Rigal, Michèle vient d'ouvrir à ses poules quand elle entend une voix qui lui dit "Et alors ?". Pensant que c'est Pierre son voisin qui a pour habitude de lui parler à travers une brèche du mur le long de la route, Michèle répond en donnant des nouvelles de ses poules et de ses coqs qui, tous, ont un nom. Elle entend encore "Et alors ?". Michèle raconte qu'elle attend sa nièce et ses enfants et qu'elle va leur préparer un repas. Au troisième "Et alors ?", étonnée de ces questions pour le moins répétitives, elle appelle "Mais Pierre, où te caches-tu?" lève les yeux et, sidérée, voit un magnifique perroquet vert et rouge perché sur le figuier à côté du mur. Pierre, alerté par les cris d'étonnement de Michèle, arrive et va vite chercher une épuisette pour attraper l'oiseau. Mais, celui-ci préfère s'enfuir vers la Matte après s'être désaltéré dans l'écuille des chiens. Et là, profitant d'une fenêtre ouverte, il entre dans la chambre à coucher de Martine et Francis et se pose sur l'armoire. C'est la fin de sa cavale quand Martine referme la fenêtre et prévient le propriétaire. Tout heureux, Daniel de la Papeterie, alias "monsieur perroquet" (à Saint-Laurent, il n'y a de perroquet que de Daniel) vient chercher son bel oiseau qui s'était échappé la veille.

C'est l'histoire d'un perroquet qui survécut, on ne sait comment, à une nuit glaciale... qui eut une longue conversation avec une première femme... et qui se fit piéger et sauver par la seconde. Alors, si vous entendez "Et alors ?"...

Mireille Fabre



HOMMAGE

À JACQUES

Jacques Bouthoorn s'en est allé dans la nuit du 28 au 29 mars 2009. Peut-être avec son humour caustique, un refus de changer d'heure.

Jacques, tu as rejoint ce monde poétique où les objets inanimés, les animaux domestiques ou domestiqués, oiseaux, insectes nous donnaient à voir les travers de l'Homme, la souffrance infligée à la nature. Naïf, pas tant que ça, tu avais un regard juste, aiguë, grave et tendre à la fois. Tu produisais un dessin pour chaque circonstance. Nous n'oublierons pas les années partagées à Saint-Laurent. Et si quelques fois, à l'heure de l'apéro, une ombre frôle ton fauteuil, c'est un ou une d'entre nous qui a besoin d'une petite voix pour couvrir le brouhaha ambiant. Si ce sont tes dessins qui ont le plus souvent réuni les St Laurentais, nous savons, Jacques, que tu as été un designer reconnu sur les deux continents, que tu as donné vie à de nombreux objets et nous n'oublierons pas que dans la solitude de ton atelier, tu as exécuté de nombreuses œuvres, peintures, toiles, bois, collages, séries, en particulier une période chats. Toujours modeste, tu n'as pas montré toutes les facettes de ton art.

Merci Jacques d'avoir été tout cela, l'Ami, l'Artiste, l'Artisan.

Sachant l'intérêt que tu portes au Petit Journal, nous regrettons, chère Geneviève, de

partager une aussi mauvaise nouvelle. *Nicole Arnal*

Post-scriptum : Joyeuses Pâques "Les poules". *Mireille*



Pour le dernier numéro du Petit Journal, Pascale voulait réaliser un article sur le centre Bouddhiste installé au Mas des Molières près du hameau de la Combe. Pour différentes raisons, cela n'a pu se faire. Alors c'est tout naturellement qu'elle nous livre ici ses impressions sur un autre lieu de spiritualité où elle s'est rendue récemment.

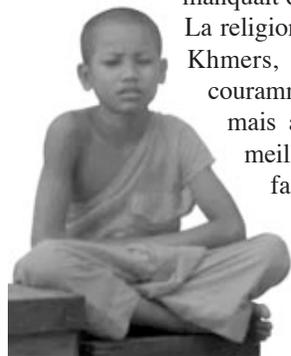


“Il est 8h30 et il fait déjà très chaud, mais un peu moins sous les grands cocotiers qui se dressent dans la terre ocre et sableuse de la grande cour au temple du “Vat Srayov”. Le village de Srayov se trouve à 8 ou 9 km de Kompong Thom, une ville de taille moyenne située au centre du pays, sur la nationale reliant les deux pôles principaux, Phnom Penh, la capitale, et Siem Reap, spot touristique près des temples d'Angkor. Cette région de Kompong Thom et le village de Srayov est l'endroit où mon cœur a élu domicile : il y a plein d'enfants et d'ados pauvres dans ce village au milieu des rizières, qui me connaissent bien...

C'est la veille, en descendant du bus qui arrivait de la capitale, que j'avais fait la connaissance de Matthieu, un Breton voyageant armé de son appareil photo et, comme nous étions les deux seuls blancs à nous arrêter à Kompong Thom, ville de peu d'intérêt, on s'est tout de suite parlé. Le contact étant facile, et comme il voulait visiter une pagode authentique, je lui ai proposé de m'accompagner, dès le lendemain matin au Vat Srayov, miracle de silence, de paix et de beauté lové au milieu des rizières et des maisonnettes en bois sur pilotis.

Bientôt, de jeunes moines nous abordent plus ou moins timidement et nous entourent, certains parlent anglais et voient là une rare occasion de pratiquer. Mais ils ne s'attardent pas car une opération de grande envergure est en train de se préparer dans un coin de la vaste cour : de nombreux hommes sont réunis autour de l'ossature en bois d'une maison... Nous nous approchons pour nous rendre compte : ils ont monté cette habitation sur de gros pneus ! En effet, voilà une maison voyageuse ! Le concept de la tortue s'incarnait sous nos yeux ! Bientôt tous, moines et villageois, se mirent à pousser, pousser, pour emmener la maison vers sa nouvelle destination, un peu plus loin. En regardant bien, on pouvait voir le lit et des tissus, à l'étage. Un moine nous expliqua que des villageois venaient d'offrir cette maison à la pagode, qui manquait de places pour loger les moines.

La religion et la spiritualité font partie intégrante de la vie quotidienne des Khmers, qui sont très fervents dans les campagnes. Ils pratiquent couramment les dons envers la communauté religieuse, par bienveillance mais aussi pour accumuler plus de mérites et ainsi se fabriquer un meilleur karma, dans cette existence et dans les futures. Chaque famille envoie un de ses fils à la pagode pour y devenir moine, par dévotion mais souvent, c'est aussi pour cause d'extrême pauvreté ; Et les petits garçons ne s'en portent pas plus mal, car c'est là le seul moyen de recevoir gratuitement une instruction (les instituteurs de l'école publique doivent demander un peu d'argent, chaque jour, à chaque enfant, pour compléter un salaire



de misère). La pagode reçoit les dons des laïcs pour nourrir tous les moines, les dévots qui y travaillent, quelques orphelins et aussi des personnes âgées esseulées.

La religion, au Cambodge, est en fait un harmonieux mélange de trois tendances : le Bouddhisme (dit du “Petit Véhicule” ou Bouddhisme Theravada) l'Hindouisme et l'Animisme. Le premier a été proclamé religion officielle au XIIème siècle, lors de l'apogée du Royaume d'Angkor, alors qu'avant régnait seulement l'Hindouisme, arrivé par les invasions Indiennes très anciennes (culte de Shiva). L'Animisme, qui voit une âme dans toute chose (arbre, pierre, etc...) est encore très présent et teinte ce Bouddhisme d'une bien jolie naïveté. Le tout dans l'ambiance magique des offrandes faites aux statues de Bouddhas, guirlandes de fleurs, myriades de bougies et fumées d'encens... au milieu des peintures murales représentant la vie du Bouddha, tout en colorama super kitch.

Les temples, ou pagodes, régissent la vie des villageois. Chaque petit bled se regroupe autour de son “Vat”, qui rythme le temps et les saisons avec ses grandes fêtes annuelles, mais aussi ses petites commémorations, quatre fois par mois, suivant le rythme de la lune. Ce sont les “Bouddha days” et ils sont inscrits dans le calendrier. Habillé avec un haut blanc, on se rend au Vat où les moines font de longues prières publiques, puis ils mangent, et alors là, il vous faut attendre qu'ils aient fini avant de manger à votre tour... ensuite ils partent et tout le monde fait ripaille, il y a mille et un petits plats succulents et variés.

Ce jour-là, il n'y avait pas de fêtes mais l'arrivée d'une nouvelle maison ! Matthieu était enchanté, trouvant là le lieu rêvé pour prendre de belles photos inattendues ! Soit dit en passant, en discutant nous nous sommes aperçus que Matthieu connaît Ganges et a pour amis deux personnes que je connais, dont une qui vit à Saint-Laurent !!!

Le moine en chef, Kun Hut, personnage maigre et voûté sous ses 83 ans, s'affairait à aider en poussant lui aussi ou en nettoyant le terrain de vieilles racines, avec une énergie incroyable ! Qui sait ce qu'avait vécu cet homme pendant le régime Khmer rouge alors que les moines qui



ne voulaient pas devenir des soldats étaient exécutés et les pagodes transformées en porcheries...

En France, j'avais reçu la somme de 20 Euros comme don d'une maman qui m'avait demandé d'acheter des livres pour des enfants. En rajoutant 20 autres euros à moi, j'avais acheté une cinquantaine de petits livres illustrés en Khmer, parfois en anglais aussi, livres de contes et livres d'histoire. J'ai ainsi pu en distribuer tout au long de mon voyage. Une édition récente “Sipar” s'applique à faire redécouvrir et à promouvoir la culture traditionnelle, dans ce grand élan général qui, ces dix dernières années,

reconstruit le pays, laminé par 30 ans de guerre civile et de génocide. J'ai commencé à sortir des livres, avec Matthieu nous les avons distribués... Les moineillons étaient surpris, mais aussitôt ils se mirent à lire et, sous les cocotiers du Vat Srayov, un grand murmure monta dans l'air, comme une prière à la culture ! C'était beau... et ça dura, dura... Quand nous nous décidâmes à quitter ce lieu paradisiaque (il ne manquait vraiment que des chaises longues et des jus de fruits !) les moines rassemblèrent les livres pour me les rendre... Ah non ! j'en ai marre de les porter, c'est trop lourd, gardez-les !”

Pascale Toureille - <http://lateliersansfrontiereaucambodge2009.blogs-de-voyage.fr>
Un livre sur le Cambodge est en cours d'écriture aux éditions Grandir



Vous me reconnaissez ?

Je suis la petite musaraigne. Enfin, je dis "petite" parce qu'on me prend souvent pour une souris, mais, je suis bien plus petite. Je ne mesure qu'une dizaine de centimètres. Mon museau est long, pointu et couvert de longs poils tout fins, des moustaches quoi ! Alors, je le remue sans cesse pour fouiller le sol et déterrer des insectes, des araignées, des larves ou des vers. Je n'ai pas une bonne vue mais en revanche j'ai un odorat du tonnerre. Je peux

repérer un acarien d'à peine 1 millimètre ou un ver de terre enfoui à 12 cm de profondeur. Je suis donc insectivore, et par conséquent, très utile dans le jardin car je vous débarrasse à la fois des insectes et des larves. Avec ma petite taille, je peux atteindre des endroits inaccessibles aux autres animaux. Eh oui, je suis une petite maligne !

Vous pouvez me reconnaître aussi à mon petit cri aigu et à ma fourrure gris brun, courte et veloutée. Elle est toute douce. Mon ventre lui, est plus clair. Et j'ai la pointe des dents rouge. Ça vous en bouche un coin non ?.

Je mange deux fois mon poids chaque jour. Ce qui est un record pour une petite bête de ma taille. Pour alimenter mon organisme qui fonctionne à cent à l'heure, je suis active jour et nuit. En bref, je passe mon temps à chercher de la nourriture. D'ailleurs, je crains par-dessus tout la pénurie alimentaire et les hivers rigoureux. Pour résister à l'un comme à l'autre, j'entre dans un état proche de l'hibernation : la torpeur, on l'appelle.

Comme vous l'avez compris, je ne suis pas un rongeur, mais un mammifère insectivore et je ne m'attaque qu'aux insectes, aux limaces et aux vers de terre. Vous n'avez rien à craindre pour les fruits et les légumes de votre jardin ! Pour me permettre de me réfugier et de m'installer chez vous, vous pouvez me faire un petit abri près du compost où je trouve tout ce qu'il faut pour mes repas. Ne le faites surtout pas trop près de la Crenze ou du Naduel. J'ai vu comment ils s'énervent ces deux-là quand il pleut beaucoup, et même si j'aime bien quand c'est un peu humide, j'ai envie de pouvoir dormir tranquille, moi. Parce que, vous savez, en hiver, je m'y installerai pour hiberner et au printemps pour y élever mes petits. Et promis, je n'inviterai pas toutes mes copines. Parce qu'il faut que je vous dise ; je suis plutôt du genre solitaire. D'ailleurs, je ne partage mon territoire qu'au moment de l'accouplement. Oui, la chose là, enfin vous savez bien ! Donc, à part ça, avec mes congénères, je suis plutôt une grande bagarreuse. Quand je gagne, parce que je gagne "souventes fois", c'est le voisin qui parle comme ça, il dit "souventes fois" avec un "e" qui chante à la fin de souvent. Moi, je dis comme lui parce que je trouve que ça fait joli dans l'oreille, mais là, je perds le fil... Donc je disais, quand je me bagarre et que je gagne, et bien, la victime, l'autre quoi, si vraiment j'ai un petit creux, j'en fais mon quatre heures. Je sais, c'est pas cool, mais ne me regardez pas de travers, c'est la vie, c'est comme ça et puis c'est tout.

Pour parler savant, il faut que je vous dise que mon nom vient des mots latins «mus» (souris) et «araneus» (araignée) parce que pendant longtemps on a cru que j'étais venimeuse. Bon d'accord, c'est un peu vrai pour certaines d'entre nous, mais ça, je vous le raconte après.

Avec toutes mes cousines, nous formons la famille des so-ri-ci-dés de l'ordre des insectivores. En tout, ça fait plus de 200 espèces qui vivent partout dans le monde sauf au pôle Nord parce qu'il y fait trop froid. On est une bonne dizaine d'espèces à vivre en Europe. Celle qu'on voit le plus, c'est la musaraigne carrelet (*Sorex araneus*), comme moi, et vous pouvez me trouver dans les jardins, ça, je vous l'ai déjà dit, mais aussi près des maisons ou dans les greniers.

J'en ai tout plein, des cousines étonnantes... Par exemple, il y en a une qui vit aussi en France et qui fait un drôle de truc, enfin, surtout les petits. Ils se mettent en file indienne et forment une «caravane» derrière leur maman. En cas de danger, chaque petit s'accroche à celui qui est devant. Si l'on attrape la queue du dernier petit et qu'on la soulève, ils restent tous attachés les uns aux autres. Et ils peuvent faire ça pendant 2 à 3 semaines. Il y en a une autre qui nage très bien. Ça vous la coupe hein ! Ah oui, on dit aussi qu'il y en a une autre encore qui est le mammifère terrestre le plus petit au monde : la pachyure étrusque, elle s'appelle. Elle ne mesure que 7 cm, queue comprise, et pèse seulement 2,5 grammes. Pour vous donner une idée, la plupart de mes cousines, elles, pèsent entre 7 et 13 g.

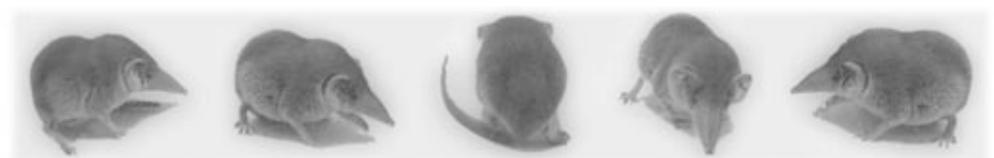
On ne vit que 16 à 18 mois. C'est vraiment pas beaucoup. Mais malgré cette courte vie, j'ai le temps de faire plein de jolis bébés, 4 portées par an, c'est pas rien. Enfin, si, presque, parce qu'ils ne pèsent que 0,2g chacun. Mais j'en ai plusieurs à chaque fois.

Il faut que je vous dise aussi qu'il faut faire attention à ne pas me faire peur. C'est surtout le bruit que je crains : s'il arrive trop vite ou trop fort, j'ai tellement peur que je sécrète une hormone qui empoisonne mon sang. Et ça n'a pas grand-chose à voir, mais mon cœur, il bat à la vitesse stupéfiante de 15 à 23 coups par seconde ! C'est pas étonnant qu'il soit fragile.

Pour en revenir à mon venin, enfin, celui de certaines de mes congénères, je vous explique : Pour manger les insectes, lorsqu'elles mordent, elles sécrètent un venin qui paralyse leur proie pendant plusieurs jours. Alors, il y a un type qui a trouvé qu'on pouvait utiliser leur salive paralysante pour combattre la douleur, les migraines ou d'autres trucs et même, pour agir comme le Botox, pour effacer les rides. C'est dingue ! Et un autre type, ou peut-être c'est le même, bon, il s'appelle Jack Stewart, il a trouvé que ces effets paralysent des cellules cancéreuses. Des brevets ont été déposés. Maintenant, il faut réaliser des études et des tests pour voir ce qu'on peut en faire.

Y-a pas à dire, je ne suis peut-être qu'une petite musaraigne, mais je trouve que je suis quand-même drôlement épatante. Pas vous ?

Chantal Bossard



Au début du printemps 2008, à la demande de l'ADEME, plus de 2000 plants de fétuque et d'anhyllis avaient été repiqués aux mines des Avinières à la Matte.

Cette année, les chercheurs et les employés du CNRS de Montpellier sont revenus replanter ces mêmes espèces sur les talus et dans un des anciens bassins de décantation situés au bord de la Vis dans la propriété de Guy et Rita Delmot.

La terre étant très pauvre à ces endroits, ils y ont ajouté des oligoéléments et, soit du fumier, soit du bois raméal fragmenté.

Céline Vidal a soutenu, en décembre 2008, une thèse intitulée "Etude taxonomique, phylogénétique et génétique des bactéries symbiotes des légumineuses métallocoles adaptées aux sites contaminés par le zinc et le cadmium" qui met en évidence une bactérie symbiotique particulièrement adaptée à l'anhyllis vulneraria en milieux impactés par des métaux lourds. "Les sites contaminés en métaux lourds liés à l'exploitation des mines modifient profondément la dynamique et le fonctionnement des écosystèmes en générant des déblais chargés en métaux lourds toxiques. La présence sur une ancienne mine des Cévennes (les Avinières) d'une association légumineuse-bactérie fixatrice d'azote, anhyllis vulneraria-rhizobium, capable de se développer sur un sol riche en zinc, plomb et cadmium, présente un intérêt majeur. En effet, les légumineuses, en s'associant à des bactéries capables de transformer l'azote atmosphérique en azote organique, améliorent la fertilité du sol et favorisent l'installation d'autres espèces végétales, permettant d'envisager une phytostabilisation durable du milieu".

Anhyllis vulneraria, a été identifiée uniquement sur ce site minier des Cévennes ainsi que sur une ancienne mine Allemande. "Sa bactérie symbiotique, elle, est présente de façon systématique dans tous les anciens sites miniers échantillonnés dans les Cévennes ainsi que dans des sols provenant des anciennes mines de métaux lourds en Europe. Afin de connaître l'origine de cette bactérie, une analyse comparative (génétique et phénotypique) des bactéries symbiotiques associées à cette légumineuse métallocole a été réalisée au niveau de sites contaminés et non contaminés situés en périphérie des mines."

La bactérie "mesorhizobium metallidurans" appartient à des espèces métallocoles nouvellement mises en évidence par l'INRA de Montpellier. Elles sont taxonomiquement différentes des non métallocoles, dans leurs capacités à tolérer les métaux. "Peu de diversité bactérienne a été trouvée dans les sites miniers contrairement à celles détectées dans les sites non métallocoles. Seuls les isolats des sites métallocoles sont particulièrement tolérants au zinc, plomb et cadmium. "Mesorhizobium metallidurans", très peu variable, apparaît fortement sélectionné et adapté à son milieu."

Pour ces recherches et ces travaux, l'ADEME prévoit d'investir une somme de 150 000 euros.

Mireille Fabre

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
A													
B													
C													
D													
E													
F													
G													
H													
I													
J													
K													
L													
M													

HORIZONTALE

- A : Patron - Le nôtre
- B : Pronom - Parfois aux enchères - Conjonction
- C : Débarqua - Les trois premières voyelles - Bougea
- D : Admiratif - Article - A moitié
- E : Ville du Pas de Calais - Prénom - Clair
- F : Deux mêmes voyelles - Coule devant chez moi
- G : Travailleur d'ici - Pronom personnel
- H : Dix fois dix - Pronom personnel - Envoyé
- I : Petites artères - Sec
- J : Nous en avons un beau - Cabane en pierres sèches
- K : Démonstratif - Préfixe - Aux larmes - Symbole de l'argon
- L : Article arabe - Vieux do - Adoré
- M : Oiseau siffleur - Propres

VERTICALE

- 1 : Tient bon - Entrée
- 2 : Elle prend l'air - Exclamation
- 3 : Redonnera une vie - Après midi
- 4 : Contraire des jours - Ne sert à rien
- 5 : Greffées
- 6 : Dans la nôtre, il fait bon y vivre - Pas à jeun
- 7 : Article - Double voyelles - Vieux do - Pronom personnel
- 8 : Recueil d'anecdotes - Couleur de terre
- 9 : Indien d'autrefois - Capitale de Jordanie
- 10 : Chef politique musulman - Perle rare
- 11 : Pas amis - Vieux do
- 12 : Appelez - Parfaits
- 13 : Plein la Vis - Humain

Solution : Horizontale : A : Saint, Laurent - B : Te, Vente, Or - C : Arriva, AEI, Mu, D : Béat, Le, Semi - E : Lens, Léo, Net - F : EE, Crenze - G : Mineur, Me - H : Cent, Te, Emi - I : Rues, Arde - J : Château, Maset - K : Ce, Iso, Emu, Ar - L : Al, Ut, Adulé - M : Merle, Nets - Verticale : 1 : Stables, accès - 2 : Aérée, Hé - 3 : Ranimera, AM - 4 : Nuits, Inutile - 5 : Entées - 6 : Vallée, Saoul - 7 : Le, EE, Ut, Te - 8 : Ana, Ocre - 9 : Ute, Amman - 10 : Reis, Emeraude - 11 : Emmeni, Ut - 12 : Nommez, Idéals - 13 : Truites, Être.

Anne Clerc-Eyral

L'Amicale Gourgoulidou

Le 15 janvier 2009, le Gourgoulidou a fêté les rois lors de son assemblée générale. Après la longue mission de Dominique Foppolo en tant que Président, un nouveau bureau a été élu : Présidente : Gisèle Caron, Vice-Président : Dominique Foppolo, Secrétaire : Danielle Delmas, Trésorier : Jean Rouire.

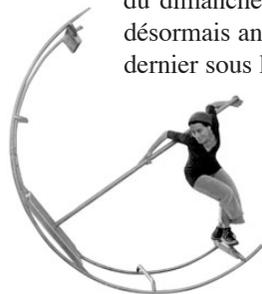
Et le 22 février, l'Amicale Gourgoulidou Saint-Laurentais a fêté ses 30 ans d'existence autour d'une bonne table au restaurant Noé de Moulès et Baucel. André Rouanet et son épouse étaient les invités d'honneur de ce rendez-vous. Un couple sympathique de chanteurs amateurs, invité lui aussi par l'association est venu égayer par quelques airs anciens ce repas d'anniversaire qui ouvrira, nous l'espérons, la voie à d'autres réunions tout aussi agréables au long de cette année.

Après le mini-loto du 2 avril, les prochains rendez-vous sont : le 3 mai pour un couscous et en juin, pour une paella place de l'Amitié. Avec ce joli programme nous ne pouvons que souhaiter un bon vent au Gourgoulidou.

Gisèle Caron

26 avril 2009 : un dimanche blanc et chorégraphique à Saint-Laurent

Après les Marmolades il y a quelques années puis un duo à l'Enceinte en 2006, la danse s'invite à nouveau dans notre village et elle sera cette fois-ci revêtue de blanc. Cette journée du dimanche 26 avril sera donc un peu particulière et scellera un rendez-vous désormais annuel, qui va faire suite au premier événement d'envergure du 3 mai dernier sous le thème de la Main. Ce dimanche, une quarantaine d'artistes seront



présents à St Laurent pour deux ballades pas comme les autres. Deux déambulations chorégraphiques, guidées par les enfants du village, qui nous entraîneront en différents lieux et places de St-Laurent. Un premier parcours démarrera à 14h à l'entrée du village puis un second à 17h. Chaque déambulation durera environ une heure et quart et nous offrira une dizaine de numéros tous très différents. Ces deux ballades seront ponctuées par des chants de

notre chorale St-Laurentaise qu'anime Stéphanie Jouare et se termineront par le spectacle très poétique de Claire Ducreux (compagnie de danse de Barcelone). Pour cet événement, deux des associations du village "Les P'tits Loups" et "Rêve de pître" organiseront un goûter et un apéritif dînatoire. Ce dernier moment de partage et de convivialité se fera en musique avec le groupe local de Dominique Gazaix. Pour ce jour là, Agathe Arnal nous invite à participer à cet événement, en suspendant du linge blanc à nos fenêtres, nos balcons ou nos terrasses. Elle nous précise, par ailleurs, que le spectacle phare de Claire Ducreux nous est offert par la communauté de communes du pays Viganais. C'est la venue inespérée de cette compagnie au village qui a donné corps à ce second rendez-vous culturel dont s'est saisie la commission culture de la municipalité, soutenue par tous les artistes et bénévoles qui participeront à cette journée pas comme les autres.

Marie Danjou

Herbes sauvages

Les employés communaux n'utiliseront plus de désherbants sur la commune (par décision des membres du conseil municipal). La pariétaire, les violettes, les ruines de Rome, les nombrils de Vénus, qui poussent dans les vieux murs le long du ruisseau et des ruelles reflouriront tranquillement.

N'oublions pas une pensée pour notre ancien boulanger, Manuel Diaz.

LE COIN LECTURE**LES CHANSONS DE NOS AMOURS**

*Nous qui ne sommes ni trop jeunes, ni trop vieux
Que pensons-nous de nos aïeux ?
Sont-ils à mettre à part
Lorsqu'ils se donnent un rencard
Pourquoi ne pas se joindre à eux
Pour passer un moment heureux.
S'ils chantent les airs de leur jeunesse
Ce n'est pas de la tristesse.*

*Nous qui ne sommes ni trop jeunes, ni trop vieux
Croyez-moi, nous ferons comme eux.
Nous fredonnerons à notre tour
Les chansons de nos amours
Lorsque nous avions vingt ans
Qu'il était beau le printemps.
Venez nous rejoindre, amis,
Pour une sortie ou un après-midi.
Ça vaut peut-être le coup
L'Amicale Gourgoulidou.*

Gisèle Caron

Vous souhaitez participer au prochain numéro. Veuillez transmettre votre texte (et photos éventuelles) avant le 15 juin, par mail à l'adresse : lepetitjournal.bvsl@laposte.net ou dans la boîte à lettre de Chantal Bossard, l'Atelier du Naduel, 6, rue Cap de Ville.



COURAGE
MON VIEUX...
IL FAUT TENIR
LE COUP...



JE SAIS . C'EST
TOUS LES ANS
LA MÊME CHOSE.



MAIS J'ARRIVE
PAS À M'Y
FAIRE...



JEÛNER AVEC TOUTE
CETTE BOUFFE À PORTÉE
DE LA BOUCHE...

jice