



Pour nous joindre !
09 61 50 57 48
04 67 81 30 82
mairiestmartial@wanadoo.fr
www.saint-martial-gard.fr

« Le contentement apporte le bonheur, même dans la pauvreté, le mécontentement apporte la pauvreté même dans la richesse. » Confucius

Editorial :

Juillet dans les Cévennes : la nature sourit ! Les arbres, les oiseaux , les plantes disent leur satisfaction, les marchés débordent de fruits savoureux et de légumes dodus. Du coup, nous croyons nous humains que l'harmonie est possible puisqu'elle est si visible !

Harmonie entre nous d'abord, là où nous sommes, harmonie avec les animaux, si proches de nous et que nous traitons avec tant de désinvolture! Dans ce journal vous suivrez l'évolution récente d'un abattoir proche, décrié, et qui renaît magnifiquement, éthiquement de ses cendres.

Et puis nos rubriques habituelles, le rappel de la législation sur les sources, un artisan remarquable, un jardin poétique, une ballade au cœur de la rivière et aussi un voyage à l'autre bout du monde (en Chine!) raconté par deux petites filles du village...

C'est donc la nouvelle livraison de la revue communale « La gratte et le sacou » qui vous est proposée.

Bonnes lectures, Bonnes discussions et Bel été à tous !

Sommaire :

Aujourd'hui :

Règlementation pour l'utilisation de l'eau P2,3

Au Vigan, un abattoir exemplaire P4,5,6,7

Voyage en Chine P10,11,12

Une rencontre inattendue P 20,21

Nature :

Le vautour purificateur P8,9

Le jardin des sambucs, P14,15

Canyoning sur l'Amarine P13

Il fût un temps :

L'arrivée du téléphone à Saint Martial P16,17

Un métier, une passion :

L'horloger de Sumène P18,19

Culture :

Vous qui passez sans me voir P22

Lectures buissonnières P23

Mots croisés P24

Comité de rédaction :

Catherine Chaussurier, Nicole Clément, Françoise Jutteau, Annick Maraval,

Ont participé à la rédaction : Anne Bergamaschi, Alain Clément, Julien Guerville, Yvon Guibal, Isabelle Lechorme Roux

Léa et Zoé Vignal

Mise en page : Françoise Jutteau

La réglementation pour l'utilisation de l'eau d'un captage privé



Si le Code civil vous garantit le droit d'utiliser l'eau provenant d'une source ou d'un captage réalisé dans votre sous-sol, ces dernières années, les lois sont devenues plus restrictives. C'est que l'eau est un bien précieux et qu'il faut protéger. Mais c'est aussi un bien qui devient cher. C'est pourquoi il est tentant de réaliser un captage privé. Avant de vous lancer dans les travaux, voyons l'aspect administratif de votre projet.

Captage d'eau privé : la déclaration en mairie

L'utilisation d'eau **provenant d'une source** ou d'un forage situé sur votre terrain est soumise à une déclaration en mairie : « *Tout dispositif de prélèvement... dont la réalisation est envisagée pour obtenir de l'eau destinée à un usage domestique... est déclaré au maire de la commune sur le territoire de laquelle cet ouvrage est prévu...* »

Article R 2224.22 du Code Général de Collectivités Territoriales (CGCT)

Notez que même si votre captage est ancien, depuis le 1er janvier 2009 vous devez le déclarer en mairie.

Actuellement aucune sanction n'est prévue si vous ne déclarez pas votre captage. Néanmoins si votre installation venait à être à l'origine d'une pollution, ce manquement à l'obligation de déclaration pourrait constituer un « **élément intentionnel** » retenu par un tribunal pénal.

Qu'est-ce que de l'eau destinée à un usage domestique ?

« *Constituent un usage domestique de l'eau les prélèvements et les rejets destinés exclusivement à la satisfaction des besoins des personnes physiques propriétaires ou locataires des installations ... dans les limites des quantités d'eau nécessaires à l'alimentation humaine, aux soins d'hygiène, au lavage et aux productions végétales ou animales réservées à la consommation familiale de ces personnes.*

En tout état de cause, est assimilé à un usage domestique de l'eau tout prélèvement inférieur ou égal à 1 000 m³ d'eau par an... » Article R 214.5 du Code de l'environnement.

Au regard de ce texte, c'est donc en fait toute l'eau que vous consommez ! Que ce soit pour la cuisine, la lessive, les soins d'hygiène ou l'arrosage. Même si votre captage ne vous sert que pour arroser un jardin ou un potager, vous devez le déclarer.

Et le volume d'eau est limité à 1 000 m³ par an.

La loi prévoit non seulement les prélèvements d'eau mais également les rejets d'eaux usées. Mais même si vous disposez d'un **assainissement individuel**, vous ne pouvez vous dispenser de déclarer votre captage en mairie.

Comment déclarer un captage privé ?

La déclaration à la mairie se fait en 2 temps (Article R 2224.22 du Code Général de Collectivités Territoriales (CGCT)) :

Au plus tard 1 mois avant le début des travaux.

Le formulaire vous demande le nom et adresse du propriétaire ou de l'utilisateur de l'ouvrage, sa localisation précise ainsi que ses caractéristiques techniques.

A quel usage l'eau est-elle destinée ? Sera-t-elle utilisée dans un réseau de distribution intérieur à la maison ? Tout ou partie de l'eau sera-t-elle rejetée dans le réseau public de **collecte des eaux usées** ?

Au plus tard 1 mois après la fin des travaux.

vous indiquerez la date de fin des travaux et si des modifications ont été apportées par rapport à la déclaration initiale.

Si l'eau est destinée à la consommation, elle doit être **analysée par un laboratoire agréé** par le Ministère de la santé. Le coût de cette analyse est à votre charge.

Le maire doit accuser réception de vos **déclarations** au plus 1 mois après les avoir reçues. Toutes ces informations sont collectées dans une base de données mise en place par le Ministère chargé de l'écologie.

Les contrôles chez l'habitant prévus par la loi

Votre captage et l'utilisation que vous en faites peuvent être contrôlés par des agents désignés par le service de distribution d'eau potable au maximum tous les 5 ans. Ces contrôles sont obligatoires.

Ce contrôle porte sur :

les parties apparentes du captage et notamment les systèmes de protection et de comptage. Dans la mesure où vous utilisez le réseau public d'assainissement vous payez la taxe selon le volume d'eau que vous rejetez. Votre installation doit donc comporter un compteur. et, très important, la vérification que votre réseau interne n'est pas connecté avec le réseau d'eau de distribution d'eau potable, surtout si votre eau de source n'est pas traitée. Le propriétaire doit prendre toutes dispositions nécessaires pour garantir la potabilité de l'eau.

Il doit avant toute mise en location procéder à la déclaration de la ressource en eau utilisée.

Conclusion :

Si les communes restent assez laxistes sur les contrôles à effectuer sur l'eau des sources privées, il est cependant très important si vous êtes loueur à l'année ou occasionnellement (gîtes) de faire analyser régulièrement l'eau que vous fournissez à vos locataires.

Au plus tard en 2020, la compétence Eau et Assainissement sera transféré à la communauté de communes, sans aucun doute, il n'y aura plus de passe droit et chacun d'entre nous devra respecter la loi.

Sources : Loi sur l'eau 17/12/2008

Françoise Jutteau

Au Vigan, un abattoir exemplaire voit le jour, ou quand la mort donne la vie



Photo : Parc national des Cévennes

La chute

Vous vous souvenez ? Personne n'a pu l'ignorer, tant cela a fait les gros titres de toute la presse nationale... il y a quelques mois, l'abattoir du Vigan fermait suite aux mauvais traitements révélés par des vidéos, enregistrées en caméra cachée. C'est une association pour la défense animale, L214 qui dénonçait ces pratiques. « Sadisme », « cruauté », un univers terrible et inconnu était ainsi dévoilé au grand public dans ses aspects les plus sordides.

Depuis, l'un des trois employés mis en cause a été licencié, jugé, condamné à 6 mois de prison avec sursis et 600 euros d'amende, un autre n'a pas vu son contrat renouvelé. La communauté de communes impliquée dans la gestion de l'abattoir a, elle aussi, été condamnée à 6000 euros d'amendes et l'abattoir déjà en mauvaise posture financière a dû fermer ses portes sous un déferlement d'opprobre. « *Un procès triste et insultant pour nous tous qui accompagnons notre élevage* » M.P Puech Goupil Connexion. Les bonnes âmes pouvaient, à juste titre, fonder Brigitte Bardot en tête, être satisfaites !

Dans ce triste événement tout disait pourtant l'inadéquation des solutions que met en place notre société pour satisfaire des besoins cer-

tes nécessaires : en l'occurrence, nourrir en viande la population et permettre à des éleveurs de vivre (avec grandes difficultés !) de l'agropastoralisme, mais sans respect pour l'animal et sans considération pour les hommes ayant pour fonction journalière de tuer. Au total « au drame animal, on superposait un drame humain »³ car donner la mort, jour après jour, n'est pas un métier comme un autre. De surcroît, les éleveurs principalement ovins mais aussi porcins et caprins, douloureusement choqués par ces révélations, se trouvaient, du fait de cette fermeture stoppés dans leur activité et lourdement sanctionnés injustement eux aussi.

Ils ont en effet, dans notre région, de petits cheptels qui leur permet de produire une viande de grande qualité mais ils sont, de part leurs dimensions même, fragiles. Les obligations réglementaires, les aides qui en dépendent pèsent déjà sur eux.

La fermeture de l'abattoir du Vigan les oblige maintenant à recourir à ceux d'Alès ou de Pézenas, ceux ci sont plus éloignés, ce qui rend le coût en déplacement prohibitif et les conduit à devoir cesser la vente directe et proposer leurs agneaux à des coopératives d'engraissement !

Comment le territoire de nos Cévennes et Garguignes où un pastoralisme et une agriculture naturelle, existent depuis longtemps, allait-il réagir à ce désastre ?

La résurrection

Dans cette histoire, et bien que de nombreux acteurs soient en jeu, les éleveurs se sont sentis directement concernés et ont relevé le gant !

Comme le dit le livre blanc « Pour une mort digne des animaux »⁵ : « face à la réduction progressive du nombre des abattoirs et à leur constant agrandissement, les éleveurs font état d'une urgence. De la présence et de la proximité des abattoirs dépendent leur capacité à respecter les animaux « jusqu'à la dernière seconde », à préserver la qualité de leur produits, à pérenniser leur système d'élevage et le cas échéant leur pratiques de vente en circuits courts ».

La fin de la gestion publique de l'abattoir assurée jusque là par la communauté de communes du Pays Viganais a eu lieu le 31 décembre 2016. A cette date, Stéphane Thiry a mobilisé une cinquantaine d'éleveurs, envisageant de devenir gestionnaires de l'abattoir. Leur proposition dans un premier temps : obtenir une location de l'abattoir sans fermeture, avec une promesse de vente à terme.

Pour cela ils décident de monter une SCIC (société coopérative d'intérêt collectif) pour la promotion de l'abattoir, l'idée étant d'assurer son fonctionnement, sans aucun salarié, mais en s'appuyant sur un certains nombre d'éleveurs « tâcherons » assumant eux mêmes l'abattage.

Plusieurs solutions sont alors envisagées, dont une reprise par bail emphytéotique pour un euro symbolique.

Suite à une entrevue en juillet avec le préfet qui soutient comme d'autres services de l'état la reprise par la coopérative bouchère paysanne, le loyer à 1 € n'étant pas réglementaire, une revue à la hausse du loyer (envisagé de 12000 euros par an) a été à nouveau votée fin juillet. Pour raison de légalité, cette procédure d'offre de reprise devra passer par une publicité européenne réglementaire, ouverte durant 35 jours. Celle ci sera assortie d'un cahier des charges précisant l'objet de ce bail pour ne pas le faire dérouter par quiconque voudrait prendre l'abattoir dans d'autres conditions.

A l'issue de cette offre, la SCIC des éleveurs sera alors en capacité légale de prendre la main.

Une affaire de quelques semaines... encore.



Une assemblée constitutive de la SCIC est prévue prochainement, ce sera une « coopérative bouchère paysanne » qui associera dans ses statuts, éleveurs, tacherons, entreprises et collectivités, et consommateurs. L'abattoir assurera une fonction de service public mais les éleveurs associés bénéficieront d'un tarif particulier. Doré et déjà 15 personnes ont accepté la fonction de tâcherons, ce qui permet d'envisager le fonctionnement de l'abattoir de façon autonome. Il ouvrira à nouveau ses portes en septembre 2017.

On ne peut qu'être admiratif devant la créativité, la réactivité, la solidarité des éleveurs.

Le système mis ici en place, sous leur contrôle, va permettre de créer un abattoir adapté à de petits élevages, moins dispendieux mais aussi, mais surtout, proposant un abattage davantage soucieux du bien être des animaux. « Pour un éleveur tant que l'animal est en vie il reste un animal à qui l'on doit respect et considération »⁵. Les conditions d'accueil, d'attente, de transfert des animaux avant abattage sont donc importantes. Or, dans les abattoirs industriels, dès lors que l'éleveur a confié ses bêtes, elles ne sont, le plus souvent, plus considérées comme des animaux sensibles mais comme de la viande sur pied, d'où les maltraitances et les brutalités. Car, il n'existe pas de relations entre les éleveurs

Un abattoir exemplaire suite



et le personnel des abattoirs; l'abattoir est pour l'éleveur un trou noir à l'issue duquel il retrouve ses carcasses sans être vraiment sûr que ce sont ses propres bêtes qu'il récupère ! D'où souvent un sentiment de trahison voire de « saccage » de son travail. Cela ici sera résolu, l'éleveur assurant en continuité sa responsabilité, de la vie à la mort de son animal. Et sachant le soin qu'il a mis à élever ses animaux, il sera conscient de la nécessité de tout valoriser dans la bête, tout valoriser et donc, dans l'idéal abattre moins.

Chacun dans son rôle, en lien avec la nature

Mais pour autant tout n'est pas fini. Une fois les bêtes abattues, dépecées et la viande vendue, et consommée localement, il reste les carcasses qui correspondent, au maximum, pour l'abattoir du Vigan, à 100 tonnes de déchets par an, non valorisés et coûteux.

Comment traiter au mieux ces déchets ?

Là aussi la communauté des éleveurs se montre créative.

A notre époque il existe, pour les éleveurs français, deux principaux systèmes d'équarrissage :

- Soit les carcasses sont récupérées à la sortie de l'abattoir par une entreprise industrielle qui les transporte vers un lieu d'incinération agréé,
- soit, elles sont collectées par des gestionnaires d'espaces protégés ou des éleveurs, pour

être déposées dans des placettes d'équarrissage. Ce sont des charniers en plein air, gérés par les éleveurs eux mêmes, avec un cahier des charges préétabli (arrêté ministériel de 1998 définissant la légalité de cet usage)²

Dans le premier cas, les déchets des boucheries et de super marché suivent le même chemin, cela a un coût important en carburants, le site agréé le plus proche se trouve à 1200 km de chez nous (à Bayet 03!)¹ et en nuisances (fumées toxiques) qui impactent donc l'économie et la santé publique².

Une alternative à cet équarrissage industriel en usines, consiste à utiliser ce que de tout temps, naturellement et donc écologiquement, la nature a toujours privilégié : les rapaces ou autres animaux nécrophages. Les vautours, par exemple, font totalement disparaître tout cadavre d'animaux sauvages ou d'élevage, pour un coût énergétique et de santé nul ou même bénéfique. Des observations récentes ont montré qu'il a fallu 2h10 pour que des vautours fauves recyclent une carcasse de veau⁴. De surcroît, l'appareil digestif des vautours est, par son acidité, un outil anti infectieux qui peut détruire la plupart des agents pathogènes se développant sur les cadavres. Cette forme d'équarrissage diminue donc les risques de contagion pour les troupeaux ainsi que les risques de contamination des eaux.

C'est cette dernière façon de faire que le nouvel abattoir veut privilégier.

Ce projet pilote est soutenu par l'association Goupil Connexion qui la propose la défend et souhaite la suivre scientifiquement. Il a déjà été expérimenté (à Montoulieu par exemple, où, dès 2008, deux placettes d'équarrissage à destination des éleveurs ont été mises en place), les services vétérinaires de la région donnant également leur accord.

La restauration et la viabilité des populations de vautours sont en lien étroit avec l'élevage ovin qui fournit l'essentiel des ressources consommées par ces oiseaux, créant ainsi une belle synergie entre les vautours et les

hommes.



Site envisagé pour la mise en place d'une placette d'équarrissage « pédagogique »
Vallée du Causse de Montardier

Cependant tout ceci doit être mis en place avec doigté « *ne pas trop intervenir, permettre à chacun hommes et animaux d'être à leur place et vivre en incluant et non pas en excluant* » (M.P Puech, vétérinaire, Goupil Connexion).

Un projet global et éthique



Et le projet prend alors une toute autre tournure, l'économie, l'écologie, l'éthique, y trouvent maintenant leur compte, dans un engagement collectif qui lie dans une même démarche, les politiques, les éleveurs, les consommateurs, les spécialistes de l'environnement.

Le territoire Cévennes-Garrigues ne peut être que grand pour avoir su associer politi-

ques et éleveurs, proposer des alternatives locales, responsables et économes en s'éloignant de l'extensif, inadapté dans nos régions. Les notions de déchets, de toxicité sont ici remplacés par la notion de richesse. La valorisation et le recyclage biologiques deviennent vecteurs de vie, d'équilibre, de beauté, dans une relation hommes-animaux-nature harmonisée.

L'homme est, sans aucun doute et cela se confirme, un des plus grands prédateurs de la nature, en se reconnaissant comme tel, en acceptant en conscience de donner la mort tout en respectant sa propre dignité et celle des animaux, en acceptant de remettre ses déchets dans le vaste cycle biologique qui nous relie à elle, il reprend sa vraie place avec honnêteté et responsabilité.

Nicole Clément

Bibliographie :

1. Brochure Goupil Connexion : *Pour des Garrigues et Cévennes vivantes. Elevage et nature en partage*
2. Projet de stage Année 2015 – 2016: *Comparaison entre deux modes de traitement des déchets animaux : Les placettes de recyclage et l'équarrissage industriel.* Margot Deleule, Anaïs Desmarécaux, Benoît Ginet, Samba Niang, Sally Pugliese Master 2 Biologie Écologie Évolution.
3. Revue Reporterre 17/02/2017 *Des petits paysans veulent faire de l'abattoir du Vigan un exemple éthique.* Pierre Isnard-Dupuy
4. Brochure LPO Grands Causses : *Réintroduction et conservation des vautours dans les Grands Causses : Les vautours nettoyeurs de la nature*
5. Le livre blanc « *Pour une mort digne des animaux* » Jocelyne Porcher, Elisabeth Lécrivain, Nathalie Savalois, Sébastien Mouret ; Les Editions du Palais, 2014.

Le vautour purificateur



Le vautour est un rapace de grande envergure (plus de 2m pour certains), capable de voler jusqu'à plus de 10.000m d'altitude, ce bel oiseau entretient avec l'homme des rapports ambigus, déifié par cer-

tains honni par d'autres.

Dans les temps anciens, chez les égyptiens par exemple, la déesse vautour Nékhet, au même titre que le cobra, ornait la tiare du pharaon pour le protéger. Lorsqu' en 1922 l'Anglais Carter découvre le trésor de Toutankhamon vieux de plusieurs millénaires, il y trouve des bijoux. Parmi ceux ci un splendide pectoral, en or, cornaline et terre cuite émaillée représentant un vautour. Il enserme dans ses pattes le soleil et symbolise celui qui n'a pas de fin, l'éternité. Chez les aztèques également, le condor est le symbole du pouvoir créateur, il est l'incarnation du processus même de la vie faite de naissances et de morts.



Mais par ailleurs, ce rapace, par le fait que c'est un charognard, un nécrophage : il ne mange que des animaux morts, a aussi inspiré de l'inquiétude, du dégoût, voire de la peur conduisant durant le XIX ème siècle à sa quasi totale destruction et disparition de nos montagnes françaises. En 2010, 14 espèces sur 23 (soit 61 % des espèces de vautour) étaient

menacées d'extinction, ils reviennent, réinsérés avec succès dans les Alpes et sur les Grands Causses.

En plus des animaux issus de la faune sauvage dont il se nourrit, une grande partie de ses ressources alimentaires provient des cadavres de bétail issus de l'élevage des hommes. Aussi, cet oiseau sauvage vit en nécessaire symbiose avec les hommes puisque son existence est directement liée à une activité humaine : le pastoralisme. Mais, à la différence du loup, de l'ours ou du lynx le vautour n'est pas un prédateur, il ne mange que des animaux morts. Il n'est donc pas dangereux bien au contraire ! En contribuant à éliminer avec rapidité les cadavres de bétail il apporte aux éleveurs une aide non négligeable et il est de ce fait protégé car sa conservation est aussi un enjeu important de la biodiversité.

« Là où il y a des troupeaux, il y a des vautours »

Cet adage du temps des romains traduit une réalité : les vautours sont le maillon clé de l'équarrissage naturel. Ce processus fait intervenir les quatre espèces de vautour présentes en France, chacune ayant sa spécificité alimentaire :

le Vautour fauve consomme les tissus mous (muscles, viscères,...),





le Vautour moine (plus léger, plus agile, avec des ailes de 3 m d'envergure) déchire les tissus coriaces (peau, tendons, cartilages),

le Gypaète barbu (le plus rare, de 2,40 m à 2,80 m d'envergure) consomme le squelette : os, pattes, tendons (quand les os sont trop gros, il les jette sur des roches afin de les casser).



Le Vautour percnoptère (petit vautour migrateur de 1,60 m d'envergure) picore les restes autres que les os.

Ce mode d'équarrissage présente paradoxalement peu de risques sanitaires, au contraire, puisque l'estomac du vautour ayant un PH très acide (de 1 à 1,5) est capable de détruire une grande partie des bactéries et agents pathogènes ingérés, dont la Toxoplasmose, la Brucellose, le Charbon bactérien,...

Les avantages de l'équarrissage naturel sont finalement nombreux :

- *il permet d'éliminer les cadavres* dans des secteurs isolés (estives) et de gagner un temps appréciable pour l'éleveur ;
- *il évite ainsi toute source de pollution* pour le milieu naturel ; même dans les secteurs desservis par l'équarrissage industriel, les vautours éliminent plus rapidement les cadavres, ce qui est très apprécié par les enleveurs sur le plan économi-

que, il s'agit d'un service gratuit, sur le plan environnemental, le recours à l'équarrissage est bénéfique pour le bilan carbone, et enfin, sur le plan sanitaire, alors que l'on pourrait suspecter les camions d'équarrissage d'être des vecteurs de certaines maladies, le Vautour fauve est considéré comme un « cul de sac épidémiologique ». Autant de bonnes raisons pour se réjouir du retour de ces « grands voiliers » dans le ciel de nos vallées.

Notre territoire offre par sa nature montagnueuse, escarpée, peu peuplée, des possibilités ayant toutes les caractéristiques d'un lieu idéal.

La commune de Saint Laurent le Minier consultée, serait d'accord pour proposer, sur un ancien site minier, un espace permettant de créer deux placettes. L'une, en hauteur sur le Causse de Mondardier qui servirait pour le recyclage des déchets de l'abattoir, l'autre un peu plus bas, aux abords d'une petite route, proche de Saint Laurent le Minier. Elle fonctionnerait à la demande, permettant une observation à proximité des rapaces, créant une offre touristique et quelques emplois en lien avec cette animation (Projet piloté par Goupil Connexion).

Les vautours sont déjà revenus dans ce secteur et cette nouvelle implantation constituerait une continuité écologique avec le secteur des Grands Causses, site de reproduction du vautour fauve, du vautour moine et du gypaète barbu.

Nicole Clément

réf : Rapport de mission interministérielle d'expertise n°13135 CGAAER - CGEDD. « Le vautour fauve, un équarrisseur naturel » Christian Démolis, François Roussel, Septembre 2014

Photos Bruno Bertheny LPO Grands Causses

Voyage en Chine

*« La vie est un livre, et ceux qui ne voyagent pas n'en lisent qu'une seule page... »
Saint Augustin*



到中國旅行

**Le voyage en Chine de Zoé et Léa Vignal au printemps 2016.
De Saint Martial à Pékin, un voyage merveilleux,
comme Marco Polo !**

Léa et Zoé nous racontent :

- Je suis Zoé, j'ai 7 ans je suis en classe de CE1, j'habite à Saint Martial avec ma famille. J'aime ce village qui est « paumé » où personne nous embête, où on peut se promener dans les rues, jouer dans le pigeonnier. On est bien ici !
- Je suis Léa, j'ai 11 ans, et, je suis partie à la découverte de la Chine du 1 mars au 22 mars 2016 avec mon papa, ma maman, ma sœur Zoé, qui a 7 ans, mon parrain, ma tatie Yi Sun et Sia, mes cousins et cousines. Tous les huit nous avons voyagé à travers la Chine, découvert ce pays immense et étonnant, ses villes, ses monuments, bien sûr, mais surtout nous avons eu la chance et le plaisir d'être reçus dans la famille de ma tatie.

Nous allons vous relater ce voyage extraordinaire :

Léa : Nous avons visité beaucoup de lieux , de monuments, de restaurants ! Les chinois sont des gens très calmes et bienveillants ils ont une culture différente, ils ont une langue compliquée mais on arrivait à se comprendre. Nous avons fait des selfies tous les jours ! Ce que nous avons le plus aimé c'est la place « Tien An Men » elle est immense !

Zoé : Et surtout la grande muraille, elle est si impressionnante !

Léa : Nous avons découvert une nouvelle cuisine, les chinois mangent tout le temps !

Zoé : Ce que nous n'avons pas aimé, c'est la pollution à Pékin, c'est terrible ! Tout le monde porte des masques, la nuit tombe tôt à cause du nuage de pollution

Léa : Nous avons été gênées par des odeurs que nous ne connaissions pas comme l'œuf pourri ou une hygiène pas toujours impeccable. C'est un pays de paradoxe modernité et pauvreté, petites rues anciennes et très beaux bâtiments de ville moderne.

Léa : Nous avons pris beaucoup de photos et fait un carnet de voyage, une sorte de journal de bord. En voilà des extraits :

Jour 1 : Pékin-Beijing

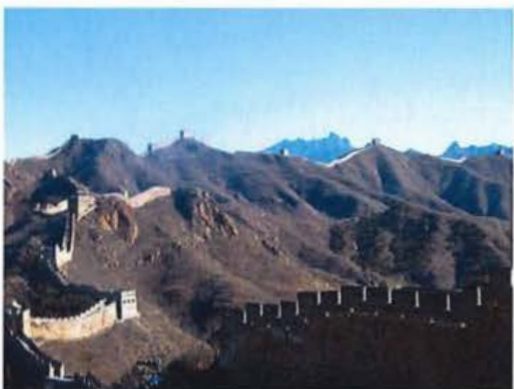
Vol Nice -Dubai (6h de vol) et Vol Dubai - Pékin-Beijing (7h de vol).

Jour 2, 3, 4 : Pékin-Beijing

Après avoir récupéré du décalage horaire (+7h), nous sommes allés visiter la place Tiananmen. C'est très grand.



Le lendemain, réveil très tôt pour partir à la Grande Muraille de Chine. Nous sommes montés jusqu'en haut d'un des cotés.



Nous avons testé le taxi de Pékin où il y avait beaucoup de circulation, puis nous sommes allés dans un restaurant où sur la table il y avait un plateau tournant : tofu grillé, poulet sauce soja, fruit du dragon chaud, ravioli fourré à la viande et crevettes.

Le surlendemain, nous avons fait du pouss-pouss. Quelle rigolade !!!

Nous sommes allés dans les ruelles de Pékin et avons mangé du scorpion grillé, crêpes, brochette de bœuf et poulet grillé. Puis après nous avons dû prendre le train pour aller à Suzhou (5h de trajet).

Jour 5 et 6 7: Suzhou Hangzu

Il a plu beaucoup et puis il a fait grand froid, nous avons pris le bateau pour faire le tour du lac et aller sur une île. Le soir, visite d'un marché de nuit où nous avons acheté quelques souvenirs.

Jour 9, 10, 11, 12, 13, 14 :**Hangzu-Whuzen-Nanchang,**

Départ d' Hangzu pour Wu-Zen voiture typique style mini van, 30 min de TGV et encore mini van.

Merveilleuse balade, découverte de la Venise chinoise et dodo chez l'habitant.

**Jour 10 : Wu-Zen Wu-Yuan**

Départ de Wu-Zen pour Wu-Yuan

Nous avons pris un téléphérique pour aller admirer une vallée toute fleurie de jaune. Le chemin ressemblait à celui de Saint-Martial. Et le soir TGV de 2 heures pour aller à Nanchang (ville de ma Tatie).

Jour 12, 13, 14 : Nanchang

Déjeuner en famille, il y avait : du poisson, des crevettes, du riz et toutes autres spécialités chinoises.

Le lendemain, visite chez la sœur de ma Tatie Sia et nous allons chercher sa fille à l'école.

A chaque sortie d'école les enfants se mettent tous en plusieurs files indiennes et dansent.

Dernier jour à Nanchang : Nous avons marché dans les rues de Nanchang, le soir, dîner avec toute la famille de ma Tatie.

Jour 15, 16, 17 : Hong-Kong

Nous sommes tous malades (Gastro « turista »). Nous prenons un avion pour aller à Hong-Kong.

Le lendemain, nous faisons la queue pendant 2h pour aller voir le Bouddha. A quoi sert le Bouddha? D'après la légende le Bouddha protège tout Hong-Kong. Après l'avoir vu, nous sommes allés dans un grand marché, puis nous avons pris pleins d'escalators car les rues étaient trop raides pour les monter (style San Francisco quartier Soho, restaurants européens).

Dernier jour à Hong Kong, Visite au Sky 100, c'est une tour où l'on monte au 100ème étage et à 400m du sol en seulement 1 minute, de cette tour nous voyons tout Hong-Kong.

Voyage en Chine, suite et fin....

Jour 18 : Hong Kong / Nice



Journée tranquille mais triste car nous ne sommes plus 8 mais 4.

Le soir à 00h00 nous prenons un avion pendant 6 heures pour aller à Dubaï (4h d'escale), et après nous prenons un autre avion pendant 7h et nous arrivons à Nice.

Quelle transition, la veille à Hong Kong, et le lendemain à Saint-Martial. Wouah !!!

Léa et Zoé Vignal



POUR CONCLURE :



Léa : « J'ai adoré ce voyage c'était magnifique ! J'ai vu des choses totalement inédites ! J'ai découvert une culture totalement différente de la nôtre, une population très accueillante (selfies quotidiens). Nous avons partagés plein de moments extraordinaires et enrichissants ; au niveau culturel et familial !!! »



Zoé : « Ce que j'ai aimé le plus c'est la place Tien an men, elle est immense et aussi la muraille de Chine, nous sommes montés jusqu' en haut ! Nous sommes aussi allées dans un grand parc où il y avait plein de jeux et dans une boutique de jouets et souvenirs.



J'ai pu recueillir ces informations et ces documents lors d'une petite interview que nous avons réalisé un dimanche matin avec Léa et Zoé.
TOUTE UNE AVENTURE !!!

Annick Maraval

Canyoning sur l'Amarine

C'est un petit coin de paradis, préservé du tourisme de masse (et que l'on voudrait garder ainsi) qui se dévoile lorsque vous faites l'effort d'aller au-delà des limites du village. Pour y accéder, deux choix s'offrent à vous
Par la route en voiture, prendre la route qui descend après le restaurant en direction du Col de la Croisette, arrivés au Col, tournez à droite et continuez pendant quelques temps jusqu'au pont du Passadou que vous traverserez pour vous garer de l'autre côté, en faisant bien attention à ne pas boucher l'accès de la route.

Par le chemin de la Poujade à pied (pour les furieux), jusqu'au Col de l'Astric, puis il vous faudra suivre le même chemin que par la route après le Col de la Croisette. Soyez bien chaussés, car les bogues de châtaigne et les pierres sont pléthore sur ce joli parcours.

Sur ces deux parcours, profitez du paysage où vous pourrez découvrir le village d'une autre manière !

C'est le moment de s'équiper pour commencer la descente

Le baudrier est impératif pour descendre, même s'il ne sert que deux fois normalement. Une corde de 20 mètres sera également nécessaire ainsi qu'un Huit.

C'est parti, vous commencez votre descente en retraversant le pont et en descendant à gauche de celui-ci, là vous arrivez à un premier gour (cuvette !), si vous voulez vous pourrez vous y baigner avant de partir à la découverte de la rivière.

Commencez la descente dans la rivière après celui-ci, l'aventure commence...

C'est un enchaînement de gours qui



se succèdent, avec plus ou moins de fond et souvent des habitants inattendus, petits poissons, têtards, grenouilles, sangsues et vipères d'eau (ça c'est moins sympa), suivant les saisons. En général ce ne sont pas les petites bêtes qui mangent les grandes, mais soyez tout de même attentifs et surtout respectez l'environnement, la faune et la flore sauvage de l'endroit où vous vous trouvez.



Deux spits ont été fixés au départ d'un tobogan très raide, ils permettent de placer une corde qui servira à guider votre descente, peu de temps après, à la jonction du Rieutord et d'un ruisseau sur la gauche, remontez à droite et cherchez les deux spits qui permettent la descente dans le gour du Fer.

Avant de passer toutes ces grosses marmites, vous verrez sur la droite un tunnel qui a été creusé pour l'irrigation, vous pourrez vous y aventurer avec une frontale étanche, si vous aimez marcher à quatre pattes dans un lieu un peu sauvage (feuilles), claustrophobes s'abstenir !

Après le gour de Fer vous passerez sous une miniature du pont du Gard (pont de Gorgues) et après avoir passé deux petites prises (sorte de mini retenue d'eau semi artificielle) vous arriverez à votre véhicule, si vous avez préféré la navette, sinon encore une petite montée à faire pour retrouver votre voiture, attention à ne pas prendre l'embranchement du mauvais côté.

Comptez 2 heures de descente, fin juillet, attendre une grosse pluie avant de partir, sinon le lit de la rivière sera presque sec et en août oubliez ! **BONNE BALLADE !**

Isabelle Lecharme Roux

Photos : Association Val de l'Elbès



Le jardin des Sambucs

Promenade dans un jardin remarquable et remarqué

Nous vous proposons un carnet de voyage dans un jardin libre et joyeux, et une rencontre avec Agnès la jardinière.

Difficile lorsque l'on pénètre dans ce lieu hors du temps de concevoir qu'il répond à une demande aussi « administrative » qu'un label .

L'on s'y sent en effet immédiatement happé et entouré par une nature savamment laissée à l'état sauvage et une création artistique multiple, colorée et inventive.

Agnès, ancienne chevrière a su mettre en valeur une connaissance de la nature acquise durant cette période, pour prendre soin des lieux avec son compagnon et ses enfants, chacun dans son domaine mais dans un esprit collectif.

A l'origine c'était une propriété familiale de 3000 m² dont on a conservé certains éléments comme le poulailler.

On dit souvent qu'un jardin ressemble à son propriétaire, mais dans le cas du Sambuc, c'est le jardin qui propose. Les plantes qui arrivent et s'installent spontanément, sont préservées et favorisées. Mais on y trouve aussi les plantes échangées avec diverses connaissances et qui ont poétiquement pris le nom de la personne qui l'a fournie .

Cependant ne nous trompons pas, l'humain y est omniprésent, car dans ces lieux œuvrent une Jardinière, un Bâtitteur et une Cuisinière qui façonnent l'eau, la terre, la pierre, les végétaux au gré de leur imagination et de leurs envies, en préservant soigneusement leurs hôtes insectes, tritons, grenouilles qui se sont installés dans la place.

Agnès, la jardinière, est habitée par l'endroit, elle l'explique comme elle le vit, avec passion et une forme de générosité, car si elle parle de son jardin, elle parle tout autant de tous les artistes qui y exposent leurs œuvres et font partie intégrante de sa propre créativité, Lydie et ses bois rouges, Darluna et le peuple des fontaines ou Claire Schneider et ses tissages magiques.

Elle offre au plaisir de ses hôtes des trouvailles et des images insolites.

Nicholas le bâtisseur va choisir dans la rivière des pierres, pour façonner des demi-sphères creuses où sont installés coussins et plaids

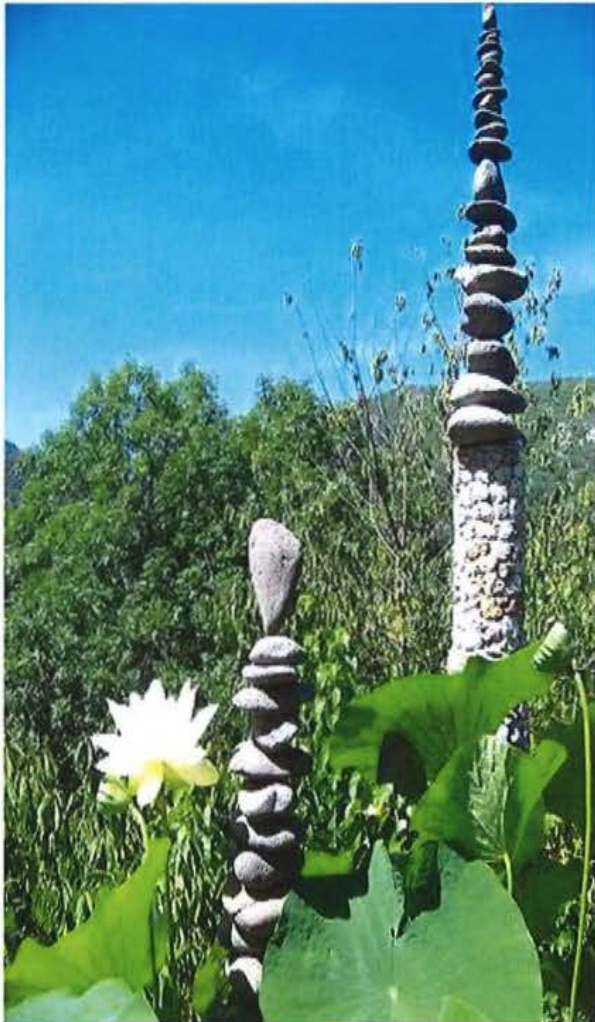


formant un cocon original et paisible, propice à la rêverie. Plus loin ce sont des totems déroutants et surprenants, qui exploitent la verticalité du jardin. A la demande d'Agnès, ils parsèment Sambuc.

Après notre déambulation pleine de découvertes, Marie-Lou la cuisinière, propose un « croque jardin » accompagné d'un verre d'hibiscus.



Nous eûmes le plaisir de déguster une soupe de betterave menthe et coco, une salade de pois chiches miel et mandarine accompagnée de lamelles de courgettes sauce à l'amande ainsi que des roulés de chèvre aux fleurs. Une douce note sucrée pour nous ravir : crème de coco crumble croûte de noisette.



Elle façonne des plats végétariens délicieux avec les produits du potager qu'elle cultive, mis en valeur par un subtil dosage d'épices, le tout servi sous de grands parasols colorés . A cet endroit, le regard aussi est sans cesse sollicité car sont exposés toutes les créations d'artistes locaux. Par exemple « les fifolettes » de l'artiste Darluna accompagnent le repas des visiteurs. En ce lieu, êtres vivants et choses (pierres, bois, et œuvres d'art) ont trouvé leur place, parlent leur propre langue et vivent en joyeu-

se harmonie ! ils furent source d'inspiration de notre promenade... Ne manquez sous aucun prétexte ce lieu magique !

Catherine Chaussumier , Annick Maraval



« Les fifolettes » de Darluna



Le Jardin des Sambucs

jardin.sambucs@msn.com
06 82 49 59 19

Ouvert en saison de 10h à 19h

Le Villaret,

30570 Saint-André-de-Majencoules



L'arrivée du téléphone à Saint Martial

La première cabine téléphonique installée à Saint Martial l'a été au Rulladou dans la maison de Monsieur Henri Salançon (actuelle maison de M et Mme Bray). Henri Salançon en était le gérant et elle aurait servi la première fois à accueillir l'annonce de la guerre de 1914 ! Lorsqu'en 1927 M. Salançon décide de partir à Nîmes avec quelques unes de ses ouvrières, pour développer dans cette ville sa petite manufacture de bonneterie (bas et chaussettes), se pose le problème de son remplacement. Les délibérations du conseil municipal font état des difficultés rencontrées :

Session extraordinaire du 13 mars 1927 (maire Jean Prosper Viala) : Désignation d'un gérant de la cabine téléphonique en remplacement de M. Salançon Henri.

Monsieur le maire fait connaître au conseil que M. Salançon ne pouvant plus gérer la cabine téléphonique, à partir du 20 mars courant, il y a lieu de désigner d'urgence son remplaçant, or aucun candidat ne s'est présenté après les publications qui ont été faites dans la commune. Plusieurs membres du Conseil municipal désignent Mlle Julie Ducros comme titulaire et Mlle Marcelle Ducros sa sœur comme suppléante. A l'unanimité, le conseil accepte ce choix.

Mais le 14 Août 1927

M. le maire communique au Conseil une lettre en date du 27 juillet 1927 par laquelle M. le Directeur régional des postes l'informe que la candidature proposée par le conseil municipal ne peut être agréée le conseil devant choisir entre les candidatures de MM Bosc Jean et Matal Urbain. Le conseil soucieux de hâter la réponse du service de la cabine téléphonique après une fermeture de plus de trois mois, que la population de la commune considère comme un scandale..... à l'unanimité..... rejette absolument comme inacceptables les candidatures de MM Bosc Jean et Matal Urbain pour les motifs suivants :

Bosc Jean, facteur auxiliaire, ne peut, vivant seul, assurer le service du téléphone de plus, le sus nommé, ne jouit pas de la plénitude de ses facultés mentales, M. Matal Urbain ne présente pas les conditions suffisantes de moralité,

Le conseil se voit dans l'impossibilité de trouver un autre candidat que Mlle Julia Ducros proposée par la délibération du 13 Mars, aucune autre personne ne présentant sa candidature ou ne voulant accepter ces fonctions. De ce fait, le conseil municipal se verrait obligé de démissionner, ne voulant pas prendre lui même, la responsabilité de la continuation de l'état de choses actuel.

27 octobre 1931 : Internement de Jean Bosc à l'asile de Montevergues

Le maire communique que à la suite de plusieurs actes de démence, du sieur Bosc Jean Félix, le maire a été obligé de constituer un dossier concernant le sus nommé. A la suite d'une plainte adressée à la direction des PTT (Postes, Télégraphe, Téléphone), la gendarmerie se rendit à Saint Martial aux fins d'enquête et M. le préfet prit un arrêté d'internement à Montevergues et le 21 du mois de décembre, les agents de l'asile sus désignés vinrent le chercher.

De fait la cabine sera cette année là, installée dans l'épicerie de Marcelle, Place de l'Eglise. Une cabine ? c'est beaucoup dire, le téléphone était dans l'épicerie, caché par un paravent, on y accédait après que l'opératrice ait obtenu la communication et l'on commentait ensuite ensemble et avec les éventuels clients présents dans la boutique, la réception : la confidentialité était donc limitée !!

En avril 1936 : (maire Georges Viala) le service postal est transformé en Agence postale
« les mandats, plis recommandés et autres opérations postales qui ne peuvent se faire qu'à Sumène, se feront au bureau de Saint Martial chose très avantageuse pour le public. La dépense (pour cette transformation) sera minime (711frs 75) somme fixée par le service des postes pour le transport du courrier de Sumène à Saint Martial, part de la commune»

En 1955 la cabine téléphonique et l'agence postale sont transférées au Trive, Yolande Guibal en assurant dorénavant la gérance, ceci jusqu'en 1981. Et les anciens se souviennent du courrier récupéré à bicyclette, par n'importe quel temps, au bureau de poste de Sumène, par les facteurs : Fabian Bousquet et Noémie Delon d'abord, puis Joseph Salendres et Francis Guibal ensuite, Jean Paul Salendres a également effectué ce travail. Le dit courrier arrivait de Nîmes par fourgon et continuait ensuite sa route vers le Vigan et Alzon. Après qu'il ait été départagé entre Sumène et Saint Martial, notre facteur remontait avec un sac bien rempli à Saint Martial où il arrivait autour de 8h30. Francis Guibal fut le premier à assurer ce service en utilisant sa moto alors qu'il aurait du le faire à vélo !! Ce n'est qu'en 1970 que Sumène prit le relais du transport du courrier par des facteurs motorisés.

Le courrier était trié à l'agence postale en deux tournées, pour les deux facteurs, celui qui distribuait les campagnes du haut, celui qui distribuait celles du bas. Les tournées se faisaient à pied et à l'exception de quelques mas très isolés, toute la population avait son courrier avant midi. Nombreux étaient ceux qui s'abonnaient au « Midi libre » ou au « Provençal » qu'ils recevaient ainsi journallement.

Les télégrammes, indispensables à cause de l'absence de téléphones, étaient souvent malheureusement porteurs de mauvaises nouvelles. Ils étaient transmis à pied dans le village et les hameaux par des porteurs ou porteuses de télégrammes payées à la course. Marie Durand (la maman d'Emilienne et de Francine) fût la première, puis Paulette Mourgues la suivit ensuite. Le Trive et le Galinier, où Paulette habitait, étant très proches à vol d'oiseau, le texte en était souvent hélé de vive voix depuis le parapet !!

Les progrès modernes ont certes apporté certaines améliorations à ce service, mais la fiabilité de même que la qualité humaine de l'ancienne façon de faire peuvent rendre certains nostalgiques !

Yvon Guibal, Nicole Clément

Nos remerciements à Christian Salendres dont les souvenirs précis nous ont aidé à préciser certains aspects.



Un métier, une passion : l'horloger de Sumène

Vous êtes sans doute passé des milliers de fois devant, sans vous y arrêter.

Placée sur le périphérique de Sumène en direction de notre si charmant village de Saint Martial, elle est là sa boutique. Elle ne paie pas de mine, plutôt poussiéreuse sa devanture! Elle ressemble à une caverne sombre, laissant au regard une impression d'être toujours fermée, vide !!

Hors, que nenni ! Abusez de votre curiosité, mesdames messieurs ; en poussant cette porte, vous découvrirez un univers de beauté et de sons où, Hubert, en bleu de travail, fusionne au sein d'un centre de chirurgie de montres n'ayant pas l'âge de l'électronique et des pendules anciennes qui s'affolent ensemble lorsqu'elles ont la parole du temps.

Du travail, il ne manque pas !! Imaginez, le comptage du temps existe depuis la pré-histoire! Son temps à Hubert, il est réglé. Le lundi, vous ne le trouverez pas à sa boutique, il entretient les horloges et les carillons de la région languedocienne.

Du mardi au vendredi, il reçoit sa clientèle privée venant de toute la France et même de l'Europe. Hubert est un spécialiste renommé !

Hubert a commencé jeune, vers 14 ans.

Mathématicien à sa façon, il donne un deuxième souffle aux horloges de sa famille. Sa vocation est innée, son destin tracé. CAP d'horlogerie, diplôme de métiers d'art et compagnonnage d'horlogerie monumentale auprès des grands maîtres français en poche, son savoir-faire et ses compétences le placent entre l'histoire des techniques anciennes, la marqueterie, la dorure, les patines de bronze et la restauration monumentale de patrimoine, l'entretien d'horloges dressées sur les clochers de nos églises (ou mairies !). Micro mécanicien, il redonne vie aux automates remuant bras et jambes grâce à de multiples rouages s'imbriquant les uns aux autres. Il fait de nouveau gazouiller les oiseaux et les danseuses des boîtes à musique de notre enfance, il fait tourner les astres des astrolabes (horloges astronomiques indiquant la position des astres et des planètes) nous entraînant dans les réalités du monde qui nous entoure!



Originaire de Sumène, à ses heures perdues, il signe ses propres créations d'horloges/astrolabes avant d'endosser le costume d'un spéléologue ou de se glisser dans la peau d'un organiste faisant chanter les petits communiants de la paroisse de Sumène. Hubert aime la variété dans son travail !! Grand, fin, élancé, doté d'une silhouette athlétique, c'est un artisan simple, doté d'un rire communicatif rehaussé de deux yeux rieurs. Communicatif passionné, il se fera un plaisir de vous expliquer l'histoire de la prise en conscience du temps et les secrets de la mécanique d'un rouage parfait.

Je n'ai qu'un message, mesdames et messieurs, si vous avez un patrimoine dormant dans votre grenier, un souvenir à réparer, le désir d'entendre de nouveau le son du carillon de votre enfance redonnant vie à votre grand-mère, de revoir encore et encore trotter la montre de votre grand père, hâtez-vous de confier en réparation votre souvenir. Notre horloger va bientôt prendre sa retraite ! Hélas, vous imaginez bien qu'aucun jeune ne prend sa relève!

Anne Bergamaschi



Une rencontre inattendue !

Le micro-tourisme en France est susceptible de charmantes et savoureuses aventures. Laissez moi vous conter celle ci.

A l'occasion d'un week-end d'avril, nous étions mon époux et moi même en promenade le long des berges du canal du midi. A deux pas des grands axes routiers c'est un univers calme et apaisé où, tout à coup, le temps prend une autre dimension. Au rythme de vos pas, ou bien si vous le voulez sur une bicyclette, vous pouvez, pendant des heures, suivre ce long ruban d'eau verte où sous les frondaisons des grands platanes (elles se mitent malheureusement de plus en plus !) le soleil joue de toutes les nuances dans un miroitement fascinant. Cette promenade douce, nous mena finalement jusqu'à un joli port, celui de Capestang.

Par contraste, l'animation qui y régnait nous surprît : une fête se tenait là, autour de multiples péniches rangées sagement le long de la berge. Sur le chenal de nombreux stands chantaient les louanges des vins de la région que les passants n'hésitaient pas à tester avec assiduité. Par ailleurs, plusieurs professionnels proposaient des locations de péniches sur un ou plusieurs jours. Echangeant quelques questions avec l'un d'eux, celui ci nous demanda d'où nous venions des Cévennes, pas bien loin d'ici, un petit village entre Ganges et le Vigan, Le Vigan ? Mais savez vous que vous avez ici un propriétaire de péniche qui est du Vigan ? allez le voir, il est accueillant !! Il est sur la vieille barque de poste, qu'il a lui même reconstruite, vous ne pouvez pas le rater !

Et c'est ainsi que, sans l'avoir aucunement prémédité, nous rencontrâmes Robert Mornet que tant d'anciens parmi vous connaissent bien ! Il est renommé à Saint Martial pour le rôle éminemment dynamique qu'il a tenu durant les années quatre vingt au-

tour de la création et de l'animation de la St Blaise. Il en garde un souvenir d'une intensité poignante, submergé d'émotion à l'évocation de notre village et de cette période qui reste pour lui, c'est manifeste, un des grands moments de sa vie.



Et comme c'est un passionnant conteur, il lâcha ce jour là, au grand dam des autres personnes présentes dans la péniche, les explications concernant la reconstruction, faites par ses soins, d'une embarcation de 1818 qui faisait le transport de passagers entre Toulouse et Agde. Saint Martial prit immédiatement dans son discours toute la place, avec le nom des acteurs de cette époque irremplaçable : Adrien Salançon, Michel Combes, Claude Molières (« eux arrivaient à faire du bon vin, ce qui n'était pas le cas de tous ! ») ainsi que Bernard Bresson qui est le parrain de sa dorénavant célèbre « barque de poste ».

Nous célébrâmes ces retrouvailles inopinées autour d'un cubitainer de vin rouge, l'occasion évidemment de revenir sur la création de cette boisson mythique inventée pour la St Blaise : « Le bicarel »

« Le bicarel, voyez vous, c'est une boisson qui a du sens, et son nom a été proposé par Monsieur Arjalas, c'est lui qui en a eu l'idée ! Parce que de tout temps, le lundi après la St Blaise, se déroulait à St Martial, une foire des bicarels. Les bicarels c'étaient des vendeurs de peaux séchées de moutons ou de lapins. Souvent des bergers qui venaient des montagnes pour les vendre ce jour là.

Le bicarel il ne peut pas se boire ailleurs qu'à St Martial, il est fait à St Martial pour St Martial.

« Comme je disais, le vin des propriétaires c'était en général une piquette et donc, pour la fête, on achetait du vin blanc « à étoiles » c'était Jeannette qui le vendait. Alors dans le bicarel on a mis de la carthagène (ça la carthagène à St Martial elle était bonne !), du vin blanc « à étoiles » et de la crème de châtaigne, c'est comme ça qu'elle est née cette boisson !

...Et sans doute ne savez vous pas qu'il y avait au début du bal, un rituel : il y avait une assiette avec une pomme qui tenait sur 3 louis d'or. L'homme du couple qui ouvrait le bal, au moment où il invitait sa cavalière, devait mettre une pièce sur cette assiette. La dame, elle tenait un mouchoir brodé. Bien sûr je ne faisais pas tout ça pour de l'argent, le bénéfice de la fête on le donnait à l'église.



Une fois il a permis, je me rappelle, d'acheter un aspirateur !

« Maintenant, voilà ce que je vous propose : avec ceux qui veulent, vous venez passer une journée avec moi et mon équipage sur le canal : pas de photos, pas de portables ! Mon amie est dessinatrice, elle croquerait les gens et je vous ferai faire un tour, pas plus de 10 à la fois, sur le canal, dans ma barque ». Chiche ?

Nicole Clément



Contact :

Robert . Mornet,
La Cairol 30120 Avèze
04 67 81 13 10 ; 06 47 74 30 50 ;
barquedeposte@hotmail.fr

Vous qui passez sans me voir !



*« Vous qui passez sans me voir,
Sans même me dire bonsoir.... »* (Charles Trenet)

C'est la vérité, personne ne me voit. pourtant je brille comme rarement. Mais pas le soir, je suis volage, enfin errante plutôt. Depuis quelque temps, je me montre du côté de Camporiol pour les Saint-Martialais du village. N'allez pas croire que ce phare qui monte dans le ciel déjà éclairci est un OVNI ou bien la Station Spatiale ISS que

Thomas Pesquet l'astronaute aurait quittée en laissant la lumière allumée ou encore l'astéroïde du Petit Prince de Saint-Exupéry où l'allumeur de réverbère aurait mal fait son travail ! En vérité je suis du matin, je suis du soir, je veux surprendre pour qu'on me cherche, pour attirer l'attention. Je sais bien que dans les villes, il y a belle lurette qu'on ne voit pas grand chose au plus près de l'horizon au delà de la maison du voisin.

A Saint Martial, si vous avez de la chance ! les horizons sont limpides : regardez moi, regardez les autres étoiles.

Paul Verlaine dit des choses jolies dans son poème, « l'heure du berger », mais il n'observait pas le ciel !

*« Les chats-huants s'éveillent, et sans bruit
Rament l'air noir avec leurs ailes lourdes
Et le Zénith s'emplit de lueurs sourdes,
Blanche, Venus émerge et c'est la nuit.*

Pour vous terriens, mes amis, je suis blanche c'est vrai mais je suis toujours du côté du soleil et le soir, contrairement à ce que dit le poète, je n'émerge pas, je me couche !

Alain Clément



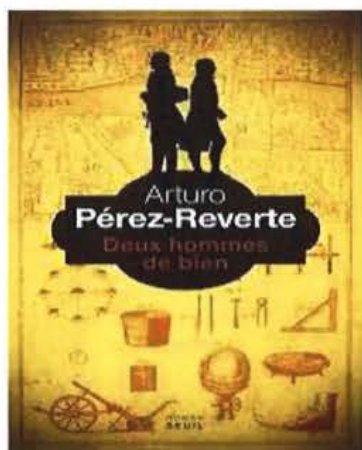
*La bibliothèque communale (salle de la Cure) est ouverte durant l'été
les mercredis et samedis après midi de 15h30 à 17h30
Venez rencontrer les bénévoles, discuter un moment, boire un café
Et pourquoi pas repartir avec un livre.*

Lectures buissonnières

Nouveauté :

Deux hommes de bien (Hombres Buenos),
Arturo Pérez-Reverte Seuil 2017

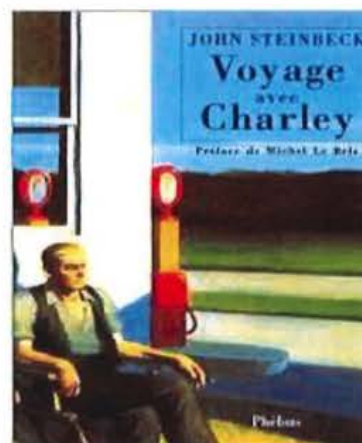
Dans une Espagne toujours sous la surveillance de l'Inquisition, peu attirée par les « Lumières » européennes, deux membres de l'Académie Royale Espagnole vont chercher discrètement à Paris un livre à l'Index : l'Encyclopédie avec ses 28 volumes. Voilà un roman historique bien écrit, très bien traduit. L'auteur, ancien correspondant de guerre est à l'aise dans le récit historique qui nous fait penser à Jean-Christophe Rufin autre ancien aventurier et membre lui aussi de l'Académie... Française. L'originalité du texte est de faire participer le lecteur à la création du roman : l'auteur apparaît à la première personne pour expliquer tel choix d'écriture ou citer l'auteur du XVIII^{ème} où il a puisé des précisions sur des lieux. C'est plutôt stimulant pour le lecteur. On apprend des choses étonnantes sur le conservatisme des élites espagnoles et l'attrait que présentait Paris pour d'autres plus modernes. Et il y a plein de rebondissements dans le voyage de ces deux hommes de bien dont certains voudraient bien faire échouer le projet.



Vieilles plumes :

Mon voyage avec Charley ,
John Steinbeck 1960 réédité par Acte Sud

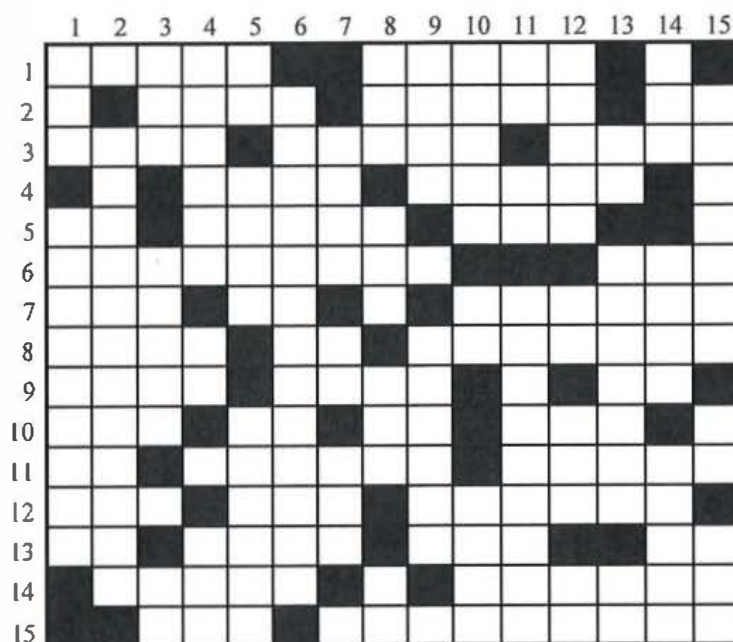
Comment se fait-il qu'il n'y ait pas, en français une édition complète des œuvres de Steinbeck, comme La Pléiade ou Bouquins ? Les Raisins de la Colère, A l'Est d'Eden, Rue de la Sardine, Des Souris et des Hommes... J'ai aimé ces romans puissants d'une grande vérité sociologique avec un réalisme précis qu'on ne trouve pas toujours dans la littérature française. « Mon voyage » avec son chien Charley est un récit simple, cousu d'autodérision que les anglo-saxons savent si bien pratiquer. Steinbeck veut voir ce qui a changé aux USA et entreprend le tour approximatif de son pays. On y trouvera des notes bien prémonitoires sur l'évolution de la société américaine et par conséquent la nôtre (traitement des déchets, abandon des pays ruraux, ..)



Dernière heure : *Je ne savais pas que Edouard Philippe et son copain Gilles Boyer avait écrit des polars pas mal qui se passent bien sur, dans le monde politique, en particulier « Dans l'Ombre » , écrit en 2011 autour d'une élection présidentielle.*

Alain Clément

MOTS CROISÉS de Julien Guerville



Horizontal :

1 Si vous lisez cette définition, c'est que vous n'en faites sans doute pas souvent. Entre en Gard. 2 Vieux con. Incarné par Sacha Baron-Cohen au cinéma dans un film du même nom. Cool au milieu. 3 Coule dans les arbres à l'envers. Solaire à la plage. Et Orbi. 4 Début d'éclipse. Sur la scène ou au barreau. 5 Non croyant phonétique. Cité où l'on ne voit pas les habitants. Gentilhomme voisin. 6 Récolte une seconde fois. Logique ou man. 7 Crabe coupé. Réunion au sommet. Donne la monnaie mais sans le T. 8 Cache chez l'oncle Sam. Chemin de randonnée pris à reculons. Bashung leur faisait la cour. 9 Centre de recherche agricole. Ici d'ici. Initiales à la télé. 10 Mesure agro-environnementale. Petit album. Change tous les 365 jours. A mis à mal la matrice en 1999. 11 Entreprise Individuelle. Chiner de façon désordonnée. Mieux vaut l'avoir dans son jardin, qu'un Gardois comme voisin. 12 Docteur musical. L'Agence. Adoucies par la musique. 13 Aurai~~ent~~ mis un terme à la Disparition de Perec. Faute de moyen. Possessif déstructuré. Tellement british. 14 Résultat sportif. Celui de St Louis a été le premier à traverser l'Atlantique. 15 On s'y baigne plus volontiers. A Cannes comme à Saint Martial.

Vertical :

1 Voir outre-manche. Clochard aux traits de Gabin chez Grangier. 2 Soignent Marguerite ou Brutus. 3 Centime en Norvège. Hors d'œuvre. Démonstratif. 4 Social de nos jours. Vie et mort de l'épicéa. C'est justement ce que vous cherchez. 5 Possessif. Inventa. Toujours plus. 6 Lettre écrite de belles lettres. 7 Production d'insectes. Utile pour qui est sur le trône. Coupe d'Afrique. 8 Piochée dans la rhubarbe. Sol après un tremblement de terre. Trouble le pastis à tel point qu'elle en est bouleversée. Même pour tout celui du monde on ne le ferait pas. 9 Jardin occitan. Plus grand que le poussin. 10 Débuts de forêts. A le. Aussi textoté. 11 Mot d'enfant. A l'origine du Nicaragua. Au bout du rouleau. 12 Route à contre sens. Les initiales de mon pire ennemi. H+H+O. Naissance et mort d'une idiote. 13 Grogne dans les BDs. Accompagne souvent l'entrée. Récupération du temps de travail incomplet. 14 Emploi des jeunes. Trouvées dans une bibliothèque. Appelle doucement. 15 Les Cévenoles savent très bien s'occuper des leurs. Pronom personnel. Enlève.