



Mairie de
SAINT JULIEN DU GUA

Saint-Julien-du-Gua

"FRUITS D'ÉTÉ"

Août 2009

BULLETIN MUNICIPAL

N°15

HYPER U

**Votre centre commercial
à ALISSAS (PRIVAS)**

HORAIRES :

lundi : 8H30 / 19H30
mardi : 8H30 / 19H30
mercredi : 8H30 / 19H30
jeudi : 8H30 / 19H30
vendredi : 8H30 / 19H30
samedi : 8H30 / 19H30
dimanche : FERME / FERME

HYPER



La Clé Du Sac - 07210 ALISSAS
04 75 65 60 55

BAR  **TABAC**

Marie-France Bougnard

07190 St-Julien-du-Gua
04 75 66 85 02

Boulangerie - Epicerie

Chez Gilbert TRIN

Pain au levain, Pains spéciaux, Viennoiserie

«Quiche - Pizza sur commande»

Bar - Dauphiné Libéré

chez D. et M. TRIN

Le Village - 07190 SAINT-JULIEN-DU-GUA

04 75 66 87 39

Depuis 1961

IMPRESSIONS - ENSEIGNES

FOMBON

Textiles et objets publicitaires
B, ches - Adhésifs - Panneaux
Tous imprimés papiers

Avenue de Roqua
07200 Pont d'Aubenas
E-mail : contact@imprimerie-fombon.com

04 75 35 26 84

Francis Vialatte,
plombier

demeurant à Tazuc

téléphone : 04 75 66 65 35 - fax : 04 75 66 63 57

SOMMAIRE

Le mot du maire	3-4
Budgets	5
Mémento	6
Pôle d'excellence rurale	7
Prévention incendie	8-9
Trier ses ordures	10-11
Le Boulanger	12-13
Lucane et glaneur d'images	14
Ecole	15
Les Gualopins	16
Veillées d'autrefois	17
Pêche à la ligne	18-19
Maréchal ferrand	20
Cynthia Dalmais	21
Etat civil	21
Jeu	21
D'écorce et d'aubier	22
Planning de Festivités	22



Impressions Fombon Aubenas

Le conseil municipal remercie chaleureusement toutes les personnes qui ont collaboré activement à la réalisation de ce journal ; Par ordre alphabétique :

Giracht Aubert , Jacques Bury, François Estéouille, Paulette Estéouille, Emmanuel Falguières , Olivier Fourniol, Laurence Hubert , Eliane Loubersac, Daniel Loubersac , Odile Marsal, Denise Nury, Marielle Valentin .

Secrétariat de mairie :

04 75 66 85 16

Email mairie :

mairie.st-juliendugua@orange.fr

Fax mairie : 04 75 66 85 29

Tél agence postale : 04 75 66 85 60

Dicton patois pour l'Ardèche :

Los amics coma los melons forçàs de falses pauc de bons.

Les amis comme les melons,
beaucoup de mauvais, peu de bons.



le mot du maire

Mes amis,

Ce bulletin est celui des beaux jours, la nature est sortie de son sommeil, même si toutes les saisons ont leur charme, force est de reconnaître que la période estivale, chez nous, est bien agréable à vivre.

Cette année , les festivités en plein air ont commencé un peu plus tôt que les années précédentes, le premier Festival consacré à l'image a eu lieu à La Pervenche mi-mai.

Ce fut pour une première édition une réussite et je félicite l'association "La Lucane", nouvellement constituée, pour tout le travail accompli.

J'en profite en cette période de forte activité festive, pour renouveler mon soutien et mes encouragements aux associations de la commune qui se démènent pour animer le pays.

Dans notre société de plus en plus individualiste, où le bénévolat devient rare, en milieu rural comme en milieu urbain, il est essentiel de garder ce tissu associatif.

La solidarité ne doit pas être un vain mot, elle doit faire partie de notre quotidien, surtout lorsque la période est difficile.

Le conseil municipal par ses choix participe à cette solidarité, on peut citer comme exemple :

- une augmentation des loyers limitée à 1.5 % bien que l'indice permette d'aller cette année jusqu'à 2,24 % ;
- la prise en charge d'une partie de la cotisation demandée par le Conseil Général à partir de la rentrée 2009 aux élèves du primaire pour emprunter les transports scolaires ; (Cette vignette était jusqu'alors gratuite pour les enfants du primaire transportés par Marie Christine Giraud). Son coût est de 70 € pour l'année, la commune en supportera 50 % pour le premier enfant et 75 % pour le second ;
- les taux d'imposition communaux identiques à l'année dernière ;
- la prise en charge du Noël de l'école par le CCAS pour un montant global de 650,00€.

D'autre part, nous venons de recruter un employé communal en la personne de Claude Valentin, il est embauché par l'intermédiaire d'un contrat aidé pour une durée de 6 mois renouvelable. Ce poste permettra d'apporter un meilleur service à la population et l'exécution de nombreux travaux laissés en suspens.

Les employés intercommunaux qui interviennent sur la commune font un excellent travail, je tiens d'ailleurs à les féliciter, même si certaines tâches ne peuvent être réalisées faute de disponibilité suffisante.

Et où en sommes-nous de nos projets ?

Les crédits alloués dans le cadre du Pôle d'Excellence Rurale des Châtaigniers à l'auberge gastronomique sont reportés sur le projet de réhabilitation de la salle des fêtes.

En effet, l'activité d'accueil et de restauration de groupes (randonneurs, cyclistes, cavaliers...) pendant les périodes d'inactivité de l'équipement a permis d'intégrer notre projet au PER.

En parallèle, nous avons sollicité un financement complémentaire du FEDER (fonds européens de développement régional) dans le cadre d'un appel à projet d'aide à la personne. ➡

Édito (suite)



Une aide départementale par le biais de CAP Territoire est acquise.

Le projet est estimé à 250 000 € H.T. tous frais compris.

Au niveau scolaire une problématique se pose à nous : les locaux de l'école sont exigus et nous avons actuellement une demande d'accueil des plus petits, afin de permettre aux parents d'exercer leur activité professionnelle tout en résidant au pays. Nous répondons à cette demande en créant une antenne de la crèche intercommunale installée à St Pierreville ; les locaux seront mis à disposition par la commune et le personnel sera intercommunal.

En complément une garderie périscolaire est organisée dès la rentrée de Septembre dans les locaux de l'école (de 7h30 à 8h15 et de 17 à 18 heures). Pour l'école une réflexion est en cours ; Le service des constructions publiques de la DDEA doit après analyse de notre patrimoine et de nos besoins apporter les réponses à nos questions.

Toutes ces démarches tendent à maintenir notre école avec un effectif suffisant afin de la pérenniser.

Au niveau du tourisme, la signalétique des chemins de randonnée est enfin installée, des documents vont être réalisés par la communauté de communes. Un travail est également en cours en partenariat avec le Parc Naturel des Monts d'Ardèche et le Comité départemental de randonnée équestre afin de créer une boucle départementale qui emprunterait une partie de nos chemins.

Dans le domaine de l'eau, les travaux à la source Vergnes avancent : elle devrait être mise en service à l'automne.

Ceux de la source du Goutas à Charbonnières doivent également être entrepris cette année.

Les procédures administratives concernant les sources des Parjades à la Nicoule et du Planas au Théron ont débuté.

Le diagnostic sur l'Adduction en Eau potable et le Schéma Général d'Assainissement sont également lancés.

En ce qui concerne la voirie, comme habituellement, le plus grand soin y est apporté ; on peut également signaler la mise à jour du tableau de classement de la voirie communale sur lequel nous travaillons.

Le travail ne manque pas et l'équipe municipale ne rechigne pas à la tâche mais force est de constater que la réalisation de projet de nos jours est parfois bien difficile.

Un mot sur la maison Maurel qui se voit dépouillée de son projet initial ; il est à mon avis important de ne pas se précipiter quant à sa future destination. Posséder un tel bâtiment au cœur du village, représente un atout pour la commune.

Vous trouverez dans ce numéro un article sur les ordures ménagères : je suis indigné quand je vois ce que déposent certaines personnes (de notre commune ou pas) dans les containers. Tout le monde paye l'incivisme de certains, pourtant je vous le rappelle, il suffit de s'inscrire en mairie pour que l'on vienne vous débarrasser de vos encombrants, comment faire mieux ?

Mais je ne vais pas terminer sur cette note pessimiste, je sais que la plus grande majorité de la population est consciente de la beauté de nos paysages, de la richesse de notre territoire et y contribue chaque jour qui passe.

Je sais aussi que les enfants sont sensibilisés au sujet et qu'ils deviendront sans aucun doute des citoyens responsables ; un remerciement à M. Falguière professeur des écoles au village qui doit malheureusement nous quitter l'année prochaine (c'est la loi des mutations), je lui souhaite bonne continuation et peut-être qu'un jour.... J'en profite pour souhaiter bienvenue à Gwenaëlle AUDINOT, sa remplaçante

Merci à toutes les personnes qui ont contribué à la rédaction de ce bulletin, je vous en souhaite bonne lecture à l'ombre d'un châtaignier, par exemple.

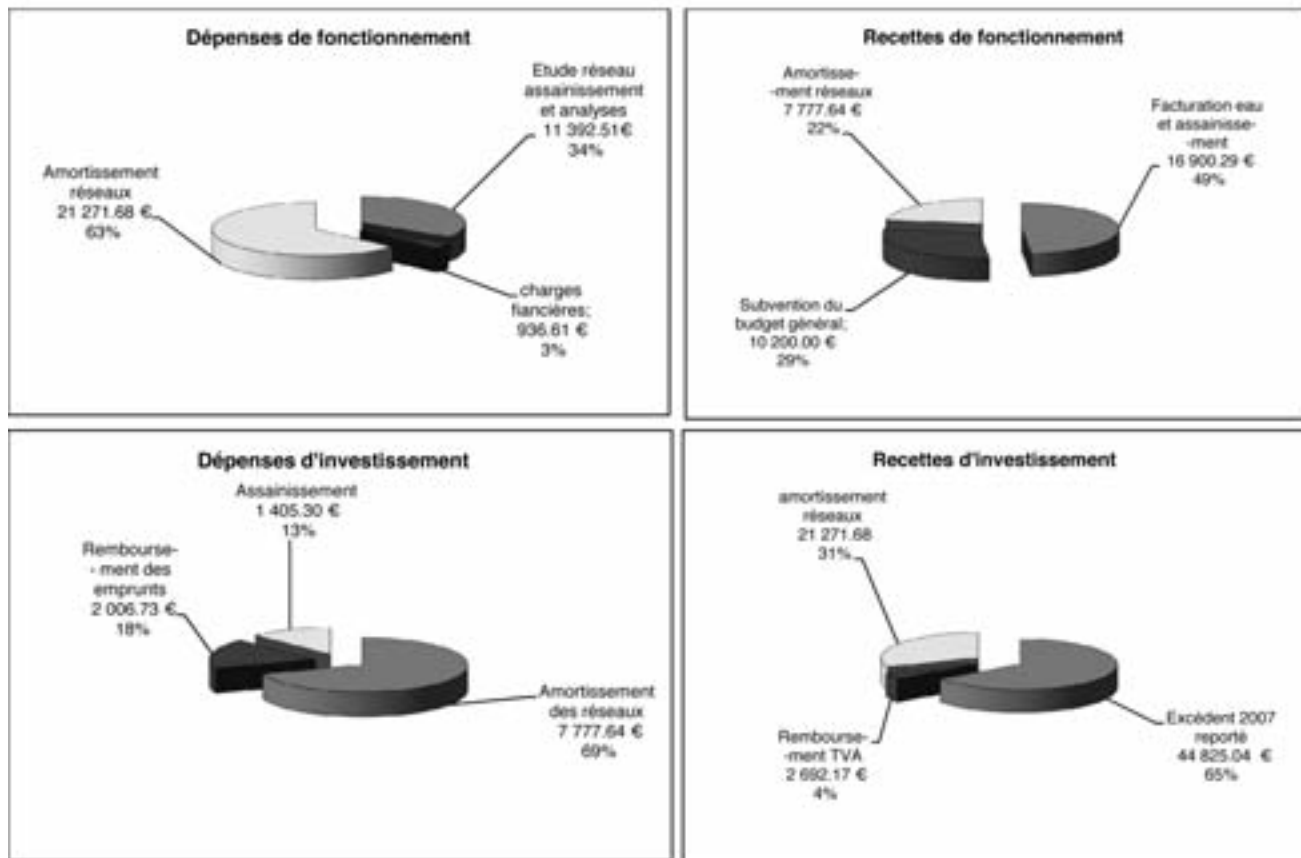
Olivier FOURNIOL

Maire

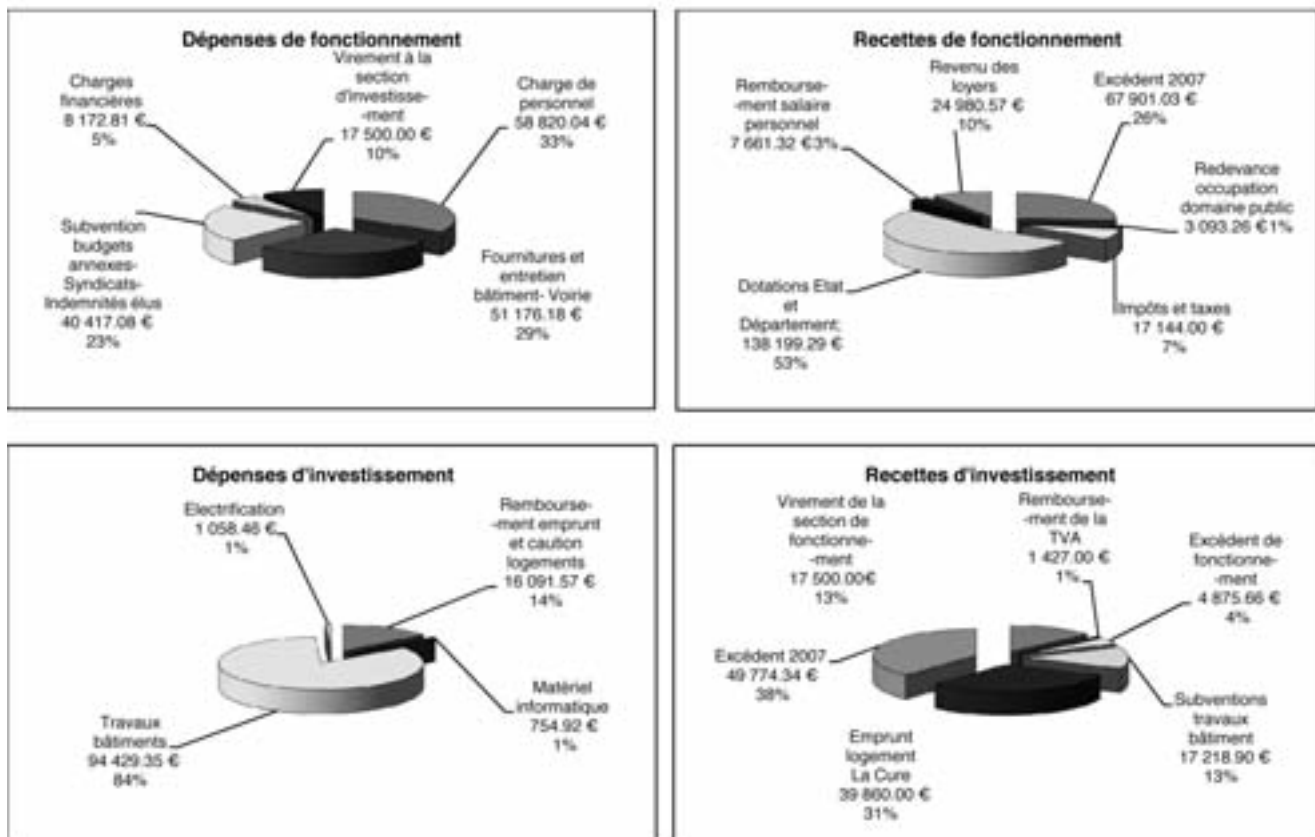


Budget 2008

Budgets Eau et Assainissement - Compte Administratif 2008



Budget général - Compte administratif et réalisations 2008



Memento

Memento

☛ **Liste électorale** : inscription pendant la période de révision (du 1er septembre au 31 décembre). Conditions : être domicilié sur la commune ou figurer pour la 5^{ème} fois sans interruption au rôle d'une des contributions directes communales.

☛ **Carte d'identité** : Pièces à fournir : Ancienne carte d'identité ou extrait de naissance, 2 photos d'identité et 2 justificatifs de domicile. La prise d'empreinte est faite au secrétariat de Mairie du domicile. **Changement au 2 janvier 2009** : la carte est gratuite, pour une première demande et pour un renouvellement. Elle est payante (timbre fiscal de 25 €) lorsque la précédente carte n'est pas jointe au dossier quel qu'en soit le motif...

☛ **Passeport biométrique**. Depuis juin 2009 seules certaines mairies sont habilitées à recevoir les demandes de passeport électronique. Celles-ci doivent être **obligatoirement déposées par le demandeur**.

Les mairies habilitées les plus proches : Privas (04 75 64 06 44) Aubenas (04 75 87 81 00) Le Cheylard (04 75 29 07 10) La Voulte (04 75 62 40 44)

Pièces à fournir

Copie intégrale de l'acte de naissance en original (A demander à la Mairie de naissance)

Les employés Communaux

• Mme **Marielle VALENTIN**, secrétaire de Mairie accueille le public aux horaires ci-dessous et assure l'ensemble des tâches administratives...

Adresse e-mail de la Mairie : mairie.st-juliendugua@orange.fr

Tél. 04.75.66.85.16 Fax 04.75.66.85.29

• Mme **Laurence HUBERT** est employée à l'Agence Postale Communale et est garante du bon fonctionnement de la bibliothèque. Elle seconde aussi la secrétaire de Mairie, un après midi par semaine.

• Mme **Bérengère FOURNIOL** s'occupe de la cantine scolaire où 14 enfants prennent leur repas tous les midis, et elle s'occupe aussi de l'entretien des bâtiments communaux.

• A l'école, l'effectif est de 19 enfants. Mme **Anita PLAZE**, assistante maternelle prend en charge les plus jeunes et veille sur les enfants durant le ramassage scolaire assuré par Madame Marie **Christine GIRAUD**

• L'entretien général de la commune est assuré par Monsieur **Eric PAILHES**, agent de la Communauté de Commune et Claude VALENTIN

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	MATIN	AM	MATIN	AM	MATIN	AM	MATIN	AM	MATIN	AM
SECRETARIAT MAIRIE		14H- 17H30					9H-11H		9H-11H	
AGENCE POSTALE	9H-11H		9H-11H		9H-11H		9H-11H		9H-11H	
BIBLIOTHEQUE	9H-11H	14H- 17H30	9H-11H		9H-11H		9H-11H		9H-11H	

Pour les internautes visitez le site de la communauté de communes des châtaigniers qui vous donne accès au site de St Julien du Gua : <http://www.chataigniers.fr>

Une tribune libre est à votre service sur le site de la communauté de communes, un article, une humeur, ne pas hésiter à appeler le **04.75.65.56.00**.

« Regards » le fascicule édité par la communauté de communes vous informe des animations sur notre territoire.

pôle d'excellence rurale

pôle d'excellence rurale

Les pôles d'excellence rurale sont, en France des projets favorisant le développement des territoires ruraux qui reçoivent, à ce titre un financement partiel de la part de l'état. Le label Pôle d'excellence rurale est attribué à un projet de développement économique situé sur un territoire rural et fondé sur un partenariat entre des collectivités locales et des entreprises privées

La Communauté de Communes des Châtaigniers a bénéficié d'une enveloppe financière de 1.497.965 €, pour sept projets, deux ont été abandonnés la marque, proposée pour identifier les produits locaux et le pôle scientifique.

Prévu pour l'auberge gastronomique celui de notre commune à évolué vers une structure pluridisciplinaire En effet, jusqu'à ce jour la salle polyvalente est utilisée pour les réunions du Conseil Municipal, pour la restauration scolaire et pour les rencontres festives ou culturelles Le besoin d'un lieu de restauration et d'hébergement ponctuel en faveur de groupes, de publics familiaux ou scolaires exerçant différents sports « nature » ou activités privées, a été recensé Notre commune ainsi qu'Issamoulenc représentent une porte de la Communauté des Châtaigniers qui s'ouvre au Sud de l'Ardèche et sur le Massif Central Ce secteur stratégique du développement touristique ne possède aucune structure publique ou privée pouvant offrir un service de restauration ou d'hébergement pour ces groupes. Agir pour dynamiser le tourisme, sur les six communes justifie ce lieu d'étape pratique, orienté vers un besoin économiquement vital pour la population locale et indispensable pour accueillir la population de passage. Faire vivre cette structure en période hors scolaire donnera lieu à une nouvelle réflexion, en partenariat avec tous les acteurs liés de près ou de loin au tourisme.



Les travaux commenceront au mois d'octobre et, dès le printemps, une salle restaurée accueillera les manifestations et les touristes de passage dans notre commune.

Denise NURY,
Adjointe au Maire,
Présidente de la Communauté de Communes

Prévention incendie

Quelques règles et conseils

L'EMPLOI DU FEU

Le feu peut être un moyen d'entretien de l'espace mais il demande de la part de son utilisateur beaucoup de vigilance.

Chaque année, des mises à feu échappent par imprudence aux personnes qui les allument malgré les rappels des consignes de prudence et obligent les services d'incendie et de secours à intervenir.

Ces actes d'imprudence peuvent être lourdement sanctionnés.

L'usage du feu est soumis à une réglementation.

Dans tout le département de l'Ardèche, l'emploi du feu et la pratique de l'écobuage sont autorisés du 1er janvier au 30 juin et du 1er octobre au 31 décembre ; par contre il est strictement interdit du 1er juillet au 30 septembre.

Chaque propriétaire doit faire une déclaration en mairie au moins 2 jours avant son opération et cette même déclaration est valable pour une durée de 2 mois. Elle est gratuite.

Le maire ou le préfet peut faire surseoir à l'opération en cas de conditions météorologiques défavorables.

Avant de réaliser votre opération de brûlage, prendre contact, le matin, par téléphone, avec les services d'incendie et de secours au **04 75 66 36 18** pour le signaler et prendre connaissance le cas échéant de leurs conseils.

Des opérations dites de « brûlages dirigés » peuvent être mises en œuvre avec une assistance du Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS) et de la Direction Départementale de l'Équipement et de l'Agriculture (DDEA) lorsque votre opération d'écobuage présente des difficultés que vous n'êtes pas sûr de maîtriser (surface, risque de dérapage).

Cette assistance concerne plus particulièrement les opérations à but agricole dans le cadre de projets pastoraux.

Contact : SDIS : 04 75 66 36 32 - DDAF : 04 75 66 70 91.

LE DEBROUSSAILLEMENT

Le débroussaillage autour des habitations est obligatoire depuis 1985 (art 322.3 du code forestier). Débroussailler est une action à votre portée qui permet d'assurer la protection des personnes et des biens si un incendie de forêt ou de lande menace directement votre propriété.

D'autre part si votre propriété est correctement débroussaillée, les risques de propagation d'un feu à partir de chez vous, sont limités.

Vous devez débroussailler de façon permanente, dans un rayon de 50 mètres autour de votre habitation même au-delà de votre propriété si votre voisin n'est pas soumis à l'obligation de débroussailler (s'il ne dispose d'aucune installation sur son terrain) et sur une largeur de 10 mètres de part et d'autre des chemins privés la desservant.

Un élagage des arbres proches de l'habitation est également fortement conseillé.

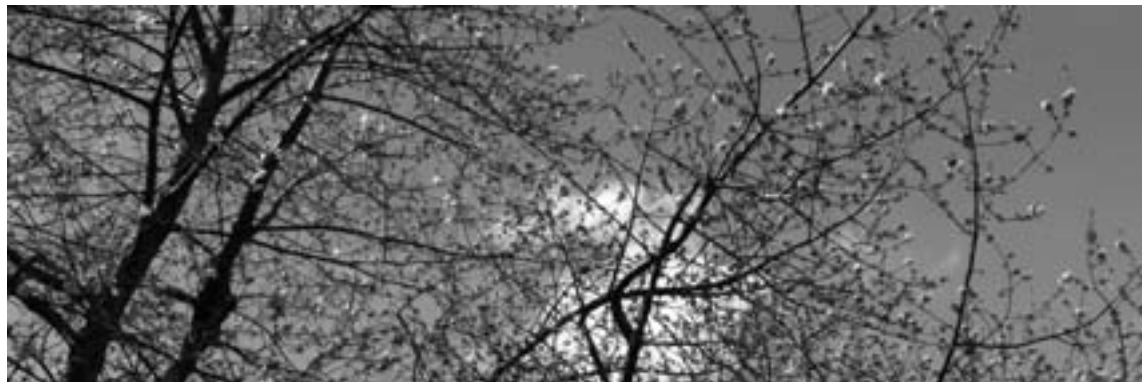
Personne soumise à l'obligation de débroussailler

Le débroussaillage doit être effectué par la personne qui occupe les lieux pour sa propre sécurité, qu'il soit propriétaire, locataire ou usufruitier.

Si le débroussaillage déborde chez votre voisin, il est nécessaire de lui demander l'autorisation de débroussailler par lettre recommandée avec accusé de réception ; une information verbale directe est bien sûr conseillée dans le cadre des bonnes relations de voisinage à entretenir.

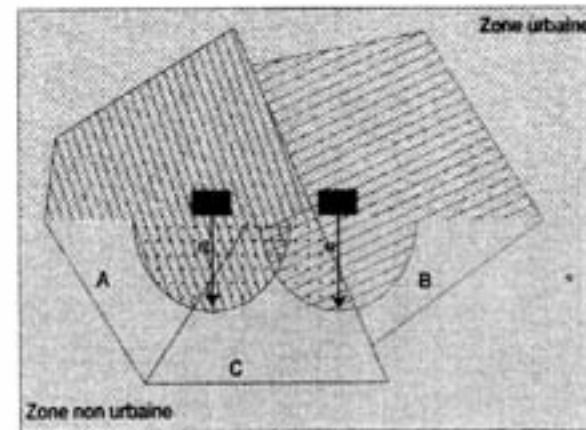
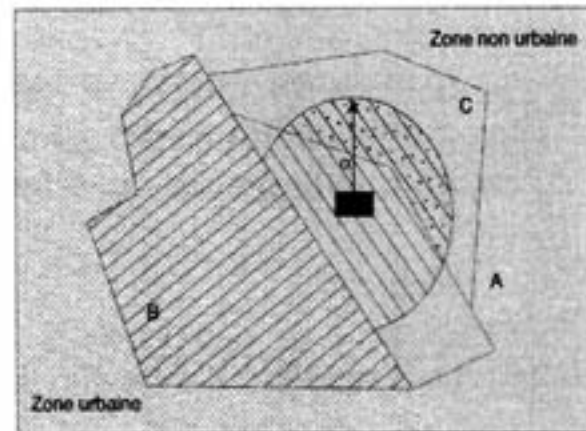
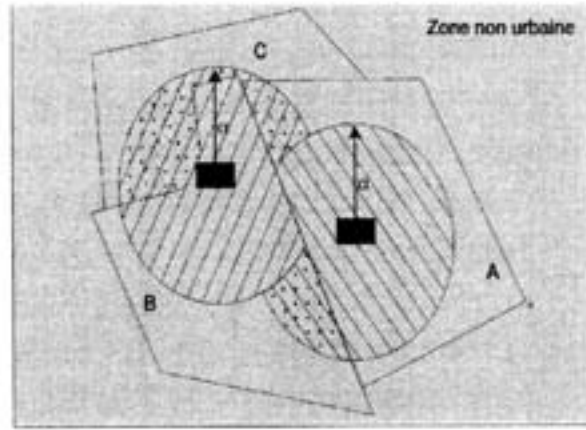
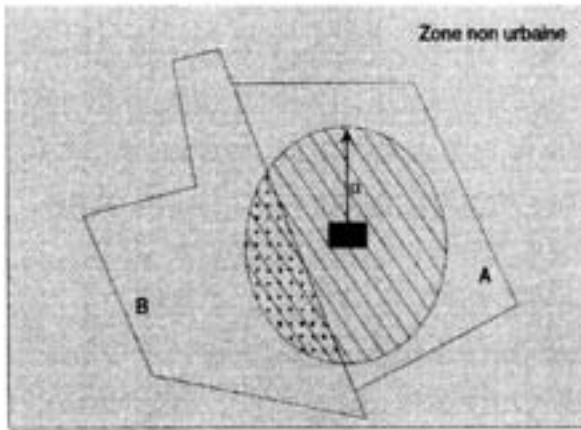
LA DOCUMENTATION




Pour plus de renseignements, un guide «Emploi du feu et débroussaillage» est disponible en Mairie.






Prévention incendie

Pour vous guider, quelques schémas



-  Zone à débroussailler A
-  Zone à débroussailler B
-  Zone à vos frais chez le voisin

α = rayon de 50 m.

-  Habitation
-  Zone urbaine
-  Zone non urbaine

zone urbaine : il s'agit de la zone U définie dans le POS ou dans le PLU(plan d'occupation du sol et plan local d'urbanisme)

trier ses ordures

Laissez cet endroit propre ! et l'envers aussi...

Si l'on demande à chacun de nous son sentiment sur la responsabilité qu'il a vis-à-vis de l'environnement ou sur les coûts toujours plus élevés de la taxe ordures ménagères, chacun de nous est enclin à se dédouaner en mettant en avant sa bonne conduite personnelle ! ah ! ça n'est pas de notre fait si l'ignorance ou l'incivilité contribuent à dégrader notre milieu et grever notre budget

Mais alors, si chacun de nous est irréprochable...

Qui jette dans les containers réservés aux ordures ménagères ses bouteilles en plastique, ses canettes de bière, ses boîtes de conserves, ses packs de lait, de soda, ses bouteilles de vin, alors que les containers prévus à cet effet sont installés juste à côté ?

Qui bascule dans les containers ses feuilles mortes, ses gravats, ses cartons, ses coussins usagés, ses journaux et... toute une multitude d'autres déchets non ménagers ?

Qui pose ses encombrants autour des containers ? de grands naïfs qui pensent que leurs encombrants rejoindront par leur propre moyen la déchetterie du Moulinon ?

Qui sème sur les chemins, dans les prés, les bois, au bord des routes, dans les rivières, bouteilles, papiers d'emballage, sacs plastiques, mouchoirs, boîtes de conserves, feuilles de journaux, détritiques et matériaux en tout genre... ?

Les préoccupations concernant l'évacuation des déchets ne datent pas d'hier ! faisons pour mémoire un petit historique facile à reconstituer grâce aux Bulletins Municipaux (BM), du N°1 au N°13, sous la plume de Marc HILAIRE, maire précédent ou de Jean Paul SUEL : Pas un numéro ne fait l'impasse sur le sujet, c'est en dire l'importance ;

En 1997, la Préfecture « invite » les communes à réfléchir sur la disparition des décharges municipales (pour nous, à la Tranchée) et l'adhésion à un syndicat d'enlèvement des ordures ménagères par un système de containers ;

En 1998, le SICTOM, syndicat de la Vallée de l'Eyrieux, est sollicité ; il intervient à partir du 01/07/1999, 1 fois par semaine en été et 1 fois par quinzaine hors période estivale ; l'adhésion a un coût !

La décharge de La Tranchée est réhabilitée au 2^e semestre 1999 ;

En 2000, un rappel des bonnes pratiques est fait, avec appel au sens civique de chacun, et petite incitation financière : « Nous comptons sur votre civisme pour respecter ces règles afin de ne pas alourdir la facture ordures, et par voie de conséquence vos impôts » ; la taxe est alors payée à 50% par le budget de fonctionnement, et à 50% par l'utilisateur ;

En 2002, la déchetterie du Moulinon ouvre 3 ½ journées par semaine ; les papiers, cartons, magazines et journaux sont à mettre dans un container spécifique au Gua ;

La mise en place de l'Intercommunale le 01/01/2003 renvoie toute la taxe « ordures » à l'utilisateur ; mais « trier le papier et les plastiques permet une économie notable sur le coût ! »

Au BM N° 9, M. le Maire dit sa déception : « On trouve de tout dans les containers à ordures ménagères ! » ; JP Suel rappelle que « la collecte sélective a un coût de 55€ la tonne, alors que le coût est de 185€ la tonne pour les ordures ménagères ; ceci devrait inciter chacun au réflexe du tri ! »



Photo prise à la Pervenche le 28 Mai 09 : un exemple flagrant d'incivilité passible d'amende (artR632-1 du Code Pénal)

Pour la 1^o fois en 2005, le tonnage des ordures ménagères baisse au profit de la collecte sélective : commençons-nous à comprendre ???

Un tableau très précis est joint au BM N°11 (reproduit actualisé en fin d'article !).

Et le BM N° 12 nous apprend qu'une tonne de plastique trié est revendue 192€, tandis qu'une tonne d'ordures ménagères coûte 196€ : trier, c'est donc économiser !

12 ans d'effort de sensibilisation c'est peut-être encore un peu court pour nous persuader d'adapter nos comportements même si ceux-ci ont une influence directe sur notre porte-monnaie !

Et notre environnement ? ce coin des Boutières auquel nous sommes si attachés, pourquoi sommes-nous si négligents pour le protéger ? pourquoi nous débarrassons-nous allègrement dans la nature de ce qui nous encombre ? ignorons-nous qu'un mouchoir en papier peut mettre jusqu'à 12 mois pour se dégrader ? un filtre de cigarette : 2 ans ? une boîte de conserve, un chewing-gum, 1 couche-culotte : 5 ans ? une canette en aluminium : plus de 10 ans ? un sac en plastique ... plus de 100 ans ? une bouteille en verre, 1000 ans ?

Faut-il tolérer qu'une main ouvre la fenêtre de sa voiture pour jeter nonchalamment une bouteille de bière, un mégot, un mouchoir en contrebas ?

Certains, dans la Commune, partent en balade avec un sac et le rapportent plein de déchets divers, qu'ils trient avant de les déposer dans le container spécifique, et cela tout au long de l'année, avec ou sans passage du rallye de Monte-Carlo ; doit-on laisser à la charge de ces petits éboueurs militants la sauvegarde de notre beau coin d'Ardèche ? si notre réponse est oui, alors, c'est que la qualité de vie à laquelle nous tenons tire à sa fin !

Que nous y soyons nés ou que nous l'ayons choisi pour nous y installer, nous sommes tous attachés à notre montagne : magnifique mais fragile, elle a du mal à lutter contre la déferlante d'une société du « tout à jeter » ! plus que jamais, elle a besoin de notre aide à tous pour subsister ; changeons notre regard : ne voyons pas dans le tri sélectif, la propreté des lieux, la bonne gestion des encombrants une somme d'obligations pesantes mais le signe du respect et de la reconnaissance que nous devons à notre beau pays !

« I have a dream... »

Eliane Loubersac et Odile Marsal

le boulanger

Coup de chapeau à notre **b**oulangier



Nous remercions Gilbert Trin, notre boulanger, d'avoir bien voulu accéder à notre demande en nous ouvrant la porte de son fournil pour nous faire découvrir le métier qu'il pratique depuis maintenant **38 ans** avec beaucoup de passion et de courage !

Rendez-vous est pris pour le mardi 24 février à 1 h du matin ; je traverse St Julien du Gua livré au vent froid de cette nuit ; dans les maisons calfeutrées, j'imagine que chacun goûte au repos, bien au chaud sous les draps ; la seule personne qui déroge à la règle, c'est notre boulanger qui s'active dans son fournil ! il me reçoit avec la gentillesse qu'on lui connaît tous et va tout au long de cette nuit répondre à mes questions patiemment, même quand au petit matin la fatigue se fera visible sur ses traits !

Quand j'arrive, les viennoiseries déjà façonnées sont en attente sur les plaques ; c'est le moment de préparer la première pâte, celle des flûtes, baguettes et gros pains : tirer l'eau en veillant à sa bonne température, essentielle pour un pain réussi, mélanger dans le pétrin la farine, l'eau et le chef (c'est un morceau de pâte à pain de la levée précédente) ;

Gilbert verse la farine à vue, attentif au moment où la pâte va être de bonne consistance ! elle est d'abord pétrie

mécaniquement **20 minutes**, reçoit le sel minutieusement pesé et continue à être pétrie 4 minutes ; le pétrissage terminé, la pâte est laissée sur le plan de travail **30 minutes** et commence, lors de cette première fermentation à prendre du volume avant d'être divisée en pâtons :

- Soit elle est introduite dans la diviseuse par monceaux de 11 kg 800 et fractionnée en vingt morceaux identiques,
 - soit elle est coupée et les pâtons sont pesés un à un ;
- Posés sur le plan de travail les pâtons se détendent : c'est le deuxième temps de fermentation qui va durer **20 minutes** .

Puis vient le temps du façonnage ; malgré le surplus de travail, notre boulanger ne façonne plus ses pains à la machine mais à la main depuis qu'il a constaté qu'il obtenait ainsi des pains de meilleure tenue ; pour chaque pain ce sont les mêmes gestes à répéter : prendre un pâton, l'aplatir, le rouler rapidement de façon à lui donner la forme et la longueur souhaitées et le disposer sur des plaques recouvertes de toiles de lin auxquelles Gilbert fait prendre des allures d'accordéon : c'est le troisième temps de fermentation qui va **durer 3 heures** ; ces plaques sont placées en chambre « froide » où la température ne dépassera pas 25°C .

Les temps nécessaires de repos de cette première pâte permettent à Gilbert d'entreprendre les mêmes séquences avec d'autres qualités de farine, de sel, de levain... et ce sera la confection des pains aux céréales, des baguettes « Festival », des pains « bio », (le mardi ou à la demande), des pains à la farine de châtaignes à la demande également, à condition que la commande soit suffisante (il faut une certaine quantité de pâte à mettre dans le pétrin pour que celui-ci soit fonctionnel ; sinon, le pétrissage doit s'effectuer à la main et c'est du temps et de la fatigue qui se rajoutent ...)

A 5 h30, c'est la mise en chauffe du four : il faudra 2 heures pour que celui-ci atteigne la bonne température (250 °C)

A 7 h- 7h30 commence l'enfournement : les plaques sont sorties de la chambre froide ; les viennoiseries d'abord, puis les pains sont rangés sur le chariot, scarifiés et glissés dans le four pour une cuisson très surveillée d'environ 20 minutes ; cette opération est répétée plusieurs fois selon la quantité à cuire !

8 h : la première fournée, odorante et dorée, attend de refroidir légèrement avant de prendre la direction du magasin dans les grandes paniers ;



le boulanger

Ce mercredi matin là, à 8h30, quand je repars de la boulangerie avec une baguette Festival encore toute chaude je pense à l'excellent petit-déjeuner au pain frais qui m'attend et à mon lit où je récupérerai ensuite de cette nuit blanche !

Mais pour Gilbert, c'est la journée qui continue : les premiers clients arrivent, qu'il sert, aimable et disponible...toujours ! (comment fait-il ?) puis, c'est le départ en tournée à bord du fourgon rouge tellement familier ! il faut qu'il soit à l'heure car il est très attendu dans les hameaux:

- Lundi, Vendredi : la Farelle, St Joseph des Bancs ;
- Mardi : le Clos, Sarrasset, Pourchères, les Croix de Creysseilles, Magérouan, Ajoux le rocher, Lavastret, Greytus, L'Escrinet ;
- Mercredi : Le Serret, Foulix, la Pervenche, Cros, Pailhès, puis St Joseph des Bancs ;
- Le Jeudi, seul jour où Gilbert ne cuit pas (jour de congés !) est consacré à courir les fournisseurs pour approvisionner l'épicerie ;
- Vendredi : St Joseph des Bancs ;
- Samedi : Le Clos, Intres, La Pervenche, Foulix, Lauche puis Chantemerle, Champrévert, Sarrasset, Ladreyt, le Bouchet, Blaizac

18h- 19h : Gilbert rentre de ses tournées ; le temps de ranger son fourgon, manger un bout, c'est 20h ! Dans 5h il

doit rejoindre son fournil ; il n'a donc que très peu de temps pour « récupérer » !

Cette nuit là, pendant qu'il travaillait, nous avons un peu parlé (pas beaucoup parce que Gilbert n'est pas un parleur), de ses enfants, dont il est fier et de ce métier de boulanger qu'il aime profondément mais qui ne lui permettrait pas de vivre ! C'est pour cela qu'il cumule avec la fonction d'épicier bien que cela lui ajoute une grosse charge de travail et ne lui laisse aucun jour de vrai congé ! Il songe à l'avenir : qui sera assez courageux et assez fou pour reprendre le flambeau après son départ ? (Et je pense : « trouvera-t-on jamais quelqu'un qui en soit capable ! »)

On s'est tellement habitué à ses services qu'on ne voit plus sa disponibilité, les attentions qu'il a pour ses clients, en particulier les plus âgés, sa discrétion qui cache une fatigue (bien probable !), sa patience à entendre les récriminations parfois sur un pain trop comme-ci ou pas assez comme ça, un article manquant ou jugé trop cher... sa présence enfin, si indispensable au Gua mais aussi dans tous les lieux isolés où la vie serait nettement moins simple sans le passage très régulier du fourgon rouge ;

Alors, pour ce qu'il fait, pour ce qu'il est, pour ce qu'il apporte chaque jour à la communauté, que dire sinon

« **CHAPEAU Monsieur le Boulanger** » !

Odile Marsal



Lucane et glaneur d'images

Lucane et glaneur d'images



Une nouvelle association a vu le jour cet hiver à St Julien du Gua et ce n'est pas pour faire doublon avec l'une ou l'autre des associations dynamiques et bien implantées dans notre commune; le créneau de la lucane sera la culture sous toutes ses formes ; son premier projet a vu son aboutissement les 16 et 17 mai à la Pervenche avec le Festival « Glaneurs d'images ». Souhaitons à cette benjamine la force, l'imagination et l'enthousiasme nécessaires pour mener à bien la mission inscrite dans ses statuts : « promouvoir la culture sous tous ses aspects sur la commune et favoriser le lien social par ce biais »

Site accessible sur internet, taper : la lucane

2 mots sur le Festival

Huit des maisons du village et le temple ont ouvert leur porte pour accueillir des artistes plasticiens durant 2 jours ; Et ça a été une belle rencontre entre villageois, visiteurs et exposants autour d'œuvres que l'on pouvait découvrir au gré d'une balade dans la Pervenche en « suivant les cailloux » ! Plusieurs artisans d'art et la librairie Lafontaine avaient installé leur stand, participant à l'animation de ces deux belles journées !

Le samedi soir, un spectacle de contes réunissait petits et grands pour 1h30 d'évasion dans l'imaginaire, l'émotion et le rire !

Les repas et une buvette étaient prévus pour ceux qui le souhaitaient et c'est dans une ambiance très conviviale que se déroulèrent ces deux journées culturelles.

Cette première année de festival devait servir de test ; ce fut une réussite ! à reconduire donc l'an prochain avec toutefois quelques modifications... mais là commence déjà une autre histoire...



École

L'école en classe verte sur le plateau du Vercors

Un ami m'a interpellé un jour: « C'est bizarre que l'éducation nationale paye des vacances aux élèves et aux enseignants pour partir se promener à droite, à gauche... » Dommage que cet ami ne se soit joint à nous lors de notre voyage à Vassieux en Vercors: il aurait très certainement passé une excellente semaine, mais il n'aurait pu faire l'économie de revoir son jugement !

Au lieu de « vacances », les classes découvertes sont un formidable moteur d'apprentissage et de consolidation des relations dans la classe. Cette année, les parents d'élèves et moi-même avons choisi d'organiser un séjour chez nos voisins Drômois, au pays des vautours fauves, pour y découvrir un environnement sauvage et splendide; mais surtout pour permettre aux Guazinets et aux Guazinettes de passer 10 heures, réparties sur 5 jours, dans une piscine équipée, encadrés par un maître nageur diplômé. Bilan: les enfants sont aujourd'hui aussi à l'aise pour nager la brasse que pour identifier le grand corbeau. Au cours de cette semaine, ils ont découvert des univers aussi variés que celui des corniches du Vercors, de la glorieuse - et tragique - histoire des résistants de Vassieux, ou des somptueuses grottes de ce massif calcaire.

Ce séjour fut aussi l'occasion de partager des moments ensemble, quel que soit l'âge des participants. Les instants de vie collective furent appréciés de tous, du plus jeune (4 ans), au plus vénérable des adultes présents (dont une élémentaire pudeur m'empêche de révéler l'âge...). N'est-ce pas également le rôle de l'école, que d'offrir aux enfants la possibilité de vivre ces instants de communauté tout en veillant à ce que les règles de respect mutuel n'en altèrent le plaisir ? Nous sommes un certain nombre, à Saint-Julien du Gua, à penser que c'est le cas. Car un tel voyage ne pourrait voir le jour sans les efforts et l'investissement de toute une équipe: la Commune, tout d'abord, qui a financé une part importante du projet, entraînant par ce geste une aide du Conseil Général. Mais surtout les parents d'élèves, qui ont assumé, via leur association, la plus grande partie du coût.

Cela implique une série de réunions, ainsi que l'organisation de fêtes et d'événements au village, pour constituer petit à petit l'indispensable pécule...

C'est ce que mon ami semblait ne pas savoir: les voyages scolaires émanent avant tout de la volonté des acteurs quotidiens de l'école, de ceux qui la fréquentent et qui souhaitent qu'elle soit aussi un lieu de coopération et d'apprentissage collectif, in situ. Pari gagné !

Emmanuel FALGUIERE





les gualopins



les gualopins

07190 St Julien du Gua

Pour 2009, les Gualopins ont débuté l'année par le réveillon du jour de l'an avec une quarantaine de participants, puis la soirée tartiflette à la salle des fêtes le 28 février, suivi par le traditionnel voyage sur trois jours en Espagne au mois de mai (détail ci-dessous).

le planning de l'été a été modifié afin de laisser la date du mois de juillet avec les feux d'artifice à l'association de l'école. le 20 juin les Gualopins ont organisé cette année les feux de la St Jean pour l'arrivée

de l'été avec concours de pétanque dans l'après midi et repas en soirée.

Notre traditionnelle fête aura lieu l'avant dernier WE d'août, le 22 cette année, avec concours de pétanque, repas du soir : paëlla, et soirée animée par le disco mobile Vitamine avec **le tirage de la tombola (lots : GPS, cave à vins et cadre photo numérique).**

Pour terminer la saison, le 29 août une sortie au restaurant non défini encore à ce jour. La date risque d'être modifiée, nous vous tiendrons informé... Une autre sortie dans l'été : kart ou canoë ou patinage.... Le choix n'est pas encore fait et le planning déjà bien pris.

En conclusion tout ce programme ne peut se réaliser que grâce aux bénévoles que nous remercions tous encore une fois. Grâce à eux ces fêtes animent la Commune au rythme des mois et des associations.

Mais aussi par la solidarité et la participation de tous.

Le bénévolat n'est pas toujours chose facile ! Nous savons qu'il est plus aisé de critiquer que de participer. Le mauvais esprit a toujours existé. Alors tentons de l'oublier et de ne retenir que les bons moments partagés !

BILAN DU SEJOUR A ROSAS

Tout le monde est à l'heure ce bon matin du 1er mai sur la place du village avec un vent frais pour nous accueillir.

Prochain arrêt à Privas pour les derniers participants...46 au total cette année.

En route pour l'Espagne avec un arrêt petit déjeuner traditionnel vers 8H30 offert par l'association.

Arrivée dans la région de ROSAS pour le déjeuner à 13 H. Pour la première après midi libre chacun a pu choisir son activité : Promenade sur la plage, baignade pour les plus courageux, ou shopping et enfin promenade en « voiture vélo » pour les autres. Les ardéchois se sont fait remarqué dans les rues avec ces véhicules promenades qui s'étaient transformés avec « la pêche » des Gualopins et leur pédalage effréné en course dans la ville. Beaucoup de rires et les enfants étaient de la partie !

Ensuite un apéritif et un repas copieux pour préparer à la soirée dansante dans la boîte de nuit de l'hôtel .

Le jour 2 départ à la journée pour l'excursion **Gérone et Iles Medes.** Route pour **Gérone. Visite guidée** de la ville.

Déjeuner à Estartit.

Puis du port **d'Estartit** embarquement pour une **balade en mer d'environ 45 minutes**, dans le **parc naturel protégé des Iles Medes jusqu'à Sant Marti d'Empuries**, paradis des mouettes en passant par la Pedrosa, Foradada, le Ferriola, las Tres Coves, Cala Montgo, l'Escala, Sant Marti d'Empuries ... où nous avons pu admirer les fonds marins avec un bateau adapté. Vers 18 h Retour sur Rosas. Dîner et soirée animés.

Bonne résistance et malgré la fatigue qui se fait ressentir les Gualopins ont pu profiter de cette deuxième soirée.

Le troisième jour une matinée shopping sur Rosas puis le déjeuner à l'hôtel, dernière baignade et retour avec un arrêt à la frontière pour les derniers achats.

Beaucoup de bons souvenirs et de moments agréables que l'on a partagés...

Marielle VALENTIN





Veillées d'Autrefois

Veillées d'Autrefois



les veillées
D'AUTREFOIS
à SAINT JULIEN DU GUA

rendez-vous
pour cette seconde année
le 20 Novembre !

INFOS : mairie tél : 04 75 66 85 16
WEB : www.chataigniers.fr





pêche à la ligne

pêche à la ligne

La pêche à la ligne : une activité de loisirs depuis la préhistoire.

On peut situer la naissance de l'hameçon aux alentours de 10 000 ans avant Jésus Christ. En effet, les archéologues ont trouvé des hameçons en matière osseuse dans divers sites de fouilles, en France et en Europe. Le plus bel exemple nous est fourni par celui trouvé dans la grotte du Déroc sur la commune d'Orgnac (voir photo). Ce magnifique exemplaire possède une forme étonnamment moderne, mesure 5.5 cm et a été façonné plus que probablement dans une défense de sanglier. Hormis la matière, l'hameçon, en temps que tel, n'a pas changé : c'est là, non seulement une géniale invention mais aussi une preuve évidente que l'on savait déjà bien pêcher voici plus de 100 siècles ! De toute manière, l'homme d'aujourd'hui se targue de bien des choses mais sur ce coup là, il arrive bon dernier ! le système et le principe du moulinet ont été inventés par les chinois et ce, dès l'an 1100 après Jésus Christ. On voit d'ailleurs ces engins représentés dans des manuscrits ! Et que dire dès lors de la pêche à la mouche, sinon qu'un écrivain antique, Elien (170 - 230) décrit cette technique déjà bien au point en ce deuxième siècle de notre ère ! Les gaulois, en outre, avaient une superbe réputation de fabricants d'hameçons et les romains s'y approvisionnaient * ! Ces derniers donnaient la préférence aux appâts cuits, d'infinies variétés, toujours d'origine animale et préparés avec une forte aromatisation au thym, à la menthe, au romarin...et l'on songe aux pêcheurs de carpes actuels, avec leurs bouillettes aromatisées à la fraise, à la framboise, à la menthe ou avec d'autres condiments...y'a-t-il vraiment quelque chose de neuf ? On a recensé à ce jour environ 150 hameçons fabriqués en bronze et de diverses tailles, pratiquement tous dotés d'un œillet et

d'un ardillon : cette panoplie remonte à environ 15 siècles avant Jésus Christ. Cela laisse supposer que diverses techniques de pêche étaient déjà mises en œuvre, comme déjà les pêcheurs recherchaient la plupart des espèces de poissons présents dans nos eaux, du plus petit au plus grand !

Parlons-en des techniques de pêche ! elles sont multiples, variées et affublées de noms ou d'appellations bizarres et ...non contrôlées. En voici un échantillon : au coup, au lancer, à la surprise, à gésir, au toc, à soutenir, à la posée, à l'ondulante, à la dandine, à la dandinette, à la vermée, à la mitraille, au grelot, à la sautiquette, à la turlutte, à la pelote, à la volante, à la tirette, au vif, au sang, à la gribouillette, à trousseculottes, au leurre, à la tétine, à fond, en surface, à la fleurette, à l'aguichage, à la sondée, au pater noster...je vous épargne les termes anglo-saxons qui fleurissent maintenant au bord de l'eau, qui font « chic » mais qui ne font pas prendre davantage de poissons ; ce n'est qu'une mode hélas envahissante. Notre langue française est bien plus riche et plus précise pour désigner modes, techniques, appâts et actions de pêche : elle fleurit bon la campagne, nos montagnes et nos rivières, bref, notre terroir.

La pêche a toujours présenté une activité de liberté, de contact direct avec la nature, de poésie aussi car il est des endroits merveilleux où le pêcheur s'assied, s'arrête de pêcher et entre en contemplation de la beauté du monde : instants privilégiés.

Si tout au long des siècles, décrets et lois rythment l'exercice de la pêche, il faudra attendre la loi du 12 juillet 1941 pour que soit instauré un permis : la gratuité de la pêche n'existe donc plus ; cette même loi fait obligation aux sociétés de pêche de se réunir en une fédération départe-



mentale. En outre, l'Arrêté du 17 juillet 1941 opère une classification des cours d'eau en deux catégories :

- la première est à dominante trutticole (truite) ;
- la deuxième est à dominante cypri-nicole (gardons, carpes, carnassiers).

Et depuis l'année 1941, ce fut un foisonnement de modifications législatives qui se poursuivent de nos jours encore et dont on ne sait trop si elles veulent le bonheur du poisson ou celui du pêcheur ! l'écologie et ses (mauvaises) applications sont passées par là ! déjà la pêche souffre de nos jours d'une désaffection notoire en tant que loisir sain, concurrencée par d'autres loisirs davantage médiatisés et... moins réglementés ; il devient difficile d'être pêcheur et d'en faire état ! Tout comme il devient compliqué d'exhiber vos talents culinaires par le biais de vos prises : tout un art de vivre sombre corps et biens !

La pêche a été célébrée par des générations d'artistes et d'écrivains talentueux. Des peintres comme Courbet ont célébré les truites ; son tableau « truites de la Loue » est plus que renommé ; des musiciens tel Schubert avec son quintette intitulé « la truite » ont mélodieusement chanté la pêche ; on recense d'ailleurs environ vingt six chansons en France sur la pêche, les pêcheurs, la femme du pêcheur... La plus célèbre de ces chansons « pêcheur et paysan », de 1950, a été interprétée par Bourvil, accompagné de Jacques Heian et son orchestre. Des écrivains ont rédigé



pêche à la ligne

des pages d'anthologie sur la pêche : Maurice Genevoix – Secrétaire, un temps de l'Académie Française – a écrit une magistrale « la boîte à pêche » ; René Fallet (auteur de « la soupe aux choux », « le triporteur ») a publié un inoubliable « les pieds dans l'eau » ; Pierre Clostermann, compagnon de la libération, a rédigé des livres sur la pêche dont « des poissons si grands »... J'en cite d'autres encore : Etienne Lalou, Jean Marcel Dubos, Bartolomé Bennassar (historien de réputation mondiale), Jérôme Favard, Ernest Hemingway et son « vieil homme et la mer » , William Humphrey et « la course amoureuse », Tony Burnand, Normann Maclean et « la rivière du sixième jour », dont Robert Redford a fait le superbe film « et au milieu coule une rivière », et tant d'autres encore que je n'ai

pas la place de citer. Toutes ces œuvres sont des hymnes enchanteurs voués à la pêche, aux poissons, aux rivières. Des auteurs anciens comme Ovide ont écrit sur la pêche ; Isaac Walton a rédigé, en 1653 déjà, un premier traité de pêche à la ligne et depuis, ce livre a connu un succès très mérité ; des traductions françaises en sont toujours publiées de nos jours et lues ! La littérature en son ensemble et ses composantes (roman, nouvelle, mémoire, technique...) consacrées à la pêche sont d'une richesse inouïe, et l'on ferait bien de lire ou de relire ces œuvres de qualité !

Les femmes – et elles sont maintenant de plus en plus nombreuses – ne se contentent plus d'être la femme du pêcheur : elles sont pêcheuses !

Elles pratiquent avec art et talent ; elles savent, sur des cannes moins fortes, moins puissantes, avec des fils plus fins, ne pas brutaliser le poisson, le ramener avec toute la douceur dont elles sont capables ; elles travaillent avec leur tête, avec intelligence et conviction, avec plus de sportivité assortie d'un calme olympien ! Félicitations à ces femmes qui pêchent (et qu'on ne se trompe pas d'accent !)

Je clôturerai cet articulet par cet écrit de Théophile Gauthier : « Rien ne calme les passions comme la pêche à la ligne, divertissement philosophique que les sots ont tourné en ridicule comme tout ce qu'ils n'ont pas compris »

Jacques Bury





Maréchal-ferrant

Maréchal-ferrant

Définition, les maréchaux-ferrants sont des artisans qui ferrèrent les chevaux. Mais de nos jours, il est rare de localiser la forge d'un maréchal ou d'entendre les sons saccadés de son gros marteau sur l'enclume. La cause en est simple : ce grand animal qu'est le cheval, fier et domestique, qui a besoin de solides sabots pour s'accrocher sur les chemins caillouteux, a disparu ou presque au profit des machines et c'est bien regrettable !.

Le travail de l'artisan commençait à la forge. Dans les braises rouges qu'attisait un soufflet, le maréchal façonnait sur l'enclume un fer à cheval à l'aide d'un marteau et de pinces. Sept trous étaient nécessaires pour y enfoncer les clous qui tiendraient stables les quatre fers, un coup de râpe pour figurer, une couche de cirage pour faire joli...

S'il y a des chevaux dociles, il y en a de rétifs, têtus comme des mules ! et là, pour chausser la bête, il fallait un homme costaud pour immobiliser le pied et un martinet pour chasser les mouches ! mollo, mollo...

Dans la commune, vers 1930, il y avait trois ou quatre maréchaux-ferrants : au Gua, à la Pervenche, à la Baraque ;

l'artisan réparait aussi les outils agricoles usés, cassés comme les bêches, les pioches, les bédards...

Des chevaux, on en a vu sur tous les chemins de notre contrée, portant sur leur selle des fagots de bois, des sacs de blé, de châtaignes, du foin, tirant une charrue ou conduisant des chars à bancs sur lesquels prenaient place le chef de la ferme et sa famille.

Les enfants des villes s'extasiaient devant la forge, humaient cette odeur de corne brûlée, écoutaient les coups répétés du marteau sur l'enclume, sans bien comprendre ; « pourquoi Monsieur ? » « écoute-moi mon enfant, je vais te raconter l'histoire passionnante du maréchal-ferrant et de son ami le cheval ! »

Ce souvenir reste vivace et plein d'émotion et il faut croire le poète quand il dit qu' « un souvenir heureux est peut être, sur terre, plus vrai que le bonheur ! »

Paulette ESTEOULLE VALETTE



De droite à gauche : Paul Valette (la Baraque) ; Charlou Valette (le Serret) ; André Vernet (la Pervenche) ; Elie Belin (Cros) ; Léon Vernet (Pounard) ;

photo aimablement prêtée par Paulette Estéouille



Cynthia Dalmais

Cynthia Dalmais

une artiste entière.

Elle a posé ses valises, ses toiles et son sourire à Saint Julien du Gua, il y a maintenant un an. Originnaire de Villeurbanne, Cynthia a toujours pratiqué le dessin, puis la peinture, et ce dès son plus jeune âge.

Autodidacte, Cynthia se plaît dans une peinture stylisée où l'harmonie des formes et des couleurs prend tout son sens.

Dans sa série des personnages, Cynthia utilise différentes techniques picturales comme la gouache, l'acrylique ou le pastel sec.

Dans sa série craquelures et fissures, ainsi que pour ses tableaux abstraits, les techniques et les matières employées sont très diverses, sur bois, sur toile ou sur isorel, ses tableaux restent colorés, intrigants, mystérieux. Elle s'applique à créer des œuvres différentes, pour lesquelles elle utilise davantage de matières et les variations de couleur y sont moins marquantes.

Mais si la peinture constitue l'essentiel de son travail, Cynthia crée également des sites Internet.



Elle a exposé l'année dernière à Chomérac, au Salon des peintres du 26 au 30 novembre ; en mai 2009, elle participait très activement au Festival du Glaneur d'images à la Pervenche et cet été, ses œuvres seront visibles au camping du Folestère, à Intres pendant trois mois.

Son site : www.cynthiacreation.com

Laurence HUBERT

État Civil

Naissance :

Emilien HILAIRE est né à Privas le 25 Juillet 2009 au foyer de Laurent et Véronique HILAIRE résidants au hameau de la Nicoule

Evènement familial

Le 04 Août 2009 a été célébré en mairie le double baptême républicain des enfants Ludivine et Emilien MAEGHT résidants au hameau de Intres

jeu

« Ponts et Passerelles de nos rivières et ruisseaux »

Réponse bulletin n° 14 :

Pont de la Feuille

d'écorce et d'aubier

d'écorce et d'aubier

«Si ès forests l'on n'a le plaisir de voir les mignardises des fontaines, on a celui des ombrages, et l'agréable séjour dessous les arbres en toutes saisons, mesme en hyver parans les froidures ». Ainsi fleurissait le verbe d'Olivier de Serres en son « Théâtre d'agriculture et mesnage des champs ».

Tel un lointain écho, quatre siècles plus tard, René Char frappait ses « Trois coups sous les arbres », surréel théâtre de verdure...

Aujourd'hui comme hier, voici qu'entre en scène, côté cour, côté jardin, tout ébouriffé, ce vert feuillu, bien décidé à nous montrer de quel bois l'on se chauffe l'esprit. Il se hausse, long mât de futaie, s'extirpant des frondaisons sylvestres peuplées d'improbables licornes féériques... Il se présente à nous, corps ligneux gorgé d'antiques nostalgies. Bois d'aubier, bois de coeur, tenons-nous à carreau.

Il est l'ARBRE. Hêtre ou pas hêtre, il est le tronc, le fût, l'axe... Que dis-je ! Il est la péninsule verticale aux rugueuses caresses. On dit qu'à ses pieds, Tonton Georges y vécut heureux.

Médium entre ciel et terre, il insuffle à nos sens émoussés le souvenir des mythes anciens. Celtitude dénuée de certitudes, temps de légendes, lorsque les cascades coulaient à l'envers, ainsi la sève printanière, aqueuse promesse de plénitude.



Et vous, fées diaphanes de nos obscures forêts, de Brocéliande ou d'ailleurs, êtes-vous encore enceintes de ces mystères de vieille mémoire ? Mélusine, Viviane, Morgane, portez-vous l'empreinte merveilleuse de ces ramures crispées, offertes aux nuits de pleine lune ? Allons, faisons comme si cela coulait de source païenne. Pareils à quelque druide chenu, accrochons-nous aux branches enguirlandées de gui... Ou revenons à nos bourgeons.

ARBRE, tour à tour platane sacré de Sparte, cher à Hélène de Troie, dieu du tonnerre chez les Germains, Zeus au temps de Périclès... Ton feuillage bruisse d'augustes références.

Cependant, c'est d'un œil débonnaire, sans broncher, que tu laisses une main entichée griffer un cœur au gris de ton écorce. « Le fruit est aveugle, c'est l'arbre qui voit » disait René Char. Combien de soupirs, combien de serments chuchotés à l'ombre vénérable de tes étés de cigales ?

Au loin, pourtant, de serres en valats, on perçoit le chant acidulé d'un tout autre insecte. Il s'approche, papillonne à fleur de grumes, fait jeu de tout bois. Insensible aux cernes de ton âge, ARBRE, voici qu'advient ton dernier faire-valoir, ultime et dévoreuse amante : La tronçonneuse.

Daniel Loubersac



Planning des festivités

- Du dimanche 2 au dimanche 9 août : Exposition « l'été des peintres »
- le 2 Août : Kermesse de la Paroisse catholique à St Julien du Gua
- Samedi 8 août : Marché d'art avec brocante en semi nocturne à St Julien du Gua
- le 9 Août : Kermesse de la Paroisse catholique à Issamoulenc
- Samedi 15 août : Théâtre à St Julien du Gua
- Dimanche 16 août : Kermesse de la paroisse protestante à la Pervenche
- Samedi 22 août : fête des Galopins ; Paëlla
- Vendredi 04 septembre : Journée Détente de l'UNRPA
- Samedi 03 Octobre : Randonnée et repas restaurant par L'UNRPA
- Vendredi 20 Novembre 2009,
Vendredi 22 Janvier 2010, Vendredi 19 Février 2010, Vendredi 26 Mars 2010 : les veillées

sarl **VALLA**
+ de 25 ans d'expérience

Pompes Funèbres

Services complet de funérailles
Transport de Corps toutes distances
Travaux sur tombe - Plaque - Gravure
Contrat obsèques - Accès chambres funéraires

Menuiserie Générale - Charpente - Vitrage

Le Moulinon - 07190 SAINT-SAUVEUR-DE-MOTAGUT
TÉL. 04 75 66 25 70 - Tél. / Fax 04 75 66 25 87

MAÇONNERIE GÉNÉRALE

Villa - Rénovation - Plâtrerie - Peinture - Piscine



S.A.R.L.

DEJOURS

07190 SAINT-SAUVEUR-DE-MOTAGUT
Tél. 04 75 66 25 26 - Fax 04 75 66 25 91

MENUISERIE ARTISANALE

MARIAC BOIS - PVC - ALU
Escaliers - Vitrierie
MARZE Revêtements de sols
Faux plafonds

07190 SAINT-SAUVEUR-DE-MONTAGUT
Tél. 04 75 65 45 10 - 04 75 65 47 63 • Fax 04 75 65 46 42

MOUNIER **G**illes
àçonnerie Générale

Maisons neuves et rénovation
Taille de pierres, toiture...



Intres
07190 SAINT-JULIEN-DU-GUA
Tél. 04 75 666 85 82
Port. 06 29 47 12 78



TERRASSEMENT
TRAVAUX PUBLICS
ASSAINISSEMENT

MOULIN Patrick

La Grange - 01790 SAINT-ETIENNE-DE-SERRE
Tél / Fax 04 75 65 40 78 - Mobile : 06 81 79 37 36

Menuiserie - Ebénisterie

Cuisines, Escaliers, Agencements divers,
Menuiseries Bois, Alu, PVC,
Volets roulants

ÉRIC
ANTOULY



07360 LES OLLIERES-SUR-EYRIEUX
04 75 66 22 61 - Fax 04 75 66 22 80



Pour clore ce bulletin, un bref retour en image sur le marché semi nocturne du 8 mai.



L'équipe de rédaction vous demande de bien vouloir accepter ses excuses pour le gros retard pris dans la diffusion du Bulletin Municipal !

Dans ce contexte, l'appellation initiale de « bourgeons de printemps » a laissé sa place à celle de « fruits d'été » bien plus à propos...