Le Condorcéen

N° 18

4ème Trimestre 1998

CONDORCET LOISIRS

EDITORIAL : Définition encyclopédique :

Article qui exprime les vues de la Direction d'un journal.

Par exemple :

E ECRIRE, EDITER, EXPANSER, voilà de quoi faire !

D DIFFUSER, DIMINUER ou DOUBLER, ça se complique !

I INVENTER, INSERER, INCLURE, ça devient difficile !

T TRADUIRE, TOURNICOTER, TERGIVERSER, on y est parfois obligé !

O ORGANISER, ORIENTER, mais surtout ne pas OUBLIER cela devient indispensable !

R RECOMMENCER, REFAIRE ou REDUIRE, pourquoi pas !

I INSTALLER, INSISTER, mais évidemment ne pas IGNORER les dépendances !

A ASSURER, ACCEPTER, ADMETTRE, voilà de quoi s'occuper !

L LIBERER, LOUANGER, LIMITER, pour ce qui concerne les loisirs il y a de quoi COGITER

Un petit exemple, parmi d'autres, pour expliquer ces réflexions qui peuvent sembler bizarres :

Tournoi de Pétanque du Printemps : **20 équipes.** ***Très bien!***
Tournoi de Pétanque du 1er mai : **10 équipes.** ***Moins bien, mais bof !!***
Tournoi de Pétanque de la Saint Jean : **6 équipes.** ***????***

Les régisseurs de l'organisation ont du se mobiliser et "embaucher 2 jeunes" pour monter l'affluence à 8 équipes.

Ma qué ! Quel boulot.

Les animateurs sont de moins en moins animés !...

- A la revoyure –

FLORE - SENTEUR – SAVEUR DES BARONNIES

PLANTES AROMATIQUES DU JARDIN A LA CUISINE .

Imaginez une cuisine provençale, toute parfumée. Des bouquets de sauge, de romarin, de thym et de laurier sèchent dans des pots. Des tresses d'ail pendent au plafond. Sur la fenêtre le basilic voisine avec le géranium odorant. Mélange d'odeurs et de senteurs s'accordant sans se heurter. C'est ainsi que j'ai découvert les plantes aromatiques, aussi typiques du Midi que le soleil et les cigales.

UN PEU D ' HISTOIRE

Dès l'Antiquité, les hommes se sont servis des plantes aromatiques. Ainsi le thym entrait dans la composition des huiles dont se servaient les prêtres égyptiens pour embaumer les momies.

Certaines ont servi de monnaie d'échange, aussi précieuses que l'or ou l'argent. Les Grecs les ont fait entrer au Panthéon en compagnie d'autres dieux (le laurier et la menthe, en particulier). Elles servaient dans la vie de tous les jours, aussi bien en cuisine qu'en médecine : Hippocrate, le premier des médecins, leur a consacré des traités entiers. D'ailleurs, à cette époque, la querelle entre herboristes et pharmaciens existait déjà : les rhizotomistes (nos herboristes actuels) ne pouvaient vendre que les plantes, tandis que les pharmacopolistes fournissaient les remèdes et les drogues qu'on en tirait.

Bien plus tard, en Europe, la tradition des bonnes herbes se maintient, et l'empereur Charlemagne reconnaît leur importance en créant des jardins (le plus souvent entretenus par des moines) de plantes aromatiques où l'on apprenait à la fois à les cultiver et à s'en servir. Il publie d'ailleurs le Capitulaire de Villis où il indique "les plantes alimentaires et médicinales à cultiver dans nos jardins".

Pendant tout le Moyen Age, et jusqu'au début de la Renaissance, les herbes, quoique ayant moins d'importance que les épices rapportées par les croisés, étaient très en vogue ; surtout à des fins médicales ou magiques (à l'époque, les deux activités se mélangeaient souvent) . En cuisine, on préférait les épices aux saveurs plus fortes qui réussissaient à masquer le goût des viandes un peu trop avancées et facilitaient la digestion.

Au XVIIIe siècle, l'anathème est jeté contre toutes ces herbes de sorcières et, même en cuisine, leur usage se fait rare.

Au XIXe siècle, elles réapparaissent en Angleterre, sous le règne de la Reine Victoria. Il est de bon ton d'avoir des jardins d'herbes. Elles sont plantées en massifs, délimités par des petits murets qui forment des dessins compliqués, à la manière des grands jardins italiens de la Renaissance. On peut encore en voir, à l'heure actuelle, dans les parcs de certaines propriétés.

De nos jours, la réputation des herbes n'est plus à faire. Le persil, le thym, le laurier font partie de la cuisine au même titre que le sel et le poivre. Toutes les plantes aromatiques que nous aimons accompagnent merveilleusement les légumes frais. (Elles peuvent même redonner vie à des conserves un peu fades.)

Une simple laitue assaisonnée d'huile d'olive, d'un jus de citron et de quelques brins de ciboulette (ou de cerfeuil), une bonne omelette encore un peu baveuse, farcie de fines herbes sont des mets succulents.

UN JARDIN D'HERBES ET DE PLANTES AROMATIQUES

Les herbes, ce sont toutes celles que l'on appelle les fines herbes : Persil, cerfeuil, estragon, etc ..., mais ce sont aussi toutes ces plantes aromatiques dont les feuilles dégagent du parfum dès qu'on les touche : romarin, lavande sarriette, thym, laurier.

Beaucoup de plantes aromatiques sont meilleures quand on les utilise toutes fraîches. C'est surtout le cas pour les fines herbes qui perdent une grande partie de leur arôme au séchage (le cerfeuil, en particulier). D'autres (thym, laurier, sauge, sarriette) développent encore leurs parfums une fois séchées. Tenez en Compte pour vos récoltes.

Pour la cueillette des plantes à sécher et de leurs graines, l'été est la meilleur période. Choisissez un jour chaud. Coupez-les après la rosée du matin juste avant que le soleil ne les ait chauffées.

LE SÉCHAGE

Vous pouvez faire sécher vos plantes à l'air libre. Liez-les en bouquets que vous suspendrez dans une pièce aérée, où la lumière n'est pas trop forte : n'oubliez pas que le soleil ou une lumière vive détruit les principes essentiels et les couleurs.

LA CONSERVATION

Une fois séchées, rangez vos plantes dans des sachets de toiles fermés , des boîtes de métal, ou des flacons de verre (attention à la lumière qui décolore tout).
Evitez le plastique. Il garde l'humidité et ferait moisir vos plantes et vos herbes.

La congélation. Toutes les fines herbes peuvent être congelées. Elles garderont l'aspect et la saveur de la plante fraîche. Elles auront seulement perdu un peu de leur fermeté.

Dans l'huile. Il suffit de plonger la plante de votre choix dans un litre de bonne huile. Le persil plat, beaucoup plus savoureux, l'estragon la ciboulette, l'ail, le thym et surtout le basilic donnent des huiles délicieuses, à utiliser pour les salades ou les grillades.
Pour que votre huile soit encore plus parfumée : Laissez votre bouteille "infuser" au soleil. Les plantes vont développer tout leur arôme.

Les vinaigres aux aromates. L'estragon et l'échalote donnent les meilleurs résultats.
Pour avoir un vinaigre très parfumé, versez-le chaud sur l'herbe ou la plante de votre choix. Laissez-le reposer plus de deux semaines avant de l'utiliser.

QUELQUES PLANTES AROMATIQUES

ANIS : Cette jolie plante est, de la famille des ombellifères. Elle nous vient d'Orient. Ses graines sont utilisées, dans le Midi, parfois pour parfumer les "fougasses" et les "fougassettes". L'anis est la base de la plupart des boissons anisées.

BASILIC : Dans le Midi, on l'appelle balico ou pistou (de l'italien pesto, mot qui désigne le pilon destiné à le réduire en pommade. Il est indispensable pour confectionner la soupe du même nom).Il est aussi délicieux pour accompagner une salade de tomates , ou pour relever le goût d'un plat de pâtes. On dit parfois qu'il chasse les moustiques.

CIBOULE, CIBOULETTE ET CIVE :

Petites cousines de l'oignon, elles en ont un peu la même saveur, en plus fin et un peu plus discret (elles ne parfument pas autant la bouche !)
Leur nom varie en fonction de l'épaisseur de leurs feuilles : la ciboulette est la plus fine, la ciboule a des feuilles un peu plus larges, et les feuilles de la cive se rapprochent de celles des jeunes poireaux.

CORIANDRE : D'aspect, elle ressemble à la fois au persil et au fenouil : ses feuilles du bas sont larges et découpées comme celles du persil, celles du haut sont aussi légères et fines que celles du fenouil. On utilise ses feuilles et ses graines. Il faut consommer les feuilles fraîches, car elles perdent leur goût au séchage. Les graines se récoltent à la fin de l'été.
Ses graines entrent dans la composition du curry, qui n'est pas comme on le croit une épice unique, mais la composition de plusieurs ingrédients: curcuma, coriandre en grains, cumin, poivre et gingembre moulu, girofle, fenugrec et cardamome.

ESTRAGON : Venu de la Sibérie via le Proche-Orient, l'estragon était appelé "l'herbe dragon", la forme de sa racine rappelant celle du dragon de mer, qui causa la mort d'Hippolyte. Très utilisé en médecine, il devint en Europe une "salade" des plus agréable, ramenée par les Croisés. L'estragon aura ensuite une place de choix dans les jardins du roi Lois XIV.
Un pied d'estragon dans un coin de jardin ensoleillé et vous récolterez, cinq années durant, de quoi parfumer toute votre cuisine.

L'utilisation: Vinaigre, cornichons, béarnaise...l'estragon est vraiment une star. Mélangez-le à une salade verte. Ajoutez-le aux sauces qui habilleront un reste de volaille ou de viande blanche, froides, un poisson à la vapeur ou rôti....

FENOUIL : Il existe deux sortes de fenouil :

le fenouil sauvage, à utiliser comme herbe aromatique (en particulier pour le poisson), et le fenouil bulbeux, dit fenouil de Florence, à consommer comme légume.
Le fenouil sauvage a un feuillage plumeux, très découpé et très fin. Les tiges séchées aromatiseront une grillade de poisson, les feuilles iront confire dans le vinaigre en compagnie des cornichons, ou des pickles maison ; les graines pourront parfumer la pâte de certains gâteaux. Si vous les mâchez vous retrouverez une haleine douce.
Le fenouil de Florence. Au bulbe renflé, d'un blanc verdâtre, il a un goût légèrement anisé. On le mange cru, à la croque au sel ou en salade, arrosé d'huile d'olive et d'un filet de citron, ou cuit, braisé aux tomates et à l'ail, comme les pieds de céleri.

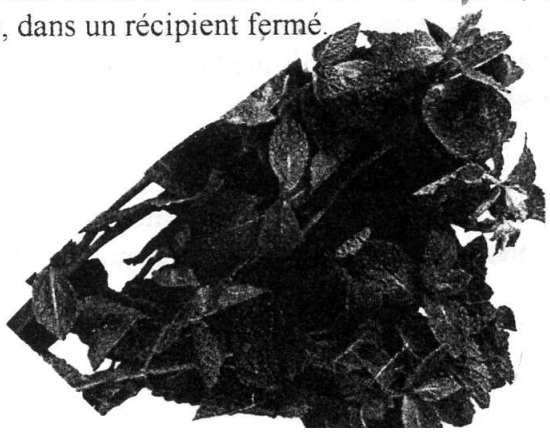
GENIÈVRE : Hérissé de piquants forts méchants, le genévrier est un arbuste qui pousse dans les landes incultes et les terres pauvres. Il se couvre de petites baies d'un bleu noirâtre vers la fin de l'été.
On en met toujours quelques-unes pour parfumer la choucroute, et on s'en sert pour la fabrication de certains alcools comme le Gin ou le Bols flamand . Quelques baies de genièvre dans votre marinade donnent un goût de sanglier au plus simple des rôtis de porc.
En vous promenant dans la campagne , vous trouverez des sujets sauvages sur lesquels vous récolterez les baies. Faites sécher les baies avant de les consommer.

LAURIER : C'est le laurier d'Apollon ou laurier sauce, dont nous utilisons les feuilles à la senteur si caractéristique. Dans l'Antiquité, c'était la plante des vainqueurs, des héros et des poètes. On tressait des couronnes de laurier à tous ceux que l'on voulait honorer. Nous nous en servons pour parfumer les plats: c'est l'un des éléments du bouquet garni.
Vous pouvez prendre des feuilles à tout moment de l'année et les consommer fraîches ou sèches. N'en abusez pas trop, car leur goût a tendance à s'imposer.
ATTENTION: Surtout n'utilisez pas les feuilles de laurier rose ou de laurier-cerise dans la cuisine. Ces deux plantes n'ont rien à voir avec le vrai laurier . Leurs feuilles contiennent du poison capable de vous intoxiquer.

MARJOLAINE : Dans le Midi, on l'appelle origan. En fait, il s'agit de la marjolaine sauvage. Celle qui pousse dans la garrigue, faisant les délices des lapins.
Son nom d'origan lui vient du grec, et signifie joie des montagnes. Les Grecs s'en servaient pour rendre hommage à leur morts.
Avec le thym, c'est l'une des plantes aromatiques les plus utilisées dans la cuisine méditerranéenne. Elle sert à relever les plats en sauces, les viandes grillées, les tomates et les pizzas.
La marjolaine cultivée a un goût plus doux. Autrefois, elle était censée porter chance, et les compagnons qui partaient accomplir leur tour de France en emportaient toujours un brin.
La marjolaine (ou l'origan) s'emploie sèche . Cueillez les branches juste avant l'éclosion des fleurs, lorsqu' elles sont encore en boutons. Faites-les sécher dans un lieu sec et assez sombre.

MENTHE : Qui ne connaît les vertus d'une bonne tisane à la menthe. Elle aide à digérer les repas lourds, tout en laissant une sensation de fraîcheur fort agréable.
Il n'y pas une menthe, mais des menthes : La menthe poivrée, utilisée en confiserie et pour confectionner l'alcool de menthe; La menthe pouillot, ou herbe aux puces, la plus courante en cuisine: Parfume le thé à la menthe ou aromatise la fameuse sauce à la menthe des Anglais, indispensable avec le gigot britannique!.
D'autres menthes pour mémoire : La menthe aquatique poussant dans les endroits frais et humides; La menthe verte, à larges feuilles vert sombre.

Récoltez les feuilles lorsque les fleurs viennent à peine d'éclore: elles auront plus de parfum. Elles se conservent très facilement, au sec, dans un récipient fermé.



PERSIL : C'est sans doute la plus célèbre des fines herbes, la base du bouquet garni cher aux sauces, aux ragoûts et aux soupes. Seul le persil commun ou persil plat, dont les feuilles ont l'allure d'un céleri miniature, a un vrai goût de persil. Bourré de vitamines (C en particulier), le persil est une source de bienfaits. Il faudrait toujours en présenter avec la viande, et en parsemer les plats de légumes : c'est joli à l 'oeil et bon pour la santé.
Il vaut mieux le consommer frais que séché : il perd en route une partie de son arôme et de ses qualités diététiques.

La légende dit que la lenteur de sa germination serait due au fait qu'il rend d'abord sept visites au diable avant de revenir et de commencer à lever.

ROMARIN : On l'a baptisé le prince des aromates, il porte bien son nom. Dans la cuisine, il ne faut pas en abuser : son arôme puissant a tendance à écraser le goût de tout ce qu'il "touche". Cette plante garde parfaitement son parfum une fois séchée.

ROMARIN MARIN

Son nom vient du latin ros marinus qui veut dire rosée marine. En effet, dans les pays méditerranéens, il pousse souvent sur les rivages qui bordent la mer.
Au XVIe siècle, Elisabeth de Hongrie se fit confectionner une eau qui lui permis de retrouver une seconde jeunesse (elle avait quand même 72 ans!) et d'être demandée en mariage par le roi de Pologne. Cette eau si remarquable consiste en une teinture de romarin : macération de feuilles dans de l'eau-de-vie (une poignée par quart de litre).

SAUGE : Celle qui nous intéresse du point de vue aromatique, c'est la sauge officinale, aux longues feuilles veloutées gris argent qui se couvrent de fleurs violet éclatant. Avec beaucoup d'autres plantes, la sauge était considérée comme herbe sacrée par les anciens. Ils lui attribuaient le pouvoir de conserver la vie et même de conduire vers l'éternité. Elle a de grandes qualités antiseptiques. Comme le prouve l'histoire du vinaigre des quatre voleurs : ces bandits détroussaient les victimes de la grande peste en 1630, à Toulouse. Arrêtés, ils livrèrent leur secret contre leur vie sauve. Il s'agissait de faire macérer du thym, de la lavande, du romarin et bien entendu de la sauge, dans du vinaigre, et de se frotter le corps avec cette préparation qui les préservait des miasmes, pendant qu'ils vaquaient à leurs coupables occupations. Et même sans avoir à lutter contre les épidémies, usez et abusez de la sauge dans votre cuisine. En Provence, on s'en sert pour faire la plus simple et la plus parfumée des soupes : "l'aïgo boulido".
Récoltez les feuilles lorsque les fleurs sont encore en boutons, et faites-les sécher en bouquets suspendus. Gardez-les au sec, et à l'abri de l'humidité

SARRIETTE : Les linguistes se disputent sur l'étymologie de son nom : les uns font dériver Satureis (son nom latin) de satura qui veut dire ragoût, d'autres au contraire lui prêtent des propriétés aphrodisiaques en affirmant que cela vient du grec satyre!
Il s'agit d'une herbe très parfumée poussant à l'état sauvage sur les collines du Midi provençal. Pour l'aspect, elle ressemble un peu au thym, avec des feuilles plus claires et plus pointues. On l'appelle herbe aux pois ou herbe aux haricots dans certaines régions, car elle rend plus digestes les féculents. Mais elle accompagne aussi bien les farces, les sauces et les bouillons. En Provence, on lui donne le nom de pebre d'aï ou poivre d'âne.
Récoltez les branches lorsque les fleurs commencent à peine à s'ouvrir. Séchez-les aussitôt, pendues en petits bouquets. La sarriette garde longtemps son arôme.

SERPOLET ET THYM : Le serpolet est la variante sauvage du thym s'insinuant au creux des rochers, dans les cailloux, et poussant si bien dans les maquis et la garrigue.
D'un port plus rampant que le thym, le serpolet a de toutes petites feuilles rondes ou étroites, et des fleurs rose foncé.
Le thym, forme des buissons touffus aux branches courtes et dressées, aux feuilles étroites, d'un vert un peu gris et sa floraison est rose pâle.

En Provence, c'est la "farigoule", ou encore " farigoulette". Un mot que l'on retrouve dans d'autres régions du sud, sous sa forme dérivée de "barigoule", d'où la recette des "artichauts à la barigoule", artichauts au thym;
Il existe une sous variété de thym : le thym citronnelle, à la saveur citronnée et un peu amère, mais son goût particulier n'est pas apprécié par tous. Le serpolet sent moins fort que le thym. En cuisine, le thym joue le troisième larron du bouquet garni, en compagnie du persil et du laurier . C'est aussi un antiseptique puissant (comme le romarin, la lavande ou la sauge), ayant la propriété de conserver les matières organiques. Les égyptiens l'employaient dans les huiles servant à embaumer les momies. Autrefois, on en mettait toujours dans les marinades afin de conserver les viandes plus longtemps.

Récoltez ses branches par une journée de soleil, c'est dans ces conditions qu'elles sentent le plus fort.

PLANTES AROMATIQUES DU JARDIN
A LA CUISINE .
« DE LAURA FRONTY »

Au Championnat de la Drôme de boule lyonnaise en juin 98, la quadrette Patrice Debeaud et Henri Roland de Condorcet, Bertrand Roux et Edwing Grose ont terminé en tête , devenant ainsi Champion de la Drôme de boule lyonnaise .

Ils ont perdu en quart de finale du championnat de France au mois d'août 98 à Bourg en Bresse, où se rencontrait plus de 80 équipes.

A noter que l'équipe était managé par Cédric Coullet.

Bravo à nos boulistes.

TU POINTES OU TU TIRES
(suite)

Le premier tournoi de la saison, celui du printemps, a été remporté par Colette et Michel Gleize

Le second, celui du Muguet, réunissait 4 équipes en phase finale:

- Raymond Modéna - Félix Fusina
- Gérard Ricou - Michel Bonnet
- Pascal Clément - Jean-Michel Roland
- Patrice Debeaud - Patrick Javelas

Les finales et ½ finales n'ont pu avoir lieu à cause de la pluie.

Il semblerait que le système Aurard, qui permet à tous de faire 3 ou 4 parties, plaise beaucoup. A la demande de certaines personnes, dorénavant, nous y ajoutons une ½ et une finale, entre les 4 meilleurs du système.

Le tournoi de la Saint-Jean a été remporté par la doublette :

- Félix Fusina et Raymond Modéna

Samedi 5 septembre 1998, Condorcet organisait un tournoi de pétanque à la mémoire de nos deux amis disparus, Georges et René.
Le challenge mis en jeu était offert par leurs familles. 23 équipes se sont disputées ce trophée. A l'issue des rencontres, les vainqueurs:

Colette et Michel GLEIZE, félicités par Madame Jacqueline MOURRE et Monsieur Félix FUSINA, ont reçu le challenge qui leur a été confié pour 1 an.

5 éme balade de printemps

Ce matin du dimanche 19 Avril, nous étions une trentaine au rendez-vous, tous en forme, prêt à parcourir les sentiers de cette 5ème balade de printemps. La marche est un sport qui peut se pratiquer de 7 à 77 ans dit-on, et bien ce jour là, les plus jeunes marcheurs avaient 6 ans et par respect, on taira l'âge des plus anciens, mais il me semble que nous étions au-delà de la limite là aussi.

Comme nous avons déjà fait tous les parcours au départ de Condorcet, nous sommes à présent, à chaque fois, obligé de prendre les véhicules pour rejoindre le départ de la balade. Nous nous sommes donc rendus à Montaulieu, au lieu dit Les Férrières pour rejoindre le début du parcours qui se situe à 380 m d'altitude. La première partie de la balade se fait en sous bois, avec sur la gauche le très joli village de Montaulieu au sommet de son piton. La montée nous emmène jusqu'à la Forêt Domaniale de Coucou parsemée de zones de reboisement, fort bien entretenues. Les paysages sont très beaux, le soleil se fait de moins en moins discret, la température est idéale pour la marche. Nous atteignons le col la Vote, à 700 m avec vue sur le Ventoux. A 12h15, les premiers arrivent au col des Lantons à 726 m, où apéritifs, tables, chaises et barbecue nous attendent pour un pique-nique qui est le bienvenu. Juste assez de vent pour garder les braises du barbecue bien rouge et empêcher que les petits remontants que chacun partage, n'enflamment trop les joues. Après la pause casse-croûte, tout le monde étant en forme, à l'unanimité il est décidé de choisir le parcours le plus long pour le retour. Nous empruntons alors une partie du chemin de randonnée équestre pour le retour sur Montaulieu. Sur la fin du parcours, les jambes des plus jeunes commencent à se faire lourdes et des épaules adultes se chargent de venir en aide. La vue sur le parcours de la matinée nous fait prendre conscience des distances que l'on peut franchir en marchant et les enfants sont très fiers d'avoir couvert tout ce parcours avec leurs seules petites jambes. Nous rejoignons Montaulieu, il est 16 heures, fatigués mais ravis de cette journée de marche qui a fait découvrir des endroits inconnus à bon nombre d'entre nous.

Rendez-vous au 4 octobre pour la promenade d'automne.

LES CIGALES DU MARNAS, vous connaissez ?

Ah oui! C 'est un drôle de nom, mais c'est celui choisi, par une vingtaine de personnes de 14 à 75 ans, pour l'association de gymnastique d'entretien qu'elles ont formée il y a une quinzaine d'années. Ce fut d'abord dans la grande salle du Tison à Condorcet que se réunirent ces Dames de Condorcet et de Saint-Férréol -Trente- Pas.

La gymnastique d'entretien, en quoi consiste - t- elle ? Tout simplement par des exercices physiques souples et adaptés à toutes, à entretenir de façon hygiénique ce capital premier qu'est notre corps. Groupe musculaire par groupe musculaire on échauffe, on assouplit et on étire. Une seconde motivation est la convivialité: la joie de partager ensemble un moment sympathique et différent . On sue et on rit aux Cigales du Marnas, beau compromis entre effort et plaisir. Cette association, comme les autres de nos deux villages, est subventionnée par les deux communes. Les adhérents paient leurs cotisations et l'association rémunère l'animateur, achète le matériel nécessaire à la pratique de l'activité: ballons, tapis, cerceaux, cordes...

Le bureau actuel est composé de : Heike Duldhart présidente, Béatrice Brus trésorière et Marie-Véronique de Cambourg secrétaire. Les séances sont hebdomadaires à raison d'une heure par semaine et se déroulent les mercredis soir de 19 h 15 à 20 h 15 d'octobre à juin avec l'animateur Gérard Bravais.

" *Ainsi elles peuvent chanter tout l'été* ".

Pour de plus amples renseignements et peut-être nous rejoindre, contactez une des Dames du bureau. A noter que les cours sont ouverts également aux Messieurs.

CONDORCET - FEU DE LA SAINT-JEAN.

Nous y étions. Où ça ? Devant le petit écran, allez la France !! Non, au feu de la Saint-Jean à Condorcet. Les équipes des vrais condorcéens, des néo-condorcéens, des belgico-condorcéens, j ai même vu des hollando-condorcéens qui s'affrontaient joyeusement aux boules, puis à table et le vin aidant certains allèrent même jusqu'à pousser la chansonnette.

Soirée de franche cordialité, il y en avait pour tous les goûts, petits et grands ont salué avec enthousiasme, les frites de Gus et écouté avec bonheur les vieilles chansons de Fanny.

Un grand merci à tous les fidèles qui, comme tous les ans sont venus fêter avec nous les plus grands jours de l' année.

Et allez la France... !!!

RALLYE DU MUGUET - dimanche 3 mai 1998

Condorcet Loisirs, nôtre agence de tourisme et de promotion locale nous propose, une fois par an, de partir une journée sur les petites routes de campagne, à la découverte de lieux, villages et sites exceptionnels.

Cette année, on a pu découvrir ou redécouvrir Villeperdrix, St. May et Condorcet (enfin, plutôt son vieux village) avec, à chaque fois son lot d'énigmes et de prouesses "physiques" et "intellectuelles", et surtout sa visite guidée grâce à un guide touristique préparé par nos G.O.

Après cette périlleuse expédition, la collation est la bienvenue et la petite pause bien méritée.

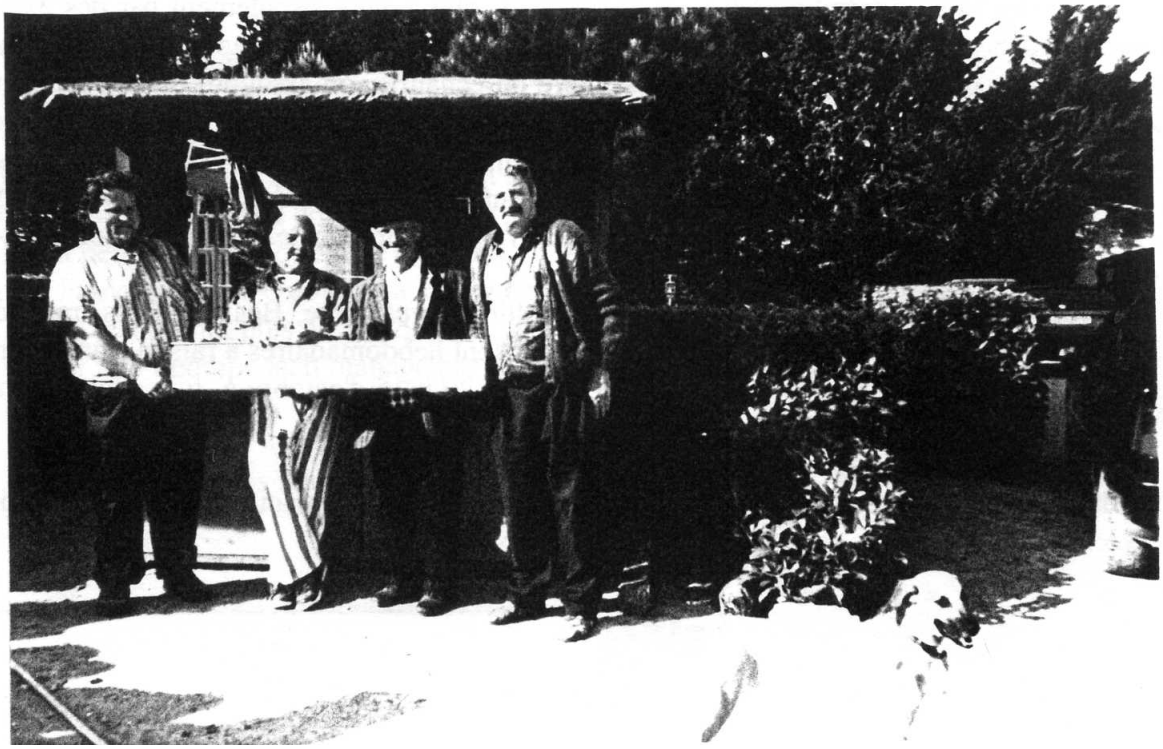
Nous voilà prêts pour les festivités de l' après-midi qui peuvent alors débuter sur place.

Cette année ce fût :

- une épreuve de dégustation d'eau de vie diverses et variées (très appréciée par tous !).
- un "remake" d' "un indien dans la ville", en s'entraînant au tir à la sarbacane.
- une épreuve de force avec du tir à la corde.

Bien sûr il serait trop difficile, en quelques lignes, de vous raconter tout ce qui s est passé pendant ce rallye : toute la bonne humeur, toute la convivialité ...

Alors venez le découvrir par vous-mêmes et donc... A l'année prochaine !!!



Samedi 11 juillet, c'était jour de fête à la BASSE-BEGUDE.

A cette occasion, les G.O. du quartier ont fait disputer un Tournoi de Pétanque à leurs unités.

Résultats : le Challenge de la Basse-Bégude et la Coupe du Quartier sont revenus à Raymond MODENA associé à Christophe DALLARD. Eric MOURRE et Fabien LADET ont remporté la Coupe de Monsieur le Maire de Condorcet. Audrey et Thibault, la seule équipe "enfants" ont été récompensés par une coupe qui a fait leur bonheur.

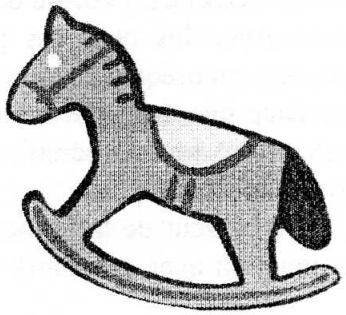
Parallèlement, les fléchettes ont bien voleté. Le meilleur score a été réalisé par J. P. ESPERANDIEU avec 72/100, talonné par Serge et Stéphane GARCIA avec 68/100 et 65/100.
L'estimation du poids du contenu du "CADDY-BOUF-BOUFFE" a entraîné de nombreuses participations. Il a été remporté par Jacqueline MARTIN.

Après quoi, on est passé aux choses sérieuses ; Plus de 80 personnes se sont retrouvées à table. En fin de soirée, n'existaient plus vraiment la faim, ni la soif !!!
Le feu d'artifice ne se voyait pas depuis Montélimar mais a tout de même bien pétaradé !
La gambille a été quelque peu estompée, la sono ayant décidé de se coucher tôt ! Soyez assurés que cela ne se reproduira pas.
Bref, tous les assistants ont semblé enchantés de cette soirée bien modeste mais très conviviale.
Alors, à la prochaine !!!

Signé : la B.B.

Dimanche 12 juillet.

La "MINI BROCANTE" n'a pas attiré vraiment une affluence, mais le petit nombre de visiteurs s'est bien étalé sur la journée.
Les "MINI-TRESORS" ont eu quelques succès.
La dizaine d'exposants remercie chaleureusement, on peut le dire, Aimé GOURRU, qui pour les protéger des sursauts du thermomètre, les a installés à l'ombre de ses tilleuls.
OUF ! Qué Calor !!



"On va faire une pause...
J'ai le bras qui fatigue !"

DE COUGOIR ..... A LA PREFECTURE DE VALENCE

OU

UN MAQUIS DE CONDORCET

DANS LA RESISTANCE DROMOISE.

IV – LE CAMP DE SAINT – PONS – (suite)

32 - Le rassemblement des Maquis Pierre à Saint-Pons (suite)

Cet événement fâcheux et cruel fait craindre au Lieutenant Pierre que la Gestapo ne limite pas au seul village de Taulignan son action répressive. Il pense que la sécurité de ses Maquis installés " Chez Chaix " n'est plus totalement assurée. Il décide donc de procéder à leur évacuation dans les meilleurs délais.

La solution rapide qui s'impose dans son esprit est le transfert vers le Camp de St. Pons de Condorcet où il y a d'importantes et faciles possibilités d'hébergement.

En effet à St. Pons , à proximité du bâtiment en dur où est cantonné le Maquis de la Bessonne, existent plusieurs baraques en bois construites par les Jeunes des Chantiers lorsque ceux-ci occupaient le site.

D'abondantes et récentes chutes de neige vont rendre le déménagement difficile, mais en contre partie limitent les déplacements éventuels des troupes allemandes.

Il y a à la ferme Chaix une certaine quantité de matériel lourd (munitions, ravitaillement, matériel de cuisine et de campement...) ne pouvant être emporté par les Maquisards qui devront rejoindre St. Pons à pied en empruntant les sentiers de montagne enneigés. Le Lieutenant Pierre doit donc s'assurer le concours d'un camion ami de la Résistance.

Ce véhicule parvient péniblement à la ferme bien que le chemin y conduisant ait été préalablement déneigé par une partie des Maquisards dont l'autre partie est mobilisée pour assurer la sécurité de l'opération et son bon déroulement.

Le camion, avec son chargement, prend, à la nuit largement tombée, la route en direction de Nyons par où il faut obligatoirement passer pour atteindre Condorcet, puis St. Pons. Les routes sont dégagées, mais la rencontre d'un barrage de police ou d'une patrouille allemande est toujours possible. En conséquence sur le camion sont embarqués quelques maquisards pouvant intervenir avec mitraillettes et grenades et ce véhicule est précédé par la traction avant prêtée par le Pasteur de Nyons. Dans cette voiture trois maquisards, mitraillettes aux portières sont prêts à sauter en cas de mauvaise rencontre.

Le petit convoi, tous feux éteints, traverse sans problème Nyons vers deux heures du matin. Le passage dans la longue rue du village des Pilles constitue le dernier point particulièrement dangereux du parcours. Lorsque la Route Nationale est quittée à la Bonté, la Départementale qui mène à Condorcet ne comporte que peu de risques.

A la sortie Nord du village, le chemin de St. Pons est enfin abordé, mais il est couvert de neige et les difficultés commencent...

Pendant ce temps la vie au camp de St. Pons, sous la neige, suit son cours habituel car les maquisards de garde ou ceux dormant dans le cantonnement ne se doutent pas des ennuis de circulation que rencontrent leurs camarades qui tentent de les rejoindre.

Vers quatre heures du matin, l'alerte est enfin donnée et c'est l'ordre d'aller aider les arrivants. Avec les quelques pelles dont nous disposons, mon équipe, qui n'est pas de garde, commence une descente sur Condorcet, notre marche étant rendue pénible par la neige recouvrant le chemin.

A hauteur de la ferme Sillan, nous faisons jonction avec nos amis. Nous constatons

que leur camion est bloqué par les congères. Nous commençons à déneiger le chemin mais bientôt il s'avère que le véhicule est trop chargé pour continuer sa route sur cette chaussée rendue glissante. Il est alors décidé à son déchargement partiel et de transporter le matériel ainsi abandonné provisoirement dans le hangar de la ferme Sillan qui se trouve être l 'abri le plus proche. Participe à cette opération " Marie-Louise ", dont j'ai déjà parlé et dont, malheureusement, nous devrons reparler.

Au bout de quelques heures d'efforts et après déneigement de plusieurs kilomètres de route, nous pouvons amener au cantonnement le matériel qui est resté dans le camionLes camarades qui ont fait le trajet Taulignan - St.Pons, après avoir été réconfortés par un chaud "café" servi par notre "Marin de cuisine", s'installent dans une des baraques du camp sommairement aménagée. Ils ne tardent pas à sombrer dans un sommeil réparateur car ils ont bien besoin de repos après les émotions et le travail de la longue nuit qu'ils viennent de vivre...

Un pâle soleil commence à s'élever à l'Est et redonne à la neige qui recouvre le sol et la végétation sa splendide blancheur. Compte tenu de l'opération nocturne qui vient de se dérouler, le cantonnement ne reprend que lentement son rythme habituel.

En début de matinée arrivent les maquisards partie, la veille, à pied, de Taulignan. Ils ont quitté la ferme Chaix en fin d'après-midi et suivant le petit sentier qui longe la rive droite du Lez, ils ont progressé vers le nord jusqu'à hauteur du sentier qui monte vers le Col de la Croix. Là, la rivière a été traversée, de même que la route allant de Nyons à Dieulefit et ils retrouvent alors le chemin menant au village de Béconne. Au bout de quelques kilomètres de marche difficile dans la neige, le Lieutenant Marcel qui commande le Groupe, constatant leur état de fatigue car, en plus de leur sac, ils portent leur fusil ou leur mitraillette, décide de faire halte. Ils passeront le reste de la nuit, au sec, dans la fenière d'une ferme amie. A l'aube, ils reprennent la direction de St. Pons. Maintenant ils atteignent leur objectif. Bien entendu, ils sont, pour la plupart, épuisés, car le parcours autour du massif de la Lance a été rendu très pénible par l'épaisse couche de neige qui recouvre les sentiers et quelquefois les efface et alors il faut aller, presque à l'aveuglette, dans les éboulis rechercher la bonne piste.

Les nouveaux arrivants retrouvent leurs camarades et, nous, les anciens de St.Pons, les accueillons avec sympathie. Nous reconnaissons les gars que nous avons côtoyés lorsqu'ils étaient cantonnés au Barnier, puis aux Fonts de Bouvières en octobre et en novembre derniers en particulier Nénesse (Girard), Brutus (Greffe), René (Barallon), Petite-Tête (Lemaire), Tarzan (Sayerle) ...

Après avoir déposé les sacs et les armes dans la baraque qui leur est affectée, ils viennent se réchauffer au réfectoire en mangeant une gamelle de soupe de farine et un peu de confiture provenant de notre opération sur les Etablissements Roullet de Nyons.

33 – La vie à Saint- Pons des Maquis rassemblés -

Le regroupement de nos trois maquis sur le site de St. Pons va créer au début certains problèmes. Cela est normal lorsqu'une communauté voit brutalement son effectif multiplié par trois. Quelques difficultés se font jour entre des personnalités non habituées à partager le même espace de vie. Le lieutenant Pierre écrit " l'arrivée des 'durs' du Barnier perturbe un peu l'existence plus calme de ceux de la Bessonne, mais la cohabitation s'organise peu à peu car les Lieutenants Marcel et Alain s'entendent bien".

Ayant un même but: Le combat contre les Allemands est animé du même idéal de liberté, nous ne pouvons que nous retrouver rapidement tous solidaires et fraternels. Nos petites querelles" enfantines" ne sont pas de mise et sont oubliées quand nous pensons - et nous ne pouvons pas ne pas y penser - aux drames cruels que vivent nos amis de Taulignan, Louis Gras et son épouse dont l'arrestation toute récente par la Gestapo n'a, bien entendu, pas quitté notre mémoire.

Il nous paraît normal d'associer ici nos lecteurs à l'hommage justement rendu à ces héros de la Résistance par notre chef :

"Questionnés (et nous savons comment se passaient alors les interrogatoires) ils ne parlèrent jamais et furent déportés.
Berthe Gras mourut à Ravensbruck le 30 août 1944, Louis Gras à Marthen, le 6 octobre 1944.

La Résistance avait forgé notre amitié. J'appréciais non seulement son dévouement, mais aussi la qualité et la finesse de son jugement, la connaissance qu'il avait des gens et des choses de sa région".
"Très psychologue, il analysait parfaitement le caractère des nouveaux venus qu'il accueillait généreusement à sa table. Beaucoup de ceux qui rejoignirent mes Maquis profitèrent de son hospitalité. Les galéjades qui émaillaient sa conversation reflétaient la gaieté de son caractère."
"Avec son frère Marius Gras de Valréas, il s'était donné totalement à la Résistance et dès les premiers mois de 1943, il avait participé à l'organisation et à la réception des parachutages avec le Curé de la Bâtie-Rolland."
"Lorsque, transi après une longue course dans le mistral glacé de l'hiver, je pénétrais dans la grande pièce qui lui servait de cuisine, Louis Gras jetait une brassée de brindilles dans l'âtre pour raviver la flamme. Sa femme s'affairait et mettait un couvert. Avant toute chose, Louis Gras détachait du plafond un énorme jambon dont il .découpait une tranche pour la mettre dans mon assiette. Après le premier pastis, on pouvait parler de choses sérieuses, mais je n'étais autorisé à le quitter qu'après en avoir pris un second..."

Sous l'autorité directe des chefs d'équipes, se mettent en place les divers services communs aux trois Maquis rassemblés à St. Pons: gardes, corvées, sorties de ravitaillement. La préparation des repas est du ressort du Marin, maintenant sérieusement secondé par Nénesse, le chef cuistot du Barnier.

Montés par nos Officiers, des exercices militaires sont effectués avec l'ensemble des maquisards disponibles: Patrouilles, marches de nuit, tirs aux armes individuelles (fusils et mitraillettes) et collectives (mitrailleuses légères allemandes et petits mortiers anglais). Les tirs sont exécutés dans des lieux éloignés du camp, notamment dans le vallon de notre vieille Bessonne et sont de très courtes durées car les munitions doivent être économisées.

Le repas du soir est pris en commun dans la grande salle qui nous sert de réfectoire et ensuite chaque groupe rejoint généralement son lieu de cantonnement pour dormir, mais quelque fois la soirée se prolonge. Le réfectoire devient alors salle de réunion avec séances d'instruction sur les armes, commentaires sur les exercices du jour ou libres discussions sur les problèmes de société. Egalement la soirée peut être réservée à la détente avec parties de cartes, de baby-foot, chants patriotiques ou d'amour. Brutus, notre ami du Barnier, ne manque jamais, dans ces occasions, d'interpréter, avec son talent habituel, ses immortelles chansons : " Du gris que l'on roule" et "La petite ouvrière de Paris".

C'est au cours de ces veillées que se racontent les "Coups" réalisés par les divers Groupes. Je me souviens particulièrement des récits relatifs à une opération effectuée dans l'Ardèche et rapportée succinctement, en ces termes, par le Lieutenant Pierre dans son ouvrage "Du Nyonsais au Vercors " que, avec son accord, je cite souvent : "L'essence, indispensable à notre ravitaillement, se faisait rare. Après avoir tapé un certain nombre de distributeurs de la région, il nous fallut, un jour, nous rendre à Privas où un Garagiste acceptait de nous livrer la valeur de trois fûts de 200 litres. Nous devions lui payer l'essence et lui laisser un bon légèrement majoré certifiant le prélèvement. Il fallait faire l'opération de bonne heure avant les premiers clients.

" M. Girard du Coriançon nous prêta son camion Gazogène et son Chauffeur, et, en raison du couvre-feu, nous roulâmes tous feux éteints jusqu'aux abords de Privas . A 7 heures du matin nous commencions à remplir nos fûts. Mais pomper 600 litres à la main prend du temps. L'opération dura plus d'une heure. La file de voitures..... s'allongeait derrière notre camion. Le patron, sur le pas de la porte accueillait les clients et les priait de rentrer dans son garage. Là, quelques garçons à la mine aimable, armés de mitraillettes, leur conseillaient de patienter et les empêchaient de ressortir. En face, la sentinelle allemande, veillant sur la Gestapo, faisait les cent pas sans se douter de rien...
" L'opération terminée, nous repartîmes vers Nyons par un itinéraire détourné. Le Rhône fut franchi sans que nous soyons contrôlés et l'essence fut mise en lieu sûr.
" Quinze jours plus tard, nous renouvelions la même opération chez un garagiste de Portes-Lés-Valence."

Les difficultés climatiques rencontrées surtout au cours de la première quinzaine de ce mois de février expliquent que peu de " sorties" avec de longs déplacements sont effectués. Ce

peu d'activités est également motivé par le fait qu'il y a lieu de ne pas trop attirer l'attention des " ennemis "sur l'existence à St. Pons d'un fort contingent de maquisards. Notre rassemblement ne peut donc qu'être temporaire ainsi que l'écrit notre chef : " Ce regroupement n'était que provisoire dans mon esprit... Il n'était pas prudent de laisser les maquis trop longtemps à la même place. Or, St. Pons était occupé depuis plus de trois mois. Je cherchais donc d'autres solutions. Il y avait déjà quelque temps que j'envisageais de rejoindre le Vercors avec mes trois Maquis. Au cours des liaisons que j'avais été amené à faire à Combovin et à la suite de mes conversations avec le Lieutenant Guigou, je m'étais rendu compte de l'intérêt de la sécurité qui y régnait comparée aux difficultés que nous rencontrions dans notre région. Mais pour l'instant la neige qui recouvrait le plateau ne permettait pas de s'y installer. Même dans la région de Nyons ou de Valseras, il n'était pas question de s'installer en altitude. La neige à l' Est vers le Ventoux ou au Nord vers le pays de Bourdeaux recouvrait les sommets. "Traversant fréquemment les bois qui entouraient Aiguebelle pour me rendre à Montélimar, j'avais remarqué que cette région, bien que proche de la vallée du Rhône, était un peu à l'écart de la circulation. Monsieur Chauvin de Réauville, qui avait déjà prouvé plus que de la sympathie pour la Résistance et habitait à 1500 mètres de l'Abbaye d'Aiguebelle, pouvait orienter nos recherches de nouveaux cantonnements. Je mis le Lieutenant Marcel en liaison avec lui. Alain de son côté recherchait vers Châteauneuf-de-Bordette et le plateau de Vinsobres...

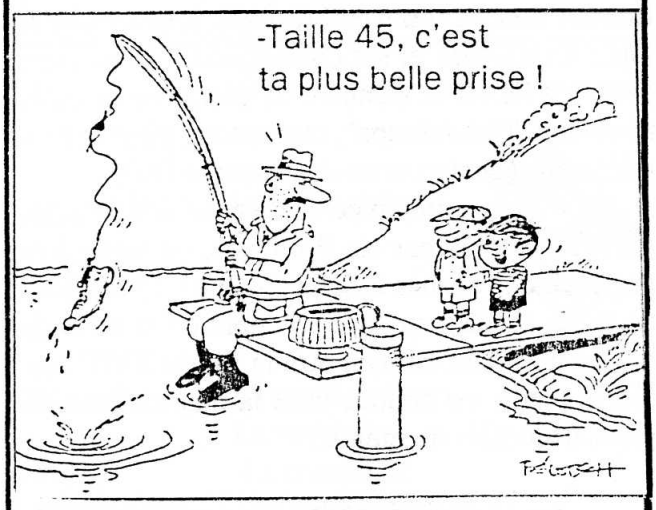
Dans l'attente du départ de St. Pons ainsi prévu, la vie se poursuit au Camp. Notre camarade Jean Bernay, étudiant parisien d'origine hongroise qui nous a rejoint à Taulignan, début Février, raconte : " Les panneaux des baraques dans lesquelles nous logions, se joignaient mal: un matin je me suis réveillé avec de la neige dans les cheveux...Je me souviens d'une messe dite par Dom Guettet, adjoint du Commandant Descour. On a mis deux tréteaux sur la neige, un pan tombé de porte sur les tréteaux et dessus la pierre consacrée... Le soleil était éclatant... Ce fut un jour l'élection des " hommes de confiance"; à ma grande surprise je fus élu ... Pierre nous a réunis et nous a fait part du projet de la forteresse Vercors. Je n'ai pas été enthousiaste parce que cela impliquait l'immobilité. Les hommes de confiance n'ont rien décidé au cours de la réunion...".

Léo ROSTAND - (à suivre)

Ce n'était pas le fait du hasard. Pour la seconde année consécutive, Madame Jeannine DASSELER, a remporté le concours de pêche de Curnier, catégorie dames, son mari, notre ami Roger a bataillé dur, malgré un manque d'appât dans le dernier parcours, il s'est classé second chez les messieurs. Le couple s'est vu aussi récompensé par une jolie troisième coupe pour avoir pris la plus belle pièce pendant ce concours.

Bravo à nos amis belges de la Dame qui à eux deux, ont pris trente truites.

Nous comptons sur eux pour faire briller les couleurs de Condorcet en 1999 .



LE COIN PROVERBE

De la toussaint à la fin de l'avent,
Jamais trop de pluie ni de vent.

L'été de la Saint-Martin
Dure trois jours et un brin.

A la Sainte Catherine,
Tout bois prend racine.

SOUS LE SOLEIL DES ANTILLES

L ' ANANAS

Une plante - un fruit

Le Roy des fruits ... (anecdote)

Il est le plus beau et le meilleur de tous ceux qui sont sur la terre. C'est sans doute pour cette raison que le Roy des Roys lui a mis une couronne sur la teste qui est comme une marque essentielle de sa royauté, puisque, à la chute du père, il produit un jeune roy qui lui succède, en toutes admirables qualités.

R.P. DUTERTE.
(histoire générale)
des Antilles habitées par les François
Paris, 1667.

HISTORIQUE

Pour l'ancien monde, l'avènement de l'ananas date du 4 novembre 1493, jour où Christophe COLOMB, et ses compagnons, débarquent dans une île qu'ils viennent de découvrir et qu'ils nomment "Guadeloupe", rencontrent pour la première fois l'ananas et en dégustent le fruit.

Par la suite, avec l'ouverture des grandes voies maritimes par les Portugais, on signale la présence de l'ananas à Saint Hélène (1505), Madagascar (1548), en Asie au cours de la seconde moitié du siècle. Si bien qu'à la fin du XVII° siècle, la plante est connue dans la majorité des régions tropicales du monde.

En 1535, le fruit fait ses premières apparitions en Europe. En 1702, Louis XIV a le privilège de goûter le premier fruit obtenu sous serre, en France.

Dans les pays tropicaux, la culture de l'ananas s'est développée progressivement, d'abord pour satisfaire les besoins alimentaires des populations locales, puis, avec l'amélioration du transport maritime, dans les régions favorisées par un faible éloignement principalement, pour approvisionner sur une échelle modeste, les marchés des zones tempérées où ce fruit fut longtemps considéré comme un produit de luxe; il faut attendre de pouvoir conserver, grâce aux progrès de la technologie en matière de conserverie, pour que l'ananas prenne un essor spectaculaire dans certaines régions tropicales.

L'ananas est cultivé dans toutes les îles caraïbes depuis son introduction présumée d'Amérique du Sud par les Arawaks.

Parmi les Petites Antilles, seule la Martinique a une industrie de l'ananas importante. La première usine construite dans l'île, date de 1908, mais déménage pour s'installer définitivement en 1920.

BOTANIQUE

L'ananas est une plante herbacée pérenne: après la récolte du fruit, des bourgeons auxiliaires de la tige, poursuivant leur développement, forment un nouveau plan semblable au premier, qui donne un deuxième fruit généralement de taille inférieure au premier. Des bourgeons auxiliaires du pied se développent à leur tour pour donner un troisième fruit.

De nombreuses "générations végétatives" peuvent ainsi succéder, mais dans la pratique, il n'est habituellement pas rentable, pour la plupart des cultivateurs d'aller au-delà de deux ou trois récoltes.

PRESENTATION

La plante adulte mesure de 1 m à 1m20 de haut et s'inscrit dans le volume d'une toupie de 1m30 à 1m50 de diamètre à base aplatie. Nous distinguons :

- la tige, axe de la plante, connue communément sous le nom de "souche"
- Les feuilles, disposées en rosette sur la tige, suivant une phyllotaxie précise.
- Les racines, le plus souvent adventives et rasantes.

- La hampe fructifère ou pédoncule qui porte le fruit composé ou syncarpe, surmonté d'une couronne.

- Les rejets, qui appartiennent à différents types suivant leur point d'insertion de la plante.

CULTURE

La plantation de l'ananas nécessite un sol:

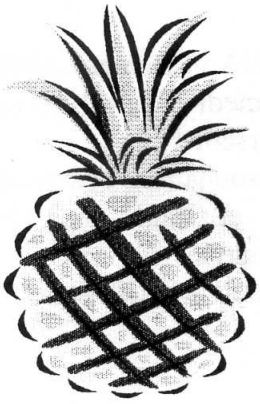
- meuble sur au moins 25 à 30 cm de profondeur,
- propre: exempt de toutes mauvaises herbes dont l'ananas ne peut supporter la concurrence,
- sans parasites,
- contenant les premiers éléments nutritifs dont la plante a besoin.

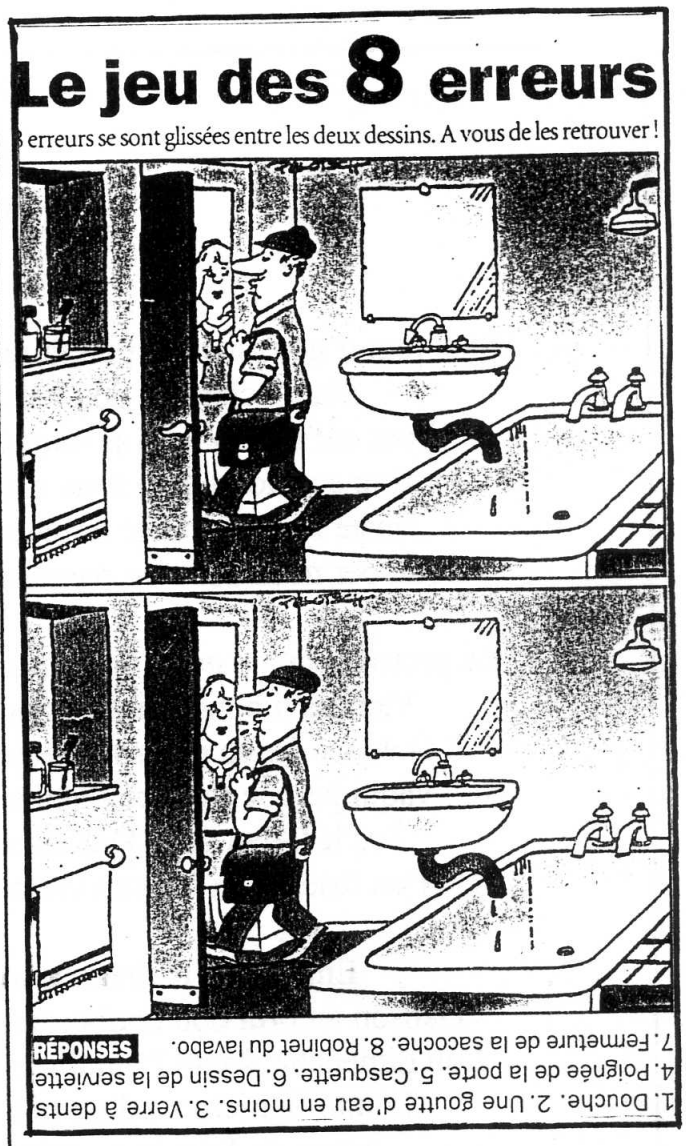
La plantation en lignes jumelées, avec disposition des pieds en quinconce, est le mode de plantation le plus couramment pratiqué (les deux lignes jumelées qui les séparent se nomment habituellement un chemin).

Ce dispositif qui assure à chaque plant un espace identique permet d'obtenir une récolte homogène, quant au poids des fruits. Il a également l'avantage de rendre relativement aisé l'entretien manuel ou mécanique des plantations.

SITUATION ACTUELLE DE LA MARTINIQUE

Les principales plantations se situent dans le nord de l'île et dans les communes telles que Basse Pointe, Ajoupa Bouillon, Lorrain, Morne Rouge, le Gros Morne. La majeure partie des fruits produits dans ces régions, sont traités à l'usine de la S. C.O.M.O.R. du Morne Rouge (société coopérative du Morne Rouge), qui emploie plus de deux cents personnes en période de récolte (quatre dans l'année).





LANGAGE DES FLEURS

Anémone	La persévérance
Bleuet	La timidité
Camélia	La constance
Chèvrefeuille	Les liens d'amour
Chrysanthème	La longévité
Eglantier	La poésie
Gui	La ténacité
Houx	La résistance
Jasmin	L'amour voluptueux
Jonquille	L'affection
Laurier	La gloire, le triomphe
Lavande	La tendresse respectueuse

(à suivre)

VIN
ET
PROVENCE

Sian tout d'ami, sian tout de faire,
Sian li cantaire dou païs.
Tout enfantoun amo sa maire,
Tout auceloun amo soun nis,
Noste ceu blu, noste terraire,
Soun per nous autre un paradis.

En prouvençau ço que l'on penso,
Ven sus li bouco eisadamen,
O douco lengo de Prouvenco,
Vaqui perque fau que t'amen.
Sus li frejau de la Durenco,
N'en fasen vuei lou sarramen.

Entrin que li chatouneto
Danson au brut dou tambourin,
Lou dimenche, souto l'oumbreto
D'uno figuiero vo d'un pin,
Aman de faire la gousteto
E de chourla'n flasquet de vin...

Nous sommes des amis, des frères,
Nous sommes les chanteurs du pays,
Comme tout enfant aime sa mère,
Tout oisillon aime son nid,
Notre ciel bleu, et notre terre
Sont pour nous autres un paradis.

En provençal, ce que l'on pense
Vient à la bouche aisément.
O douce langue de Provence,
Voilà pourquoi nous t'aimons tant,
Et sur le lit de la Durance
Nous en faisons tous le serment.

Cependant que les jeunes filles
Dansent au bruit du tambourin,
Le dimanche, à l'ombre tranquille
D'un beau figuier ou d'un grand pin,
Nous aimons flatter nos papilles,
Savourant un flacon de vin...

Frédéric MISTRAL

Nouveaux arrivants à Condorcet

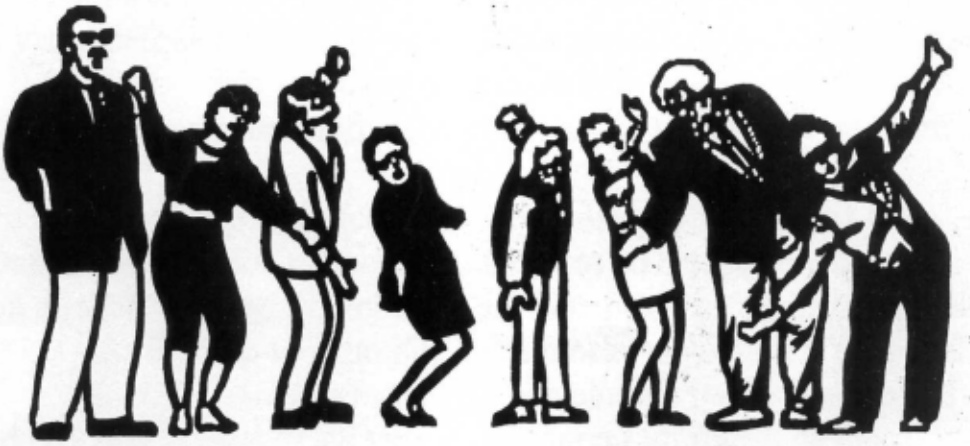
Melle Céline Michel-Villaz est parmi nous depuis le mois de juin. Elle nous vient de l'Ardèche, mais résidait à Nyons depuis quelques années.
Elle est Aide Soignante au Centre de Soins de Curnier.
Nous lui souhaitons « Bienvenue » à Condorcet.

Jean-Michel et Muriel Chauzy sont installés à la Bonté depuis le mois d'août 98, ainsi que leurs deux enfants, Miléna 3 ans 1/2 et Jean 18 mois.
Nous leur souhaitons la bienvenue à Condorcet.

MARIAGE

Virginie MODENA et Bernard AMENDOLA Se sont mariés le samedi 27 juin 1998 en l'église des Chartreux de Marseille.

Nous leur souhaitons beaucoup de bonheur à tous les deux, et toutes nos félicitations aux parents de la mariée:
Gildas et Raymond MODENA.



CONDORCET LOISIRS

Imprimerie Nyonsaise "Les Mimosas" - Nyons - © 04 75 26 32 03