

66

# Le Tambourinaire



JUILLET - AOÛT - SEPTEMBRE 2017



# Sommaire

- p 3 éditorial
- p 4 -6 La Motte Chalancon
- p 7-8 Journée des moulins
- p 9 Souvenirs mottois
- p 10 le marché de Nanie
- p 11 Hommage...
- p 12-15 Promenades printanières
- p 16 Notre programme estival
- p 17-18 Poésie
- p 19-20 A table
- P 21 Solutions du n° 65
- P 22 Qui est qui
- P 23 Mots croisés

## Le Tambourinaire

250 chemin de Fontouvière,  
26470-La Motte Chalancon  
Tel 04 75 27 25 02  
Mail tambourinaire26470@gmail.com  
Site letambourinaire.fr  
Mise en page marie Pierre Maillot  
Jean François Jouan  
Imprimé par IMPRIMEX,  
84500-Bollène,  
185 exemplaires  
ISSN 1767 6 7629

## Assemblée générale du 22 juillet 2017

Elle se tiendra à 18 h à « Les lavandes » à Rémuzat. Un repas suivra, comme à l'acoutumée.

Ordre du jour :

- Rapport moral de l'exercice 2016
- Rapport financier
- Activités 2017
- Questions diverses

Si vous ne pouvez y participer, ayez l'obligeance de nous faire parvenir un pouvoir sur le modèle suivant :

Je soussigné(e) .....  
 Demeurant à.....  
 Donne pouvoir à.....  
 Pour me représenter à l'assemblée du 22 juillet 2017  
 A.....le.....  
 Bon pour pouvoir  
 (signature)

# Editorial



## Un nouveau « Tambourinaire »

Avec ce numéro 66 (déjà 13 ans...),  
nous avons voulu renouveler le  
contenu de notre publication

vallée d'Oule » vous donneront un plus large aperçu de ce qui a perpétué sa vie profonde, sous le signe de la durabilité. Bien sûr, il y a tout au long de l'année des manifestations dignes d'intérêt, mais qui restent des points lumineux, temporaires, dans notre quotidien. Ce qui compte avant tout à nos yeux, c'est la permanence de la création qui fera vivre notre demain.

Avec, parfois, une pointe d'humour... nous ne voulons qu'elle soit prise pour une quelconque forme de dérision. « Castigat ridendo mores » - (elle « plaisante » les mœurs en riant) – telle est la très vieille définition de la Comédie...

Sauvegarder la tradition de nos pages historiques, de nos découvertes d'un patrimoine parfois méconnu, des secrets de la montagne... Il y aura toujours la photo de « qui est qui », ainsi que les « mots croisés du Tambourinaire », que certains jugent parfois trop ardu... !

Développer aussi, la partie consacrées à nos traditionnelles « promenades », qui ne sont ni des « rando » et encore moins des « marches »... Nous vous ferons part de nos émotions lors de la découverte de sites presque tombés dans l'oubli, et annoncerons trimestriellement notre programme de « balades »

Nous avions l'habitude de vous offrir 5 numéros de 20 pages. L'augmentation incessante des tarifs postaux nous oblige à passer à 4 numéros trimestriels de 24 pages, sans que le contenu annuel de notre journal s'en trouve diminué.

Renouvellement, aussi, dans l'équipe de rédaction et de mise en page du Tambourinaire : Notre grande amie Liliane Guidot a « émigré » à Luc en Diois, et ses multiples occupations sur place ne lui permettent plus d'assurer l'énorme travail de rédaction et de mise en page qui était le sien : Rassurez vous, elle continuera à nous régaler de ses « chroniques » et des pages historiques, fruits des ses recherches. Notre ami Jean François Jouan a accepté de prendre la relève... qu'il en soit remercié !

# De Vival à Vival

## Mai 2017 : Du nouveau à La Mottoise...\*



**Cathy et Benoit Delestre** : les nouveaux gérants de la supérette Vival. Ils prennent la suite de Christine Dorp et Jean Michel Bourzac .

Pendant de longues années, ils ont géré plusieurs magasins d'alimentation à

Vergigny, bourgade de 1500 âmes, dans l'Auxerrois, région bien connue pour ses bons crus ( Chablis, Saint Brice...j'ai un petit faible pour les vins d'Epineuil...), en Bourgogne, bien entendu, temple de la bonne chère comme chacun le sait...

De quoi nous régaler. Cathy et Benoit, outre leur longue expérience, ont un sens inné de l'accueil...et sauront faire immédiatement la conquête de la clientèle mottoise. Benoit pratique également le métier de boucher avec un art consommé...

Sur le plan pratique, « notre » Mottoise, restera franchisée « Casino », avec les produits de cette marque auxquels viendront se joindre d'autres produits, dont les fruits et légumes en provenance d'Avignon (Avon SA) : 3 livraisons par semaine, de quoi garantir des produits toujours frais.

Le temps de s'installer, viendra une étape de modernisation du magasin,( plus de lumière, mise à disposition des clients de plats à emporter...)

Les heures d'ouverture ? hors- saison : tous les jours (sauf jeudi) de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h30. En juillet et août : non-stop, toute la semaine, de 7h30 à 19h30...de quoi ravir aussi bien la clientèle mottoise que celle de passage et les vacanciers !

Bienvenue à Cathy et Benoît !

*\* Il s'agit bien de Vival, bien entendu...mais qui peut ne pas parler de « La Mottoise » !!!*

## Carnet

Ils nous ont quittés :

Maurice Combe, 86 ans, en avril

Jean Giraud, 76 ans, en avril

Michel Jean, 75 ans, en juin



Les poubelles de La Motte  
Se trouvant déguenillées  
Par leurs clameurs firent tant  
Que leur furent données des jupettes pudiques

*Design : Un grand couturier nordique. En véritable bois des îles Féroé...*

La disparition du ralentisseur de la Génine :

C'étaient des Martiens !



# La journée des moulins

## Des moulins et canaux de La Motte-Chalancon

### Première partie : des origines au Second Empire



La Motte au Moyen Âge  
Dessin d'Eric Loebell 1990

**O**n sait peu de choses sur l'histoire ancienne de La Motte-Chalancon, pas même la date de sa fondation.

De nombreux toponymes celto-ligures existent dans les environs : Chalancon, Volvent, Arnayon, pour ne citer que ceux-là, et sans doute Cornillon et Cornillac,<sup>1</sup> pour lesquels on peut mettre en doute le très improbable Cornelius ...

Certains éléments architecturaux de l'église de La Motte sont datés du XII<sup>e</sup> siècle. En 1331, Isoard, co-seigneur avec le prieuré de Saint-Marcel de Die, accorde une charte de franchises aux sujets de La Motte<sup>2</sup>.

Concernant les moulins, une tradition veut que ce soit au XIV<sup>e</sup> siècle qu'ils aient été construits, suite à un contentieux entre le seigneur de Cornillon et le sieur Provençal. Le seigneur de Cornillon aurait interdit à ses sujets de faire leur huile et gruer leurs grains chez le sieur Provençal. Ce dernier, ayant perdu une partie de sa clientèle, aurait installé à cette époque un foulon de chanvre, et une nouvelle construction aurait été dressée : le moulin à huile et le moulin à gruau.

Nous avons eu récemment accès aux archives de la famille Broc<sup>3</sup>, meuniers à La Motte depuis de nombreuses générations. Nous en avons extrait de précieux renseignements sur notre histoire depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, histoire des moulins, bien sûr, mais aussi histoire des

canaux d'aménée des eaux depuis la montagne jusqu'aux moulins. Ce sont deux histoires indissociables.

#### 1584 : première référence aux canaux et aux moulins

Un premier acte datant de 1584 parle des moulins et des canaux d'aménée des eaux : « ... transaction intervenue entre les habitants dudit La Motte et la Dame Dourche, dame (seigneur ?) au dit lieu devant Maîtres Claudio et Bérolles, notaires, le 13 mai 1584, de se servir des eaux naissantes dans le mandement dudit La Motte pour leurs usages d'arrosage de leur prêries ... »

Ce texte, dont nous n'avons pas l'original, est retracé dans un acte daté du premier mai 1742 : « de la part de Messire Jean Reyné de La Morte, seigneur des deux La Motte, Vors et autres places, il est expressément remontré à Sieurs Joseph Baral et Charles Monier, consuls modernes dudit La Motte<sup>4</sup>, qu'il est venu à notice (connaissance) que certains des habitants et possédant biens au dit lieu, abusant de l'abandon qui leur a été accordée par la transaction intervenue ...

... plusieurs desdits habitants qui ont des prés et terres dans le terroir de Saint-Antoine et La Coste audit mandement, par un abus qui s'est gâté entre eux, se sont avisé depuis quelques années au préjudice et détriment dudit seigneur et de plusieurs autres des habitants de dériver en entier l'eau qui flue dans le ruisseau appelé de Saint-Antoine ... »



Le château de Vors

1- François Falc'hun, *Les noms de lieux celtiques*, 2<sup>e</sup> édition, Slatkine, Genève - Paris, 1982.

2- Jean Claude Daumas, *Brève histoire du bassin de l'Oule*, Cahiers de l'Oule, 1994.

3-Archives de la famille Broc, pour les textes de 1742, 1765 et 1856.

4- Sous l'ancien régime, les « consuls modernes » sont chargés de la gestion des communautés ; le premier consul est l'équivalent du maire actuel, les autres consuls, des adjoints. Les « consuls anciens » sont leurs prédecesseurs, et peuvent jouer un rôle dans la désignation des consuls modernes.



# La journée des moulins

Une très riche histoire que celle des moulins et des canaux de La Motte Chalancon...Elle vous a été contée dans la revue « Terre d'Eygues » (numéros 57 et 58, premier et deuxième semestres 2016 )

Canaux et moulins ont été sauvagardés depuis cette lointaine époque : Le moulin à huile, après de nombreuses vicissitudes, (dont plusieurs incendies) a été remis en état par les bons soins de Jean Marc Broc. (On se souvient que la famille Broc , jusque vers le milieu du 20ème siècle, fut la dernière lignée de meuniers en vallée d'Oule).Le moulin à farine ne fut arrêté qu'en 1958, on ne peut plus le visiter de nos jours...les planchers du bâtiment étaient devenus trop vétustes pour accueillir les visiteurs.

En 1893, profitant de la présence d'une cascade de l'Oule dans le quartier du lac, fut mise en service une usine électrique, l'une des premières du département. Elle fonctionna jusqu'en 1946, et devint, à partir du début des années 2000, un objet de passion de Romain Laganier, qui entreprit avec beaucoup de courage de la remettre en état...

Ce 17 juin 2017, à l'occasion de la journée nationale des moulins et du patrimoine de pays, nous proposions une visite du moulin à huile et de l'usine électrique, ainsi que des canaux, sources et fontaines de La Motte, visite à laquelle participèrent plusieurs personnes venues de Die, des Baronnies, des amis de Belgique amoureux de notre pays et de son patrimoine

## 17 juin : journée des moulins et du patrimoine de pays

On aurait pu espérer une assistance plus nombreuse, mais la municipalité de notre village avait organisé, ce même jour, et bien après que fût annoncée notre journée nationale et patrimoniale, un « pique-nique républicain » (sic)

On pourra à juste titre s'étonner de cette volonté municipale impromptue. Inviter la population, pendant que se déroule une manifestation de caractère national, à partager un jambon-beurre-cornichons, même enveloppé dans une serviette en papier bleu-blanc-rouge, ne constitue t'il pas un aveu d'un total désintérêt de nos édiles vis-à-vis du passé patrimonial de La Motte Chalancon ?

# Souvenirs



# Le marché de Nanie

## Rémuzat, mai 2017 : le marché de Nanie

C'est l'ancien bâtiment de la SICA qui abrite cette nouvelle activité.

Dès que vous franchissez le seuil de la « boutique », vous tombez sous le charme d'un très beau magasin qui vous offre bon nombre de productions régionales, depuis les conserves de haute qualité, des terrines, des confitures, jusqu'aux meilleurs vins de notre contrée (...et d'ailleurs : j'y ai vu un Marsannay prometteur qui ne tardera pas à figurer sur ma table des jours de fêtes...)

Dans quelques mois, on y trouvera aussi les préparations culinaires de Nanie, « les conserves de Nanie », qu'elle confectionnera avec un soin particulier dans son « laboratoire », sorte d'antre de la gastronomie placé sous le signe de la propreté et de la technicité réunies. Ces préparations vont bien sûr privilégier la qualité par rapport à la diversité, et c'est bien compréhensible : la fabrication de chacune d'entre elles doit répondre aux exigences d'un agrément sanitaire draconien, et ce n'est pas donné ...

**La conserverie de Nanie**  
**Le Rafour**  
**26510 Rémuzat**  
**06 76 75 96 17**

[laconserveriedenanie@gmail.com](mailto:laconserveriedenanie@gmail.com)

**Un clin d'œil aux produits à base de truffes...**

La conserverie proprement dite, avec ses salles de stockage, ses appareils de stérilisation, ses appareils de contrôle de température et d'hygrométrie, tout y est d'une rigoureuse netteté : Il faut dire que toute opération doit répondre aux exigences d'une législation-réglementation très pointue (« Fabrication des conserves de produits végétaux appétisés »), qui proposent aux professionnels des moyens pour respecter les principes généraux d'hygiène alimentaire. Un autre guide propose les mêmes principes pour les conserves de viandes. C'est exactement ce que l'on

appelle un « manuel qualité »

Cette petite usine fonctionne déjà pour les propres productions de Nanie : Elle sera ouverte à celles et ceux qui apporteront leurs produits pour les transformer en conserves de qualité, toujours sous le signe du respect de l'hygiène et d'un contrôle strict de la fabrication.

Nanie ( Agnès Pasqual) met à profit une longue expérience menée aux quatre coins du monde pour nous apporter ses délices...ainsi que de l'expérience maternelle et grand-maternelle...Elle ne lésine pas sur les heures d'ouverture, lundi à jeudi de 13 h à 19h, vendredi à dimanche ainsi que jours fériés et vacances scolaires, 9h à 20 h. La clientèle ? : locale, bien entendu, sans oublier que les installations sont au bord de la RD 94, bien fréquentée hiver comme été...

Tous nos meilleurs vœux de réussite à Nanie...



# Hommage



**Il était italien,  
il s'appelait  
Angelo  
Signoretti...**

Natif d'un petit village situé à quelques kilomètres de Venise – Sernaglia della Battaglia – Angelo Signoretti a rejoint la France en 1923 pour une vie meilleure

C'est à Gap qu'il a connu Angéline Vallon (plus connue sous le nom de « Madame Ange... ») et c'est à La Motte Chalancon qu'ils s'installèrent pour y vivre une vie de bonheur.

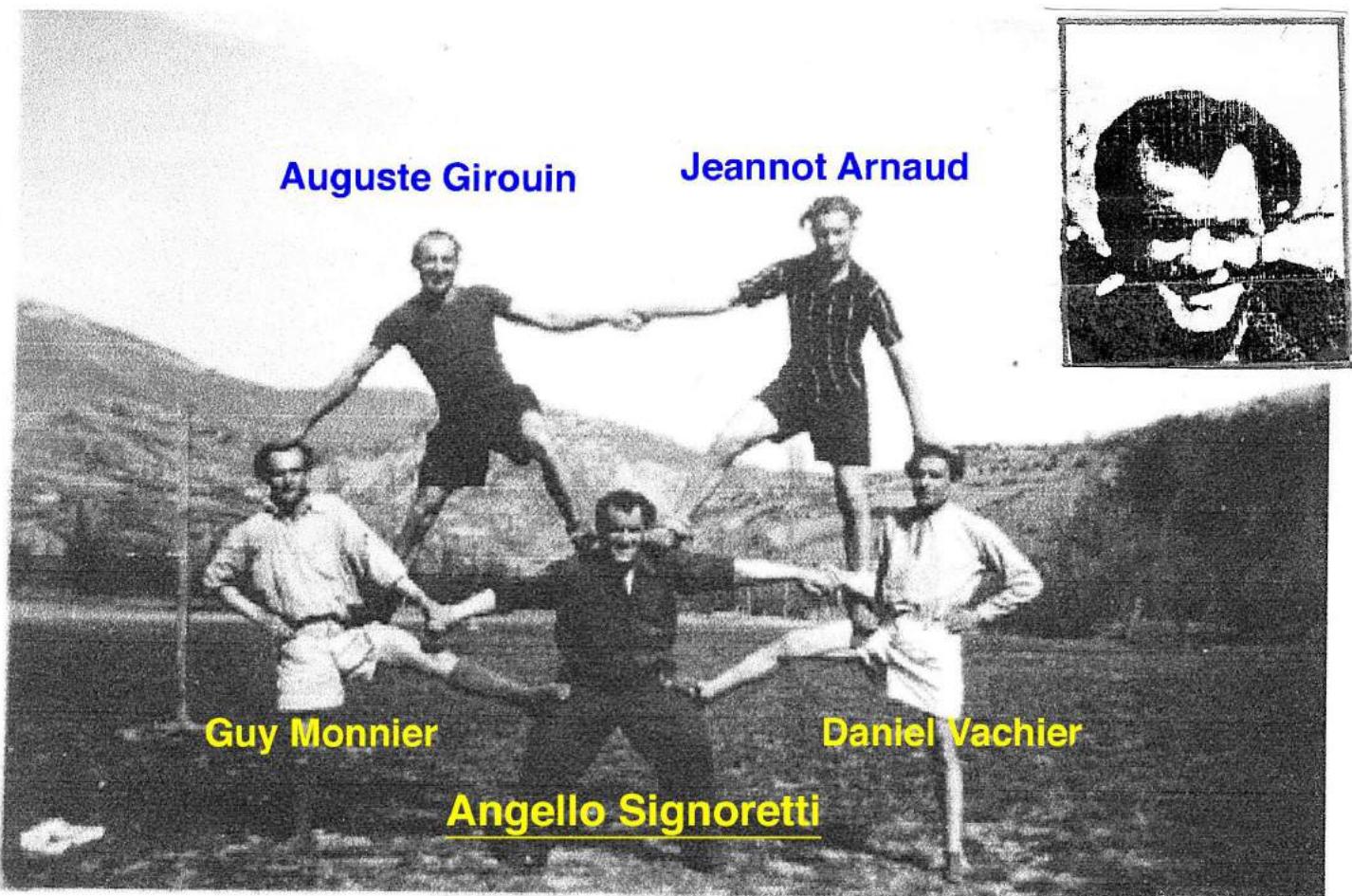
Il était maçon et avait pour seuls outils sa

brouette, sa truelle, son mètre, son fil à plomb et son sac à dos (objets conservés aujourd'hui par sa famille)

Sa vie s'est arrêtée tragiquement un 8 mai, lors de l'incendie d'une petite usine du village. Il était pompier bénévole, dévoué aux siens.

La mort l'a fauché dans sa 42ème année ce jour du 8 mai 1947, il y a 70 ans.

Texte et photo transmis par Simone Mauzin, fille d'Angéline et Angelo de Rémuzat.



# L'étang saint Louis

Ce fut un étang...Ce que les géologues appellent « une doline », énorme effondrement dans le calcaire, rapidement rempli d'eau...

Il ne pleut plus comme avant. Les précipitations peinent à renouveler l'eau qui s'échappe par le fond. Aujourd'hui, seule une végétation aquaphile atteste la présence de l'eau en profondeur : il y a là des roseaux, des sphaignes, de la tourbe...

Mais les oiseaux d'eau et les libellules savent y trouver la fraîcheur...Des végétaux très rares, comme cette orchidée violette appelée « Limodora » par les botanistes, que nous avons pu observer à l'ombre d'un vénérable peuplier..



## Autour de l'étang Saint Louis



Sur les rives de l'étang, une ancienne carrière de sable : Elle était sensée nous offrir quelques dents de requin, mais notre quête s'avéra vaine...

Et l'après midi, après un pique nique revigorant, nouvelle exploration dans le maquis environnant où sont creusées de nombreuses carrières de pierre à bâtir : on est ici dans la « molasse burdigaliennes » dont les pierres ont servi à la construction des plus grands édifices de la région. On suit des chemins creusés d'ornières profondes dues au passage de chariots lourdement chargés, vers Grignan et peut être Valréas et Nyons. Une inscription sur une maison abandonnée désormais livrée à la végétation : « 1823 ». Certes, ce n'est pas le moyen-âge, mais c'est tout de même la plus ancienne datation « moderne » des industries extractives dans ces bois aujourd'hui délaissés...

Retour par Suze la Rousse à la recherche d'une auberge où se rafraîchir...Trouvé une seule en cours de fermeture où le gargonier refuse de prolonger pour nous sa journée « épuisante »...Nous irons jusqu'à Tulette pour y trouver l'accueil et l'amabilité.



# Les terres rouges de Bédouin



30 avril...le printemps dans toute sa splendeur. Une balade tranquille au bord des prairies d'herbe tendre...aux pieds du Ventoux.

Et tout change au détour d'un chemin : Le vert, les fleurs, laissent la place à un univers minéral, ocre et rouge, avec des touches de pourpre. Dunes de sables multicolores, qui témoignent d'une époque reculée où notre pays était balayé par des vents extraordinairement violents et laissaient tomber leur pluie minérale, engloutissant tous les êtres qui n'avaient pas eu le temps de s'enfuir sous une épaisse couche bigarrée. De telles montagnes sableuses existent bien sûr ailleurs sur notre planète, dans certains déserts américains ou en Mongolie...mais il n'est pas nécessaire d'aller aussi loin pour se laisser saisir par cette magie minérale.

Le traditionnel pique-nique à la lisière d'un petit bois, le Ventoux tout proche...

A quelques minutes de là, les « Demoiselles Coiffées »...Nul panneau indicateur mais la précieuse carte IGN ne saurait mentir...Colonnes de grès surmontées de leur petit « capéou ». Beaucoup de promeneurs par ce dimanche de juin, le site est réellement enchanteur...

« Et pour finir cette belle journée », comme le chantait Charles Trenet, la halte rafraîchissante sous les platanes de Bédoin...



# Les orchidées de Léoux



## Orchidées à Eyroles

Dur, le raidillon au départ...

Et nous voici sur le plateau... Sous la conduite de Marjolaine Lopes Cardozo, la sommité en la matière, commence la recherche des orchidées : elles seront nombreuses : plus de 12 espèces observées, dont le prestigieux et rare Ophrys de la Drôme... d'autres Ophrys dont la fleur représente une image d'animal : l'ophrys singe, l'ophrys frelon, l'ophrys araignée .On rencontrera aussi le « dompte venin », l'Euphorbe Chracias, d'étranges Orobanches qui se plaisent à parasiter d'innocents végétaux...

Un surprenant panneau de signalisation qui nous incite à modérer l'allure...

Et, bien entendu, le traditionnel pique nique à l'ombre bienvenue d'un grand pin...

Retour à Sahune, et le non moins traditionnel rafraîchissement ...



# Au bois du muguet



On est à plus de 1100 mètres...alors ne nous étonnons pas si le muguet fleurit là-haut avec un mois de retard...Le bois de Saint Dizier, ce n'est pas le bois de Chaville...

Grands paysages, grands arbres et toutes sortes de fleurs printanières. Le muguet est au rendez vous, de quoi confectionner de petits bouquets romantiques, avec modération...Des gentianes, bleues ou

jaunes, d'humbles petites fleurs qui feront le bonheur des photographes...

Retour à Saint Dizier et halte à la fontaine pour se « désaltérer dans le courant d'une onde pure ». Si le loup n'est pas là, les agneaux et leurs mamans sont au rendez vous...Saint Dizier est la patrie du « bon yaourt de Cécile » et d'admirables fromages de chèvre classés n° 1 par les plus fins palais...

Un joyeux pique nique partagé sur la terrasse « chez le Tambourinaire »...le rosé des Baronnies est le bienvenu (avec modération...)



# Les sorties été, automne

**Samedi 17 juin** : Journée Nationale des Moulins, La Motte Chalancon (La Motte Office de tourisme, 9h30)

**Dimanche 25 juin** : La cascade de Putaval à Valdrôme (La Motte, mairie, 8h30)

**Mardi 11 juillet** : Les ammonites dans la rivière – Le prieuré et le vieux village de Saint André de Rosans. Déjeuner à l'auberge de Saint André, réserver. (La Motte, mairie, 9h)

**Dimanche 16 juillet** : « Stage » d'initiation à la lecture des cartes IGN (La Motte, mairie, 9h)

**Samedi 22 juillet (soir)** : Assemblée générale de l'association à Rémuazat (Rémuazat, Les Lavandes, 18h)

**Dimanche 30 juillet** : Fête du Tambourinaire (« la fête au pré »). ( La Motte, le pré du Tambourinaire, midi)

**Samedi 5 août** : Les pieds dans l'Oule.( Cornillon, centre village, 10 h)

**Dimanche 13 août** : « Jour d'été à la montagne » : Farniente et petites balades au col d'Arron. ( La Motte, mairie, 10 h)

**Dimanche 20 août** : Vers Chauvac...ou Lemps. (Rémuazat, Office de Tourisme, 9h)

**Dimanche 27 août** : Des Pilles à Montaulieu ( à confirmer)

**Dimanche 3 septembre** : Exploration du plateau du Rouvergue. ( Nyons, coopérative, 9h30)

**Dimanche 10 septembre** : Exploration des citadelles de Villeperdrix. (Sahune, parking de la rivière, 9h30)

**Samedi 16 septembre et dimanche 17** : Journées du patrimoine (Cornillac, mairie, 9h)

**Lundi 25 septembre au jeudi 28 septembre** : Volcans et champignons à Jaujac



# Poésie

## Soir

Tu es, tu resteras,  
 A jamais la fleur de mon cœur...  
 Schöne Welt !  
 Le monde me sourit ce soir  
 Et tranquille coule le fleuve  
 Bonsoir mon amour mon cercle enchanté  
 Les châteaux sont nés pour toi  
 Et là-haut pour toi resteront  
 Lumière d'août, blé de feu, de paille odorante  
 Viens, reste avec moi,  
 Plus jamais, nimmer, nimmer  
 Ces écharpes de brume incertaine  
 Tu es moi, je suis toi  
 Ecoute le rocher qui se mire et se mire  
 Dans le fleuve à l'eau d'ombre  
 Eternellement, pour nous  
 Rien que l'ombre où nous dormirons  
 Ta main !  
 Laisse là encore dans la mienne  
 Tes yeux sont les miens pour la vie  
 Par le chemin bordé d'herbes folles  
 Reste encore un instant, toujours  
 Celle pour qui je rêve  
 Ewig... éternellement



## Nuit

Je t'écoute, endormie, et la rivière est là  
 Laisse chanter pour nous la falaise de craie  
 Dors...  
 Vis...  
 Sois là...  
 Ma vie !  
 (Et tout s'est endormi au creux de ton amour)

## Matin

Ecoute, regarde...  
 Prends ma main, ouvre tes yeux émerveillés  
 Sur le monde, à nos pieds  
 Je ne suis plus le voyageur errant...  
 Ecoute la vie qui s'éveille...

# Poésie

Ecoute ceux qui chantent avec nous  
 Là-bas, entre les deux montagnes  
 Le soleil est là, chante !  
 Et nous avons sur nous la rosée de la nuit  
 Celle du jour naissant  
 Et celle de demain  
 Et le monde est si beau  
 Ecoute  
 Comme les oiseaux s'éveillent  
 Schöne Welt !  
 Ce matin les herbes nous enlacent  
 Demain, demain déjà !  
 Et le blé mûrit d'or pour toi, pour moi  
 Laisse encore tes yeux dormir pour moi  
 D'or bleu, et bleu, et d'or encore  
 Ton or sera toujours le mien  
 Coulés ensemble au creuset du soleil du matin  
 Ton matin, et mon soir, qui s'unissent  
 Il n'y aura jamais d'orage  
 Et le ruisseau coulera transparent  
 Aussi clair qu'au premier soir de ton amour  
 Rappelle-toi les bouleaux blancs  
 Et les boutons d'or et de nacre  
 Et de mer...  
 Que tu m'as donnés  
 Pour une vie  
 Dors encore



Andréol Evanno

*Lieder eines fahrenden Gesellen*  
 N° 1.

Gustav Mahler,  
 Berliner 1893

*Allegro.*  
*Langsam.*  
*Mein mein Schatz*  
*Mäßig moderato.*

*Auf den fahrenden Teppichsalat ist geweckt zu sehn.*

Singstimme  
 Pianoforte.

*Die Stimme ist geweckt zu sehn.*

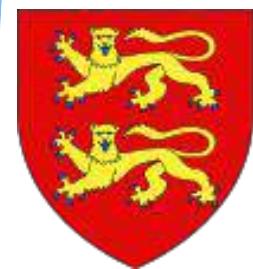
*Un soir d'extase, en écoutant Mahler...*  
*Lieder eines fahrenden Gesellen*

## Jour

Reste pour moi le trésor du matin  
 Celui de l'histoire éternelle  
 Marche avec moi sur les sentiers de pins  
 Là où la montagne est plus belle  
 Remonte le ruisseau d'amour  
 Jusqu'à la source qui se tait, timide  
 Parce que le jour est lumière  
 Parce que l'amour est nôtre  
 Ne dis plus rien  
 Amour qui naît, amour qui vit  
 Le jour est né ne dis plus rien  
 Plus rien  
 Que toi  
 Que moi

# À table !

*J'irai revoir ma Normandie...*



## La terrine du Cotentin

...

600 g de foies de volailles et/ou de lapin,  
 250g de poitrine de cochon maigre et non salée,  
 250 g de veau, une crêpine,  
 3 œufs,  
 3 cuillerées de farine,  
 1 verre de calvados,  
 2 grosses échalotes,  
 100 g de beurre ,  
 poivre moulu (2 pincées), sel (une cuiller à café), thym, laurier, une petite carotte

Passer la moitié des foies et les autres viandes au hachoir pas trop fin

Incorporer au hachis la farine et les œufs, un par un

Faire fondre les échalotes hachées menu dans le beurre, à feu très doux Mélanger le tout dans un saladier, ajouter le calvados et touiller avec une mouvette (cuiller en bois)

Verser dans une terrine chemisée d'une crêpine la moitié du hachis. Y disposer les foies entiers, puis la seconde moitié du hachis. Y déposer la carotte en rondelles et les feuilles de laurier

Faire cuire au bain marie thermostat 7 pendant 1 heure et demie à 2 heures

Une fois la terrine sortie du four et refroidie, y couler une gelée



# À table !

## Le gâteau de pommes de Domfront

6 œufs,

300g de sucre en poudre,

200g de beurre ramolli,

200g de farine,

un sachet de sucre vanillé,

un sachet de levure alsacienne,

un verre de calvados,

1 kg de pommes « goûtues » (éviter les golden)



Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, le beurre ramolli, la farine, le sucre vanillé et la levure, le calvados.

Incorporer au mélange les pommes coupées en rondelles fines, jusqu'à refus.

Verser le tout dans une terrine beurrée, faire cuire 30 à 40 mn au four thermostat 6-7



# Solutions des jeux du n° 65



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
A	T	I	R	E	A	U	F	L	A	N	C
B	U	T	I	L	I	S	A		R	I	O
C	R	O	M	A	N	I	C	H	E	L	S
D	L	U	I	S	E	N	T		T		I
E	U		E	T		E	O	L	I	E	N
F	T	A	R	I	N		T	E	N	D	U
G	U	R		Q	U	E	U	E		I	S
H	T	E	P	U	I		M		R	L	
I	U		M	E	T	I	S	S	E	E	S

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
A	M	U	N	I	C	I	P	A	L
B	O	R	I	G	I	N	A	L	E
C	R	A	G	N	A	G	N	A	S
D	I	N	H	E	R	E	N	T	E
E	B	E	T	E		N	A		E
F	O		C		P	U	C	E	S
G	N	U	L	S		E	O	N	
H	D	H	U	I	S		T	O	N
I	E	M	B	R	A	Y	A	G	E

## Qui est qui

De gauche à droite :

Rang du haut :

Fernand Favier – Jean Claude Richaud – « Picsou » (Clair Matin) – Jean François (Jeannot) Boyer – Alain Brossard (gendarmerie)

Seul : Robert Pastorelli

Rang du milieu :

Régine Roulet - .....Favier – Pierre Perrin – Marie France Lacour – France Arnaud – Jean Michel Ponson – Jean Paul Dupré

Rang du bas :

Fernande Meffre – Elisabeth André – Pierre Poletto – Alain Poletto – Ange Vallière – Jacky Roulet – Jean Marie Bertrand

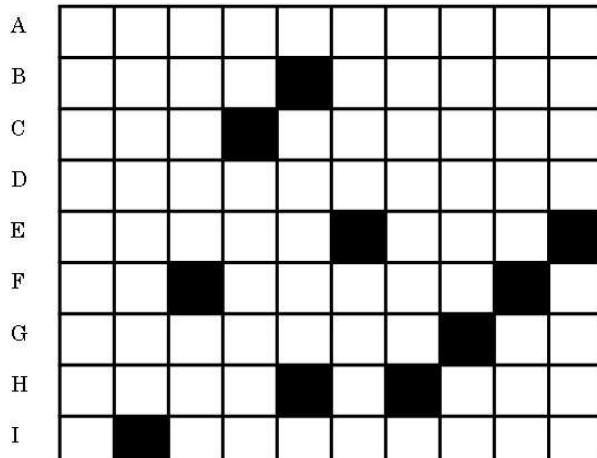
# Qui est qui ?



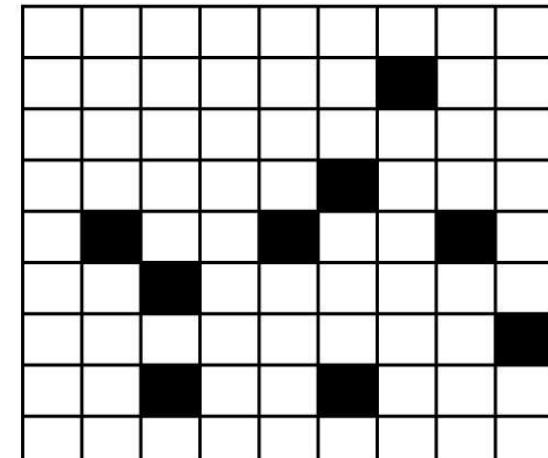
# Mots croisés



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



1 2 3 4 5 6 7 8 9



## Horizontalement

- A - Fait tousser ou battre les coeurs
- B - Devenu muet - Vit naître une invisible
- C - Certes pas la bourse ! - Peut qualifier un zéro
- D - Petits corps célestes ...
- E - Voisine - Avec l'âne, sur la route
- F - Lointaine distance - Amères en mer
- G - Remplissent les dumpers - Mesure de lard
- H - Amère en mer - Ce n'est pas la mer !
- I - Etiques

## Verticalement

- 1 - Pour des melons mais pas des bottes de cuir !
- 2 - Péché comme un autre !
- 3 - Recherche - Pas encore mûr
- 4 - Escaladeur - Uses
- 5 - Se prête aux belles promesses quand elle est politique
- 6 - On y fait des expériences - Epaisse
- 7 - Gros nounours
- 8 - Couchent souvent, hélas, sous les ponts - Premier
- 9 - Appelés - Envie notre soleil
- 10 - Dieu - Tire sur le bleu

## Horizontalement

- A - Héroïne du cycle breton ( et mottois )
- B - Chatouilleuse ! - Ennui
- C - Propres au labour
- D - Un pain exceptionnel - Anime le stade
- E - On lui a fait un procès - Grave question
- F - Or - Aies
- G - Faire la fête
- H - Final en fin - Sur la bresle - Point reconnu
- I - Patiences

## Verticalement

- 1 - Stop pour tout le monde !
- 2 - Lit normand - Lit africain
- 3 - Son maître a subsisté
- 4 - Chargées de fonction
- 5 - Protection des mineurs - Cylindrique et tueur
- 6 - Bout de sein - vieille ville
- 7 - Ont
- 8 - Au nom du père ! - Pièce d'eau
- 9 - A transformer - Préposition



