

Juillet 1997

N° 35

LE VENT DES BANCELS

Prix de vente au numéro: 30 F

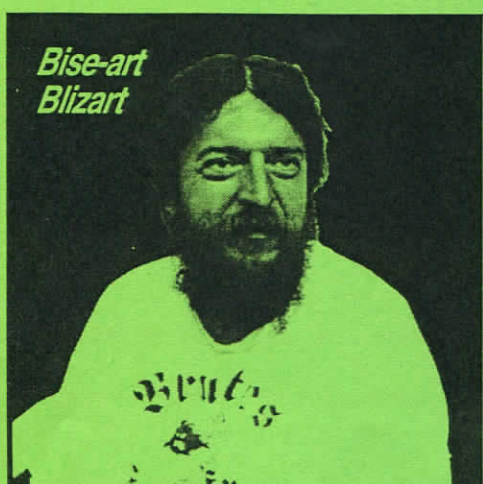
LA VIE COMMUNALE À ST ANDÉOL DE CLERGUEMORT
ET À ST FRÉZAL DE VENTALON (LOZERE)

Dossier eau:

Rassemblement des éleveurs caprins devant la Préfecture de Mende.

Dans l'œil du cyclone:

Échange au cœur de Pénens-haut.



Yves, le coutelier ...

Sommaire

<i>Brise municipale</i>	
Le mot du Maire de St Frézal	4
Le mot du Maire de St Andéol	6
<i>Air liquide</i>	
Dossier "eau"	7
<i>Dans l'œil du cyclone</i>	
Échange au cœur de Pénens-haut	10
<i>Objectif au vent</i>	
Comment va la vie en 1997	20
<i>Bise-art, blizart</i>	
Yves, le coutelier	22
Rassemblement des couteliers ...	27
<i>Crinière au vent</i>	
Stage d'attelage	32
<i>Ah, lisez!</i>	
Action, Livre	34
<i>Regain de souffle</i>	
Sous le mûrier	35
<i>Tempête de délibérations</i>	
Conseils municipaux	36
<i>En coup de vent</i>	
Brèves et revue de presse	38

LE VENT DES BANCELS.

Directeur de publication: Étienne Passebois, Maire de St Frézal de Ventalon.

Comité de rédaction: Karine Brun, Pierrette Charton, Gisèle Chapelle, Stéphane Clarisse, Catherine Farnallier, Jeanne Girod, Ghislaine Guignier, Jacques Hugon, Julie Hugon, Florence Martin, Daniel Mathieu, Marie-Claude et Christian Mestre, Eric Tamisier, Etienne Passebois, Alain Ventura, et tous les enfants de l'école des Abrits.

Imprimerie: Mairie de Saint Frézal de Ventalon.

ABONNEMENT:

Cette revue est distribuée gratuitement aux administrés des deux communes sur leur lieu de résidence à St Andéol de Clerguemort ou à St Frézal de Ventalon. Pour un envoi à une autre adresse, prière de s'abonner.

Prix de vente au numéro: 30 F / n°

Abonnement à l'année (4 n°s): 100 F / an

Abonnement de soutien: 150 F / an et plus...

Chèques libellés à l'ordre de "Mairie de St Frézal de Ventalon", et adressés à Mairie de St Frézal de Ventalon 48 240.

Editorial

EDIT'EAU (guère potable, mais pas imbuvable! - NDLR)

La vie est dure au sein du comité de rédaction du Vent des Bancelles: une absence à une réunion et vlan ! les présents en profitent lâchement pour me flanquer l'édito à faire !

Alors je n'aurais que deux mots brefs et vengeurs:

Lecteurs, PAR-TI-CI-PEZ !

Ça ne vous dirait pas d'avoir l'édito à faire à tour de rôle? (une fois tous les 200 numéros!?).

N'avez-vous pas envie de nous écrire ? De réclamer une rubrique "courrier des lecteurs" ou "les recettes de tante Irma", ou autre chose ?

Déjà, premier thème, on a besoin de vous pour avancer le dossier sur l'eau: et si vous nous donniez votre avis sur cette fameuse réglementation de l'eau ? Et si vous nous faisiez profiter de vos lectures, problèmes, habitudes, joies, connaissances, photos, poèmes, compétences ou anecdotes sur le sujet

Allez, gageons qu'un courrier abondant va inonder (gratuitement) la rédaction ...

Pouff ! Comme ça ils réfléchiront à deux fois avant de me recoller l'édito !

Non mais !

Ghislaine GUIGNIER

Dimanche 1er juin, une nouvelle personnalité, notre ami Jean-Claude CHAZAL, venait d'être élu député de la Lozère!

Plus de quarante ans dans ce département sans député de gauche; plus de quarante ans de pouvoir absolu d'une même équipe de parlementaires!

Un coup de tonnerre à coup sûr!

Le dossier de la FERME-RELAIS piétine et il faut beaucoup de constance, de persévérance, d'obstination de la part des "porteurs de projet" mais aussi de notre collectivité pour persévérer dans la démarche; il faut beaucoup de patience pour que le propriétaire de la ferme accepte d'attendre aussi longtemps....

Tant d'autres auraient déjà, depuis longtemps, songé à leur intérêt personnel et nous auraient renvoyés à nos songes d'installation de jeunes agriculteurs. Car s'il est évidemment stupide d'opposer résidents permanents et résidents secondaires, et s'il n'y a pas dans ce domaine - comme dans d'autres - à porter

le sentiment que personne ne peut me fournir la réponse.

Les AEP nous posent également des problèmes et si les soucis de manque d'eau, réels, qui étaient les nôtres après ces trois mois de longue sécheresse se sont estompés grâce à la pluie qui s'installe depuis le début de juin, il reste les aménagements du renforcement de Pénens; il reste les problèmes nés du captage AEP de Vimbouches: il faudra bien résoudre un jour - et sans ambiguïté- le différend qui nous oppose à la mairie de Saint Privat.

Et cet aménagement plus rationnel des sources du Cheylen ?

Le mot du Maire de Saint-Frézal

de jugements de valeur; il faut convenir que dans nos régions où on pécherait plutôt par défaut que par excès de population, des gens qui occupent constamment le territoire, qui en assurent la vie et la sécurité dans toutes ses formes, qui ont des enfants qui vont à l'école, qui produisent de la richesse et qui consomment dans le pays.... offrent un plus pour la collectivité locale que personne ne peut contester.

Les trois autres maisons qui doivent être construites à l'Ayrolle ne sont pas encore programmées. Pourquoi? Je n'arrive pas à le savoir nettement et j'ai

Et la mise en conformité de tous les captages de la commune ?

Autant de problèmes qui s'accumulent et si n'était la satisfaction de voir notre programme routier réalisé au début de l'été, nous aurions de bonnes raisons d'être pessimistes.

Mais tous ces états d'âme, quelque peu en retrait, ont été balayés en un tour de main DIMANCHE 1er JUIN 1997, lorsque vers 9H du soir nous avons appris qu'une nouvelle personnalité, notre ami Jean-Claude CHAZAL venait d'être élu député de la Lozère.

Plus de 40 ans dans ce département sans député de gauche; plus de 40 ans de pouvoir absolu d'une même équipe de parlementaires, de conseillers généraux ou régionaux, peu intéressés

par nos Cévennes, trop protestantes, trop "rouges".

Un coup de tonnerre à coup sûr !

La face du monde va-t-elle en être changée ? Les poules, comme on dit ici, vont elles cesser de gratter en arrière ? Certainement pas. Pas, en tout cas du jour au lendemain. Et comme le disait, en Juin 1936, lors de la mise en place du FRONT POPULAIRE, un proche collaborateur de Léon Blum "Enfin , les ennuis commencent !".

Mais en même temps, naît L'ESPOIR. Il sera confirmé et amplifié lorsque la région changera de main et si on en juge par les résultats de ces jours derniers, cela ne saurait faire le moindre doute.

Quels bénéfices pourra-t-on tirer pour la commune ? Il faudra y réfléchir ponctuellement. Je souhaiterais surtout que dans le cadre bien pensé d'un aménagement du territoire, les DGF (dotations de fonctionnement) soient rééquilibrées.

Nous savons, en effet que, dans ce domaine, lorsqu'un citadin perçoit 2,5 Frs, un rural ne perçoit qu'1 Fr. Une blanche vaut deux noires dit-on en musique; un marseillais vaut 2,5 Frs et un Saint-frézalien 1 Fr en valeur de dotation.

Je souhaiterais également, qu'intervienne une révision radicale du développement lozérien. Pourquoi toujours tout à l'Ouest de ce département et rien au Sud-Est ? Car ce ne sont pas les 20 000 Frs par ci, 50 000 Frs ou même 200 000 Frs par là qui peuvent permettre le vrai développement dont on a besoin et qui s'applique à de grands projets dépassant le maire de telle ou telle petite commune.

Seraient indispensables, l'aménagement systématique de toutes les routes cévenoles : non pas des 2 fois 2 voies, mais des chemins carrossables où on puisse rouler confortablement et en sécurité; l'installation d'un pôle touristique porteur de richesse autour de l'ancienne voie CFD; la réhabilitation du hameau de Lespinas... et cela n'est pas limitatif.

Nous allons nous y employer de toutes nos forces et d'autres seront avec nous.

Etienne PASSEBOIS
JUIN 1997



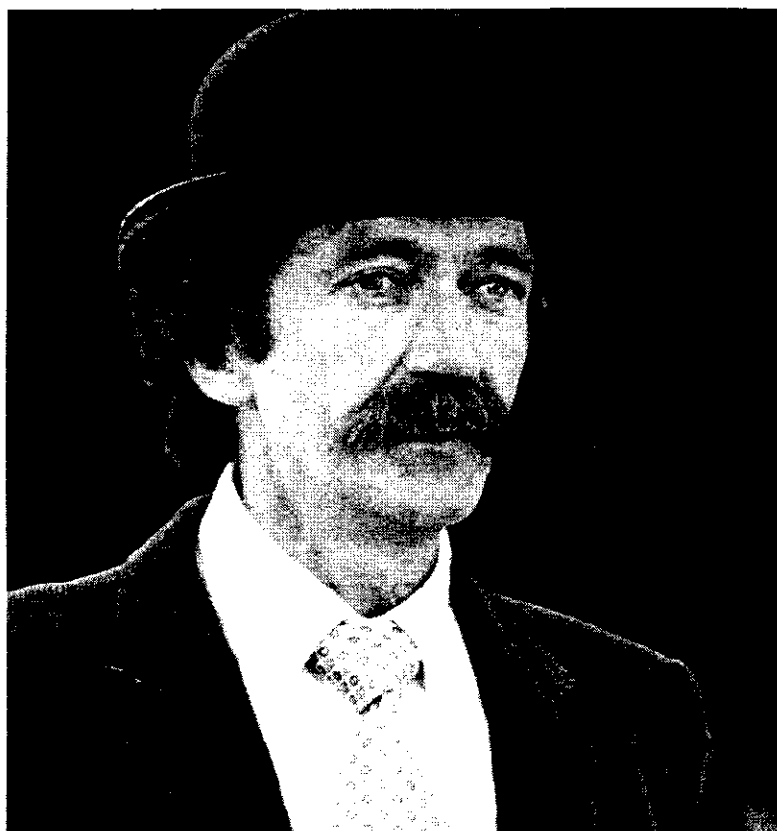
LÉGISLATIVES 97
ÉLECTION DE
JEAN-CLAUDE CHAZAL
(PARTI SOCIALISTE)
RÉSULTATS SUR LE CANTON.
PREMIER TOUR:

LE PONT DE-MONTVERT	Nombre inscrits	Nombre votants	Exprimés	J-Claude Chazal PS	Danièle Blanc DVD	Gérard Mercadier PC	Gérard Collières FN	Jacques Delmas UDF	Frank Favier DI	Philippe Dampont Verà
Le Pont	285	214	210	58	1	90	6	31	0	24
Fraissinet-Lozère	158	116	108	28	0	29	5	34	4	8
St-Andéol	84	50	49	18	2	1	3	11	0	14
St-Frézal-Ventalon	122	84	81	29	1	37	0	5	0	9
St-Maurice	59	43	38	6	2	16	0	3	1	10
Vialas	338	231	225	63	7	80	10	44	2	19
Total	1046	738	711	202	13	253	24	128	7	84
Pourcentage		70,55	67,97	28,41	1,83	35,58	3,38	18	0,98	11,81

DEUXIEME TOUR

LE PONT DE-MONTVERT	Nombre inscrits	Nombre votants	Exprimés	J-Claude Chazal PS	J-Jacques Delmas UDF
Le Pont	285	224	220	165	55
Fraissinet-Lozère	158	121	112	62	50
St-Andéol	84	50	49	34	15
St-Frézal-Ventalon	122	92	87	77	10
St-Maurice	59	41	39	35	4
Vialas	338	240	233	166	67
Total	1046	768	740	539	201
Pourcentage		73,42	70,75	72,84	27,16

Les échanges et les synergies à l'échelle du canton sont sources de développement et d'avenir !



Le mot du Maire de Saint Andéol.

Déjà le mois de juillet. Pour une courte période notre commune va connaître un regain d'activités: des volets vont se réouvrir, laissant échapper ces bruits familiers qui font la vie.

Souhaitons à chacun, accueillants et accueillis, un bel été, riche d'échanges et de rencontres.

Le samedi 6 septembre aura lieu à la Croix de Berthel la deuxième rencontre cantonale; c'est l'occasion pour tous de se retrouver dans une ambiance de fête et de faire découvrir au plus grand nombre les richesses de ce pays.

Richesses dans la diversité des paysages et des multiples activités qui la composent. Des châtaignes des Cévennes à l'élevage du Mont-Lozère, chacun va essayer de faire partager sa passion et son savoir faire.

Saint Andéol, comme les autres communes, se doit d'être présente à ce rendez-vous.

Les échanges et les synergies à l'échelle du canton, sont sources de développement et d'avenir. De nombreuses coopérations existent déjà, il est nécessaire de les amplifier. ■

Daniel MATHIEU

Assises Nationales de la châtaigneraie

Les 26 et 27 mars derniers, se sont déroulées aux Vans, les Assises Nationales de la Châtaigneraie.

Plus de 400 personnes étaient présentes, venues d'une vingtaine de départements français, nous montrant l'importance du renouveau de cette production. Les enjeux de ces journées étaient de tracer les grandes lignes de la politique du châtaignier en France pour les années à venir. Enjeux, en terme de production fruitière, bien sûr, mais aussi en terme d'aménagement du territoire et d'entretien de l'espace.



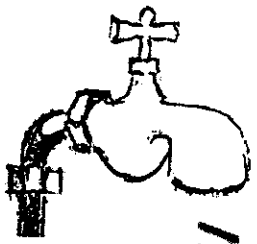
En présence du Ministre de l'Agriculture de l'époque, M. VASSEUR, et de nombreuses personnalités du monde politique et syndical, tous sont venus apporter leur soutien à la châtaigneraie!

Sans se bercer d'illusions, il semble qu'une prise en compte de l'intérêt de cet arbre ait lieu au niveau national.

Peut-être une dernière chance à saisir pour la châtaigneraie des Cévennes, si nous savons défendre l'intérêt qu'elle représente au niveau économique, culturel et d'entretien de l'espace. ■

D. MATHIEU

“Et il n’y a aucune amélioration à attendre du fait que l’eau que nous utilisons pour nettoyer nos moules à fromage aura été déclarée potable au prix fort !”



Dossier Eau



Le premier janvier 1988, la Direction des Services Vétérinaires (DSV) ne délivrera plus les autorisations de vente des fromages pour les producteurs fermiers sans attestation de potabilité de l’eau. Donc pour les captages privés, la mise aux normes exigée par la DDASS devra être enclenchée.

Cette procédure s’avérant inapplicable chez bon nombre de producteurs fermiers pour des raisons techniques et économiques (voir article “Petites misères au fil de l’eau” dans le précédent numéro - À ce propos, à la question: “mais que fait-il de sa blouse?”, la DSV, après mûre réflexion, a conseillé les blouse jetables !!! Fermez la parenthèse), et après l’échec de tentatives de concertation avec les administrations concernées, divers organismes (le Syndicat Caprin de la Lozère, le Comité d’initiative pour l’Union des Producteurs fermiers lozériens et la Confédération

Suite de notre dossier, avec un rassemblement des éleveurs caprins devant la Préfecture de Mende .

Paysanne de la Lozère) ont appelé à un rassemblement devant la préfecture de Mende le jeudi 26 juin, dans l’espoir d’être entendus.

Sous le titre “Le Directeur de la DDASS veut dormir tranquille ? Le Préfet de la Lozère le borde!” ils ont rédigé et distribué le texte ci-après afin de nous faire partager leur colère et leurs craintes:





...
“Q

ui doute de la qualité des eaux de source qui alimentent fermes et hameaux des Cévennes profondes et qui, loin des nitrates et des pesticides, permettent la survie de petites exploitations agricoles et le maintien de la vie rurale ? Ces exploitations reçoivent ici des citadins avides de nature; là elles fabriquent à la ferme des pélardons, de la charcuterie, des confitures, des produits de la châtaigne.

Qu'on se le dise! Ces eaux ne sont "administrativement" pas potables!

Du moins pas tant qu'une "mise en conformité" coûteuse et souvent

techniquement irréalisable, n'a pas été effectuée avec l'agrément de la DDASS. Vous pouvez, il est vrai, vous en exonérer en vous raccordant au réseau public. Ce qui ne manque pas de sel quand on connaît les contraintes du relief cévenol, quand on sait que les résultats des analyses effectuées ne révèlent pas de différence liée à la nature publique ou privée des captages, et quand on sait, de surcroît, que **de nombreux captages publics lozériens ne sont pas "conformes"**.

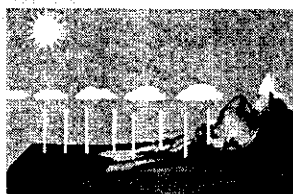
Bon nombre d'éleveurs caprins voient aujourd'hui leur exploitation condamnée à mort du fait d'une réglementation qui a été mise en place par les marchands d'eau (CGE,

Le cycle de l'eau

À l'école, nous avons appris d'où vient l'eau. Comme on a trouvé cela intéressant, nous avons voulu vous le raconter pour compléter le dossier sur l'eau:



- Le soleil chauffe l'eau de la mer, des océans, des lacs, des rivières et du sol. Alors l'eau s'évapore dans le ciel avec l'eau des êtres vivants et des plantes.



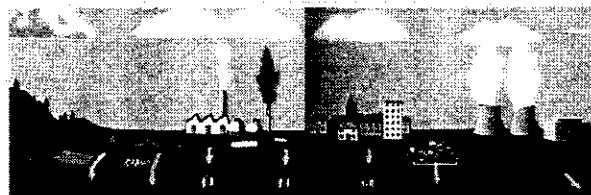
- La vapeur d'eau monte de plus en plus dans le ciel puis se regroupe pour former des nuages, le vent presse les nuages. L'eau redescend sur terre pour former des nuages. Le vent pousse les nuages.



- L'eau redescend sur terre sous forme de pluie, de neige ou de grêle. Cette eau va dans l'océan ou rentre dans le sol.



- Quand c'est possible, l'eau s'infiltré dans le sol et peut ressortir beaucoup plus loin sous forme de sources ou former des rivières souterraines.



- Nous avons vu dans le cycle de l'eau que c'est toujours la même eau qui revient, donc il ne faut pas la gaspiller ni la polluer.

Si nous ne faisons pas attention les fleuves et les rivières vont devenir des poubelles et les poissons vont mourir. Il ne faut pas polluer l'eau. Voici une liste des pollueurs principaux:

1/ **Les produits chimiques** qui viennent des usines et ceux qui sont utilisés par quelques agriculteurs (les engrais et les pesticides).

2/ Dans les villes, l'eau sale arrive par les **égouts** et va dans la rivière.

3/ En passant au dessus des villes, les nuages vont prendre le gaz rejeté par les véhicules et par les usines et il ne tombera que de la **pluie acide** qui tuera les forêts et les poissons.

4/ **Les centrales nucléaires** rejettent de l'eau chaude qui tue les poissons et les plantes.

5/ **Les gens** qui jettent leur poubelle, de l'essence ou de l'huile polluent les sources et les rivières. **Les bateaux** peuvent polluer la mer ou l'océan en coulant et en provoquant une marée noire avec le mazout.

Donc faites attention de ne pas polluer notre eau.

Merci à vous.

Les enfants de l'école des Abrits, classe des "écureuils":

Juliette, Noé, Eric, Joanna et la plus grande... Karine.

Lyonnaise des Eaux) et le Ministère de la Santé, rendus soucieux par la pollution des nappes phréatiques bretonnes, de fait surtout du manque de discernement et de la frilosité de certaines administration qui, pour sortir couvertes, entendent l'appliquer aveuglément.

Nous n'avons pourtant pas à rougir de la qualité des produits que nous vendons que ce soit au niveau bactériologique ou organoleptique. Les contrôles effectués régulièrement par les Services Vétérinaires et la fidélité des consommateurs le prouvent. Et il n'y a aucune amélioration à attendre du fait que l'eau que nous utilisons pour nettoyer nos moules à fromage aura été déclarée potable au prix fort.

Il faut comprendre qu'après les petites structures fromagères, ce sont toutes les autres filières d'accueil et de transformation fermière qui seront touchées, envoyant au chômage ou au RMI un grand nombre d'actifs agricoles et supprimant en même temps les emplois induits salariés agricoles, saisonniers, artisans ruraux, commerçants, etc...

Aujourd'hui on constate en Cévennes, qu'incapables de faire face aux investissements exigés par la réglementation, des ateliers ferment et que les cessations d'activité ne sont compensées par rien! Le désert regagne du terrain.

L'aménagement du territoire (on se souvient du CIAT de Mende ?) et l'emploi, dont nos politiques ont plein la bouche et dont les préfets sont, paraît-il, responsables, semblent définitivement oubliés.

Les producteurs ne demandent que le droit de continuer à vivre de leur travail en fabriquant des produits de qualité. Ils sont évidemment prêts à continuer à soumettre leurs produits aux contrôles sanitaires propres à assurer la sécurité des consommateurs. Mais ils réclament pour les petits ateliers l'obligation de résultats et non celle des moyens.

Ce n'est pas dans les Cévennes que les vaches sont devenues folles. Les producteurs fermiers ne veulent pas payer pour les dérives de l'agriculture intensive. Qu'on s'occupe donc sans faux-semblants des conséquences pour l'eau de l'installation de la porcherie de La Nojarède sur le Causse du Sauveterre. Qu'on applique à l'agro-industrie le principe de précaution et le principe pollueur-payeur. Qu'on mette un terme à la concentration des productions, à l'accroissement de la taille des ateliers, à la standardisation et à l'abaissement de la qualité des produits et on regagnera la confiance des consommateurs".

Ce jeudi 26 juin, alors qu'un bon nombre de cévenols s'étaient rassemblés à Mende, devant la Préfecture, une délégation composée de syndicalistes de la profession caprine dont le délégué adjoint national - délégué de la Drôme, d'éleveurs, du député nouvellement élu, des conseillers généraux des Cévennes, de nombreux maires de ce secteur, étaient reçus par M. le Préfet de la Lozère entouré de Mme le Sous-Préfet de Florac, de M. le Président du Conseil Général et des chefs de services concernés: directeur du Conseil Général, DDA, DDASS, DSV.

La discussion a été longue et relativement peu ouverte.

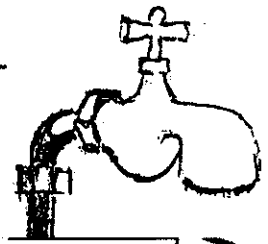
Pour l'administration, il y a une règle; nous n'avons pas les moyens de la modifier, il faut l'appliquer.

On a le sentiment d'un certain irréalisme: pour ces administratifs, par exemple, une dépense de 10.000F pour telle ou telle amélioration est considérée comme "peu importante" ! Les petits éleveurs sont loin de partager cet avis !

Les gens de terrain sont d'accord pour ne pas faire n'importe quoi et sont attachés à la qualité des produits, mais ils pensent qu'une réglementation excessive est sans objet et défavorise les petits producteurs au point de les faire disparaître, transformant un problème économique en problème social et la question est posée: est-il plus facile d'être RMIste que producteur de fromages fermiers ?

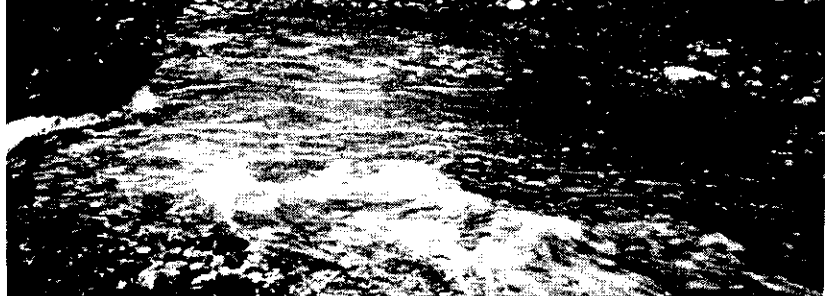
Il est convenu en fin que la trentaine de dossiers en cours allaient être examinés attentivement et qu'un point serait fait au début de l'automne.

E. PASSEBOIS



Dossier Eau

Dossier à suivre...
Faites comme les enfants de l'école:
écrivez-nous sur ce thème. Vos réflexions seront les bienvenues !





***Échange au
cœur de
Pénens-haut.***

M. et Mme ROUVERAND véritables mémoires vivantes de nos vallées cévenoles, nous ont nourris oralement, pendant quelques heures, d'une expérience riche en vécu et en valeurs...

Ca fait longtemps que j'habite à côté de chez vous mais je vous connais à peine. Vous êtes né ici?

Aimé ROUVERAND: Je suis né ici, oui, le 8 juillet 1913 à 5 heures du matin. J'y étais, mais je ne m'en rappelle pas... On me l'a dit!

Ici, dans cette maison ?

A.R.: Dans cette maison ici, à côté; là.

Et vos parents sont venus quand ici ?

A.R.: Mes parents étaient au Cros, mais ma mère était native d'ici. Mon père était du Cros. Alors ils étaient partis au Cros où ils ont vécu huit ans. Ils sont venus ici en 1905.

Mais votre mère était née ici ?

A.R.: Ma mère était née ici et ma grand mère aussi.

Ah bon, votre grand mère aussi...

A.R.: Hé oui ! Je suis parent avec le Conseiller Général PLATON . Son arrière grand-père et mon arrière grand-mère étaient frères et sœurs.

Donc, ils vous ont raconté tout ce qui s'est passé dans les Cévennes avant.....

A.R.: Oh oui! Pas mal quand même. J'en ai bien entendu ! On ne se rappelle pas de tout... J'en ai entendu et vu pendant le maquis surtout.

Pendant le maquis... Vous avez passé toute la guerre ici alors ?

A.R.: Oui, oui. Je n'ai pas été prisonnier. J'étais là pendant le maquis.

Votre femme est arrivée à cette époque ?

Jeanne ROUVERAND: Je suis arrivée dans la région en 1941.

A.R.: Quand les allemands ont envahi le haut.

Quand la France a été envahie ?

A.R.: Ils sont partis avant. Ils connaissaient la guerre de 14-18, alors quand ils ont vu que ça allait mal, ils sont partis. Moi j'avais une belle sœur, mon frère était lieutenant des douanes là-haut. Sa femme et sa gosse sont venues ici et lui il est passé en Belgique. Il s'est débrouillé comme il a pu.

Il y en avait beaucoup de réfugiés ici ?

A.R.: Oh oui! Il y en avait un peu partout.

J.R.: Il y en avait surtout au Collet de Dèze. Ils travaillaient à la mine.

A.R.: Oui, il y avait des mines d'antimoine.

Ils venaient de votre région ?

J.R.: Oui. Il y en avait beaucoup qui venaient de Moselle, mais c'était beaucoup des italiens et des polonais, les ouvriers là-haut, c'était ça.

Et finalement vous êtes restée. Vous avez rencontré votre homme avec les mêmes yeux bleus que vous.

J.R.: Oh oui, ça les yeux bleus...! Tous les enfants ont les yeux bleus aussi.

Et alors, comment c'était "avant" ? Racontez nous un peu comment c'était cette vie dans les Cévennes, "avant"...

A.R.: Et bien, vous savez, je vous dirais qu'elle était rude la vie dans les Cévennes, très rude... Il n'y a rien à comparer avec maintenant. D'ailleurs on n'avait pas de matériel. Pour travailler on avait : une bêche, une pelle; vous savez du petit matériel. Nous on avait un cheval, on avait un bon cheval...

La vie à Pénens-haut en 1980 tournait autour de deux ou trois familles et des quelques élèves d'une toute petite école à classe unique.

Le Vent des Bancelles propose: Pénens-haut au passé et au présent, vu par les habitants.

Aujourd'hui:

M. et Mme ROUVERAND.

Qu'est-ce que c'était comme cheval ?

A.R.: Oh ! On a eu de tout. On a eu une jument qu'on avait gardée 20 ans. C'étaient des "juments de Lozère" comme on les appelait parce qu'il y avait des étalons au Pont de Montvert. Il y avait un palefrenier toute l'année au Pont, donc il y avait des poulains. Mon père avait acheté un poulain qu'il avait dressé.

C'étaient des chevaux de Lozère ?

A.R.: Des chevaux de Lozère. Des petits chevaux rouges mais alors.... nerveux et méchants!



●●●

Rouges ?

A.R.: Oui. Enfin pas rouge écarlate ! Je m'entends : roux. Et ils étaient nerveux. On avait gardé une jument 20 ans et vous savez, on allait à la Grand-Combe ou au marché à Alès porter les châtaignes. À la Grand-Combe tous les samedi et le Pont de Montvert le mercredi par n'importe quel temps! Mais il ne fallait pas que les étrangers s'approchent d'elle. Moi je me mettais comme ça et je la conduisais. Elle connaissait son monde, c'était formidable! Puis après, celle-là était vieille, certainement... On en a acheté un autre, un jeune cheval, un percheron - un beau cheval, un gros cheval - que j'ai gardé assez longtemps, aussi...

Donc, en fait ça vous permettait de faire tous les travaux agricoles ?

A.R.: Oh oui ! Nous, on avait une bonne charrue. Il y avait le grand père de M. VIELZEUF qui était forgeron au Cros et c'est lui qui faisait les charrues.



Ah ! Il vous faisait le matériel agricole ?

A.R.: Il faisait le matériel agricole, il faisait les charrues, il faisait les herses. Il était installé au Cros, juste au dessus de MAZOYER. Ça se voit encore que c'était un atelier. Il travaillait là. Son père y travaillait déjà et lui, il y avait travaillé toute sa vie. Il avait fait la carrosserie de sa voiture aussi. Il était très adroit, il nous avait fait des charrues impeccables. J'en ai encore d'ailleurs.

Vous avez gardé votre matériel ?

A.R.: Oui, oui, J'ai le matériel.

C'est du matériel traditionnel ?

A.R.: Oui, oui. Il faisait ce dont on avait besoin. Les bêches, on les lui apportait

pour les appointer comme on dit, quoi. Il arrangeait tout.

À ce moment là, il y avait qui à Pénens ?

A.R.: Il y avait ma famille; il y avait Mme HUGON, son mari, qui était l'oncle de Gisèle CHAPELLE de Poussiel.

Ils étaient agriculteurs aussi ?

A.R.: Ah non ! Les deux filles étaient institutrices.

J.R.: Lui était agriculteur.

A.R.: Lui était agriculteur comme moi. Et puis il y avait le père de Mme PLATANE, vous en avez entendu parler, le professeur; enfin la maison qu'on a réparée là au milieu, c'était CHABROL.

Il y avait deux frères qui y habitaient, ils étaient ouvriers agricole pour ainsi dire, ils avaient un peu de terrain. Nous, nous avions le père de Mme PLATANE, la moitié du temps. Comme la propriété était assez grande, l'automne on ramassait quand même 20 tonnes de châtaignes. Alors on avait deux filles qu'on louait au Pont de Montvert et puis CHABROL à mi-temps. Il restait 3 jours ici et 3 jours chez lui pour ramasser les siennes. Et puis un autre homme.

Donc, en fait, il complétait ses revenus en travaillant chez vous ?

A.R.: Oui. Et puis il allait faucher. Il n'y avait pas de motofaucheuse ni de tracteur. Il allait en montagne faucher. Il allait au Cros, c'est à côté de l'Hôpital, si vous connaissez.

C'est la petite maison de l'école, là ?

A.R.: Non, non. Plus bas, sous la route, à côté de Mme ALLIER. Et puis donc il y avait Mme ALLIER qui était veuve depuis longtemps et qui avait trois fils: un qui a été tué à la guerre, un qui était employé des chemins de fer à Paris et puis il y en avait un qui était marié avec une fille des Estrèches, une fille PLAN. Il a été malade puis il est mort. Ils ont eu 3 ou 4 gosses. Ils n'ont pas eu de chance quoi!

Et là, ils viennent à Pénens, les ALLIER ?

A.R.: Ils ne viennent pas du tout. Ils ont fait refaire ce toit; ils ont été cambriolés l'an dernier. Moi par hasard, j'ai vu ça, et chez Mme PLATANE aussi. J'allais à la chasse et alors je vois une fenêtre, le volet de Mme PLATANE entrouvert. J'ai

dit : "Té c'est entrouvert". Mais il pleuvait comme ça ! J'ai dit tu iras tout à l'heure avec un parapluie fermer cette fenêtre. J'ai dit à ma femme "viens chez Lili (on l'appelle Lili), c'est ouvert mais je vais fermer". Et puis quand j'arrive là-bas je vois le carreau cassé. Je regarde à l'intérieur, comme ça, et j'ai vu tout un tas de trucs par terre. On leur a téléphoné, puis ils ont appelé les gendarmes.

Et donc là, pour en revenir à Pénens, chez HUGON elle était institutrice ?

A.R.: Non, non. C'était ses sœurs, mais elles étaient parties.

Elle, elle s'occupait de la propriété avec lui, alors ?

A.R.: C'était un fils qu'il y avait: Marcel, il s'appelait. C'était l'oncle de Gisèle; il avait épousé la sœur de la mère de Gisèle.

J.R.: C'était elle la tante de Gisèle.

A.R.: Oui, c'était elle la tante de Gisèle. Elle s'appelait Louise et la mère de Gisèle Léoncie.

J.R.: C'était la tante de PASSEBOIS;

A.R.: Et de PASSEBOIS, oui. La mère de PASSEBOIS, c'était une sœur.

Et alors, comment vous viviez ici. Racontez nous un peu.

A.R.: Comment on vivait ?... Comme on pouvait ! On mangeait ce qu'on avait. Nous, on ne pâtissait pas, on avait toujours 15 ou 20 chèvres, même 2 vaches, un cheval... Et on engraisait 5 ou 6 cochons qu'on tuait et que l'on vendait sur les marchés. On vendait la viande. Nous on a toujours fait les marchés. Je suis un peu commerçant, moi, de naissance!

Toutes les semaines ?

A.R.: Oui, oui. Toutes les semaines. Tous les samedi on allait à la Grand Combe avec le cheval et la jardinière, qu'on appelait. Je vais vous expliquer comment on faisait : On se levait à minuit pour donner à manger au cheval. Il fallait qu'il mange 2 heures, le cheval avant de partir. C'était réglo: il mangeait à minuit. À 1 heure du matin on le faisait boire, il avait mangé du foin déjà. On lui donnait son avoine avec du son - un plein seau - et puis nous, après, on cassait la croûte et à 2 heures, on attelait le cheval - c'était moi qui le faisait puisque j'y allais avec mon père. On attelait le cheval et on partait à la Grand-Combe.

Et vous passiez par...



ERIC TAMISIER

A.R.: Par Loubreyrou.

Et il vous fallait combien de temps pour arriver ?

A.R.: On arrivait à la Grand - Combe avant le jour, l'hiver, parce que quand on était à la Grand - Combe, il fallait passer sur le marché déposer la marchandise et puis il fallait aller rentrer le cheval, l'écurie n'était pas là. On louait l'écurie; on ne pouvait pas laisser le cheval à la belle étoile. Une voiture on l'arrête, on s'en va. Mais le cheval, ça ne se fait pas comme ça. On louait des écuries en dehors de la Grand - Combe là-haut vers l'Arbouse. En fait là où on trouvait quoi! Parce qu'on n'était pas seuls ! Et puis, on revenait à pied. Mon père restait sur le marché avec les marchandises parce qu'il n'était pas vieux mais il n'était pas très costaud. Alors moi, j'allais conduire le cheval puis je lui donnais à manger comme là-haut et je redescendais aider mon père à installer sur le marché. Et vous savez qu'il ne faisait pas chaud l'hiver!

●●●



Eric TAMISIER

●●●
C'était toute l'année comme ça ?

A.R.: Toute l'année. Moi, j'ai souvent trotté à côté de la jardinière pour me tenir chaud.

Et combien de temps vous mettiez pour aller là bas ?

A.R.: Oh! je sais pas moi... 3 heures et demi, exactement je peux pas vous dire moi. Je ne l'ai pas fait longtemps, longtemps, parce que j'ai acheté une voiture.

En quelle année?

A.R.: En 34. J'ai acheté une voiture, vous n'avez pas entendu parler de cette marque une DE DION-BOUTON ? Il y en avait pas mal. Il y avait le père de "TCHARLOU" qui en avait une. Il y avait un des ROUVIERE de Carmentran, il l'avait là-haut. Il y avait NICOLAS de Tourette, et puis moi. Il y en avait encore un peu dans la région.

Et les routes ?

A.R.: Les routes, vous auriez vu ça ! Vous mettiez des bouts de bois, des fois, pour passer dessus; les DE DION-BOUTON, ça avait de sacrées roues !

Il y avait des pneus normaux ?

A.R.: Oui, oui, des pneus normaux, mais quand même, c'était de bonnes voitures. Moi je l'ai achetée d'occasion parce que j'ai eu assez de chance. J'ai eu mon permis la première fois. Je suis sorti de mon permis, je suis allé acheter une voiture. Cinq mille francs, mais il fallait les avoir encore. Cinq mille francs, je ne sais pas combien ça représente aujourd'hui mais ça représentait une somme ! Enfin, mon père ne m'a pas bien félicité... Mais la voiture était achetée et il m'a donné l'argent pour la payer.

Qu'est ce qu'il reprochait à cette voiture ?

A.R.: Rien, rien. Dans le fond, il avait envie d'une voiture.

J.R.: Je pense qu'il aurait aimé y être. C'est lui qui l'a payée !

A.R.: Mais enfin, il a été bien content après. D'ailleurs, il est venu quelques fois avec moi - pas souvent . Il a abandonné, il ne venait plus, il n'allait pas très bien. Mais j'emportais du monde sur le marché, j'emportais Mme PARIS du Viala, l'oncle de Mme CLEMENT. J'emportais PONGE qui habitait là où est BOLZE à Pénens-Bas. J'emportais PELAT de Cheyviel. J'ai emporté Mme SAIX de la Cabanelle et la mère de Raymond... Ils sont venus longtemps !

Tout ce monde, avec les chargements... et tout ?

A.R.: J'en mettais sur les ailes . Des fois, je n'avais même pas la place pour tenir le volant. Ça ne fait rien. Ils ne portaient pas beaucoup... Ils portaient leurs fromages, quelques œufs et les saucissons. Mais moi, j'avais davantage de marchandise. Je montais à Lespinas, je descendais par Sainte-Cécile ou par Portes. On ne passait pas par en bas, il fallait être courageux. J'y passais quelques fois, mais... Je montais à Lespinas en première, peut être même pas à 10 kilomètres heure ! Elle avait 4 vitesses quand même cette vieille voiture!

De quelle couleur était-elle ?

A.R.: Verte, vert foncé. Alors on mettait sur les ailes, tout dessus, la portière

ouverte. On avait des chiennes derrière. J'avais de gros paniers. Justement les gens s'asseyaient sur les paniers ou sur un sac de patates, personne ne disait rien. Tout le monde était bien content! Et ça je l'ai fait longtemps !... Il y avait M. PASSEBOIS du Cros qui le faisait aussi. Le monsieur dont on parlait tout à l'heure, celui qui faisait des charrues, lui il avait acheté une MATIS. Il avait acheté le moteur, le châssis neuf, et il avait carrossé le reste. C'était en bois.

L'hiver, ça devait être terrible la haut ?

A.R.: Ah ! l'hiver ! Mais c'était mieux qu'en jardinière. On ne restait pas 4 heures sur la route !

Il y a dû y avoir des fois où vous ne pouviez pas descendre, avec la neige ?

A.R.: Ah! Mais ces voitures sortaient assez facilement. On sortait sans chaînes, sans rien. J'avais toujours ma pelle. Moi, je suis toujours sorti. Il y avait des roues comme ça ! C'était un tracteur ! Ça n'était pas bien fait pour aller sur les autoroutes...!

Vous aviez des réserves d'essence ?

A.R. : L'essence n'était pas bien chère. Celle-là faisait un peu moins. Mais après, j'ai acheté une belle voiture, une grosse, une 6 cylindres. Mais pour l'essence, il n'y avait pas de pompe. On l'achetait en bidons. C'était des caisses. Il y avait cinq bidons de chaque côté; on achetait l'essence comme ça.

Vous l'achetiez à la Grand-Combe ?

A.R.: Non au Collet. Au garage. Il commençait à y avoir le garage. Il faisait beaucoup de ferronnerie, mais enfin il réparait quelques vélos, quelques voitures qu'on avait. Il s'y mettait petit à petit. L'essence, on la prenait à la caisse. C'est comme le pétrole. Il n'y avait pas l'électricité - on achetait le pétrole à la caisse - et puis les pompes sont venues, à main... Ça remplissait 5 litres. Chaque fois il y avait 2 bidons ; du temps que celui là se vidait, l'autre se remplissait.

Quand est ce qu'il y a eu l'électricité ?

A.R. : J'avais 18 ans, alors vous voyez.... 13 et 18, ça fait en 31....

Au début, les gens n'ont eu juste qu'une ampoule. C'était le courant pour éclairer quelques pièces ?

A.R.: Oui. On avait 3 ou 4 ampoules. C'était tout mais enfin c'était déjà bien. On jouait aux cartes, on jouait beaucoup aux cartes à l'époque parce qu'on se fréquentait beaucoup. J'allais jouer aux cartes au Samson, j'allais à Loubreyrou. On allait à la Cabanelle, au Viala. Ou bien ils venaient. On jouait aux cartes jusqu'à minuit avec ces lampes à pétrole. Je me demande comment on voyait les cartes, c'est vrai...!



Toute l'année, ou seulement l'hiver ?

A.R.: Ah ! l'hiver. L'été, vous savez on n'avait pas le temps d'aller veiller parce qu'à cinq heures du matin, on était en train de faucher les prés. J'ai des prés presque jusqu'à Loubreyrou, alors il fallait que je sorte le foin à dos, au premier virage après Arlette, là haut. J'ai une maison à Pénens-Bas. J'y enfermais le cheval quand je descendais en plein midi. Je montais à la tombée de la nuit chercher mon cheval. Quand mon voyage était chargé et quand j'étais ici, c'était onze heures du soir et il y avait des fois les vaches à traire quand j'arrivais. C'est moi qui trayais les vaches.

J.R.: Moi, les vaches je ne les trayais pas. Je trayais les chèvres. J'avais les enfants.....

Vous faisiez des fromages ?

A.R.: Oh oui, je faisais des fromages.

Et vous ramassiez au barillon ?

A.R.: À barillon, à barillon... Je les remontais en charrette, une balle à chaque fois. Il fallait un bon cheval.

●●●

●●●

Ils pesaient combien les barillons?

A.R.: Oh ! 40, 45 Kg, des fois 50... mais j'avais du foin que je venais chercher, je passais au dessus du Lauzas; j'y ai des prés, enfin des prés... je sais pas ce qu'il y a maintenant; je n'y ai pas mis les pieds depuis 1940 ! Sous PASSEBOIS là-bas : 3 journées de fauchage!

Où chez PASSEBOIS ? Vers la prise du béal ?

A.R.: Non, non. Vers ici en montant vers PARIS, sous la maison PARIS. C'est en dessous la maison de PASSEBOIS, dans le trou. J'y ai des terres qui remontent jusqu'à la montagne. J'y ai toujours de la propriété là bas. Et alors les prés étaient comme ça. Il fallait trois bonshommes pour couper ce foin. Puis il fallait le sortir au béal pour pouvoir l'emballer. Et puis, je venais le sortir aux Lichettes, ça s'appelle, là où vous avez votre prise d'eau... Les charrettes allaient jusqu'au bout du pré; alors je sortais à dos. Là on était deux ou trois; on sortait le foin là-bas.



Dans la Lichette, il y passait des carrioles ?

A.R.: En cime. En cime du pré. Moi, je sautais le béal avec mon foin, je sautais le ruisseau, je montais un peu puis il y avait le béal, je m'en rappelle, puis ça montait droit comme ça! ALFRED, vous avez entendu parler, il était souvent à ses vignes, il sulfatait. Et bien on sortait le foin là-bas. J'en avais quand même une trentaine de balles. Il fallait que je fasse trois ou quatre voyages. Alors j'étais là-bas avant le jour, le matin de nouveau - je

m'étais couché à minuit, 1 heure - avec le cheval pour charger.

Ça paraît incroyable comme travail !

A.R.: Et vous savez, on se rappelle des choses... J'étais jeune... Un poil de foin, c'est un poil de foin - il ne fallait pas en perdre. Nous, on fauchait. Mon père venait avec sa faucille et ramassait à peine 10 kilos de foin dans sa journée. Ben ! il ne fallait pas que ça se perde. C'était tout le monde, et on ne dépassait pas les limites...!

Vous étiez assez nombreux ?

A.R.: On se rendait le temps comme on dit. Je prenais... té, CHABROL, celui là dont je parle. C'était habité partout, il y avait plein de monde vous savez, il n'y avait pas trop de travail.

Alors vous échangez des journées ?

A.R.: On échangeait des journées, oui, comme il y avait CHAPON en bas là où était MAURIN. Alors lui venait me donner un coup de main, moi je lui rendais un coup de main. Il n'avait pas de cheval, je lui montais son foin. Voilà, on s'arrangeait. Comme ça, entre voisins. On s'arrangeait, comme pour planter les pommes de terre; moi j'avais le cheval, ils n'en avaient pas. Alors ils venaient nous aider parce que moi je mettais 500 Kg de semence de pommes de terre; j'en mettais pas 4 kilos comme on dit ! Les HUGON du Viala venaient m'aider. PARIS, le vieux, il mettait les pommes de terre, il était vieux mais j'allais lui planter les siennes avec mon cheval et CHAPON venait aussi car j'allais lui planter ses pommes de terre. On était une dizaine ce jour là quand on plantait. Une dizaine parce qu'il fallait passer la pelle; c'était tout un travail. On plantait avec le cheval mais il fallait sortir la terre à la pelle.

C'était quand même des travaux en groupe. C'est rare que vous vous retrouviez tout seul ?

A.R.: Parfois on travaillait bien tout seul, mais quand il y avait un gros coup à donner, on se donnait la main. Alors il y avait BARGETON à l'Ausset, on lui donnait la main.

Pendant la guerre... les gens ont continué à vivre normalement ? Comment ça s'est passé ?

A.R.: On crevait de faim.

J.R.: Vous ne creviez pas de faim....

A.R.: Nous, non, on ne crevait pas de faim mais il y en avait qui crevaient de faim, à l'époque. Il y avait toujours quelque chose à manger, il y avait les châtaignes. Pendant la guerre, on n'avait pas de pain. On avait un bout de pain comme ça qu'il fallait aller chercher au Collet et encore on aurait dit qu'il y avait du sable dedans. Moi, j'avais des champs de seigle, je semais beaucoup de seigle, alors ce seigle mon père avait monté un moulin à café dans un cadre. Il tournait ça toute la journée puis il y avait un tamis. Ma mère avait une grande cuisinière en tôle, en fonte plutôt, et elle cuisait un peu de pain comme ça, parce que j'avais un commis aussi. Alors vous savez, quand on est un peu jeune, on mange quand même...

Vous n'avez jamais fait du pain de châtaignes ?

A.R.: Non, non pas de pain de châtaignes. On faisait du pain de seigle. Et pour le café aussi, ma mère dans une toile, elle brûlait du seigle pour faire du café et il n'y avait pas de sucre. Il y avait de la saccharine, des petites boîtes comme ça... des pastilles. Moi, la première fois, j'étais au café au Collet, je n'ai pas pu boire mon café. J'étais avec un voisin, justement là, à côté, CHABROL. Il était allé chercher un bout de pain qu'on vous donnait alors. Ils ont dit: "on va boire le café?". "Oui, j'ai dit, on va boire le café". On est monté en haut, c'était tout blanc.... Eux connaissaient ça de la guerre de 14-18. Ils m'ont dit: "Mais mon vieux, c'est de la saccharine qu'on t'a mis". "Bé! j'ai dit, moi je ne bois pas ça!". Et je n'ai jamais pu supporter cette affaire là! C'est doux! Et alors, j'ai appelé la dame là, je lui ai dit: "Vous ne pouvez pas me donner un autre café, celui là je ne peux pas le boire!". Elle m'a dit "je peux rien te mettre". Ils me connaissaient. C'était la mère, la grand mère, la tante de LACOMBE Henri, le restaurant d'en haut. Ils me connaissaient très bien. On attachait le cheval chez eux, dans les écuries. Alors elle m'a apporté un café: elle y avait mis un sucre....

C'était des denrées accessoires qui vous manquaient. L'essentiel, vous l'aviez ?

A.R.: Nous, comme on avait pas mal de porcs, on avait de la charcuterie, on avait les vaches, on avait du beurre et le

fromage ne manquait pas. À la maison, vraiment du fromage il y en a eu toujours à gogo, c'est vrai avec les vaches... Il y en a une qui avait 20 litres de lait. On en avait deux et puis quand même 15 chèvres! Des fromages ce n'est pas ça qui manquait à la maison pour le moment mais autrement, il manquait de pain, il manquait de café, la cigarette...

J.R.: C'est pas utile...!

A.R.: Je fumais un paquet de gris par jour, à l'époque! ●●●



●●●
Vous aviez quand même une monnaie d'échange avec la nourriture de base. Vous pouviez quand même échanger un peu ?

A.R.: Pas trop. C'était difficile. J'achetais un paquet de tabac, je le payais cher! Et les chaussures ! Pour avoir des chaussures c'était toute une affaire. J'ai fait le marché noir une fois, j'ai failli me faire prendre au crassier à la Grand-Combe, je portais sept paires de chaussures sur une bicyclette. J'ai vu les gendarmes en face, j'ai fait demi-tour, c'était vers ici, plus haut.



Elles venaient d'où ces chaussures?

A.R.: C'était un autre qui faisait du marché noir: je lui donnais du lard et je pouvais avoir des chaussures. C'était pas de la belle chaussure, c'est moi qui vous le dit ! Il y avait les LARGUIER du Castanet, il y a Jean que vous connaissez peut être, ils n'avaient pas une paire de chaussures ses pauvres gosses... C'était pour eux que je travaillais ce jour là et avant d'arriver ici plus haut que Sainte Cécile, dans un virage, je vois les képis en face; sept paires de chaussures sur un porte bagages, figurez vous le poids des

grosses chaussures...; alors je fais demi-tour, il faisait une chaleur ! Il fallait être costaud... je suis remonté !

En vélo c'était ?

A.R.: Oui, en vélo. On n'avait pas d'essence. Je suis remonté par Saint Julien des Points, Rey, La Lauze, les Elzières, pour sortir à Loubreyrou. Quand je suis arrivé au Castanet, j'avais une soif! et c'était 3 ou 4 heures de l'après-midi; je n'avais pas mangé, vous comprenez, ça m'a pris un temps infini pour faire le détour. Quand je suis arrivé au Castanet, je suis allé directement chez eux porter les chaussures. Je sais qu'il y avait le père; il m'a dit: "t'as pas faim ROUVERAND ?" J'ai dit : "j'ai soif d'abord et faim après". On ne regarde pas quel goût a la soupe, quand on est jeune !

Vous avez appris tout le métier avec vos parents et vos grands parents ?

A.R.: Ça s'apprend tout seul, quand on est né là-dedans ! Moi, à douze ans, je faisais les paniers.

J.R.: On avait notre fils, le plus jeune qui, à douze ans, a commencé aussi. Il en fait toujours.

A.R.: Celui-là, c'est mon fils et c'est moi qui lui ai appris! C'est de l'osier celui-là. Il a eu vite appris. J'ai fait une corbeille en rotin pour le linge de ma fille, il n'y a pas longtemps, en Ardèche, mais j'ai mis un moment quand même. On l'avait l'autre jour pour faire les courses au Collet. Une dame m'a dit "Je vous en donne 500 frs". Celui-là, c'est avec des bouts que je l'ai fait, c'est du rotin. Le dessous c'est du châtaignier, c'est tout du châtaignier. Oh c'est des bouts qui me restaient ! Il n'est pas bien beau celui-là. Le bois on le coupe à l'avance, en automne, moi-même j'en ai fait pour moi, je ne regardais pas. Je le fends sans le faire cuire, comme ça au couteau et avec les mains. Normalement ça se fait cuire. Celui là n'est pas cuit.

Mais l'amorce, elle est faite au couteau, pour l'entamer ?

A.R.: Pour l'entamer, on l'entame au couteau, certainement, et après je le tire. Il suffit d'avoir le doigté comme on dit. Dans le temps, on faisait le pain, alors le mieux quand on avait sorti le pain; il y avait un bonhomme en bas, il s'appelait GIBERT, alors ils cuisaient leur pain

longtemps, longtemps ils ont cuit leur pain. Alors il me disait tel jour, on cuira le pain, tu as les "jors" - les bouts de bois ça s'appelait les "jors" en patois. Il me dit tu porteras ton paquet de "jors" et je sortirais mon pain à peu près à l'heure parce qu'il y a des heures. Il savait le temps qu'il lui fallait. Alors je lui descendais un gros paquet parce que j'en faisais beaucoup des paniers. Et puis on les mettait là-dedans. On attendait qu'ils soient cuits. Alors là c'est impeccable. Il est cuit, régulier partout et puis il m'aidait à le fendre parce que j'en faisais des fois des tas comme ça. **Ils le chauffaient longtemps leur four pour le pain ?**

A.R.: Oh oui ! Enfin, moi, je ne l'ai jamais fait. Mon père, je l'ai vu faire le pain ici. On le faisait deux fois dans l'année, l'hiver pour ne pas aller au Collet quand il y avait de la neige. On le faisait pour 15 jours. Il faisait 8 miches, mon père. Il achetait une balle de farine de "fleurs" qu'on appelait, une farine bien jolie, quoi. Il y avait des moulins ici, mais il n'y allait pas, il allait au Pont de Montvert où il y avait un moulin qui faisait la farine fine, bien triée. Maintenant on mange le pain de son, mais le son était pour notre cheval. On ne mangeait pas le son. Lui, il faisait du bon pain, mais seulement deux fois par an.

Et c'était des fagots qu'il mettait ?

A.R.: Ah oui, oui. On faisait des fagots. Je l'aidais. Le four était là, mais je l'ai supprimé. En pierres. Et alors je les lui passait. Il avait le machin pour les pousser. Il le voyait lui... Il connaissait... quand il voyait ces pierres là-bas... Je ne peux pas vous dire comme il faudrait....

Et tous ces moulins qu'on voit, c'était des moulins à céréales, c'était pas des moulins à châtaignes ?

A.R.: Ah ! mais ça faisait des châtaignes, si on voulait.

Mais il y en avait qui en faisaient ?

A.R.: Oui, oui. D'ailleurs, on en faisait pour les porcs. Pour les cochons. Parce que les châtaignes, il fallait les vendre, triées; il fallait les porter au Pont de Montvert, ou ailleurs. Il n'y avait pas l'expédition à ce moment là. On vendait les châtaignes pour la consommation. Il fallait trier les châtaignes. J'en ai passé des nuits à trier les châtaignes ! Les brisées ou les châtaignes touchées, on ne



les mettait pas. Alors tout ça, on le portait au moulin. On les concassait, si vous voulez. Ça faisait de la farine qu'on donnait aux cochons.

Alors, vous, vous avez vu marcher ces moulins ?

A.R.: Oh oui ! Oh la la, si je les ai vus ! Il y en avait un qu'on appelait le moulin de PONGE. Les murs y sont toujours, je crois. Alors le bonhomme, il semait du seigle. Il était là-haut avec sa femme. Il descendait ses trente kilos. Là, on le voyait passer avec son sac. Il le descendait au moulin. Et puis, 2 ou 3 jours après, on le voyait remonter avec son sac de farine. Alors ça, je l'ai vu des centaines de fois !

Avec les châtaignes sèches, ça ne s'encrassait pas les meules ?

A.R.: Il y avait des meules, exprès. Moi, vous savez, je ne m'y entends pas à ça. Je crois qu'elles étaient plus grosses au niveau dentelure, mais ça, je ne peux pas vous dire....

Et celui du Lauzas, vous ne l'avez pas vu marcher ?

A.R.: Non. Mais peut-être qu'ils le faisaient pour la farine aussi. À Vitaterne, je l'ai vu marcher. ARNAL, c'était le cousin de ma mère. Ils avaient la propriété à Pénens. J'avais un jardin à eux. Alors j'allais faucher un jour de temps en temps pour payer. Parce qu'ils ne voulaient pas de marchandises. Je les voyais aller au moulin chercher leur farine de châtaignes.

(À Suivre...)

Propos recueillis par Pierrette CHARTON et Florence MARTIN.





Christian MESTRE



Etienne PASSEBOIS

Comment va la vie en 1997 ?

On a attendu, attendu... On a appelé "Sœur Anne" à la rescousse: "Ne vois-tu rien venir?" Et effectivement, on n'a rien vu venir: pas la moindre petite photo à l'horizon de nos belles montagnes. Alors on s'est dit:

- a) Ils ont oublié.
- b) Ils n'ont pas eu le temps.
- c) Nos "bobines", ils les plébiscitent, eh oui, ils en redemandent !

Si c'est "C", on vous remercie de tout cœur. Soyez sûr qu'on est très touchés et qu'on apprécie.

Si c'est "A" ou "B", on compte sur vous pour le prochain numéro. Vous ne trouvez pas que c'est sympa cette idée de publier des photos insolites, des photos artistiques, des photos du temps jadis et de permettre au journal de conserver une mémoire pour nos petits enfants ?

Vous avez tous au fond de vos tiroirs, des images d'autrefois, des images que vous avez même un peu oubliées. C'est une bonne occasion de les ressortir un de ces jours (pluvieux) et de les faire revivre. Alors envoyez-les nous au "Vent des Bancelles", Mairie de Saint Frézal de Ventalon. Nous vous les rendrons bien sûr très rapidement.

En attendant, et comme il ne faut pas abuser des bonnes choses, nous vous offrons ces quelques fleurs, aux lieu et place de nos minois "épanouis"... ■



Etienne PASSEBOIS



Christian MESTRE



Nom : PELLEQUER
Prénom : Yves
Adresse :
La Vialasse
48220 Saint Maurice
de Ventalon
Tél: 04.66.45.83.23.
Signe(s) particulier(s):
est passionné par tout
ce qu'il fait: agriculteur
le matin, forgeron
l'après-midi, mais
aussi créateur de
bateaux en bouteille,
de bonsaïs, sculpteur
d'œufs ou ...
Bise art - Blizart ...

Yves, le coutelier...

Le personnage - car c'en est vraiment un, au sens le plus noble du terme - nous a instantanément séduits par son authenticité et son originalité.

C'est un vrai de vrai : Un vrai original authentique.

Nous lui avons à peine expliqué la raison de notre visite que déjà sur la table il nous alignait une dizaine de couteaux d'une beauté artistique inouïe, retirés d'une vitrine à peine éclairée, que nous n'avions pas remarquée à notre arrivée.

Ses couteaux, bien que totalement différents les uns des autres, lui ressemblent. C'est extrêmement difficile à expliquer car Yves n'est sûrement pas un personnage que l'on peut définir en quelques lignes (même beaucoup !) et son art, le mot est faible, encore bien moins.

L'idéal est bien sûr de le rencontrer, de l'écouter (il a une "tchatche" d'enfer, pour notre plus grand plaisir) et de ressentir avec sa propre sensibilité l'homme et son œuvre.

En attendant ce moment précieux que nous prédisons à toutes celles et tous ceux qui voudront bien prendre la splendide route de la Vialasse, laissons lui la parole:

"Vous voyez ce couteau. Je viens de le fabriquer. Je l'ai fait en deux jours et il sera détruit ce week-end à la troisième rencontre des couteliers qui aura lieu au Pont de Montvert les 7 et 8 juin prochains".

Pourquoi doit-il être détruit ?

"Parce que les couteliers qui vont exposer devront passer le test de premier niveau ouvrier. Ils doivent fabriquer un couteau de 23 à 25 cm de long, de 4 à 6 cm de large, de 3 à 8 mm d'épaisseur et bien sûr muni d'un manche.

Ce couteau devra passer les épreuves suivantes :

- Découper, seulement en appuyant l'angle d'un annuaire téléphonique de 6 cm d'épaisseur.

- Couper une corde de chanvre de 2,5 cm à la volée.

- Faire 100 coupes dans une corde de chanvre de 2,5 cm, en appuyant.

- Couper un chevron de pin de 5 x 10, en utilisant toujours le même endroit de la lame.

- Couper une fois la corde de chanvre par le même endroit de la lame que pour le chevron.

- Taper la lame, tranchant en l'air, sur une enclume.

- Plier la lame à 90° sans casser. La lame doit se redresser au moins à 45°. On tolérera une légère fissure du tranchant".

Nous avons déjà entendu parler d'Yves Pellequer et des couteaux qu'il fabriquait. Mais, pensant d'une manière un peu simpliste, qu'un couteau est un couteau, nous ne comprenions pas bien pourquoi ces derniers suscitaient tant de passion chez ceux qui les avaient vus. Alors, en fin de journée d'un après-midi maussade de juin, nous sommes allés chez lui...

Quelle est la raison de ce test ?

"Il y a trois ans, nous avons créé une Guilde avec les couteliers de la région. Nous voulions que lors des salons, le travail de forge soit fait en public. La coutellerie artisanale ne doit pas rester élitiste. Nous voulions que chacun puisse exposer, mais seulement les vrais couteliers. En imposant la forge en public, on évite la participation de ceux qui seraient tentés d'acheter des lames toutes prêtes et dont le seul travail serait de les assembler".

Ce week-end, au Pont de Montvert on sera donc assurés de ne rencontrer que de véritables couteliers ?

"Oui, et c'est une différence essentielle avec les salons qui existent actuellement dans notre pays. Ce week-end, les couteliers qui réussiront le test acquièreront une certaine notoriété".

Combien y a-t-il de couteliers en France ?

"Des gens qui forgent chez eux pour le plaisir : beaucoup. Mais des vrais couteliers, environ une cinquantaine".

La capitale de la coutellerie, c'est toujours Thiers dans le Puy de dôme ?

"Oui. Il y a là bas des couteliers réputés, depuis toujours."

Pourrait-on envisager plusieurs degrés au niveau des tests ?

"Oui, on pourrait envisager un test d'une telle difficulté que celui qui le réussirait serait Le Grand Maître...".

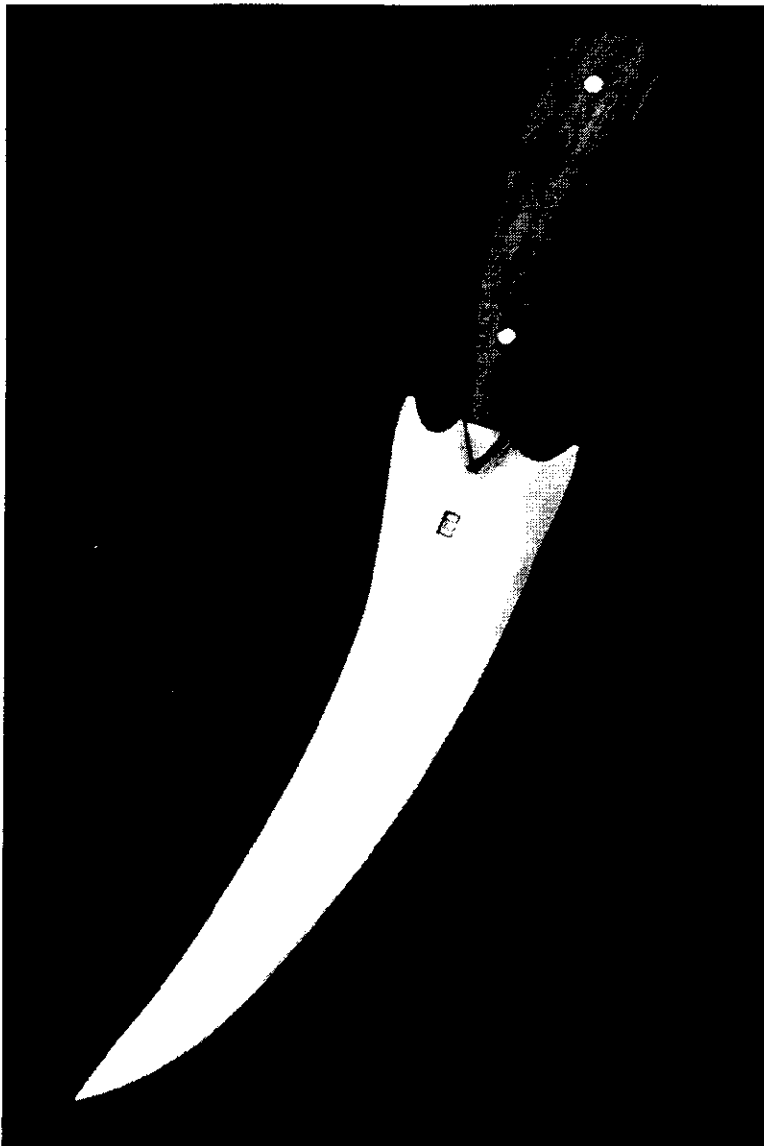
Quand on voit ce couteau que tu vas plier à 90° samedi, on est confiant. C'est un couteau qui impose le respect. Tu n'es pas inquiet ?

"Il peut arriver de rater. Les deux points les plus difficiles du test sont les 100 coupes dans la corde et bien sûr le pliage final de la lame à 90° sans la casser". ●●●

●●●
Quelles sont les qualités d'un bon couteau?

"Il faut que la lame soit dure, qu'elle coupe longtemps et qu'elle ne casse pas. Trouver l'équilibre le plus parfait entre dureté et flexibilité selon l'utilisation que l'on veut en faire, c'est tout le but.

Par exemple, une lame de massicot va toujours travailler perpendiculairement sans subir aucune torsion : Elle peut donc être très dure et avoir un tranchant parfait. Par contre un couteau comme celui-là, pour couper le jambon, doit avoir une lame beaucoup plus souple".



Tous ces couteaux que nous avons devant nous sont complètement différents les uns des autres. Ont-ils un usage précis?

"Celui-ci est un couteau de cuisine à la mode japonaise. Il m'a été commandé

par un japonais pour couper le poisson cru, tu sais le "shuchi". Je n'en avais jamais fait. Mais j'ai accepté la commande parce que j'aime bien relever les défis, mais je me suis dit, Yves, ça ne va pas être du gâteau... Alors je me suis documenté sur les techniques d'assemblage en "sandwich", propres à ce type de couteau".

C'est quoi, la méthode "sandwich"?

"C'est un morceau d'acier dur entre deux morceaux d'acier beaucoup plus doux. (d'où le terme "sandwich"). Le tranchant est fait par la partie dure et l'acier doux confère au couteau sa souplesse. Ce couteau est un très bon couteau".

Qu'utilises-tu comme matières premières?

"J'utilise deux types d'acier : Le XC80 qui est un mélange de fer et de carbone. C'est cet acier qui sert aux machines agricoles, aux ressorts également. Il est donc souple. Et le 90 MCV8 qui est au manganèse et qui est beaucoup plus dur, mais aussi beaucoup plus cassant.

Je reçois des barres d'acier de 4 mètres directement de Paris et l'abrasif de Thiers".

Et cette petite merveille avec des dessins sur la lame qu'est-ce que c'est ?

"C'est un couteau Damas. C'est mon préféré. Entre autre parce que la taille et le motif des dessins sont très jolis. Pour réaliser ce travail, pour damasquer il faut alterner plusieurs couches d'acier dur et doux. Il faut chauffer à 1200° pour que les deux aciers se mêlent. Ensuite, on travaille le métal pour l'étirer, on le replie et on le retravaille et ceci au minimum 7 fois. Ce couteau là est fait de 320 couches. Pour faire un étirement, il faut compter trois quarts d'heure de chauffe. Pour faire une lame d'acier damassé, il faut environ deux après-midi pour un petit couteau".

Et ce drôle de couteau?

"C'est un brut de forge. C'est un morceau de métal juste forgé, juste affûté. C'est le plus simple à réaliser. Celui qui demande le moins de travail puisqu'il suffit seulement de forger l'acier et de l'affûter".

Ce couteau là, je n'en ai jamais vu nulle part. Il porte un chiffre 800 ...

"C'est une tresse à trois brins. C'est ma spécialité. Le manche est fait en

acier, sous forme de tresse dans la continuité de la lame. Ce n'est pas très facile à réaliser. Il s'agit de mon huit centième couteau. Le 801 éme est ce couteau commandé par une dame, elle l'a voulu exactement comme cela, et le 802 éme c'est celui que je viens de fabriquer et qui sera détruit ce week-end, lors du test."

Comment travailles-tu? Sur commande? Sur modèle?

"Les gens me connaissent par le "bouche à oreilles". J'ai mis également quelques annonces dans des revues spécialisées. Les gens qui me passent commande ont quelquefois une idée bien précise : je veux un couteau comme ci ou comme ça. A d'autres, je leur montre le tourniquet de photos que vous voyez là et qui présente quelques unes de mes créations. De toutes façons, un couteau est toujours unique. Par ailleurs, on ne copie jamais un confrère. Cela ne se fait pas et de plus, on en a aucune envie. Si quelqu'un vient me voir avec une photo et me demande de réaliser une copie, il ressort aussi sec de par où il est entré. Quand on voit un couteau de coutelier, on sait toujours par qui il a été fait. Par ailleurs chaque couteau est signé : La signature c'est la garantie. Pas question de faire un couteau bâclé : Notre nom est dessus..."

Quand même, quand on voit un couteau comme celui-ci (petite merveille de finesse et d'élégance) on a très très envie d'en avoir un ...

"Oui. C'est une pièce à conversation. Si tu sers le rôti avec ce couteau là, il est sûr que tout le monde voudra savoir d'où il vient, qui l'a fait, etc..."

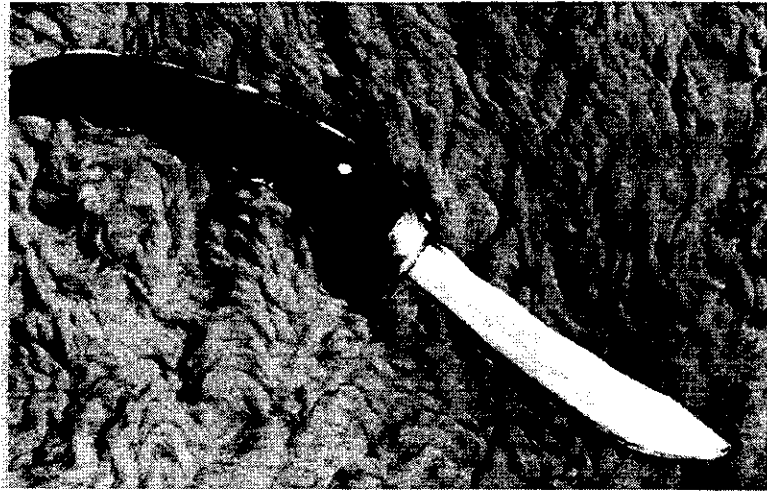
Et c'est super pour les mauvaises cuisinières parce que si le rôti est raté personne ne s'en occupera. De toutes façons on le mangera froid !

C'est joli comme définition d'un couteau: Pièce à conversation....

"C'est le terme qui convient à la réalité. Si au cours d'une promenade, en pique-nique, tu sors ce couteau là, par exemple, cela va se remarquer. Et il y a toutes les chances pour qu'une conversation s'engage autour..."

On ne se laisserait pas de t'écouter. Tu sembles passionné par ce que tu fais...

"Si on n'est pas passionné, on n'est pas coutelier...!"



Comment tout cela a-t-il commencé?

"Par le plus grand des hasard. En 1973, je suis parti au Canada. J'y ai vécu dix ans dans la marine marchande et j'ai fait quelques petits boulots. La vie n'était pas tendre le soir à la sortie des bars dans les ports. Il fallait penser à se défendre. Mon premier couteau, je l'ai vu dans une vitrine, il me plaisait beaucoup mais je n'avais pas assez d'argent pour me l'acheter. Alors je l'ai fabriqué. C'était en 1980. Il n'était pas forgé bien sûr. Je l'ai découpé à la meuleuse et j'ai mis un manche en résine plastique qui imite l'ivoire".

C'est ce couteau-là avec un dessin de tigre sur le manche?

"Oui, de tigre ou de léopard, enfin un animal..."

Et je suppose que tu y tiens plus qu'à tout?

"Oui. Comme à ce petit bout de damas, le premier que je suis arrivé à réaliser. Si quelqu'un voulait me les prendre..."

Et tu es revenu un beau jour en Cévennes?

"Oui. Au Canada, comme partout, d'ailleurs, il y a eu la crise, le chômage. Alors je suis rentré. J'ai été apiculteur et éleveur de lapins. Puis un copain, un jour a vu le couteau, il m'en a demandé un. C'était en 1985. J'ai fait le couteau, puis j'ai commencé à réparer des serpettes, des outils..."

Et la forge ?

"J'ai lu beaucoup de documentation pour arriver à forger. Puis petit à petit, je suis arrivé à être coutelier. J'ai mis un an et demi à apprendre le damas".

●●●

●●●

Et tu arrives à vivre uniquement de tes couteaux?

“Oui. Mais j’ai quand même gardé les abeilles et les lapins. D’abord parce que la coutellerie est un métier difficile et ensuite parce que l’on ne peut pas faire la même chose toute la journée. On a envie de voir des choses différentes. Alors le matin, en général je fais l’agriculteur et l’après-midi, le coutelier”.

Quand on regarde toutes ces “pièces de conversation” on se dit que la beauté et l’art n’ont pas de prix. Comment peut-on évaluer le prix de tes couteaux?

“Un couteau brut de forge coûte aux environs de 300 Frs. Il faut compter deux heures à deux heures et demi de travail.

Il faut compter 1500 frs pour un couteau avec un manche en bois, une lame en acier manganèse, qui nécessite 15 heures de travail”.

Et les Damas ?

“Un couteau Damas de belle taille vaut entre 2000 et 2500 Frs. Mais un Damas avec un manche noble peut atteindre des sommes très élevées. Il n’y a pas de limites”.

Comme celui-ci (magnifique couteau avec un manche massif d’un très beau bleu)?

“Rien que le manche de celui-ci a coûté 3000 Frs. C’est de Lapis-lazuli . Il vaut environ 6000 Frs”.

Avec quoi fais-tu les manches?

“Un peu de tout. Du bois de récupération. Parfois du bois dur exotique que j’achète”.

Avant de prendre congé de notre hôte, nous allons à la forge.



Tu chauffes au charbon?

“Oui, mais un jour ou l’autre je serais obligé d’avoir recours à une forge à gaz parce que sur trois sacs de charbon il n’y en a qu’un seul de bon”.

Alors on se retrouve samedi à la grande rencontre des couteliers ?

“Oui. L’année dernière nous avons fait aussi bien au Pont de Montvert qu’à Cannes. Cette année, il y aura un belge et un américain. C’est une grande réussite. Il reste à espérer que des trombes d’eau ne se déversent pas sur nos têtes ces deux jours là...”.

À la Vialasse, le paysage est sauvage, rude et imposant. En rentrant chez nous à travers cette nature grandiose, nous éprouvons une grande sympathie et un profond respect pour cet homme qui vit seul dans son petit coin de montagne et dont l’immense richesse n’est réservée - mais sans aucune restriction - qu’à ceux qui savent prendre la route qui mène à sa maison.

Et pour ceux qui, maintenant, n’aimeraient toujours pas les couteaux, figurez vous que ce n’est pas tout...

Tout en haut d’une armoire - et nous avons bien failli ne pas la voir - est alignée une adorable collection d’œufs sculptés. C’est hallucinant la patience et la dextérité qu’il faut avoir pour découper une si fine dentelle. Magnifique ! Il n’y a pas d’autre mot...

Et pour ceux qui n’aimeraient pas non plus les œufs (d’oie) sculptés, sachez que le bougre a encore d’autres cordes à son arc...

En allant à la forge, nous sommes passés et encore une fois, en la manquant presque, près d’une collection d’une douzaine de bonsaïs, extraordinaire. Magnifique! une fois de plus. Insolite et émouvant.

Yves nous a expliqué que certains ont huit ans. Il a appris petit à petit, avec patience, intuition et... une détermination hors du commun.

Yves bouge peu de la Vialasse. Mais beaucoup d’amis viennent le voir.

Il nous a dit cette jolie phrase:

“Tous ceux qui viennent m’apprennent quelque chose, alors voilà je fais des essais...”

On a envie de lui dire :

“Mais qu’est-ce que ce serait si ce n’était pas des essais!.....”

Propos recueillis par M-CI et Ch. MESTRE

Le but de ce salon est de faire partager à un public la passion d'un métier.



Très, très, très exceptionnellement, la météo s'est trompée pour ce week-end des 7 et 8 juin 1997 qui s'annonçait pluvieux et orageux. Et on ne peut que s'en réjouir car ce troisième rassemblement des couteliers forgerons a remporté un vif succès auprès d'une foule encore plus dense que l'année passée.

Curieux et amateurs de toutes sortes, véritables spécialistes et collectionneurs, venus des 4 coins de France si l'on en juge par la diversité des plaques d'immatriculation des voitures, se sont pressés autour des stands d'exposition et devant les 5 forges installées près de l'écomusée.

A tour de rôle, les forgerons couteliers se sont relayés à la forge à gaz, aux 4 autres forges à charbon dont une à soufflet et à la ponceuse à bande. Tout amateur était le bien venu et les enfants s'en sont donné à cœur joie dimanche après-midi, protégés bien sûr par tablier, gants et lunettes. ●●●

Troisième rassemblement des couteliers forgerons, 7 et 8 juin au Pont de Montvert

●●● Ces deux jours ont donc été ponctués de coups de marteau donnant vie sous nos yeux à des lames de couteaux ou d'épées de formes très diverses. Au départ, une barre d'acier - lame de ressort de suspension, le plus souvent - est chauffée à blanc dans ces forges "bricolées". Elle se transforme, sous les coups de marteau répétés, en une lame brute qui est modelée selon la forme choisie. Trempée dans un bain d'huile, elle est ensuite affûtée et polie par une ponceuse à bande.



A l'intérieur de l'écomusée, dans une grande salle, les 15 artistes présents, ont exposé quelques uns des couteaux qu'ils ont fabriqués. Il y avait là bien sûr des œuvres de toute beauté qui en on fait rêver plus d'un (et d'une)! Beaucoup de questions ont été posées par le public tant au niveau technique qu'au niveau artistique. Nombreux sont ceux qui ne savaient pas que, dans la grande majorité des cas, les manches et les étuis étaient réalisés également par les couteliers.

RENÉ BOL de BRUXELLES nous a expliqué : On demande beaucoup à un coutelier aujourd'hui. Dans l'industrie, pour faire un couteau, il y a celui qui forge, celui qui émoule (qui aiguise), celui qui monte le couteau et celui qui fabrique les étuis. Nous, nous devons faire ces quatre choses ! Particularité de René : beaucoup d'étuis et de manches sont ornés de ravissantes gravures faites par sa femme, à la main (avec une sorte de pointe à tracer) par la technique du "scrimshaw". Mme BOL grave également des bijoux et crée de somptueux pendentifs en mammoth fossilisé d'ALASKA. C'est elle qui a, en quelque sorte, donné

l'impulsion aux autres artistes qui font du scrimshaw, comme **PAUL GONZALEZ à AIX en PROVENCE**. Sur le stand de Paul, nous avons remarqué un magnifique dépeceur pour dames (!!!), dont le manche, petite merveille de marqueterie était composé de couches successives de : amourette, corne de buffle noir, olivier, amourette, olivier, corne de cerf, et muni d'une belle lame damas. Il nous a expliqué que le scrimshaw était, à l'origine, le passe temps des marins sur les baleiniers, qui s'exerçaient sur des os ou des dents de baleine. Il a été graveur pour les autres, puis il a appris le travail de la forge et réalisé ses propres couteaux.

Les stands des deux ardéchois **JEAN-JACQUES ASTIER à TOURNON** et **CHARLES TAMBORERO à SAINT BASILE** étaient aussi différents que l'eau et le feu. Chez Jean-Jacques, un coffret en loupe d'orme contenant 6 couverts disposés en éventail a arrêté bien des regards ! Il nous a expliqué que son objectif est de faire des stages de formation. Il en propose actuellement trois (sans hébergement), en toutes saisons:

1. INITIATION ET DÉCOUVERTE DE LA PRATIQUE DE LA FORGE: 3 jours

2000 Frs. 1/2 pension : 180 Frs.

Pour les gens ayant déjà forgé :

2. COUPELLERIE D'ART : 5 jours 3500

Frs. 1/2 pension: 300 Frs. Trempage, traitement thermique pour le travail de la lame. Montage sur couteau droit pour le manche. Emoulture au back-sand.

3. DAMAS : 5 jours 3500 frs. 1/2 pension: 300 Frs.

Afin de pouvoir se consacrer pleinement aux stagiaires, Jean-Jacques n'accepte qu'un maximum de 3 personnes.

Et bien sûr, on repart avec son couteau ! Charles dit "Le barbare", ancien prof de yoga, est le "fantaisiste" du groupe (au sens sympa). Son imagination créatrice, débordante, lui fait réaliser de splendides couteaux avec tout ce qu'il récupère. Comme il le dit, il donne une "seconde vie" aux choses oubliées (vieux outils, vieux métaux...). Il réalise des manches en arbousier, en racines de cade (genévrier), en if ou en cornes de bouc, de bélier, de taureau. Ses couteaux ne sont que décoratifs, et c'est là, sa particularité, mais comme ils sont beaux !

DOMINIQUE BOUCHARD à ROUSSON dans le Gard excelle plutôt dans les petits couteaux. Il expose une très belle série de couteaux de table dont le manche très fin, se termine à la façon d'un escargot !

Les deux aveyronnais **JEAN-MARC ARNAUD à MONTSALES** et **DOMINIQUE BARGIEL à BOZOULS**

n'ont rien de semblable. Jean-Marc forge depuis peu de temps - il était guide accompagnateur en montagne - pourtant il conçoit de très belles dagues touareg et son joli couteau damas, pliant, dans un étui en pythou n'a pas laissé insensibles...

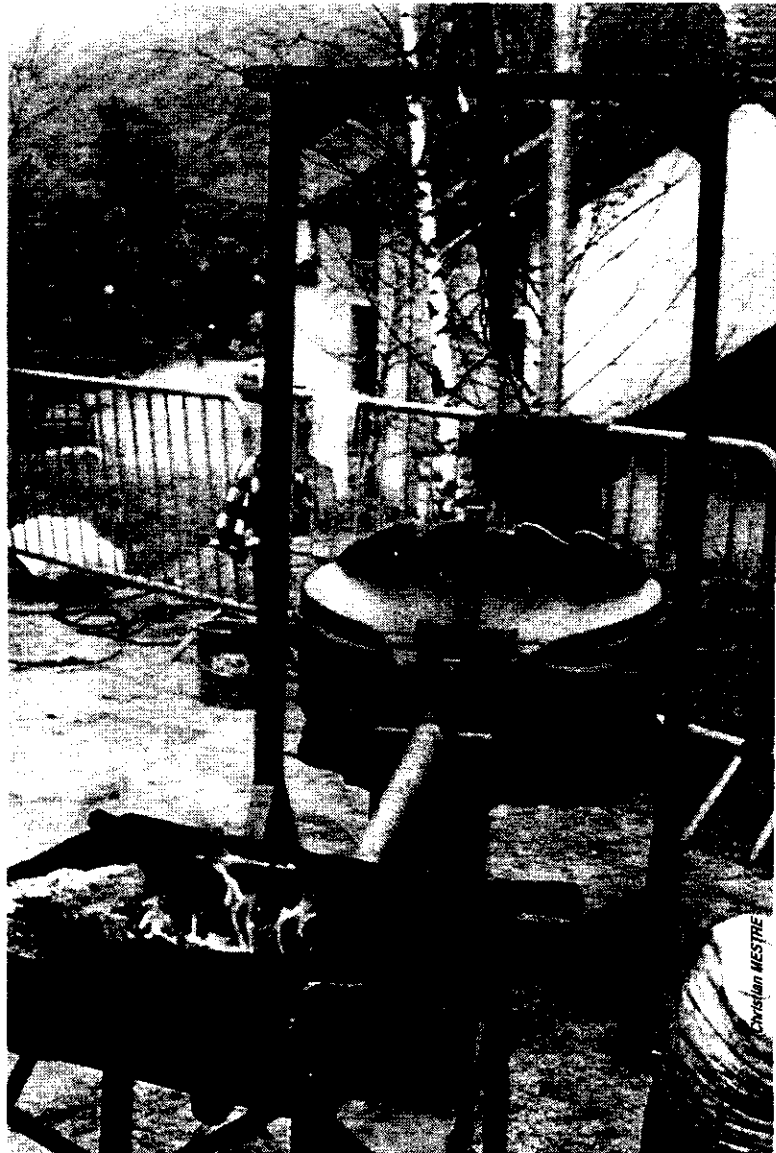
Dominique, lui, s'est spécialisé dans les sabres, dont le summum (à notre avis) sont de somptueux sabres samourai... À voir absolument !

Sur le stand de **JEAN-PIERRE MARTIN à FONTAINE** dans l'Isère on remarquait surtout un bloc de granit dans lequel est incrustée une main en acier forgé aux doigts très fins, dans laquelle était posée une dague avec des incrustations de turquoise. On pouvait trouver également des lames brutes à monter sur un manche... au gré de sa fantaisie.

LAURENT GAILLARD à COUERON en Loire Atlantique forge des épées, uniquement sur commande et a enchanté le public avec une magnifique dague dans son fourreau.

JEAN-LUC SOUBEYRAS à MALEMORT du COMTAT dans le Vaucluse avait comme première activité le travail du cuir. Rien d'étonnant au fait que ses étuis soient particulièrement soignés. Puis finalement, il s'est mis à faire des couteaux. Sa préférence va au brut de forge et au corroyer (lames d'acier souple). Il réalise de l'acier viking (damas au motif plus accentué) avec un câble torsadé replié 3 ou 4 fois. Il travaille beaucoup en effectuant des reproductions médiévales (armes, armures...)

JOE KEESLAR aux U.S.A., exposant à CUSSY en MORVAN dans la Saône et Loire est une sommité dans le domaine. Il est membre de l'A.B.S. (American Bladesmith Society) et est maître forgeron, ce qui est la plus haute distinction accordée aux membres de cette association. Il n'existe aux U.S.A. qu'une soixantaine de forgerons qui ont obtenu cette distinction. L'A.B.S. soumet les couteaux de ses membres aux tests de coupe et de résistance analogues à ceux mis en place par la GUILDE. Tous les couteliers ont été impressionnés par la qualité de forge de JOE, que l'on n'a pas vu une seule fois à son stand, tant il se régalait de forger en public et à donner précisions, conseils, "petits trucs" à ses confrères. Beaucoup se sont arrêtés longuement devant ses magnifiques couteaux en damas aux pommeaux d'argent, finement ciselés (sa spécialité).



Christian AVAKIAN à FRANCILLON sur ROUBION dans la Drôme est resté,

comme JOE, près des forges pendant ces deux jours. C'est donc Irène, son épouse qui a répondu avec plein de gentillesse aux nombreuses questions que les curieux ont posées. Elle nous a expliqué que lorsque l'on rentre dans la Guilde, on est apprenti. Pour être œuvrier, il faut réussir une succession d'opérations sur un couteau. En voyant un grand et gros couteau à la lame pliée, sur la table, on comprend tout de suite que Christian a réussi le test. En fait, ce dimanche 8 juin à midi, il est le seul à l'avoir réussi (l'année passée)... Mais croisons les doigts pour ceux qui vont passer l'épreuve à 15h. Christian a également remporté le prix du couteau forgé au 5° salon du couteau d'art à AIX en PROVENCE en 1996. Sa spécialité: le damas viking.

●●●

●●● Il exposait un merveilleux couteau dont la lame était faite de trois parties : une longueur de damas viking (gros motifs), une fine bande d'acier et une longueur de damas traditionnel (dit "twist") aux motifs fondus. Un vrai bijou ! Il réalise aussi des couteaux de sport (à lancer) de 310 grs, selon les normes américaines. Ce sport, très pratiqué aux U.S.A. pointe le bout de son nez chez nous. Irène est incollable sur tout ce qui touche à l'art de son mari et réalise de très beaux étuis en cuir.



EMMANUEL LISKA à FIGEAC dans le Lot forge depuis un peu plus d'un an. Il a aménagé une camionnette et se déplace de ville en ville pour vendre ses créations. Il fabrique des lames avec des chaînes de tronçonneuse et utilise aussi des ressorts d'amortisseurs et du câble. À 15 H., il fera partie de ceux qui réaliseront le test. Il nous a expliqué que c'était très important : "Celui qui devient ouvrier, peut mettre un poinçon sur ses couteaux, qui garanti la

qualité de forge et de trempe de la lame". Quand on a obtenu ce poinçon, la **GUILDE** peut, à tout moment, soumettre n'importe lequel de nos couteaux au test de résistance. Nous nous devons au respect de la qualité. Tout à l'heure, le grand couteau qu'il a fait exprès, sera cassé, s'il a échoué au dernier test, ou plié, comme celui de Christian...

Il y a une cinquantaine de couteliers-forgerons en France et nous avons la chance d'avoir, en plus d'Yves, un 2^e artiste en Lozère : **MARTIAL CANTE au PONT de MONTVERT**. Nos deux lozériens, organisateurs de ce 3^e rassemblement (et fondateurs de la **Guilde**) n'ont pas été beaucoup vus auprès de leur exposition. **MARTIAL** n'avait pas exposé un grand nombre de couteaux : cinq ou six, tout au plus, constitués de commandes de clients. S'il nous fallait retenir trois œuvres parmi celles qui nous ont le plus marqué (et cela est bien sûr, très subjectif !), il y aurait ce splendide couteau pliant, très élancé, entièrement réalisé en damas (même le mécanisme très élaboré) muni d'un manche en ivoire de mammoth fossilisé (la lame est plus longue que le manche, et pourtant il se ferme...). Un chef d'œuvre. Quand au stand d'**YVES PELLEQUER de LA VIALASSE**, nombreux sont ceux qui ont été fascinés par le couteau fait d'une seule pièce d'acier avec le manche tressé (il est le seul à le réaliser), par le couteau très finement allongé (pour le rôti) et par un couteau de forme arrondie très original. Un peu en retrait, il y a aussi un gros couteau à la lame toute droite.... Ce 3^e rassemblement a bien sûr attiré les forgerons "en herbe" qui veulent s'essayer à cet art si difficile. Ces "hobbistes" ont pu voir sur le stand de **SARL MERCONE à LANGOGNE** (48300) une quantité impressionnante de bois et de matières animales pour réaliser les manches et parures de leurs couteaux. On y trouve des pointes de zébus, de l'ivoire de mammoth fossilisé, des dents de phacochère, des bois de cerf, des os et cornes de buffle mais également de l'érable, de la loupe de frêne, du palmier, du cocobolo, de l'ébène, etc... La Société fournit bien sûr beaucoup de couteliers, mais aussi, les amateurs de toutes sortes en envoyant par la poste, sur tout le territoire, les matériaux demandés. Il en va de même pour **PHILIPPE GONTIER** dans le Tarn qui exposait, pour la fabrication des étuis, de magnifiques peaux de reptiles les plus divers comme le python, des peaux de grenouille, et de raie galuchat.

Dimanche midi, lors d'un apéritif très chaleureux, M. André PLATON, Conseiller Général du Canton du Pont de Montvert et M. Gérard MERSADIER, Maire du Pont de Montvert ont reçu le titre de Membre d'Honneur de la Guilde. Très touchés (et surpris), ces derniers ont promis toute leur aide à la GUILDE lors des prochaines manifestations.

À 15 H., on sent une certaine agitation, en bas, en peu en retrait des forges. Sur une estrade on a commencé à installer un annuaire, une corde, des chevrons.

Quatre couteaux vont subir les épreuves. D'autres n'ont pas été acceptés, parce que non conformes aux normes imposées par la GUILDE.

Les quatre couteaux ont coupé l'annuaire de 6 cm d'épaisseur, un a échoué à la coupe à la volée de la corde de chanvre de 2,5 cm. Un a cassé net lors du pliage à 90° de la lame et les deux autres ont réussi toutes les épreuves! Christian AVAKIAN ne sera plus tout seul : Emmanuel LISKA (dit MANOLO) et Yves PELLEQUER sont désormais ouvriers! Un grand moment, vraiment ! Nous, privilégiés, parce qu'informés, nous avons suivi toutes ces épreuves en comprenant bien le sens et l'importance. Mais on peut regretter que ce moment soit passé assez inaperçu, voire incompris puisqu'une grande part du public a pensé qu'il s'agissait d'un "jeu" ou d'une démonstration. Il serait peut être bien, pour l'année prochaine, de distribuer à l'entrée de l'exposition un dépliant donnant des explications sur le "pourquoi du comment" du test, bien sûr, mais également de la GUILDE, du damas et de la particularité du couteau forgé main.

Les amateurs, les collectionneurs savent la valeur d'un couteau forgé entièrement réalisé main. Irène AVAKIAN nous a raconté l'histoire suivante : " Un jour, une dame rentre chez nous. Elle regarde longuement les couteaux, fait son choix, en prend deux et ne me demande ni explications ni prix. Elle sort son chèque... Je ne sais pas comment lui dire... Alors un peu gênée je lui annonce : cela fait 6 000 Frs. Alors la dame sentant mon hésitation me dit, mais ne vous inquiétez pas, je connais les prix et la valeur de ces œuvres d'art. Je constitue un patrimoine pour mes enfants et je les mets en lieu sûr dans mon coffre à la banque quand je pars en voyage".

Mais pour les curieux, les novices, il serait bien d'expliquer que lorsque l'on met 300 ou 400 Frs dans un couteau industriel, même s'il est beau, il ne s'agit

que d'un couteau fait à l'emporte pièce, répété un grand nombre de fois. Rien à voir avec un couteau forgé qui sera toujours, obligatoirement une pièce unique. Alors, il est vrai qu'un couteau à 1500 Frs (et plus...) cela ne se vend facilement qu'aux connaisseurs. Mais en étant mieux informés, on peut envisager la chance d'avoir un jour, au moins un, de ces beaux objets, en mettant les sous dans la tirelire...

Le but de ce rassemblement n'était pas du tout mercantile. Cela se sentait bien et en plus, se voyait. La quasi totalité des œuvres n'était pas à vendre. Les couteliers



étaient bien plus passionnés à forger en public qu'à donner un prix et, en leur absence, leur exposition n'était identifiée par un nom et une adresse que deux fois sur cinq! Pourtant à tous, nous avons posé la question : "Arrivez-vous à vivre de votre art ?". La réponse a été unanimement la même : "Non, nous faisons autre chose à côté".

Le but de ce salon est de faire partager à un public la passion d'un métier. Pour les forgerons-couteliers, c'est avant tout l'occasion de se retrouver tous ensemble. Et de l'enthousiasme et de la fraternité, il y en a eu pendant ces deux jours ! On a vu les stands des uns tenus par les autres et les conseils et "trucs" de métier largement distribués aux confrères, sans retenue.

RENÉ BOL nous a dit : " Entre nous, il n'y a pas de compétition, mais une grande émulation !"

Croyez bien, Messieurs, que sans nul doute possible, tout le monde s'en est rendu compte.

Revenez vite nous enchanter avec votre passion, votre talent... et votre art de vivre... tout simplement ! ■

Christian MESTRE

Chacun est reparti avec des connaissances nouvelles, un cheval "débourré", et des impressions inoubliables plein la tête !



Stage d'attelage: Mai 1997.

Le Syndicat Mérens, en coopération avec le CFPPA de Florac, proposait 2 semaines de stage d'attelage à cheval, pendant le mois de Mai, pour une douzaine d'éleveurs propriétaires et agriculteurs des Cévennes au Serre de La Can Saint Germain de Calberte. Le but était d'apprendre à mener un attelage à un et deux chevaux tout en "débourrant" à cette discipline six jeunes chevaux.

Les intervenants étaient Pascal Marchelidon de Jalcreste, Claudette Mathieu et "Pon-Pon" le percheron, de St Andéol et "Ulysse et Urbino" les comtois de Thomas Fouquerolles de Nissoulogre.

La journée se découpait donc en séances courtes et répétitives pour l'apprentissage des chevaux, et en séances de manège pour celui des conducteurs, avec les trois chevaux confirmés.

Pour acquérir une bonne tenue de mains sur les guides, nous devons nous exercer sur un "simulateur" plusieurs fois par jour. Puis c'était quelques tours de manège à la longe pour décontracter les jeunes et leur apprendre à obéir "à distance". Le moment venait alors de l'harnachement délicat, précis (chaque pièce doit être ajustée au cheval!) et si long, effectué par des néophytes !

Enfin nos chevaux étaient prêts à aller tourner dans la "carrière" (espace carré et plus vaste) guidés à pied aux longues rênes. Ils devaient comprendre les ordres donnés à l'arrière et s'habituer aux différents frottements du harnais dans un premier temps. ensuite la même chose leur était demandée en tirant un pneu libre, puis un pneu alourdi d'un homme monté dessus et enfin la voiture leur était proposée avec d'infinies précautions.

C'est le tranquille "Frodon" qui a pu tirer la "dresseuse" (petite voiture à deux roues solide et légère) dès la première semaine ... à la grande fierté de son maître !

Mais tous les autres l'ont rattrapé la deuxième semaine avec docilité. Il y a bien eu quelques ruées dans les brancards ou départ au triple galop, mais sans conséquences.

Toute l'équipe d'apprentis meneurs s'est particulièrement régalée avec "Petit Lu" et "Gros Nono" les deux comtois rivalisant en beauté, vivacité, précision (une vraie

"direction assistée" que les longues rênes sur ces deux là !) et ... patience.

"Pon-Pon" le placide percheron à l'humeur égale était parfait pour l'apprentissage en douceur, sans surprise pour les conducteurs inquiets. Il nous a également démontré toute sa force tranquille, sa patience et son endurance de vieux travailleur, dans une séance de labourage et griffage d'une terre laissée à disposition par un voisin.



Chacun est reparti avec des connaissances nouvelles, un cheval débouffé pour ceux qui étaient propriétaires, et des impressions inoubliables plein la tête !...: ressentir dans ses mains le magnifique demi-tour du cheval qui croise ses membres antérieurs, se retrouve presque parallèle à la voiture, les roues de celle-ci tournant sur place ... les frayeurs ... plus ou moins vite dominées ! et le plaisir permanent de suivre les évolutions si élégantes des différents attelages ...!

D'autres stages sont prévus à l'automne.

Si ça vous tente, contactez le Syndicat Mérens chez Claudette Mathieu à Saint Andéol de Clerguemort. ■

Ghislaine GUIGNIER

Livre

La dame blanche des Cévennes
d'Alfred BERTEZÈNE

ALFRED BERTEZÈNE

**LA DAME BLANCHE
DES CÉVENNES**



LACOUR - REDIVIVA

Ce livre ancien publié à Genève et à Paris en 1895, a été un des premiers à raconter, dans sa vérité cruelle, la dure épopée des camisards et des pasteurs du Désert lors des répressions qui suivirent la révocation de l'Édit de Nantes en 1685 et qui embrasèrent les Cévennes et une bonne partie du Languedoc.

Il a des allures de roman mais, sa présentation des faits tels qu'ils se sont déroulés, lui confère une réelle valeur de document.

Ajoutons que l'auteur y présente des moments de l'histoire de France sous un angle qui ne nous est pas très familier et auquel ni les historiens du 19^{ème} siècle, ni les pédagogues des années 30 genre Malet Isaac, ni même ceux qui écrivent les beaux manuels richement illustrés à la disposition des élèves de 1997 ... ne nous avaient habitués.

Jugez-en par l'extrait que nous publions ci après:

Henri IV disparu, les Jésuites remirent les mains sur la France. Louis XIII et Richelieu poursuivirent l'écrasement des Protestants. Louis XIV, à l'extérieur contre Guillaume d'Orange, à l'intérieur contre les Cévenols, ne cessa de guerroyer contre ce qu'à Versailles on appelait les Hérétiques. La dernière partie de son règne ne fut guère qu'une longue croisade contre les nouveaux Infidèles. En 1684, après la mort de Marie-Thérèse, le roi avait épousé Mme de

Maintenon, la veuve du poète Scarron, toute dévouée aux papistes et qui prit immédiatement sur ce monarque usé par les débauches un pouvoir absolu. L'histoire et l'expérience apprennent que, sous un régime autocratique et de droit divin, il n'est pire gouvernement que celui d'une femme. Qu'est-ce donc quand cette femme est elle-même aux mains d'un Directeur de conscience ?

Le 22 octobre 1685, à l'instigation de Madame de Maintenon et du Père Le Tellier, son confesseur, Louis XIV révoqua l'Édit de Nantes. Pas un Parlement, dans le royaume, ne protesta contre un Acte qui pendant plus d'un siècle, de 1685 à 1787, allait couvrir la France de sang et de ruines. Les gens de lettres de l'époque, presque tous pensionnés à la Cour, MM. Racine, Boileau, La Fontaine, La Bruyère, Arnaud, Mmes Scudéry et Déshouillères, mêlèrent leurs applaudissements à ceux de Bossuet, et l'aimable Mme de Sévigné s'écria transportée d'enthousiasme:

"Vous avez vu, sans doute, l'Édit par lequel le roi révoque celui de Nantes. Rien n'est si beau que tout ce qu'il contient, et jamais aucun roi n'a fait ni ne fera rien de plus mémorable. (TVIII, p.378)"

Quant à Molière ?... Douze ans auparavant, l'immortel auteur de Tartuffe et du Misanthrope avait été de par le roi enterré de nuit comme un malfaiteur. Et même il était mort à point, car Le Tellier parlait déjà de sa prochaine arrestation ...

**Éditions Lacour, 25 bd A. Courbet,
30000 Nîmes
200 pages**

Action

Campagne:

**"Banque Mondiale:
Pompe A'frique des compa-
gnies pétrolières !"**

Un milliard de francs va financer un projet de compagnies pétrolières alors que cet argent est normalement destiné à réduire la pauvreté dans les pays les plus pauvres de la planète ! C'est ce que pourrait décider le conseil d'administration de la Banque mondiale dans les prochains mois.

Un consortium international composé d'Elf, Esso et Shell s'est lancé dans un gigantesque projet pétrolier au Tchad et au Cameroun. Ces entreprises ont fait appel à des financements publics dont ceux de l'Association

Internationale de Développement (AID), filiale de la Banque mondiale. Or, cette structure a pour mission de financer des programmes de lutte contre la pauvreté des populations! On pourrait rétorquer que les revenus dégagés à terme par l'exploitation du pétrole permettraient un développement économique et social des populations. Mais rien n'est moins sûr. L'expérience du Cameroun et d'autres pays (Gabon, Congo, Nigeria, Birmanie) montre que la rente pétrolière sert avant tout à consolider les pouvoirs corrompus, voire dictatoriaux, en place. Les gouvernements tchadiens et camerounais n'ont d'ailleurs pris aucun engagement sur l'utilisation de ces revenus pétroliers.

Par ailleurs, il est acquis que ce projet aura de graves conséquences sociales et écologiques: de nombreuses personnes seront expropriées, des forêts abritant des pygmées seront détruites, la pollution pétrolière menacera les sources d'eau potable. Les populations concernées n'ont aucun accès aux informations sur le projet et sont tenues à l'écart des décisions prises.

C'est pourquoi cette campagne menée dans plus de 10 pays, vise à obtenir des garanties d'une part quant au respect des populations concernées et de leur environnement et d'autre part quant à l'utilisation des fonds de l'AID pour des programmes répondant aux besoins réels de la population. Deux objectifs:

- Demander que le représentant de la France à la Banque mondiale s'oppose à l'octroi d'un prêt de l'AID pour le financement de l'oléoduc traversant le Tchad et le Cameroun.

- Demander également aux compagnies pétrolières (Elf, Esso, Shell) de fournir des garanties sur le respect des populations locales et de l'environnement: information des populations, participation effective au processus de décision les concernant, maintien ou amélioration du niveau de vie des populations affectées, choix des alternatives moins polluantes;

Mode d'emploi de la campagne à réclamer à:

AGIR ici pour un monde solidaire, 14 passage Dubail, 75010 PARIS. ■

Nous avons pensé faire découvrir St Frézal et ses "tables"...

Les lecteurs assidus du "Vent des Bancels" se souviendront qu'il est dit dans le numéro 34 que l'association "Regain" doit être un facteur de développement du milieu rural et que dans les mois à venir nous allons nous réunir pour réfléchir à des projets d'animation sur du long terme. C'est ce que nous avons fait le 6 Juin et un bon nombre de projets ont mûri sous le mûrier, arbre propice à la réflexion (?). Depuis quelque temps nous nous demandons comment intégrer les jeunes de 16 à 22 ans environ. Les années précédentes, Sylvain et Mario initiaient les plus jeunes au ping-pong, Micaël, Zora, Céline et Lionel étaient animateurs au Centre de Loisirs; Josian a fait l'animation musicale de plusieurs soirées... On ne va pas parler du passé pour regretter le bon vieux temps, mais pour que chacun se remobilise sur l'avenir et envisage de nouvelles actions. Nous appartenons à un mouvement (Les Foyers Ruraux) qui cherche à favoriser l'intégration des jeunes à la vie associative, la participation à la vie locale, qui juge important de valoriser leurs compétences et d'en faire profiter la collectivité.

Micaël propose d'emmener les enfants à la rivière cet été, il propose des moments de baignade et des moments de découverte de la rivière, mettant à profit ses diplômes de B.A.F.A. et de surveillant de baignade. Cette activité s'adresse à un groupe de 8 enfants maximum, sachant nager, de 7 à 12 ans, adhérant à Regain (25F). Notez dès maintenant le programme :

- Champamal (Cessenades) 12 Juillet 30F
- St Hilaire de Lavit 26 Juillet 50F
- Vialas (La Planche) 9 Août 50F
- St Frézal canyoning 16 Août 30F

Rendez-vous à la maison communale à 14h, retour à 18h 30. Inscription et réservation obligatoire au 66-45-43-72 (Micaël Chardon).

Autre nouvelle récente : Zora propose de faire son deuxième stage pratique de B.A.F.D en reprenant le Centre de Loisirs à partir d'Octobre, ce qui concerne les activités de loisirs des enfants de plus de 7 ans de St Frézal et des communes voisines.

Sachez également que notre super magnéto à bande "Revox" est opérationnel et que nous avons fait l'acquisition d'une chaîne Hi fi dont une platine laser Denon avec un plateau de 5 CD, 20 plages programmables. Alors prévoyez-vous des petites soirées en louant ce matériel : 150 F pour les adhérents actifs, 250 F pour les autres.

Regain



... Sous le mûrier...

Sous le mûrier nous avons pensé que cet été nous pourrions proposer de faire découvrir St Frézal et ses "tables" en associant la découverte du village et de ses alentours et le plaisir de la table proposés par différents accueillants.

Réservez quelques fins d'après-midi !

Le 18 Juillet, le "Gîte du Temple" nous propose un concert en fin d'après-midi, sous le mûrier, avec le groupe "Voyageurs", compositeurs et réalisateurs de musique et chansons Rock & Folk. Sur place vous trouverez de quoi vous restaurer (grillades et boissons). Entrée gratuite.

Le mardi 5 Août, découvrez le hameau de Vimbouches et ses alentours avec Catherine Famallier, puis dégustez les spécialités du pays à la ferme auberge de "l'Escudelou" chez Jean-Yves et Catherine PIN. Prix : 110 F adulte, 70 F enfant. Départ de la balade à 17 h devant le lavoir. Réservation au 66 45 54 00 avant le 1er Août.

En Septembre (le 6 ou le 13), découvrez le hameau de Cessenades et ses alentours (l'ancienne voie ferrée ou CED, moulins et réseaux d'irrigation) avec moi-même, puis venez vous rafraîchir et vous restaurer autour d'une table champêtre, sous "Les Treilles", préparée par Lili Merlin.

Départ de la balade à 17 h, prix : 80F adulte et 60 F enfant.

Réservation au 66 45 41 71 ou au 66 45 54 04. ■

Julie HUGON

Conseil Municipal du 28 Juin 1997 à St Andéol de Clerguemort

PRESENTS : Mmes
CHAPELLE et GIROD
MM CLARISSE, DAUTRY,
MATHIEU, REDARES,
VIELZEUF
PROCURATIONS : Mme ORIO
à M. VIELZEUF, M.
MAZOYER à M. REDARES

La séance est ouverte à
16 heures sous la présidence de
Daniel MATHIEU, maire.

Lecture est faite du
compte-rendu du dernier CM qui
est approuvé et signé par tous les
membres présents.

ORDRE DU JOUR:

1/ TRAVAUX DE VOIRIE SDEE 1997 :

Ces travaux concement la
poursuite du nettoyage des
caniveaux sur la VC1 ainsi que
l'élargissement des 2 virages
entre l'embranchement de
Chaldecoste et Sambuget. Les
déblais (800m³) seront déposés,
en accord avec les propriétaires
(Mme FAGES et M. GUIGON),
sur des parcelles leur
appartenant.

Les travaux seront effectués par
l'entreprise ROUVIERE et se
montent à 121.597 F TTC. La
subvention SDEE est de
50.413F, la part communale de
51.414 F, la TVA (récupérable)
étant de 19.669F.

2/ RÉHABILITATION DE L'ANCIENNE ECOLE DU CROS :

Est en projet la réalisation de 2
logements sociaux pour un
montant de 700.000 F.

Après présentation de l'esquisse
réalisée par M.COULOMB,
architecte à Florac, les membres
du CM, à l'unanimité, acceptent
le projet et son plan de
financement, autorisent la
désaffectation du bâtiment et
sollicitent auprès des
collectivités l'attribution des
subventions nécessaires.

- Assainissement des eaux usées
: Mme POUGNET a donné son
accord pour que soit réalisé sur
son terrain un réseau
d'assainissement. En
contrepartie, sa maison et celle
de M. VIELZEUF seront
raccordées sur ce même réseau.

- M. VIELZEUF émet une
réserve au sujet de la fenêtre
existante, au rez de chaussée du
bâtiment, et ouvrant sur le jardin
de Mme POUGNET.

3/ PED ET PMT 1997 :

Le Programme d'Équipement
Départemental et les Petits et
Moyens Travaux sont 2
subventions accordées par le
Conseil Général (55.000 F pour
l'une et 12.000 F pour l'autre).
Elles seront affectées au budget
supplémentaire.

4/ QUESTIONS DIVERSES:

Débroussaillage saisonnier des
bords de route : M. REDARES
demande qu'il soit effectué
jusqu'à la vallée de l'Herm
limite de la commune. il en sera
ainsi.

La séance est levée à 18h 30.

Conseil Municipal du 4 Avril 1997 à St Fréal

M. laquinta est nommé
secrétaire de séance, tous les
conseillers sont présents.
Absent excusé M. Calistri qui
donne procuration à M. laquinta.

■ FERME RELAIS

Parmi les décisions prises, on
note la volonté du Conseil
municipal d'établir une ferme-
relais sur la propriété du Salson
afin d'y installer deux couples de
jeunes agriculteurs. Cette
opération ne doit en aucun cas,
porter préjudice aux finances de la
commune (8 voix pour, 3
abstentions).

■ BUDGET PRIMITIF

Le budget primitif où apparaissent
séparés le budget AEP, celui des
ordures ménagères, de la caisse
des écoles, du CCAS, des
affaires générales, est adopté à la
majorité.

■ QUESTIONS DIVERSES

Elles abordent essentiellement la
vente des terrains aux Pradels par
la SAFER ; le bail de la maison
communale (affaire non encore
régulée).

Le maire précise qu'il s'agit là
d'un compte rendu très
sommaire. ■

Conseil Municipal du 18 Avril 1997 à St Frézal de Ventalon

M. Lieber est nommé secrétaire de séance, sept conseillers sont présents.

Absents excusés : M. Michel Serres procuration à M. Iaquinta, Cl. Breguiboul procuration à M. Calistri.

Absents MM. Guittard et Maurin.

Me Marcy notaire à Florac a bien voulu participer à ce Conseil municipal pour apporter des précisions sur la ferme-relais. Nous l'en remercions vivement.

Parmi les décisions prises, on vote la mise en place de la ferme-relais, le choix des porteurs du projet, se fait avec les familles Colombat-Duquesne, la complexité dans la constitution du dossier ; la location des locaux de la maison communale et la difficulté à signer un bail approprié ; l'occupation "sauvage" du terrain des "Maresques" ; la vente de l'ancienne halte de "La Vignette" et l'éventuel droit de préemption de la commune ; les problèmes d'épandage à l'Ayrolle; ceux du CD 29 ; le renforcement de l'AEP de Penens sont également traités.

Il s'agit d'un compte rendu sommaire.

Conseil Municipal du 21 Mai 1997 à St Frézal de Ventalon

Tous les membres sont présents, à l'exception de M. Guittard.

M. Michel Serres est secrétaire de séance.

M. le Maire donne des informations sur le dossier de la ferme-relais de Salson et souligne les difficultés qu'il y a pour mener à bien cette entreprise.

Parmi les problèmes évoqués, il faut signaler :

- Le bail du "Gîte du Temple" et la décision de proposer aux repreneurs, M. et Mme Salmeron, un bail temporaire de 23 mois ;

- L'achat, à la SAFER, de deux petits terrains aux Pradels, sur les limites du captage AEP des Abrits ;

- Le souhait de Mlle C. Erard d'effectuer un apprentissage à l'école des Abrits. Le principe est accepté, la mise en place sera difficile

- La 2ème tranche des constructions à l'Ayrolle et la difficulté de savoir exactement à quoi s'en tenir ;

- La fête d'été : où, avec qui, comment la faire ?

- L'écoulement des eaux de pluie à Vimbouches et le perpétuel problème posé en haut du village malgré maintes interventions ;

- Les AEP : la mise en conformité des captages et la lourde incidence financière qu'elle entraîne, le renforcement de Pénens et un problème nouveau d'autorisation de passage, le captage de Vimbouches et la nécessité de trouver une solution avec Saint-Privat.

Le maire précise qu'il s'agit là d'un compte-rendu sommaire.

Conseil Municipal du 20 Juin 1997 à St Frézal de Ventalon

Huit conseillers sont présents. M. Thierry Maurin est nommé secrétaire de séance.

À l'ordre du jour:

■ Le vote du compte administratif 1996:

Il est voté. Seul M. Calistri s'abstient.

■ Les adductions d'eau:

- À Pénens, le renforcement a été rediscuté à la suite d'une intervention de Mme Benavoli -Maurin.

- À la Ponge, un aménagement des sources du Cheylen est à étudier.

- À Vimbouches, le différend qui nous oppose à St Privat doit être réglé de façon raisonnable et rationnelle.

- En cas de sécheresse et de manque d'eau, il faudrait faire appel aux services d'incendie.

- Le problème de la potabilité de l'eau sera à étudier.

- Le règlement du service de l'eau va être mis en place.

■ La ferme relais du Salson:

Les choses avancent. Des promesses verbales de subventions ont été faites mais il faut qu'elles se concrétisent.

La vente par paiement différé commune / familles Colombat-Duquesne est à étudier sérieusement: l'acte notarié liant les uns aux autres ne doit léser personne.

■ Questions diverses:

Une lampe communale sera posée sur le chemin public Cessenades-le Géripon, au droit de la bergerie Fages.

Il est bien entendu qu'il s'agit, une fois encore, d'un compte-rendu très sommaire. ■

FESTIVAL DU CHÂTEAU DE PORTES

L'association "Renaissance du château de Portes", propose cet été du 13 juillet au 16 août un nouveau programme musical.

À 12 km de Vialas, dans un site splendide, doté d'une acoustique remarquable, le château de Portes, qui depuis dix siècles veille sur la voie Régordane, sera celle année encore, nous n'en doutons pas, le théâtre de rencontres culturelles très réussies

Voici le programme:

13 juillet à 21 h 30 : jazz in Portes ; 19 juillet à 21 h 30 : cour d'honneur, musique en chambre ; 26 juillet à 21 h 30 : cour d'honneur, Portes, piano, passion ; 5 août à 21 h 30: cour d'honneur, Portes médiéval ; 12 août à 21 h 30 : cour d'honneur Portes baroque ; 15 et 16 août à 21 heures : prés sud "Brassens plus vivant que jamais".

CONCERTS

Eglise de Saint Hilaire de Lavit, samedi 8 août, à 21 h:

Anne GOYEN, mezzo-soprano et Michel THIOLAT, guitare.

Œuvres de la Renaissance espagnole et De Visee, Roncalli, Cesti, Giuliani, Sor, Llobet, Granados.

Places: 50 f et 30 f à l'église le soir du concert.

Eglise de St Etienne Vallée Française, mercredi 12 août à 20h45:

Récital par Michel THIOLAT, guitariste.

Œuvres de Milan, Sanz, Roncalli, De Visee, Sor, Mozzani, Llobet, Granados.

Places: 50 f et 30 f à l'église le soir du concert.

SAINT-MAURICE DE-VENTALON...

Succès professionnel

C'est avec plaisir que nous apprenons le succès de M. Laïd Arif au CAPES PLP2 Mathématiques et Sciences physiques.

C'est une belle performance pour notre ami reçu 40ème sur les 100 candidats admissibles.

Ce diplôme va permettre à Laïd, maître auxiliaire de l'Education nationale depuis huit ans, de devenir titulaire dans le corps des PLP2. Souhaitons lui de pouvoir obtenir rapidement un poste pas trop éloigné de "chez nous" pour qu'il puisse poursuivre l'aménagement et la rénovation de sa maison.

En attendant, le champagne va couler à flots à Masméjean. Espérons que la réserve est largement pourvue, car Laïd compte de nombreux amis !

SAINT-PRIVAT-DE-VALLONGUE

Les chemins du "Pelous"

Le 21 avril dernier s'est tenue à l'école de Saint-Privat-de-Vallongue une réunion d'information de notre jeune association afin de faire le bilan de notre première année d'existence et de fixer les objectifs pour les mois à venir, avec le retour des beaux jours.

Le premier chemin de randonnée qui permet de relier la place de notre village ("La Combe") au lieu-dit "Champdomergue", haut lieu de l'histoire cévenole, camisarde et de la résistance est pratiquement

terminé de baliser (en vert) et il pourra donc être utilisé par les randonneurs dans les semaines à venir.

Une inauguration est prévue pour le dimanche 6 juillet prochain. Durant l'été, les bénévoles de l'association se relaieront pour accompagner les amateurs (résidents permanents, secondaires, estivants de passage ou du village de vacances...) de randonnée sur cette boucle particulièrement pittoresque d'une durée d'environ 5 à 6 heures de marche (information par affichage chez les commerçants, Poste, Mairie, village de vacances).

Un deuxième sentier est en cours d'étude, il devrait permettre de mettre en valeur le site des anciennes mines de Bluech et verra sa mise en chantier débuter cet été après une opération de reconnaissance sur le terrain prévue le samedi 7 juin.

Ces sentiers pourront figurer dans un avenir proche sur une pochette du Parc National des Cévennes concernant les sentiers de randonnée de la Vallée Longue, une réunion a eu lieu en Mairie de Saint-Privat le 5 mars), en présence du directeur du PNC et des représentants de toutes les communes intéressées et de notre association pour fixer les modalités de création de cette pochette. L'assemblée générale annuelle de l'association se tiendra début août à la Mairie, la date précise et l'heure seront communiquées ultérieurement à chacun des membres.

D'autre part, à l'initiative de notre association, le sentier balisé en blanc au départ du village de vacances (menant les randonneurs à Soubrelargues, Vimbouches, retour par le CFD) figure désormais dans le guide "Chamina" des vallées cévenoles sous le nom de "Vallon de Soubrelargues" et permettra ainsi de faire mieux connaître et apprécier notre commune et ses atouts.

SAINT-FREZAL-DE-VENTALON

Anniversaire

Le 10 juin 1990, un groupe d'anciens maquisards, amenés par M. Aimé Vielzeuf, apposait sur les murs de notre mairie, à côté de la plaque aux morts des deux guerres, un marbre sur lequel était gravé:

"Les maquisards du Bougés et de la Vallée-Longue, en reconnaissance aux cévenols de Saint-Frézal-de-Ventalon qui les ont généreusement accueillis et aidés en 1943-44 au temps de l'occupation". Depuis cette date, le 1er dimanche qui suit ou précède ce 10 juin voit se rassembler les anciens du Tronc, de Vimbouches, du Masmin... qui viennent se recueillir en ces lieux.

Cette année, la rencontre a eu lieu le dimanche 8 juin à 17 heures.

"Si leurs voix se taisaient, nous péririons".

Inauguration de ferme-auberge

Ce samedi 19 avril était inaugurée à Vimbouches la ferme-auberge "L'Escudelou" récemment créée par Catherine et Jean-Yves Pin.

Après avoir parcouru les locaux de l'ancienne bergerie parfaitement transformés en grande salle de séjour et chambres ornés de meubles anciens et de chaudes menuiseries de châtaignier, chacun y est allé de son petit discours.

Le maire de la commune a retracé l'itinéraire de Jean-Yves venu s'installer à Saint-Frézal, il y a maintenant 18 ans, ses différentes initiatives agricoles, sa participation comme adjoint

efficace et actif au Conseil municipal des années 80, sa ténacité et sa persévérance dans l'action. Il a souligné que cette "ruche pleine d'abeilles" était aussi une "maison pleine d'enfants" et a souhaité le meilleur succès à cette entreprise qui n'était pas un aboutissement mais bien, une fois encore, une étape dans le parcours. M. le Conseiller général du canton représentant M. le Président du Conseil Général de la Lozère a félicité ces jeunes agriculteurs pour leurs initiatives, il a dit combien il aimerait avoir de telles réalisations dans sa commune et a souhaité que tout aille pour le mieux. Sont intervenus également les représentants des Services vétérinaires pour dlre les exigences de qualité et de sérieux qui devaient exister dans les fermes-auberges. Mme la Déléguée de la SICA Causse-Cévennes a parlé du "montage" d'une telle opération. M. l'Architecte Robert Prohin maître d'œuvre avec son fils a souligné la qualité des travaux réalisés et a insisté sur la nécessité d'avoir des artisans compétents et sérieux convenablement formés pour assurer leur tâche délicate et indispensable.

Jean-Yves Pin visiblement ému et légitimement satisfait de l'œuvre accomplie a vivement remercié et a convié parents et amis autour de tables servies à souhait qui laissent parfaitement présager de l'avenir. Nous ne pouvons souhaiter qu'une parfaite réussite à cette entreprise où l'effort, la persévérance et le courage ne manquent pas.

Rencontre cantonale

L'initiative de septembre 96 a été reconduite pour 97. L'idée retenue reste la convivialité. Vous êtes tous attendus à la Croix de Berthel le 6 septembre 97. J. IAQUINTA.

Communiqué

Renforcement de l'AEP de Pénens

Alors que le risque d'une sécheresse n'est pas exclu pour cet été nous aurions aimé annoncer aux habitants de Pénens que les travaux envisagés depuis septembre 95 étaient terminés.

Hélas il n'en est rien! Pourtant, pour une fois, tout était fin prêt: - décision prise à l'unanimité au conseil municipal; - les dossiers administratifs, financiers, techniques étaient "bouclés"; - les entreprises avaient programmé leur intervention fin juin.

Un petit grain de sable est venu perturber le bon déroulement de l'opération, "comprenez qui voudra!"...

J. IAQUINTA-CI. BREGUIBOUL.

N.B.: Le Maire précise que si l'expression "un petit grain de sable" était moins sibylline, la compréhension du retard perturbateur serait bien plus aisée!

Programme CINECO

Les séances ont lieu le mercredi à 20h30.

-Mercredi 16 Juillet: **TOUT LE MONDE DIT I LOVE YOU (V.O.)**

- Mercredi 30 Juillet: **LES 101 DALMATIENS - Le film.**

-Mercredi 12 Août: **BREAKING THE WAVES**

-Mercredi 27 Août: **UN INSTANT D'INNOCENCE.(V.O.)**

... et à St Michel le Lundi:

- 14 Juillet: **DIDIER.**

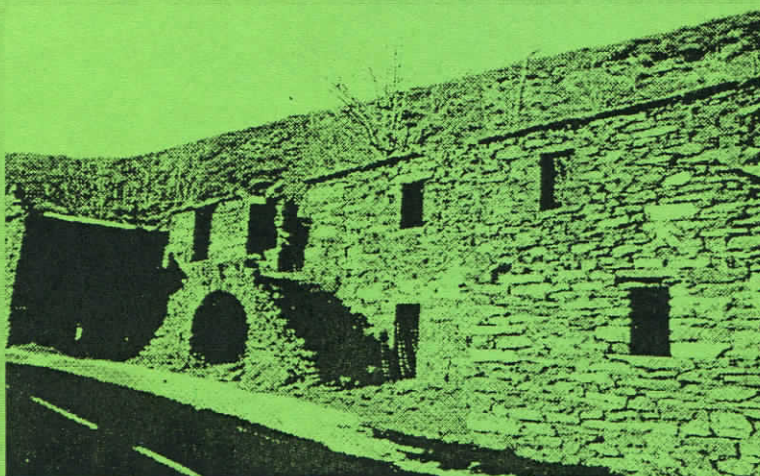
- 28 Juillet: **MARS ATTACKS!**

- 11 Août: **Le 5ème ÉLÉMENT**

- 25 Août: **MATILDA**

ASSEMBLÉE À LESPINAS LE 20 JUILLET À 11 H.

À la rencontre des quatre communes - Saint Andéol, Saint Frézal, Vialas, et Saint Maurice - le mas de Lespinas a été récemment acquis par la commune de St Andéol.



les prés de Lespinas.

Ordre du jour:

- Objectifs de l'association.

- Élection d'un Conseil d'Administration et d'un Bureau.

- Apéritif champêtre.

Cette ancienne ferme-relais, riche d'un passé qui est notre patrimoine commun, mérite de revivre pour le plus grand bien de tous.

Des amis de Lespinas désirent se constituer en association et vous invitent à les rejoindre pour une assemblée constitutive qui aura lieu le dimanche 20 juillet à 11 heures dans

Ceux qui le désirent apportent leur pique-nique.

Si vous ne pouvez participer à cette assemblée, mais souhaitez rester informés des activités, adressez vos coordonnées à: Stéphane CLARISSE, Poussiels, 48160 St Andéol de Clerguemort.

Paëlla

L'Association "Pelous" vous invite à participer à sa Paëlla qui sera servie le samedi 26 Juillet dès 20h au Temple de Lézinier. Une animation musicale vous sera proposée tout au long de la soirée.

Pour y participer, vous pouvez vous inscrire dès maintenant et jusqu'au 19 Juillet, date limite.

Nos tarifs 97:

- Adultes adhérents: 50 F / personne.
- Adultes non-adhérents: 70 F / personne.
- Enfants de 12 à 16 ans: 30 F / enfant.
- Enfants moins de 12 ans: gratuit.

Pour vos réservations appeler:

La présidente: 04-66-41-01-37 (après 20h).

La secrétaire: 04-66-41-05-06 (dès 19h).

La tête dans les étoiles !

Olivier Sauzereau, notre "Papa comète", revient nous voir!

Il animera une soirée diaporama le Samedi 30 Août vers 21 h au Temple de Lézinier.

Alors, ne ratez pas cette occasion de plonger dans l'espace... Émotion assurée.

Chemin de Lespinas

L'ancien sentier reliant Poussiels à Lespinas a été débroussaillé récemment par les "Contrats Verts".

Une boucle supplémentaire pour les marcheurs dominicaux !

