

N°6

ÉTÉ 2019

LO TUSTET



Petit journal d'informations
de l'Association Lo Recanton
de Nages et Solorgues

ONTE ES ?

Où se trouve ce tustet ?

LE PALAIS IDÉAL DU FACTEUR CHEVAL

Daniel Laplanche



Lors de notre voyage à Lyon nous avons visité le Palais Idéal du Facteur Cheval.

C'est sous un beau soleil que nos 3 minibus sont arrivés au village de Hauterives dans la Drôme. Là nous avons découvert ce monument féérique.

QUELQUES DONNEES SUR L'OEUVRE ET SON CREATEUR

Avril 1879. Ferdinand Cheval, facteur rural âgé alors de 43 ans, butte lors de sa tournée sur une pierre si bizarre qu'elle réveille un rêve.

Véritable autodidacte, il va consacrer 33 ans de sa vie à bâtir seul, un palais de rêve, dans son potager, inspiré par la nature, les cartes postales et les premiers magazines illustrés qu'il distribue.

Parcourant chaque jour une trentaine de kilomètres pour ses tournées en pleine campagne, il va ramasser des pierres, aidé de sa fidèle brouette. En solitaire, incompris, il inscrit sur son monument "travail d'un seul homme". Son palais de rêve est achevé en 1912.

Au coeur d'un jardin luxuriant, il imagine un palais inhabitable, peuplé d'un incroyable bestiaire : pieuvre, biche, caïman, éléphant, pélican, ours, oiseaux... mais aussi de géants, de fées, de personnages mythologiques ou encore de cascades, d'architectures de tous les continents.

Une oeuvre architecturale aussi inclassable qu'universelle.

Unique au monde, le Palais Idéal a inspiré les artistes durant plus d'un siècle.

Indépendant de tout courant artistique, construit sans aucune règle d'architecture, le Palais idéal a fait l'admiration des surréalistes, a été reconnu comme une oeuvre d'art brut.

Il a été classé en 1969 Monument Historique par André Malraux, alors Ministre de la Culture, au titre de l'art naïf.

OLIVIERS SOLIDAIRES

Jean-Louis Pradier

Voici venir l'été, les grosses chaleurs ont déjà commencé, ce qui ne nuit pas à l'olivier, au contraire car cela élimine la première génération de mouches et inhibe les champignons de l'œil de paon et de la cyclosporiose.

Si le temps sec se poursuit en juillet et août, il faudra veiller à arroser vos oliviers une fois tous les 15 jours (25 L pour des petits arbres de 10 ans, et jusqu'à 100L pour les plus gros) pour éviter que les olives se dessèchent.

Les olives doivent avoir en ce début d'été une taille de 3 à 6mm de long : il faut songer à les protéger des piqûres de mouche en posant dans chaque arbre un piège au di-ammonium phosphate (à ne pas confondre avec son cousin le phosphate d'ammonium, engrais bien moins appétant pour les mouches).

Vous trouverez sous ce lien le mode de fabrication de ce piège (aussi décrit dans le Tustet n°2). Ce piège est à vérifier chaque semaine pour compter les mouches capturées et compléter le niveau d'eau ; on changera le liquide aux premières pluies du mois d'août.

Si le nombre de mouches dépasse 10 par semaine, il faut envisager un insecticide contact du genre Decis.

Les mouches ne pondent que dans les olives vertes d'au moins 8mm, et sur les plus grosses de préférence. On laissera donc les pièges en place jusqu'à la récolte pour les olives de bouche et celles pour l'huile ramassées en vert (Bouteillan, Aglandau,...). On pourra les retirer dès que les olives seront bien tournantes ou noires pour les autres destinées à l'huile (Cailletier, Négrette, Picholine, Salonenque,...).

Dernier conseil :

dès que vous saurez qu'il va pleuvoir (une grosse pluie!) cet été, faites un traitement au cuivre (bouillie bordelaise ou oxychlorure de cuivre)+soufre mouillable, la pluie se chargera de répartir le cuivre sur la frondaison et vous protégera pour un mois de l'œil de paon...

Bon été à l'ombre de vos oliviers !



**Je n'aime pas l'expression " devoir de mémoire".
Le seul " devoir" , c'est d'enseigner et de transmettre.**

Simone Veil

1927-2017

Ministre de la santé 1974-1979 (loi sur l'IVG)

Présidente du Parlement Européen 1979-1982

Présidente de la Fondation pour la mémoire de la Shoah

Entrée au Panthéon le 1 juillet 2018

LE FIGUIER Marianne Cuvelier



Nom scientifique : Ficus carica

Noms communs : figuier

Nom occitan : figuèira

Famille : Moracées

Symbole : d'abondance et de fécondité

Arbre légendaire :

- La figue était l'un des fruits du Paradis pour les Egyptiens.
 - Ulysse s'est accroché à un figuier pour échapper à Charybde.
 - C'est l'arbre de la Connaissance, du Bien et du Mal dans la tradition juive.
 - Son ombre ne porte pas chance car Judas s'y serait pendu mais je crois savoir qu'il y a beaucoup d'autres arbres auxquels il se serait déjà pendu !
- Cultivé au proche orient il y a déjà 4000 ans.

Les Grecs l'ont introduit dans nos régions au 6^e siècle avant JC,

Il fait partie de la vie et du paysage de nos campagnes méditerranéennes, car il est impensable d'imaginer le jardin de mamé ou le maset de papé sans sa vigne et son figuier.

Fleurs : He bien ! On ne les voit pas !

Fruit : la figue est une inflorescence.

Inflorescence = somme des fleurs = figue

Utilisations :

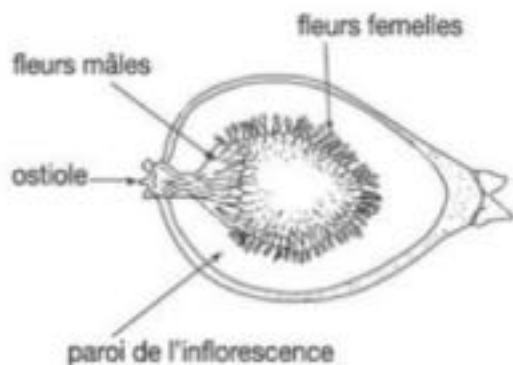
On mange les figues en fruits frais à maturité.

On en fait de la confiture.

On les utilise :

- en pâtisserie : tartes, clafoutis
- en boulangerie dans le pain.
- en accompagnement de préparations culinaires pour les amateurs de plats sucrés/salés : tadjines, foie gras...
- en apéritif avec du fromage de chèvre

On sèche ses fruits pour les conserver et les manger l'hiver avec des amandes et des noix.



Une histoire pas ordinaire :

L' Histoire d'une LABORIEUSE POLLINISATION

Cette **figuière** qui pousse parfois dans des endroits invraisemblables, a une manière, non moins invraisemblable, de nous offrir ses fruits si généreux, qu'on en mange toute l'année.

Il faut savoir qu'il y a des figuiers qui s'auto-fécondent, mais ce n'est pas drôle et donc je n'en parlerai pas.

Mais pour les autres, ça n'est pas si simple !

D'abord il faut un arbre femelle et un arbre mâle.

Le mâle, le **Caprifigier** se reconnaît facilement ; l'hiver il n'a que de petites figues au bout des rameaux ; elles sont vertes, spongieuses, sèches à l'intérieur et elles finissent par tomber.

Elles ne sont pas comestibles.

Mais ces petites figues, toutes ratatinées et moches, sont des pouponnières pour de petites guêpes les **Blastophages**, mâles et femelles, qui vont y grandir ; elles sont minuscules. Vous pensez, pour entrer dans une figue !

Quand ces petites guêpes ont fini de batifoler, **Monsieur Blastophage** qui n'a pas d'ailerons, épuisé, ...meurt.

Seules, les femelles, chargées du pollen du Caprifigier, vont s'aventurer dehors

Et les voilà parties à la recherche de fleurs de figuier femelles qu'elles vont polliniser pour notre plus grand plaisir!

Réponses aux devinettes du numéro 5 :

DE QU'ES AQUÒ ?

C'était un bigoudi de ma grand-mère.

ONTE ES ?

On peut voir le marteau de porte du "tustet" n° 5 printemps, rue de la fontaine romaine.



Retrouvez nous Vite
sur notre Site!!!

lourec30114.sytes.net



OREILLETES Mamie Madeleine

L'oreillette est un dessert d'origine languedocienne et provençale, une douceur de carnaval, qui représente le pain riche pour marquer la fin du carême.

On la trouve aussi parmi les traditions de Noël, et on la déguste, de toute façon, tout au long de l'année.



INGRÉDIENTS :

Pâte:

- 250 g de farine
- 25 g de sucre
- 1 pincée de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs entiers
- 75 g de beurre bien souple
- 1 cuillère d'eau de fleur d'oranger

Cuisson :

Huile pour la friture
sucre

PRÉPARATION : Pour 6 personnes

- 1- Faire une fontaine avec la farine
- 2- Au milieu placer le sucre, le sucre vanillé, le sel, les deux oeufs entiers
- 3- Mélanger bien ces ingrédients
- 4- Ajouter le beurre bien mou
- 5- Amalgamer le tout en incorporant la farine qui est autour petit à petit
- 6- Quand le mélange est bien homogène faire une grosse boule et la laisser reposer 2 heures au frais
- 7- Abaisser la pâte au rouleau et détailler cette abaisse en rectangles
- 8- Faire cuire ces rectangles dans de la friture bien chaude
- 9- Egoutter les et saupoudrer de sucre en poudre

Recette de la confiture de figes

PRÉPARATION :

Pour réussir cette confiture il est préférable de choisir des figes relativement mûres et gorgées de soleil...

- Commencer par retirer les queues
- Laver puis couper les figes en morceaux
- Mettre les morceaux dans une marmite ou tout autre ustensile de cuisson
- Ajouter le sucre et mélanger
- Laisser macérer durant 1 à 2 heure(s)
- Avant la cuisson, ajouter la gousse de vanille (facultatif)

Cuisson :

La cuisson est finalement assez rapide mais doit être surveillée car elle peut varier selon le niveau de maturité des figes.

- Verser le jus de citron
- Laisser cuire environ 20 minutes
- Remuer de temps en temps

Pour voir si la confiture de figes est cuite, il suffit de mettre un peu de confiture sur une assiette froide et voir si elle se fige.

Si c'est le cas c'est qu'elle est bonne à mettre en pot.

Une fois cuite vous remplissez chaque pot à niveau, vous refermez et vous les retournez jusqu'à refroidissement complet.

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de figes
- 600 g de sucre
- Le jus d'1 citron
- 1 gousse de vanille (facultative)



SILENCI ?

Bernard Carrière

Les sénateurs du club (fictif) des anciens discutent aujourd'hui de ce qui vaut de l'or, selon le proverbe.

Codonh (1) : Je sais pas si vous êtes comme moi, mais j'entends plus guère parler patois ces temps-ci...

Sap-tot (2) : Peut-être tu deviens sourdagne(3) ?

Ritz quand tròna (4) : Tu galèges, n'empêche qu'il a pas tort. Ceux qui aimaient le parler ont disparu et les jeunes ne peuvent quitement (5) plus l'entendre.

Marmanda : Saïque si (6)! I a la télé, la radio, le journal.

Sap-tot : Le journal ! Ils croient que la feria et les encierros c'est des traditions ! La radio ? Tu parles de Franç Provonç ? La télé, sur la 3, c'est 10 minutes par semaine ... Amb aquò(7) siam ben montats !

Codonh : De tot biais (8) on s'entend même plus en anglais ! Pardon !

En français je veux dire...

Ritz quand tròna : As rason, banaston (9) ! L'autre jour, j'ai pas pu régler le ralenti de la tronçonneuse tant l'hélicoptère passait bas...

M.Brun(10) : J'croisais qu'on parlait de l' «oxiton» ? L'patois (11) com' vous ditt' ! A Paris, i diz l'provonçal...

Sap-tot : L'occitan même quand il est parlé, on l'entend pas ! Parce qu'on peut pas ou parce qu'on veut pas ?

NB 1 :

Entre */slash/* la prononciation .

La langue parlée par les sénateurs (sauf M.Brun) n'est pas du français «marquise», c'est voulu.

1 */Coudou/* le « bédigass » de service. Toujours prêt à être d'accord avec la majorité.

2 */Satou/* lui, il sait ou croit savoir.

3 */Sourdagne/* dur d'oreille.

4 */Ris quan trona/* mot à mot celui qui rit quand il tonne.

5 */quitamain/* même pas.

6 */saikéssi/* int ONTE ES

DE QU'ES AQUÒ ? erjection très courante, de sens variable. Ici c'est l'équivalent de « bien sûr que oui ».

7 */endaco../* Avec ça, nous sommes bien pourvus .

8 */dé tou biai/* De toute façon.

9 */ ass rason banaston/* Tu as raison, couillon (mauvaise traduction pour faire rimer).

En fait « banaston » est le diminutif de */banasta/* 1: corbeille, 2 : nigaud.

10 : **M.Brun** : Le lyonnais de Pagnol a un point de vue décalé.

11 : **Patois** : La notion de patois est typiquement française, difficile à définir pour un non francophone tellement elle implique de mépris à l'égard de tout ce qui n'est pas le « bon » français.

Le lecteur attentif (pléonasme?) appréciera la connotation morale de l'adjectif.

II- L'EXODE durant LA GUERRE de 1939-1940

Souvenirs d'enfance de Suzon Morand

Nous abandonnons les grandes routes pour des routes secondaires, car nous sommes trop visibles pour les avions qui nous survolent et mitraillent tout ce qui bouge. Nous prenons des chemins bordés de fossés, de taillis, d'arbres, qui nous permettent de nous mettre à l'abri dès que nous entendons le moteur d'un avion.

Mon Père en racontant plus tard cet épisode de notre fuite en avant, ne peut s'empêcher d'en rire, même quelques années après.

Grand-Mère est une personne très à cheval sur ce qui est convenable et ce qui ne l'est pas. Elle ne peut sortir même pour se rendre au jardin potager situé à quelques mètres de la maison, sans avoir brossé ses vêtements et mis un chapeau.



A l'inverse de mon Père qui ne prête aucune attention aux cendres de sa cigarette qui s'étalent voluptueusement sur les revers de sa veste ou sur son pull. Ce qui fait rire Papa : c'est qu'elle se réfugie dans les fossés sans regarder l'environnement, et se jette dans la poussière pour se cacher des avions. Il ne peut s'empêcher de le lui faire remarquer malgré la gravité de la situation et lui dit avec son franc parlé toulousain : « Vous voyez Mère, je vous l'ai bien dit qu'un jour cela vous serez égal de vous assoir à côté d'une crotte de chien ! »

Entre deux sauts dans les fossés, nous reprenons le chemin.

Notre groupe n'a pas très belle allure.

Mon frère a enfilé lorsque l'on a abandonné la voiture la gabardine d'été et le manteau d'hiver l'un sur l'autre. On a chacun mis le maximum d'habits sur nous et Papa traine avec lui ses sacoches de Percepteur. Moi j'avance péniblement, j'ai naturellement mon éternelle otite, avec les 39 de fièvre qui l'accompagnent.

En temps ordinaire je réclamerai un bon dodo. Pourtant je les suis, j'apprends là à ne pas me plaindre, à serrer les dents, ce qui plus tard me vaudra d'avoir de gros ennuis de santé pour ne pas m'être inquiétée outre mesure de certains symptômes.

Nous marchons le ventre vide. Maman va mendier de la nourriture, elle est prête à payer même cher, un morceau de pain. Les fermiers, devant cette foule qui défile dans leur cour, finissent par dire parfois d'un ton sec « non, on a rien ! » gardant le peu qu'ils ont pour eux. Seul un Anglais venu en France en vacances va nous recevoir avec un français approximatif, il va dire : « je n'ai que deux pains, mais je demande à mon femme si elle veut bien vous en donner un ». Et la douce Albion dit oui. Ce pain partagé va me faire avoir un amour illimité pour tout ce qui est anglais, leur humour, leurs meubles, leur décoration, tout m'enchantera ...

Un peu plus tard dans la soirée, on va rencontrer dans une ferme, une gentille fermière qui vient de traire. Elle va nous donner un litre de lait dans une bouteille et je ne vous parlerai pas de la couleur du culot ! Mon allergie au lait de vache doit venir de là.

Nous continuons notre périple. Je n'en peux plus mais on m'a dit de ne pas me plaindre, alors je serre les dents et avance. Enfin un village ! Nous sommes devant un magnifique marché couvert, devant un petit hôtel restaurant, épicerie, café. Les gens qui le tiennent ne voulant pas passer la même nuit que la précédente, avec les avions survolant le village et le bruit des bombardements, vont après discussion, nous permettre de dormir dans leur lit. Ils nous vendent quelques conserves et nous donnent la possibilité de cuire les aliments.

La profession de Papa inspire la confiance, et la parole donnée est encore quelque chose de sacré à cette époque.

Je partage le lit avec Jeannot, nous dormons tête bêche.

La nuit nous dormons bien car fatigués. Les kilomètres et l'otite ont fait de moi une loque.

Au matin impossible de me tenir debout, je m'écroule.

Maman pleure et doit me porter jusqu'aux WC, en se reprochant de m'avoir contrainte à marcher la veille.

à suivre

ACTIVITES DU RECANTON 2019

12 janvier Assemblée Générale et partage de la galette des rois

15 février à 18h par Catherine Py-Tendille : « Civilisations antiques

Méditerranée, aux sources de l'histoire de la Gaule méridionale »

17 février Solidarité oliviers : nettoyage et engrais

23 mars sortie carrières de lumières/visite de Glanum

12 avril à 18h au temple de Nages par Catherine Py-Tendille : « Cités fortifiées de Gaule méditerranéenne »

13 avril Carrières du bois des lens commentée par Jean-claude Bessac

8 mai Repas annuel en Garrigue

25-26 mai Voyage des adhérents à Lyon

14 juin à 18h par Réjane Roure : « Le sacré et les rites dans la protohistoire, La religion chez les Gaulois »

21 juin Fête de la musique animée avec Nageville, Les Trolls et Free'Cassé de 18h à 12h à Solorgues

5 octobre Sortie photos/chataignes en Cévennes

30 octobre Afachada ou castanhada



ACTIVITÉS RÉGULIÈRES

Local des associations

Tous les mardis :

Occitan (9h-11h)/

Atelier patrimoine (14h30-17h)

Réunions de bureau de 17 h 30 à 20 h

Tous les jeudis :

Atelier informatique (10h-12h)/ Mémoire des aînés

Rencontre et jeux de société (14 h 30 à 17 h)

Réunions de bureau de 17 h 30 à 20 h

À chaque saison son TUSTET !

4 numéros par an !

Vous appréciez nos chroniques ? Vous voulez lire les prochaines ?

Alors aidez-nous !

Adhérez au Recanton ou souscrivez (librement) à notre journal .

Nous déposerons les numéros suivants dans votre boîte à lettres en juillet .

Souscription libre à déposer dans notre boîte aux lettres :€

Nom : Prénom :

Adresse :

Courriel :

pour pouvoir vous l' envoyer par courriel plus rapidement.

LO RECANTON - 212 rue Jean Jaurès 30114 Nages et Solorgues-

Courriel : lourec@orange.fr

Site : lourec30114.sytes.net