

LO PUBLIAIRE

Sant Bauzelenc



Au Sommaire de ce Numéro

Editorial.....	2
Cette belle langue d'Oc3 &4	
L'Office de tourisme4 à 6	
Deuxièmes foulées du Thaurac.....	7
Mots croisés.....	7
Du Nouveau à Saint-Bau.	8
La fête du Conte.....	8
Une jolie Saint Bauzilloise La Férule	9
La Carthagène	10à 14
Défense de l'eau et des sites de la vallée de laVis.....	14&15
50ème tour Midi Libre	16
Etoile sportive	17
Un mélange explosif .	18
Présentation de l'équipe du Publiaire.....	19
Permanence - Etat civil	19
Protection solaire.....	20
Poète en Herbe	20

**Illustration page de
couverture**

**- La Combe et Sa Férule -
Composition signé
B. Granier & J. Suzanne**

**Reproduction interdite de
tout ou partie de texte, sans
l'accord écrit de l'auteur,
édité dans le journal
"Lo Publiaire Sant Bauzelenc"**

Editorial

La dernière fois, nous vous présentions le contenu du Publiaire comme un "menu". Mais un bon repas ne se termine pas sans un petit verre de digestif. Vous le trouverez, cette fois, dans l'article sur la Carthagène, parmi d'autres articles aussi variés que savoureux. Du moins nous espérons que chacun y trouvera quelque chose à son goût. Et on ne peut que se réjouir de la collaboration de nombreux écrivains qui y contribuent un peu dans tous les domaines. Le travail de l'équipe en est facilité pour tous les sujets qui ne rencontreront que des appréciations unanimes. Il en est d'autres, par contre, plus difficiles à gérer quand ils traitent de questions où les St Bauzillois sont partagés.

C'est ainsi que des personnes (ou des groupes de personnes) d'avis différents nous demandent de publier des textes, expression de tel ou tel point de vue particulier qui a fait ou peut faire l'objet d'une polémique. Dans ce cas il faut à la fois respecter l'expression de chacun tout en évitant d'attiser des querelles à répétition qui risquent de noyer le sujet principal dans l'animosité des discours et les mises en cause de leurs auteurs. Dans ce cas il faut bien trancher : reproduire les disputes sans commentaires et sans souci des conséquences ou essayer d'en extraire le fond, le plus clairement possible sans blesser personne, chaque fois, l'équipe du Publiaire prend ses responsabilités après en avoir discuté sérieusement. Ce choix qu'il faut bien faire est souvent un exercice d'équilibre difficile et périlleux sans lequel le Publiaire aurait déclaré forfait depuis longtemps.

Nous espérons que nos lecteurs comprendront notre désir de respecter les uns et les autres dans leurs positions parfois contradictoires, mais aussi de ne pas esquiver le sujet ou l'actualité qui en fait l'objet. Cette règle nous a permis, au terme de treize ans d'existence de vous proposer ce 50^{ème} numéro du Publiaire qui nous l'espérons, vous satisfera.

Jean SUZANNE

Lo Publiaire Sant Bauzelenc

(Association loi de 1901)Rue de la Roubiade 34190 St BAUZILLE DE PUTOIS

*Président : Jean SUZANNE
Composition : CELIE Thierry
Rédaction : Signataires des articles*

Prochaine parution N° 51 Octobre 1998

LE PATOIS

Je voulais intituler cet article comme cela, mais quand j'ai lu la signification officielle, j'ai changé d'avis et j'ai choisi

A BRUN, dans un de ses

CETTE BELLE LANGUE D'OC

ouvrages "Parlers régionaux" écrivait "une langue est un dialecte qui a réussi, un patois est un dialecte qui s'est dégradé..." et l'académie qui définit ainsi "langage rustique, grossier comme est celui d'un paysan ou du bas peuple..."

Pourtant il est de la langue d'oc, elle-même latine.

Laissons les définitions des intellectuels et parlons un peu de cette langue d'oc que nous négligeons un peu.

Ce sont pourtant nos racines, le parler de nos ancêtres; nos anciens parlent encore l'occitan, déjà la génération née pendant la guerre le parlait pour raconter une histoire, mais seulement de temps en temps; la génération d'après guerre l'a abandonné peu à peu et c'est dommage ... !

Il est vrai qu'une histoire quelle qu'elle soit, racontée en occitan est plus savoureuse, plus vivante, plus évocatrice; il y a les expressions, il y a l'accent, le talent du conteur, il y a l'ambiance qui se recrée, qui renaît de ses cendres.

Il faut remonter loin; c'était la veillée devant la cheminée, où mijotait la soupe suspendue au-dessus des braises, où grillaient quelques châtaignes qui secouaient l'atmosphère par des claquements secs; j'espère que vous retrouverez ces sensations, l'odeur de la braise, le fumet qui

s'échappe du "topin" de soupe, de la châtaigne qui s'enflamme parfois.

Replongez-vous dans cette atmosphère, la veillée tout le monde autour de la cheminée, avec ces visages que la lueur flageolante des flammes déforme jusqu'à les rendre fantomatiques, avec ces mots qui chantent, qui vous transportent, qui font oublier ce qu'il faut et qui vous ouvrent des horizons pour rêver.

Lâouriôous, en le prononçant, n'entendez vous pas son chant éclatant, n'entrevoiez vous pas ses couleurs chatoyantes, ce vert, ce jaune, cette joie de vivre qu'il respire, qu'il crie vers l'azur du ciel.

Ce qué mé disés, pér una aoreilha mè dintra e pér l'aotra sortis.

Ce que tu me dis, entre par une oreille et sort par l'autre.

A biel boés, cal pagés d'aïga ; à vieux bois il ne faut pas d'eau.

Las cagaraolas banejau, las fennas cigaléjau tabanejau ; Les escargots sortent leurs cornes, les femmes papillonnent , baguenaudent.

Voilà un langage imagé "cagaraoulas" escargot, n'imagine-t-on pas les volutes de sa coquille, la lenteur de ses déplacements, ses hésitations et puis "banéjan", n'imagine-t-on pas, ce corps luisant et baveux qui sort et rentre si rapidement dans sa coquille, laissant une trace longtemps visible derrière lui . Banéjau, il gêne, il est dur à voir, il est dur à digérer, est-ce à cause des cornes.

Le Taban est le Taon, qui ne s'est pas fait piquer par un taon, l'été, après le bain, juste au moment encore tout humide où vous venez de vous allonger sur le sable chaud entouré des galets de l'Hérault, une douleur vive vous fait sursauter, c'est le taban, la mouche du coche. Un vif retour de main, saoulé de votre sang il trépassé , n'est-ce pas des souvenirs cela.

Countés pas lous ious qu'é soun joust la clouco ; Ne compte pas les oeufs qui sont sous la poule couveuse, clouco ou clouque .

Les chasseurs quand ils lèvent une belle compagnie de perdreaux, ils ont l'habitude de dire, c'était une sacrée cloucade.

" Una canetâ a pas jamai escanat un vinhaïron" ; Un bon coup n'a jamais escané un vigneron . S'escaner, languir, régaler sont passés dans le langage courant, quelques mots

Le plus fort c'est que je ne parle pas l'occitan ou si mal, quelques mots et avec l'accent pointu, mais j'adore l'écouter, essayer de comprendre un mot par ci par là, et puis c'est souvent un profane qui est le meilleur défenseur des causes perdues.

Si vous lisez "Es gentil coma un fagot d'espinnhas" il est aimable comme un fagot d'épines, je commence par une expression facile, nous comprenons tout de suite que notre patois est imagé, il prête à rire, la bonne humeur s'installe malgré sa signification, c'est une langue joyeuse, primesautière, du midi, avec un peu de piment ... !

"Rasona coma un tambor crevat" je ne ferais pas l'injure de traduire, mais dites-le à voix haute, écoutez comme cela résonne, comme les terminaisons en a, martèlent et préparent le final "secret coma un cascavel" (*provençal*) discret comme un grelot, "Val mai tirar qu'escopir" mieux vaut recevoir que donner, "chaca topi trova son cabusel; cal requiolar per melhor sautar; can los chins japon, ya quicon".

"Quan on a fillos, on és tojorn un bon pastré" lorsqu'on a des filles, on est toujours bon berger

A chival donat espiés pas las dents.

Lâouriôous, figos madûras, voilà le loriote, les figues sont mûres.

Las cagaraolas banejau, las fennas cigaléjau tabanejau ; Les escargots sortent leurs cornes, les femmes papillonnent, baguenaudent.

comme cela sont retirés pour être utilisés dans la vie de tous les jours, comme pour marquer un regret de ne pas en utiliser plus, et souvent pour bien marquer une idée, on termine la discussion par une expression en langue d'oc.

Ambé la patienta, on bèn à bout de tout. C'est l'école de la vie, c'est l'aboutissement de toutes les remarques, de toutes les observations de nos ancêtres, qui année après année,

génération après génération, de bouche à oreille, par tous les temps, les expressions se sont construites, affinées, restées lourdes de sens, toujours d'actualité.

De ço qu'on sap pas, se farie un plan gros libre ; On ferait un bien gros livre de ce que l'on sait pas .

Je terminerai par cette expression, remplie de sagesse, pleine d'humilité, qui nous

encourage à travailler encore et encore et encore et pourquoi pas à sauver cette belle langue d'oc.

Jacques DEFLEUR

'Una canetâ a pas jamai escanat un vinhairon'!

Un bon coup n'a jamais escané un vigneron

Entretien du Publiaire avec la responsable de

l'Office de Tourisme



Le 27 mai 1998, deux membres du Publiaire sont venus voir Mademoiselle Christine NOGUERA, hôteesse de l'Office de Tourisme qui se situe (pour ceux qui ne le sauraient pas) à la sortie sud de St-Bauzille en allant vers Montpellier. Christine nous a accueillis très aimablement et s'est prêtée avec beaucoup de gentillesse et d'intérêt à notre questionnaire.

Lo Publiaire: A quoi sert l'Office de Tourisme ?

Il sert à accueillir les gens, à les informer le mieux possible sur la localité et ses environs et à leur fournir les renseignements nécessaires pour connaître ou atteindre le site ou le lieu qu'ils ont choisi. C'est ainsi qu'on est

amené à leur procurer de la documentation sur les choses à voir dans la région, comme dans les Cévennes, le Littoral, le monde des grottes, les différents types de paysages ou de campagnes, les petits villages

pittoresques peu connus et qui méritent de l'être, etc. Sur les services, aussi, en location, en séjour, en moyen de communication, sur les artisans locaux, les commerçants, les restaurants, etc..

Notre Office de Tourisme émane de quatre communes : Saint-Bauzille, Brissac, Agonès et Montoulieu qui lui fournissent la documentation qui les concerne. A quoi il faut ajouter tout ce qui lui vient par le Comité Départemental de Tourisme du Conseil Général (C.D.T.).

Il vit des cotisations des adhérents professionnels (Canoë, spéléo, grotte, restaurants, camping, hôtels, etc.) ou de propriétaires de locations

saisonniers, ainsi que des subventions que lui offrent chacune des quatre mairies. Ce qui donne un budget limité qui ne permet pas de faire tout ce qui serait souhaitable. Comme par exemple la confection d'une nouvelle plaquette sur l'Office de Tourisme à laquelle il a fallu renoncer pour l'instant.

Qui dirige l'Office de Tourisme ?

Le Conseil d'administration est composé de trois personnes de chaque mairie et de deux commerçants ou professionnels du Tourisme par commune. Ça fait une vingtaine de membres qu'il n'est pas toujours facile de réunir ensemble pour prendre les décisions indispensables. Heureusement il y a les membres du bureau qui forment une équipe dynamique et présente, avec M. BRESSON, président, M. PETRIS, trésorier et Mme ENJALBERT, secrétaire... et moi qui les suit tout le temps et assure la coordination.

Est-ce qu'il y a du personnel employé ?

Au début l'Office avait une personne en contrat de solidarité d'un an. Moi, c'est la deuxième année et j'attaque la troisième

année avec un contrat consolidé de 30 heures par semaine. Plus une personne avec un contrat Emploi-solidarité de trois mois pour la saison touristique.

Quel type de qualification est demandé pour ce personnel ?

Il faut, bien sûr, connaître la région proche ou environnante. Avoir des aptitudes pour l'accueil, être intéressé par ce genre de travail. Si possible parler l'anglais et une langue latine (italien ou espagnol). D'ailleurs, le Comité Départemental du Tourisme offre des stages de formation chaque printemps pour faire mieux connaître la région et la manière de la faire apprécier.

Qu'est-ce que vous demandent les gens qui viennent à l'Office ?

Hors saison, c'est surtout les locations saisonnières. C'est pourquoi j'ai fait une liste des personnes qui en offrent et qui sont membres de l'Office de Tourisme. J'en ai d'Agonès, de Brissac, de Claret, de Cazilhac, etc. J'ai aussi des professionnels de l'hébergement.

Comme les gîtes de France, les campings à la ferme, les fermes-auberges, les centres de vacances, etc. et l'été, tout est plein.

Justement, l'été qu'est-ce qu'on vous demande ?

En pleine saison, c'est les activités sportives le canoë, l'équitation, le parapente et, bien sûr, l'hébergement. En escalade, on est moins bien fourni. Mais pour les falaises du Thaurac, il y a deux faces dont une, pour les personnes très expérimentées au-dessus du Canoë le Moulin, côté Gorges de l'Hérault et l'autre touche l'entrée des Grottes des Demoiselles (demander la direction au guichet des Grottes).

On nous demande aussi des renseignements sur les sentiers de randonnée. J'ai pu faire beaucoup de recherches et je dispose d'une cinquantaine de circuits avec point de départ,

durée, degré de difficulté.

Malheureusement, ces sentiers sont mal entretenus, mal balisés et l'Office n'y peut pas grand chose. De même les berges de l'Hérault. Il faudrait les nettoyer plus régulièrement, en aménager les accès, réaliser des parkings. Les Gorges de l'Hérault souffrent de cette situation. Monsieur le Maire, M. Cambon, nous a bien signalé un projet de déviation pour les véhicules lourds qui rendrait la route actuelle plus agréable et plus sûre. Mais ce n'est encore qu'un projet. Beaucoup de gens parlent de ces problèmes. Mais il est difficile de trouver des personnes ou des associations prêtes à s'investir pour y remédier.

Comment passez-vous votre temps de travail ?

Bien sûr, je ne le passe pas à attendre les visites. Après la saison, par exemple, de septembre à décembre, ça dépend de ce que je ressens. L'an dernier, j'étais en congé maternité. J'en ai profité pour faire un transfert téléphonique à domicile : il n'y avait pratiquement plus de passage à l'Office, mais beaucoup de courrier. On se réunit avec M. BRESSON une ou deux fois par semaine (parfois plus). Il me remet le courrier et je travaille à domicile pendant quatre mois. Inutile de rester sur place où il fait très froid. Le local est mal conçu pour un chauffage efficace. Mais, depuis décembre je suis présente ici tous les week-ends, samedi et dimanche après-midi. Je reçois peu de visites et peu d'appels téléphoniques. Mais on m'appelle beaucoup à la maison, hors des heures d'ouverture de l'Office.

Et ainsi vous pouvez faire face à tous les besoins de l'Office ?

Non, bien sûr. Mon contrat consolidé de 30 heures par semaine ne me le permet pas. J'aurais voulu, par exemple, visiter moi-même les locations saisonnières pour avoir un

meilleur contact avec les propriétaires de ces locations qui font vivre l'Office. Ce n'est pas possible. Il faut aussi que j'assure le courrier, que je le tape sur ordinateur. Mais nous n'en avons pas et il faut que je le fasse ailleurs. Même pour les photocopies, nous nous arrangeons avec la Mairie de Saint-Bauzille. Mais elle n'est ouverte que le matin et parfois il me faut un courrier tapé dans la soirée. Pour l'informatique, je vais au centre de formation (I.F.A.D.) de Ganges qui m'aide bien. **(Et j'en profite pour signaler aux lecteurs du Publiaire qu'on aurait besoin d'un poste ordinateur, même vieux modèle pour traiter les textes).**

L'Office est pauvre en moyens matériels ?

Oui, on en manque. On n'a pas d'ordinateur. On avait un répondeur téléphonique. Mais il nous a été volé l'an dernier. M. Pétris doit nous en procurer un autre. D'ailleurs s'équiper en matériel de valeur poserait un problème. On hésite à s'investir davantage par crainte des vols. Un bâtiment isolé comme le nôtre est très exposé. Ou alors, il faudrait des systèmes de sécurité hors de nos moyens.

L'Office de Tourisme, pour être trouvé, a besoin d'être signalé. Est-ce qu'il l'est correctement ?

Quand on vient du sud, de la Cardonnille, les panneaux sont peu visibles et quand on arrive, l'Office lui-même est caché par les arbres. C'est un problème.

L'environnement lui-même y contribue. Par exemple, qui en assure l'entretien ?

L'entretien de l'espace qui entoure l'Office est assuré par les quatre mairies. Par exemple c'est la Mairie de Montoulieu qui viendra tondre cette semaine l'espace d'accueil devant la porte. Brissac a placé la banderole ce week-end. Il faut partager les tâches judicieusement et ce n'est pas toujours facile. Par exemple à

Saint-Bauzille, j'ai demandé qu'on vienne régulièrement vider les poubelles, surtout de mai à septembre. Beaucoup de gens s'arrêtent pour pique-niquer et laissent des débris, notamment alimentaires qui deviennent vite malodorants. Aujourd'hui, par exemple, je ne peux plus soulever la poubelle. Il faudra bien pourtant l'amener au conteneur. Alors, on se débrouille en attendant que M. Cambon (qui nous avait dit son accord) donne les ordres nécessaires et nous soulage de cette corvée pénible.

Vos relations avec les autres offices ?

On travaille beaucoup avec l'Office de Tourisme de Ganges qui nous fournit de la documentation. Un peu moins avec celui de Saint-Martin de Londres qui, par exemple, organise des visites guidées. On a moins de contact à cause de la distance. C'est un peu normal. Nous aussi on pourrait organiser des visites guidées. Mais, par exemple, il faudrait que davantage de personnes ou d'associations de la région s'y investissent, y compris parmi les membres du Conseil d'Administration de l'Office.

Une précision : pourquoi n'y a-t-il pas, à l'Office, un stand des produits locaux ?

Dans le passé, il y en avait un. Un jour, on nous a volé une poterie exposée. Il aurait fallu mettre les produits sous vitrines. Ce qui n'aurait pas empêché les voleurs de les fracturer, quand l'Office est fermé. Alors on se contente d'un panier qui contient quelques denrées et deux bouteilles. C'est moins tentant.

Comment a évolué le passage touristique ces dernières années ?

Il a doublé depuis que je suis là pour le voir et j'ai essayé de rendre le local plus facile à consulter en changeant tout le système de présentation. La création de mon poste en

permanence a permis de répondre au courrier reçu dès sa réception à l'Office, ce qui n'était pas le cas quand il n'y avait de personnel qu'en saison. Il y a aussi les « bourses aux dépliant » qui se font tous les ans au moins de mai au Comité Départemental du Tourisme à Montpellier. Tous les offices de tourisme de l'Hérault y sont invités. Chacun dispose d'une petite table et expose sa documentation. Moi, j'amène tout ce qui concerne le Tourisme dans notre coin et ça se diffuse dans tous les Offices de l'Hérault. Ça a sûrement amené ici beaucoup de gens de tout le département ou la région Languedoc-Roussillon.

Et, inversement, j'amène ici de la documentation extérieure pour les touristes qui résident ici mais qui rayonnent aux alentours.

Cette progression s'est manifestée l'an dernier par des chiffres record relevés entre le 15 juin et le 15 septembre 1997.

Passages touristiques :

juin :	169
juillet :	596
août :	977
septembre :	137
Total	1879 passages + 287 appels téléphoniques

Encore deux questions ?

Première question : est-ce que les habitants du coin viennent vous voir ?

Très peu. Je crois que c'est dû surtout à l'éloignement du village. Si on était au centre, les gens viendraient nous voir plus facilement. Par curiosité peut-être au départ. Puis par intérêt. De plus, le fait que l'Office soit à l'écart du village n'incite pas les

gens de passage à y aller et, sortis d'ici, ils ne cherchent pas aller prendre un verre ou faire des courses, place du Christ ou dans la Grand'Rue et ne feront pas un détour vers le plan d'eau. Dommage !

Deuxième et dernière question : périodes et heures d'ouvertures de l'Office ?

L'Office est ouvert du 15 juin au 15 septembre, 7 jours sur 7, de 10 h à 13 h et de 14 h 30 à 18 h 30. On a un peu modifié l'horaire du soir, où il y avait beaucoup moins de monde.

On peut aussi nous joindre par téléphone au : **04 67 73 77 95**

Et je reste à la disposition de toute personne désireuse d'obtenir des renseignements divers comme les heures d'ouverture des grottes, les horaires de cars ou de tout autre renseignement, même si ce n'est pas tout à fait du domaine touristique, mais simplement un service comme par exemple ces gens qui étaient tombés en panne sur la route et que j'ai pu aider à se sortir de leurs difficultés.

Ainsi se termine cet entretien qui pourra, peut-être inciter les Saint-Bauzillois ou leurs visiteurs à venir consulter notre Office de Tourisme. Celui-ci les aidera à mieux connaître et aimer notre beau pays.

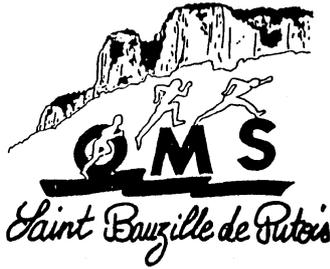
Propos de Melle Christine NOGUERA recueillis par Huguette et Jean SUZANNE.



« La terre qui tourne », atelier de céramique itinérant, a son épice à Saint-Bauzille de Putois. L'ouverture d'un atelier qui proposera des cours de poterie, modelage et décoration à enfants et adultes est prévue pour le mois de septembre au 110 Grand'Rue. Mais l'association se répare aussi à « tourner » un peu partout dans la région, proposant à d'autres associations, écoles, foyers, etc. de partager le plaisir d'une passion : l'art qui même terre et peu.

Contact : Marisa Müller 04 67 73 34 70.

Deuxièmes foulées du Thaurac



ETE JEUNESSE 1998

Centre de loisirs 12-17 ans au Foyer à Ganges

**Du mercredi 15 juillet au vendredi
14 août 1998 activités de proximité**

Du 15 au 17 juillet : cerf-volant, boomerang, ciné 3D, coupe du monde de "skate-board".

Du 20 au 24 juillet : semaine sensation activités de plein air, canoë ... avec un mini-camp à canion avec baptême de plongée

Du 27 au 31 juillet semaine tourisme, culture visite et randonnées dans la région avec un mini-camp au festival d'Avignon

Du 03 au 07 août semaine aventure VTT au Salagou, spéléo, avec bivouac à l'Aigoual

Du 10 au 14 août semaine évasion activités d'eau avec mini-camp bivouac canoë-kayak

Centre Social de Ganges 04.67.73.80.05.

Voilà ! Déjà presque un an que les « Premières foulées du Thaurac » ont vu le jour à Saint-Bauzille. A en croire les médias, notamment le Midi-Libre ce fut un grand succès ; les lettres de félicitations de quelques participants dont certains de haut niveau nous ont profondément touchés. L'O.M.S. pour avoir réussi la première organisation des « foulées » a été récompensé lors de la remise des prix du « Grand prix du Conseil Général attribué par le Comité Départemental des Offices Municipaux des Sports » le 14 décembre 1997 à la Salle des Fêtes de Ganges.

Pour toutes ces raisons et pour l'état d'esprit convivial qu'engendre la course à pied nous allons tout mettre en oeuvre afin de confirmer et d'amplifier encore l'essai concluant de l'an dernier.

Cette réussite a été possible grâce à tous les sponsors pourtant très sollicités par les mouvements associatifs mais qui jouent le jeu tout de même en nous apportant leur participation financière représentant 80 % de

notre budget global (sans vous, cette épreuve ne pourrait pas exister).

Je remercie au passage la Municipalité pour son appui matériel, et en personnel à l'occasion de cette manifestation sportive.

Je garde pour conclure quelques lignes pour remercier encore une fois les bénévoles qui sont venus nous renforcer quelques jours avant la course.

Je sais que je pourrai compter à nouveau sur votre présence le 20 septembre prochain pour tenter de porter toujours plus haut les couleurs de notre village ! Veuillez me contacter dès que possible pour me confirmer votre aide ce jour-là au 04 67 73 30 48 ou le faire savoir à l'un des membres de l'O.M.S. Cette année pour une bonne organisation, il nous faudrait une quinzaine de personnes supplémentaires. Par avance soyez remerciés.

F. BOUVIÉ.

HORIZONTAL

- A: Débit de boissons dans le nord de la France .
- B: Généreuses - Se la coule douce en Italie ..
- C: Patron des orfèvres et des bijoutiers - Pique le gigot .
- D: Se porte garant d'un projet financier .
- E: Fréquent à la gare de Montpellier - Dans le bon ordre, est utile à l'enseignant ...
- F: Voyelles Gangeoises - Bien batie .
- G: Pour les mariés ou pour un référendum - Pure, mais après une remise en ordre .
- H: Assemblés comme un panier d'osier .

VERTICAL

- 1: Elle peut être présidentielle .
- 2: Magnifique plan d'eau dans l'Hérault .
- 3: Découvrirait .
- 4: Ne reste pas inactif .
- 5: Pronom personnel - Image sacrée .
- 6: Près de Dijon - St Bauzille de Putois en est un pour les vacanciers .
- 7: Parfumas d'une senteur bien Provençale .
- 8: Comme une question très indiscète ...
- 9: Acceptées, sous réserve .

MOTS CROISES

Par Christian LECAM

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
A									
B							■		
C					■	■			
D									
E				■					
F				■					
G				■					
H		■							

Une association culturelle vient de naître à Saint-Bau.

Elle veut promouvoir et soutenir toutes les actions à visée culturelle en développant la communication inter-associative. Elle veut faire émerger des projets collectifs et aider chaque association à réaliser son projet, en respectant son indépendance. Elle veut intégrer dans cette démarche les jeunes du village. Et surtout, elle est déterminée à développer une autre image de notre village, de la faire découvrir et de faire « se découvrir » les Saint-Bauzillois. Mais elle ne peut le faire sans les habitants, les associations, les commerçants et les jeunes dont l'énergie, les propositions, le dynamisme la feront vivre et avancer. Lors de la gestation, plusieurs associations ont adhéré à l'idée et à l'association, ainsi que quelques habitants et jeunes. Ils travaillent ensemble pour

proposer des animations dans le village les 12 et 13 septembre prochain. Il s'agit d'un mondial-bille, du théâtre et animations de rue, de la musique, du sport, des expositions, des dégustations de spécialités de différentes régions et pays et surtout des rencontres pour vivre ensemble de bons moments. **Demandez le programme.** Chaque Saint-Bauzillois a sa place dans l'association. Rejoignez-nous pour une vie culturelle riche tout au long de l'année (B.P. à la Mairie)

L'Equipe de l'Association

Lydia CLAIRET

Virginie BIGEL

Jean BRESSON

Nicolas ROY

Noureddine ZOUAOUI

Christophe CAMBON, etc.

Du nouveau à Saint-Bau.

BULLETIN D'ADHESION

Nom :

Prénom :

Adresse/Tél. :

.....

.....

50 F Adulte

20 F Jeune

A remettre à la Mairie à l'attention de LYDIA.

La fête du Conte.

Sumène les 4, 5 et 6 septembre 1998.

Un monde sans partage est un monde sans vie.

La fête du Conte à Sumène est désormais un rendez-vous incontournable pour les amoureux de la convivialité, du conte, de la musique et des rencontres.

Cette année, le festival du conte, pardon, la fête du conte (les organisateurs sont modestes) vêtira le thème des « moutons » et sera inaugurée par PETITO MATÉO, Didier KOVARSKY, Jean LAPORTE et André BONNIFAY.

Tout au long de la fête, on rencontrera d'autres conteurs : Kamel GUENNOUN, Jihad DARWICH, YOKO, ... des musiciens : Christophe MOY, Marc DEMERAUD, les Apéritubes, l'accordéoniste PIERRY, les Copains d'abord, le

Carillon magique du père Lacloche...

On marchera pour un tour panoramique conté, on découvrira la légende de la fontaine de la place, on se désaltèrera à l'Apéromusette, ou l'Apéro-contes chez « la Rose », on fera une sieste contée avec Pépito et Didier, on découvrira Sumène grâce à la visite contée de Jeannot.

Les enfants se régaleront avec Pépito et dégusteront les petites surprises...

Tous les soirs un spectacle : musiques, danses, contes, bal-musette avec Francis Marias, « chagrin d'amour', ...

Et un repas de clôture avec les « copains d'abord » et Christophe ROHR.

Bloquez vos agendas, demandez le programme.

NOURÉDDINE

LA BRADERIE

Chers amis de la Braderie. Vous avez été surpris de ne pas avoir la braderie au mois de mai. Mais la Salle Polyvalente étant en réfection, cela n'a pas été possible. Certains d'entre vous se sont renseignés mais je profite de notre cher journal pour vous dire que nous aurons notre braderie annuelle le 17 et 18 octobre. Nous comptons bien sûr avoir un ramassage dès le 15 septembre mais il y aura des affiches. D'ici là vous avez la gentillesse de garder tous les objets ou vêtements. Si certaines choses vous encombrent nous pourrions essayer de vous en débarrasser dans le courant de l'été.

Pour l'équipe Madame

RENAUD

04.67.73.73.43

LA FERULE .

Tous les ans au mois de juin, l'admirable paysage des gorges de l'Hérault, entre Saint Bauzille de Putois et Laroque, se pare d'une beauté supplémentaire : chacun de nous a pu les voir, ces longues tiges de plus de deux mètres ornées de nombreuses "boules" jaune d'or, en grappes élégantes . Certains pensent : voilà de bien grands fenouils . En fait il s'agit d'une autre "ombellifère" comme disent les savants : c'est la Férule, "férula communis", et elle a toute une histoire .

Bien connue des Grecs et des Romains dans les pays desquels elle poussait avec abondance, on la trouve citée dans Pline, Horace ou Juvénal . Les Romains en faisaient le sceptre de Bacchus, le dieu du vin, comme le représente ce dessin antique où Bacchus tient d'une main sa coupe et de l'autre une tige de Férule bien reconnaissable .



Il est piquant de retrouver chez nous le culte du bon vin et l'emblème de celui qui en était le dieu païen !

De façon plus pratique, ils se servaient aussi des tiges séchées de cette plante, pour corriger jeunes ou élèves ou esclaves, ce qui a amené jusqu'à nous cette image d'autorité traduite par l'expression "être sous la férule de quelqu'un". Dans des temps plus reculés ces

tiges, grâce à leur texture semblable à l'amadou, auraient servi à transporter le feu dans des aventures qu'on imagine calquées sur le livre de Rosny Ainé, la "Guerre du Feu".

Cette grande et élégante plante, une Ombellifère, porte des ombelles, comme son nom l'indique . Ce sont des groupes de fleurs, jaunes pour cette espèce, disposées en rayons . Les fruits reprennent le même dessin géométrique, rayonnant à partir d'un même point vers un volume hémisphérique . Ces fruits sont verts, ovales, mesurent environ un centimètre . Le système fleurs-fruit fait un très élégant ensemble que ce dessin a tenté d'illustrer . La tige principale, dépassant souvent deux mètres chez nous, peut avoir à sa base 2 à 3 centimètres de diamètre . Elle n'est pas creuse, comme celle du bambou, mais occupée par un tissu ligneux à fibres allongées . Des plaques souples et décollées à leur extrémité enveloppent cette tige, naissant à chacun des anneaux qui portent le départ des tiges fleurs et fruits .

Au voisinage du sol, dans la partie la plus grosse de la tige se forme un feuillage touffu et très découpé qui ressemble à une grosse salade frisée, vert pâle, et qui recouvre largement le sol . Là aussi l'élégance est au rendez-vous.

Cette plante si belle et remarquable se trouve en abondance dans nos gorges, au vieux moulin par exemple, où on la repère facilement, à tel point que Saint Bauzille de Putois est noté comme son

territoire privilégié en France, dans les livres de botanique ⁽¹⁾ ; c'est donc un peu notre emblème et il est fort joli . Préservons la , admirons la sans l'abîmer, et sachons la présenter à l'"étranger" qui nous fait l'honneur de venir partager nos merveilles .



LE RAMEAU DE FÉRULE

La Férule est également présente à Hyères, et en Corse, au désert des Agriates, cher à Pierre Benoît .

Peut être est-ce devant une Férule qu'Arthur Rimbaud imagine, dans son fameux "Sonnet des Voyelles", d'associer le "E", blanc, aux "frissons d'ombelles"?

A Saint Bauzille, être "sous la Férule" n'est donc pas une situation d'infériorité, de contrainte . C'est une charmante réalité et lorsque nous irons à Ganges, ces longues tiges qui se penchent parfois si près de notre route, nous feront, chaque fois, un peu rêver .

Bruno GRANIER

⁽¹⁾ "Connaître et reconnaître la flore et la végétation méditerranéennes" (par Guy Georges GUITTOUNEAU et André HUON) Editions Ouest France .

Elle enchante nos repas, elle est l'objet de bien des discussions ...

LA CARTHAGÈNE



Connue et prisée de toutes les familles de vignerons languedociens, la carthagène fait partie de notre patrimoine régional. Si elle fait chanter nos verres, elle suscite des discussions sans fin sur ses origines, sur son orthographe et sur ses différents procédés de fabrication. Elle est pourtant de moins en moins fabriquée par les particuliers. Et pour cause : les viticulteurs sont de moins en moins nombreux et les bénéficiaires du droit (non transmissible) des "bouilleurs de cru" diminuent au fil du temps. Dans ce contexte, un marché répondant à la demande de nombreux amateurs du Midi et d'ailleurs s'est ouvert. Des producteurs commercialisent ce produit soumis à une réglementation particulière.

ORIGINES

Origine du produit :

Ce produit traditionnel est très ancien.

Bien que la légende fasse remonter son origine aux temps antiques d'Hannibal, il paraît plus vraisemblable de dater l'apparition de la carthagène au début du XIV^e siècle. En effet, c'est en 1299 que le savant et alchimiste *Arnau de Villanova*,

docteur en médecine à l'Université de Montpellier, "redécouvre" le secret de l'alambic. Les Arabes avaient inventé la distillation du vin vers l'an 900. Arnaud de Villeneuve va réaliser dans les caves de Bajoles à Perpignan le "miraculeux mariage de l'alcool (l'esprit) et du jus de raisin". Il vient de découvrir le secret des vins "mutés". Ces breuvages sont obtenus par l'adjonction d'eau-de-vie dans le jus de raisin fermenté ou non entièrement fermenté. Cette méthode est à l'origine de l'élaboration des vins doux naturels et des vins de liqueur...⁽¹⁾

La carthagène était jusqu'à ces dernières années uniquement fabriquée par les viticulteurs pour leur consommation personnelle ou domestique, grâce à l'allocation de franchise qu'ils touchaient

sur l'utilisation de leur propre alcool.

Cette boisson est préparée en période de vendanges par un subtil mélange de jus de raisin frais et d'alcool d'origine vinique à 94°.

Les proportions usuelles varient de 1 volume d'alcool pour 4 volumes de moût (la tradition la plus répandue) à 1 d'alcool pour 7 de moût.

Origine du nom :

Trois hypothèses ont été émises :

-la Carthagène serait élaborée à partir d'une méthode de vinification introduite par les Carthaginois (de la ville de Carthagène en Espagne)

-une origine plus ancienne est proposée : les femmes de Carthage (Tunisie) fabriquaient un breuvage à base de moût de raisins pour leur mari, contre le mal de mer et Hannibal (247-183 avant J-C) y laissa cette coutume lors de son passage en Languedoc

-la dénomination Carthagène serait liée à la proportion de un pour quatre (un quart), celle de l'alcool et du moût.

LA CARTHAGÈNE AUJOURD'HUI

Hésitations autour d'un H''

Tout d'abord, faut-il écrire carthagène ou cartagène ? La question ne semble pas tranchée. Le Larousse des vins opte pour carthagène, le syndicat des producteurs pour cartagène. Il fallait donc connaître la position de l'Académie Française (voir la copie de la lettre). Celle-ci a donné son avis qui confirme l'orthographe employée dans la Grande Encyclopédie Larousse et les différents guides du vin que j'ai pu consulter : c'est **CARTHAGÈNE** qu'il conviendrait d'écrire.

Dans cet article, j'ai pris le parti d'écrire carthagène plutôt que cartagène. J'explique ci-dessous les raisons pour lesquelles le syndicat des producteurs penche pour l'orthographe cartagène.

(1) Il n'y a guère de différence entre un vin de liqueur et un vin doux naturel et on les confond souvent. Dans ces deux cas, on ajoute de l'alcool ou de l'eau-de-vie de vin. Toutefois, dans le cas des vins de liqueur (Porto, Banyuls, Muscats de Frontignan et de Lunel, Ratafia, Pineau, Carthagène...), l'addition d'alcool a lieu avant la fermentation et il en résulte un mélange de jus de raisin et d'alcool. Quant aux vins doux naturels (Banyuls, Côtes d'Agly,

Rasteau, Rivesaltes, Muscats de Frontignan...), ils sont obtenus par addition d'alcool en cours de fermentation.

Le risque de confusion vient du fait que, pratiquement, toutes nos appellations contrôlées de vin doux naturel" existent aussi en vin de liqueur". Evidemment, il ne faut pas confondre les vins de liqueur (mutés à l'alcool) avec les grands vins blancs liquoreux (Sauternes, Vouvray etc)

qui ne subissent jamais l'opération de mutage.

Le régime fiscal des vins mutés est différent : les vins de liqueur sont soumis au régime des spiritueux alors que les vins doux naturels sont soumis au régime fiscal des vins.

La carthagène est soumise à la réglementation particulière des Apéritifs à base de vin."

Bien qu'elle soit commercialisée dans toute la France (j'en ai trouvé dans une épicerie fine de Valenciennes et chez un marchand de vins du Touquet), la carthagène (avec h) n'est pas un produit officiellement reconnu. La marque ne peut être une marque déposée car elle fait allusion (de par sa dénomination) à une origine géographique (la ville de Carthagène en Espagne). De plus, elle n'est pas référencée dans les textes communautaires. C'est certainement la raison pour laquelle certains producteurs préconisent l'écriture de cartagène (sans h) qui faciliterait son officialisation.

Commercialisation :

Actuellement, la commercialisation est possible sous le couvert d'une marque commerciale évoquant le nom *cartagène* et la mise sur le marché se fait sous la dénomination : "**APÉRITIF À BASE DE VIN**". Elle doit répondre à certaines caractéristiques et être fabriquée à partir d'un moût provenant de la récolte personnelle.

Des efforts et des démarches sont entrepris par le Syndicat des producteurs pour légitimer la carthagène d'autant que dans d'autres régions de France des produits similaires sont commercialisés sous leur dénomination propre : ratafia de Bourgogne, ratafia de Champagne, floc de Gascogne, macvin du Jura.

Le passage en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) est ardemment souhaité mais les résultats sont incertains car la production de la carthagène s'étend sur trois départements (Aude, Hérault, Gard). D'autre part, le terroir manque d'unité, certains vignobles sont déjà en appellation vin, d'autres non.

ACADÉMIE FRANÇAISE
23, Quai de CONTI, VI^e

Paris, le 31 mars 1998

Service du Dictionnaire
Réf. : SPN/fd D210/98

Monsieur,

Votre lettre a retenu toute notre attention.

Bien que le nom féminin CARTHAGÈNE ne figure pas au *Dictionnaire de l'Académie française* parce qu'il est d'emploi trop rare, il faut l'écrire avec un **h** et un accent grave (rien ne justifie l'omission des accents sur les capitales).

Selon notre documentation, la carthagène, vin de liqueur que l'on sert en apéritif, est un produit voisin du pineau des Charentes : on la prépare en ajoutant à du jus de raisin frais de l'eau de vie ou du marc, qui en empêche la fermentation (mutage de l'alcool).

Originaire du Midi, la carthagène semble être une préparation artisanale, non une marque déposée. Pour vous en assurer, vous pouvez cependant consulter l'Institut national de la propriété industrielle, 32, rue des Trois Fontanot, 92016 Nanterre Cedex.

Recevez, Monsieur, l'assurance de mes sentiments distingués.

Signé : Serge Pétillot-Niémetz

Monsieur Christian TRICOU
22, rue Albert Camus
59620 AULNOYE-AYMERIES

PROCÉDÉ CLASSIQUE D'ÉLABORATION

Ce procédé m'a été communiqué par le syndicat des producteurs de carthagène sur la base d'une enquête réalisée auprès de producteurs de l'Aude et de l'Hérault en 1984.

Cépages utilisés :

Carthagène rouge : grenache noir, alicante, merlot.

Carthagène blanche ou dorée : grenache blanc, grenache noir, cinsault, maccabeu, terret blanc, bourboulenc, clairette.

Etat de maturité :

Rechercher des jus titrant entre 170 et 230 g en sucre fermentable.

Technique de pressurage :

(préparation du moût)

Elle est fonction de la nature de la carthagène recherchée (rouge ou blanche) :

-par pressurage direct (carthagène blanche)

-par saignée ou égouttage (carthagène rouge), la carthagène rouge doit subir un temps de macération plus ou moins long en fonction du cépage;

Mutage :

c'est l'opération au cours de laquelle on ajoute de l'alcool au moût pour prévenir tout départ en fermentation. La clarification du moût avant mutage est conseillée. Un brassage énergique doit suivre le mutage afin d'obtenir l'homogénéisation moût-alcool.

La quantité d'alcool est fonction de la quantité du mélange, le

produit final doit titrer entre 16° et 21°

La qualité de l'alcool recommandée est un alcool surfin de vin de 96° à 98°.

Elevage et conservation :

Sans vieillissement :

Laisser six mois sur la lie avec couverture en SO₂. Premier soutirage au printemps.

Clarification par le froid éventuellement. La mise en bouteille a lieu de préférence avant le premier mars.

Avec vieillissement :

Conservation en fût de bois durant un an suivi d'un premier soutirage et remise en fût jusqu'au printemps suivant.

Un développement de goût de miel est à rechercher.

Caractéristiques organoleptiques

(aspect, goût...)

La carthagène blanche ou dorée est la plus commercialisée. Un bon rapport doit s'établir entre sucre/alcool/acidité.

Sucre : se méfier des goûts de moût, fréquent si le mutage a été mal réalisé.

Alcool : éviter les forts degrés (20° à 23°).

Acidité : préserver l'acidité (moût) afin d'obtenir un produit agréable, pas trop mou.

Telle est la technique d'élaboration généralement employée par les producteurs professionnels. Ceux-ci ajoutent leur savoir-faire personnel, c'est ce qui donne ce charme particulier à la carthagène : "il n'y en a pas deux pareilles !"



RECETTE POUR LES AMATEURS

Pour les personnes qui, comme moi, désiraient perpétuer cette tradition (je m'engage chaque année avec plus ou moins de succès dans cette aventure), je communique (avec modestie) cette recette simplifiée aux néophytes. Elle est le fruit de tâtonnements et de l'exploitation de la méthode décrite ci-dessus. Il est bien entendu qu'elle n'a qu'une valeur relative et qu'elle ne peut être comparée avec les recettes familiales séculaires qui ont fait leurs preuves.

Les produits de base :

Les raisins: Si vous ne disposez pas des cépages utilisés dans le procédé de fabrication des producteurs, vous pouvez acheter les raisins. J'ai personnellement utilisé des *cardinals* et des *italias* avec succès.

L'alcool : Vous ne possédez certainement pas l'alcool surfin à 96°, alors si vous le pouvez, utilisez celui des bouilleurs de cru qui titre actuellement 90°⁽²⁾ ou en dernier recours, procurez-vous de l'eau-de-vie à 40° ou 45° dans le commerce. Notez bien le degré de l'alcool que vous allez utiliser, il est déterminant dans la réussite de votre préparation.

Proportions : C'est dans l'interprétation de l'origine du nom que l'on peut trouver le germe des erreurs dans le dosage de l'alcool. Selon certains, il faut utiliser un volume d'alcool pour quatre volumes de moût ; pour d'autres, un volume d'alcool

pour trois volumes de moût. Bien entendu, les calculs ne sont pas les mêmes si l'on utilise de l'alcool à 90°, à 60° ou à 45°.

C'est toujours le degré souhaité du mélange qui est déterminant.

Si le produit final doit titrer 18°, il vous faut pour une bonbonne de 10 litres soit 2 litres à 90° (180), soit 3 litres à 60° (180), soit 4 litres à 45° (180). La quantité de moût sera donc fonction du degré de l'alcool employé.

Avec un alcool à 90° : 2 litres d'alcool et 8 litres de moût.

Avec un alcool à 60° : 3 litres d'alcool et 7 litres de moût.

Avec un alcool à 45° : 4 litres d'alcool et 6 litres de moût.

Notez qu'il faut environ 10 kg de raisins pour obtenir 7 litres de moût.

Précautions à prendre, erreurs à éviter.

La plus grande attention doit être portée au calcul du degré du produit final. L'approximation est une des causes principales des mauvais résultats. Pas assez d'alcool : le mélange bout (fermente) ; trop d'alcool : la carthagène est raide, elle a un goût d'alcool prononcé.

La propreté des ustensiles employés est indispensable. Ils doivent être correctement égouttés après nettoyage.

La cause principale (mises à part les erreurs de calcul) du départ en fermentation se situe au moment du mutage. Si le mélange moût-alcool n'est pas correctement réalisé, l'alcool plus léger montera à la surface et le moût, situé au fond du récipient qui n'est plus au contact de l'alcool entrera en fermentation. Un seul remède si vous constatez que le mélange "travaille" : bien remuer ou retourner plusieurs fois la bonbonne (bien bouchée) pour rendre le mélange homogène. Une surveillance régulière est donc nécessaire.

(2) Depuis 1993, l'alcool distribué aux bouilleurs de cru de Saint Bauzille est à 90°. Il titrait les années précédentes 60°. Si vous n'avez pas étiqueté vos bonbonnes et si vous avez du mal à différencier les divers alcools, voici la méthode que m'a indiquée Claude Causse. Mettez un peu d'alcool dans une tasse et essayez d'y mettre le feu avec une allumette : seul l'alcool à 90° s'enflammera !

Recette simplifiée :

Pour une bonbonne de 10 litres : 10 kg de raisins, 3 litres d'alcool à 60°. Pour toute autre proportion voir ci-dessus.

Voici les différentes opérations que vous devrez réaliser :

EGRAPPAGE : séparer les grains de raisin de la rafle.

PRESSURAGE : réduire les grains en bouillie (on peut utiliser le mixeur).

On obtient du moût (jus de raisin non fermenté).

MUTAGE :

Avant tout départ en fermentation, mélanger le moût et l'alcool.

Un brassage énergique après le mélange est nécessaire afin d'obtenir l'homogénéisation moût-alcool. Nous avons vu que cette opération est capitale pour la bonne réussite de notre entreprise.

VIEILLISSEMENT :

Laisser vieillir six mois en surveillant l'évolution.

MISE EN BOUTEILLE

Soutirage et filtrage : utiliser de préférence des filtres "accordéon", l'efficacité des filtres à café laissant à désirer.

Vous obtiendrez environ 6 litres de carthagène (ou 8 bouteilles de 75 cl).

Si vous estimez que les résultats ne sont pas à la hauteur de votre attente, ou si votre palais a particulièrement apprécié cette boisson, n'oubliez pas qu'il existe dans le canton des producteurs chevronnés chez lesquels vous pourrez vous procurer ce précieux breuvage.

Servie en apéritif ou en vin de dessert, de préférence fraîche, la carthagène est une boisson fine et agréable mais sa douceur dissimule "une certaine trahison". Elle est donc à consommer avec modération. À l'origine, la carthagène était essentiellement consommée comme vin de dessert, elle

agrément aujourd'hui les apéritifs (elle entre avec bonheur dans la composition de cocktails), elle peut avantageusement remplacer le porto avec les melons et rehausser certaines recettes la plus connue étant : "les riz de veau à la carthagène".

Ganges, déclara sur scène, je cite :

"De la carthagène, j'en ai goûté partout,

Mais la meilleure, c'est celle de Tricou !"

Personnellement, j'ai toujours vu des bonbonnes de carthagène dans la cave de mes parents. C'est au cours d'un goûter que je fis réellement connaissance avec

Producteurs de carthagène du canton de Ganges :

Marcel DAMAIS Domaine de la Devèze à Montoulieu. Plusieurs fois récompensé dans les concours viticoles : Médaille d'or du Languedoc -Roussillon 96 et 97 pour sa Carthagène blanche.

Alain MARTIAL Domaine de Blancardy à Moulès et Baucels.

Christian BEZZINA Domaine des Oliviers à Moulès et Baucels.

Jean-Luc FALLET Domaine des Caizergues à Brissac.



LES ÉMOIS DE LA CARTHAGÈNE.

(LA CARTHAGÈNE ET MOI)

Je l'ai écrit en commençant, la carthagène fait partie de notre patrimoine. Ceux, qui comme moi, sont issus de familles de vignerons ont toujours eu un rapport privilégié et affectif avec cette boisson. Chacun pourrait en puisant dans sa mémoire faire resurgir des anecdotes familiales.

Mon grand-père paternel, Joseph Tricou, puis mes deux tantes Antoinette et Clairette (nom prédestiné) fabriquaient une carthagène qui avait une bonne renommée. Lors d'une représentation théâtrale au Foyer Rural, aux alentours de 1950, Maurice Sèverac du groupe félibrige Fabre D'Olivet de

la carthagène. Mes cousins Doumergue étaient "paires" au domaine de Sauzet et ils m'avaient invité à l'occasion d'une fête. J'avais 8 ou 9 ans. Ce dont je me rappelle, c'est la présence de "bougnettes" (sorte de beignets régionaux). Les bougnettes, j'ai toujours aimé ça ! Ce dont je ne me souviens pas, c'est du nombre de petits verres de carthagène que j'ai malencontreusement bu. La carthagène, c'est doux, "de l'eau sucrée pour les femmes" disait-on. Quoiqu'il en soit, lorsque ma mère me récupéra, ma tête tournait un peu. Étonnée, elle me questionna et je fis la réponse qui reste gravée dans la mémoire familiale :

Je suis un peu pompette,

Je crois que je me suis saoulé

Avec des bougnettes !"

Adolescent, je rendais quelquefois visite aux bonbonnes. Je pratiquais quelques ponctions et c'est ainsi que la carthagène anima mes premiers réveillons, mes premières "omelettes" et mes premières surprises-parties. Mon père commença alors à vérifier l'étanchéité des bouchons des bonbonnes !



Puis vint le temps de la "bande des Muets". Les "Muets", c'était un groupe d'amis bien connu à Saint Bauzille au début des années 60. Ils n'étaient pas muets et la sobriété n'était pas leur qualité première. Les visites à la cave se firent plus nombreuses et mon père s'étonnait de plus en plus. "Je ne sais pas ce qui se passe avec la carthagène, j'ai pourtant mis de nouveaux bouchons, mais elle s'évapore à une vitesse vertigineuse ! L'année prochaine j'en ferai davantage. Qu'est-ce que tu en penses, Christian ?" C'est à ce moment-là que je compris qu'il n'était pas dupe et que son étonnement n'était qu'une aimable et paternelle complicité.

C'est au nom de tous ces souvenirs que je continue presque chaque année à

fabriquer ce "vin de liqueur". Je fais de la carthagène à Saint Bauzille, avec mon beau-frère (un spécialiste), avec mes voisins et amis et même dans le Nord où je fabrique la "carthagène" la plus septentrionale de France !

La carthagène m'a accompagné tout au long de ma vie. Cet article, qui n'est pas oeuvre de spécialiste, est un hommage respectueux rendu à cette vieille Dame.

Christian TRICOU
Printemps 1998.



BIBLIOGRAPHIE

- Encyclopédie des vins et des alcools* 1984, A. LICHINE.
Larousse des vins, 1970.
La carthagène Michel VEYRIER, Chambre d'Agriculture de l'Hérault, 1984.
Le Paysan du Midi, Août 1990.
Documents du syndicat des producteurs de carthagène, 1997.
La Bonne Table, Edito-Service, 1983.

REMERCIEMENTS À :

- L'Académie Française,
Monsieur Claude Causse, Saint Bauzille de Putois,
Monsieur Coulet père, Mas Brunet, Causse de la Selle,
Monsieur Marcel Damais, Montoulieu,
Madame Marcelle Dusfour, Saint Bauzille de Putois.
Monsieur P. Chamayrac président du syndicat des producteurs de carthagène.

Association pour la Défense de l'eau et des sites de la Vallée de la Vis

« L'enfant et la rivière »

L'exposition intitulée « L'enfant et la rivière », qui aura lieu en fin de saison, a été conçue pour montrer la rivière : LA VIS sous trois regards : celui de science et de la saison, celui de la sensibilité et de la poésie, et celui de l'enfant.

Plus qu'un constat, cette exposition engage une dynamique de la connaissance et de la création artistique et naïve appliquée à la protection et à la gestion d'une rivière.

A travers différentes disciplines allant de l'écologie à la génétique en passant par la peinture, la sculpture et la réalisation de dessins animés, l'A.D.E.S.V. espère montrer que la VIS, source de recherche et d'inspiration est par là même, source de développement.

Gaston BACHELARD écrivait : « La Source est une naissance irrésistible, une naissance

continue. ».

L'un des grands secrets de la planète, dont la vie remonte à quatre milliards d'années, réside dans le jeu d'échanges qu'il y a entre les éléments : eau, air, terre, soleil.

Les éléments de notre planète bleue ont donc leurs propres cycles ; cycles comme notre corps.

Le plus important est celui de l'eau.

Trois quarts de l'écorce terrestre regorgent d'eau, 0,4 % à peine est composé d'eau douce...

Comme par hasard, trois quarts de notre corps environ sont formés d'eau...

Quoi de mieux que de présenter « L'enfant et la rivière » !

Tous deux sont la sève et la vie de Demain.

Chez nous l'eau est partout.

Habitant dans un joli petit village aux portes d'un des plus grands châteaux d'eaux naturels de FRANCE, à Saint-Bauzille de Putois, nous disposons d'eau pour boire, pour nous laver, pour arroser nos jardins, nos cultures, etc., etc.

A côté, la Grotte des Demoiselles, le Cirque de Navacelle, sont des images indélébiles et majestueuses, ces dernières empreintes du temps, étoilent les cartes IGN et touristiques de « beautés naturelles » sculptées depuis des millénaires et des millénaires par l'eau...

Pourtant, bien que nous sachions que nous avons un énorme privilège, nous prenons conscience que pas loin en Afrique ou en Asie, des millions d'hommes sont privés de l'eau nécessaire, beaucoup meurent directement de soif et d'autres,

indirectement parce qu'ils ont bu de l'eau non potable, polluée et non traitée...

Sans aller jusqu'aux extrêmes..., regardons un instant en arrière, la Vis, notre rivière qui reflète notre identité, a fait, hier, tourner des dizaines de moulins, sur son propre « fil conducteur » avec un naturel déconcertant...

On voit encore les « Beal » (canaux d'irrigation) de-ci, de-là s'éloigner du lit de la rivière pour se détourner dans les semences des cultures...

L'eau de pluie sur les causses s'infiltrait rapidement dans le sol calcaire, pour cela nos parents, recueillaient cette eau si chère, bénie des cieux par le toit pour la dériver vers une citerne souterraine créée à cet effet...

L'eau ne doit pas être seulement un fil conducteur mais aussi et comme avant, un lien entre tous les usagers, les gestionnaires de l'eau, les hôtes ou les habitants et les élus ou décideurs de la source à la confluence.

Si à l'époque, nos aïeux se sont adaptés aux sécheresses d'été et aux pluies diluviennes de l'automne et du printemps, aujourd'hui « l'introspection » est de rigueur pour tout le monde. De l'individu, aux collectivités locales, en passant par les industriels jusqu'aux associations à « objet ludique », nous devons tous considérer la rivière comme un tout, c'est-à-dire tenir compte des potentialités du cours d'eau, même si notre « temps moderne » s'est créé de plus en plus de besoins pour les usages de l'eau, on ne peut pas demander aux nappes phréatiques, au lit majeur aussi bien qu'au lit mineur plus que ce qu'il peut donner.

« Embaucher la rivière ou le fleuve et son environnement plus que le contenir ou l'asphyxier. »

Mieux prévenir que guérir.

Sans vouloir se répéter, une bonne politique de l'eau passe inéluctablement par une maîtrise des connaissances se basant sur le « bassin versant », avec une



Pour défendre la Vis et sa vallée

véritable coordination de tous les pouvoirs et usagers en place. Pourtant, bien qu'il existe une loi sur l'eau depuis le 3 janvier 1992, on s'aperçoit que nos rivières peinent à respirer et souffrent toujours des « trente » voire quarante dernières années définies « glorieuses ».

Exemple : sans passer en revue toutes les nuisances que l'homme a causées à la ressource eau, il est bon quand même de citer quelques unes à l'index.

Prélèvements agricoles

On sait aujourd'hui qu'au moins un tiers de ressources en eau potable est menacé par les nitrates, la pollution par les pesticides est toujours d'actualité, l'état général médiocre des eaux souterraines est à souligner.

Les activités humaines font une pression accrue sur l'eau : captage de plus en plus d'eau potable, puits, forages pour les jardins, les parcs, les golfs, je ne parle pas d'extraction de granulats dans le lit mineur de la rivière, de créations de plans d'eau avec rectification des berges, centres d'épuration inexistantes ou défectueux, terrains de lagunages non conformes, construction d'habitations sur le lit majeur du cours d'eau, etc., etc.

Enfin pour arrêter de ternir les « histoires d'eaux », je finirai par un paradoxe.

Paradoxe

Distribution des primes à la jachère pour réduire la surproduction. Le sol est l'image de ce paradoxe, car là, nos grands-parents savaient se servir de l'eau sans l'asservir.

Le sol, travaillé, labouré, sans fertilisant, sans produit chimique, sans pesticide, servait d'éponge, de filtrage. Désormais, il évolue pour être un des paramètres polluants les plus dangereux pour la réserve « eau »...

Cette citation est un constat général mais non exhaustif. Pour notre petit « pays » cévenol, loin des agricultures intensives, de grandes industries et de produits chimiques, nous n'avons pas échappé aux lobbies de l'« économie ambiante » ou à la consommation sans vergogne des richesses naturelles.

Sauf dans des milieux arides, difficile à vivre, où la nature sauvage draine encore aujourd'hui une sève en bonne santé. Cette sève est le suc d'une rivière : la VIS, vivante et, pour être plus précis, propre, de la source de la Foux (4 kilomètres du Cirque de Navacelle) jusqu'aux alentours du village Madières. Après, c'est une autre histoire...

C'est pour cette raison, au sens positif du terme qu'il nous paraît nécessaire de présenter « L'enfant et la rivière ».

Devant notre porte : ici la rivière : La Vis, respectée par nos aïeux est une des dernières rivières rescapée de cette fin de deuxième millénaire. Protégeons-la, tant qu'il est temps.

L'exposition : « **L'enfant et la rivière** » qui aura lieu à la **salle des quatre vents : 20, rue de la République à Montpellier, du 22 septembre au 3 octobre inclus** est un peu la vôtre, nous devons tous valoriser pour les enfants, avec les artistes de notre pays cévenol et les scientifiques amis et amoureux de ce terroir, dévoiler les secrets de la VIS, avec son ambiance de couleurs, ses créations ancestrales, ses valeurs liées à nos racines ou tout simplement enfanter la VIE...

Roger Boniface

Président de l'A.D.E.S.V. à St-Bauzille de Putois.

Ce dimanche 24 mai, St Bauzille eut l'honneur du 50ème grand prix Midi Libre . Epreuve cycliste qui attire chaque année tous les amateurs du vélo, grands et petits, et tous ceux qui aiment cette ambiance particulière . La dernière des six étapes , conduisait les concurrents de Florac à Sète en passant par St Bauzille. Le soleil était au rendez vous ainsi que les coureurs qui ont fait preuve de ponctualité . Malgré l'horaire précoce de l'après-midi, bon nombre de St Bauzillois se sont pressés tout au long du parcours, arrivés par la route de Montoulieu et direction de St Martin de Londres . Certains ont fait le déplacement vers le col de la Cardonille espérant les apercevoir dans une allure plus ralentie . Ambiance de fête sur le parcours, klaxons, sirènes, véhicules multicolores aux enseignes publicitaires, la caravane passe précédée par des voitures anciennes de collection .

Les bras se tendent, les enfants avancent avec l'espoir que cette caravane soit généreuse . Des drapeaux, des casquettes "fluo" sont lancés, précipitation . Un tee-shirt là bas, ici un briquet, un jeu de cartes et des prospectus à foison . Les temps ont changé ce n'est plus comme avant où le spectacle faisait partie du décor . Le calme revient, la circulation très restreinte reste néanmoins ouverte, quelques véhicules de Midi Libre vendent leurs sachets publicitaires contenant le journal du jour et le programme du tour . Les minutes se font longues, très longues, on discute avec le voisin, on regarde sa montre, à quelle heure ils doivent passer?, vont-ils avoir du retard? .

L'activité périphérique de la course augmente peu à peu, les motards font stopper la circulation . La sono annonce les concurrents ; il y a un détaché, le jeune S. COMMESSO "Saeco" avec trois minutes d'avance sur le peloton qui depuis le col du Rédarés fait cavalier seul . Il débouche au carrefour de la Vierge enveloppé par une

multitude de véhicules et motos, à peine si l'on peut le distinguer . Trois minutes plus tard le peloton à son tour surgit et avec l'angle droit du carrefour de la Vierge s'étire en file indienne sur le chemin neuf à vive allure . Evénement mis a profit par le coureur L. FIORONI "Mobilvetta" qui tente à son tour une échappée . C'est sous cette



formation que les spectateurs du col de la Cardonille virent la course ; au col ,1er COMMESSO 2ème à 2'35" FIORONI et le peloton à 3,15" . Peloton qui a gravi ce col de front, sur les trois voies, d'un rythme aisé . Impossible d'en reconnaître un parmi ces 126 concurrents .

Seulement quelques minutes après, les abords du circuit étaient dépourvus de leurs spectateurs laissant place au soleil . Les passionnés de vélo ont pu suivre l'arrivée à la télé . Les deux échappés ont été rejoints par le peloton peu après Gignac et c'est le Français BROCHARD "Festina" qui remporte l'étape du jour au sommet du très dur Mont Saint Clair . Quand à la victoire du 50ème tour Midi Libre elle revient au Suisse DUFAUX "Festina" .

Le grand prix Midi Libre est souvent passé dans la région, quelquefois il a traversé St Bauzille . A ces occasions les jeunes de St Bauzille gravissaient la Cardonille en

vélo, c'était l'ancienne route, et ils le regardaient monter de la maison des cantonniers au sommet du col . Ils pouvaient ainsi profiter de la course pendant presque toute son ascension et du panorama . Il va de soi que le retour se faisait à la course .

Un vacancier pas comme les autres a séjourné plusieurs

Le Peloton qui a gravi le col de la Cardonille de front sur les trois voies . Impossible d'en reconnaître un parmi ces 126 concurrents

années à St Bauzille pour ses vacances, il s'agit du coureur Breton Francis PIPELIN qui a gagné le tour en 1958 .

St Bauzille a connu son champion. Si l'on parle cyclisme on ne peut pas oublier M. François BERENGUER qui fut un grand sportif de haut niveau. Aspirant-Professionnel à l'âge de

27 ans il a participé à diverses grandes courses comme : Paris / Montceau les Mines ou il termina 11ème , par deux fois le Dauphiné Libéré dont il fût une fois classé 14ème, quelquefois le tour Midi libre, le tour du sud ouest et d'autre classiques de ce genre.

Sélectionné dans l'équipe sud est sud comme remplaçant pour faire le tour de France, il ne l'a jamais couru.

Thierry CELIE



François BERENGUER

Etoile sportive

Textes de Frantz REBOUL



Voilà, la saison 1997/1998 terminée.

L'équipe Première, malgré un sursaut d'énergie n'a pu, pour un tout petit point, éviter la relégation en promotion de Première Division. Cette descente est due aux piètres rencontres du début de saison ou de nombreux joueurs par leurs absences répétées ont contribué à la perte des points qui manquent dans le décompte final. Espérons que la prochaine saison sera meilleure et souhaitons à tous de bonnes vacances.

La Réserve quant à elle, souvent sollicitée, termine à une honorable sixième place. Encore une fois ce sont des vétérans que nous viennent les plus belles satisfactions après une belle troisième place en championnat et une élimination imméritée en quart de finale de la coupe de l'Hérault.

Ecole de football

Cette année une dizaine de petits de moins de 6 ans ne pouvant être licenciés à un club du fait de leur jeune âge ont fréquenté assidûment tous les entraînements du mercredi. Cette école n'a pu fonctionner que grâce à la générosité des éducateurs et des parents. L'association gérant les subventions jeunesse et sports

dans le cadre de C.A.T.E. n'ayant pas cru bon de considérer le football comme un sport à part entière pouvant permettre à de jeunes enfants de s'exprimer dans le cadre du temps de l'enfant prônée depuis 1989 par les gouvernements successifs et le ministère de la jeunesse et des sports (à noter que cette subvention était allouée depuis 1992).

Malgré tout cela tout le monde s'est cotisé pour acheter le matériel nécessaire et tous ces jeunes ont pu en remerciement de leur assiduité se déplacer à Montpellier ou après une halte au Mac Donald, ils ont assisté au match de Première division contre Auxerre.

Il est regrettable cependant qu'à la prochaine rentrée si les C.A.T.E. ne révisent pas leur jugement qu'il sera impossible d'accueillir ces Petits les directives « assurances » de la jeunesse et sport et des Fédérations sportives étant très strictes à ce sujet là.

Football - Entente Jeunes

La saison de l'entente CAZILHAC - BRISSAC - SAINT-BAUZILLE - SUMENE vient de se terminer. D'abord un grand coup de chapeau aux Poussins de Nicolas qui terminent leur saison à la deuxième place de leur Poule après être resté invaincu pendant plus de 16 rencontres.

Les Benjamins qui opéraient

en championnat Gard / Lozère, après être sortis en tête de leur Poule qualificative, terminent deuxième au classement final. Les moins de 13 ans de Gilles terminent quant à eux à la dixième place d'un groupe qui les a emmenés tout le long de la saison à rencontrer de très bons clubs de la région de Lunel.

Les débutants ont participé à plusieurs plateaux tout le long de la saison. Ils étaient présents aux tournois de Lunel, Aniane, Sussargues, Ganges, Sumène, Baillargues, Gignac, Cournonterral et au rassemblement départemental organisé par le district à Lunel. Quatre victoires (dont une face à Montpellier Hérault et A.S.P.T.T. de la même ville). Un nul et une défaite. Disons bravo à ces jeunes poussins pour leur performance.

Les Poussins ont participé aux tournois de Sussargues - Lunel - Vailhauques - Aniane - Gignac - Camprieu - Ganges - Sumène en fin de saison. Les moins de 13 ans ont participé à celui de Vailhauques et se sont très bien comportés.

Les dirigeants, éducateurs les remercient pour leur assiduité, leur souhaitent d'excellentes vacances et leur donnent rendez-vous à la rentrée.

Nous ont quittés :
Le 11/2/98

Ludovic RICOME, membre fondateur et Joueur de l'Etoile Sportive.
Le 13/5/98

Gérard REY, 49 ans, très bon joueur dans les années 70.
Frantz REBOUL, au nom des joueurs et dirigeants de

Un mélange explosif : *rumeurs et silences*

Ça a commencé par une rumeur, il y a déjà pas mal de temps. La coupe du monde amènera des foules immenses à se rassembler, ce qui oblige les services de sécurité à prendre beaucoup de précautions. Notamment à Montpellier, autour de la Mosson. « Il paraît que... on dit que... » au moins pour cette période sensible « on » projetterait d'en écarter « certains » individus, voire « certaines familles à problème » et de les loger « provisoirement » (et parfois le provisoire dure longtemps), par exemple dans le canton de Ganges. Aï, aï, aï ! Bien sûr, Ganges, ce n'est pas St-Bauzille... mais quand même ! Et la rumeur a grandi, s'est ornée de fioritures, de broderies, de détails, fondés ou pas. Pourquoi pas ? Il n'y a pas de fumée sans feu pas vrai ? Alors ?... Heureusement que notre petit village « où il fait bon vivre » n'est pas concerné ! C'est encore une chance !... Encore que...

Et un beau jour, patatras ! Une pétition se met à circuler. Elle dit : « la mairie est en train de négocier la construction de 22 logements sociaux ainsi que 8 habitations en accession à la propriété au coeur de Saint-Bauzille... » Elle demande d'urgence « l'organisation d'une réunion publique sur ce projet. »

Cette construction se ferait en bordure du Chemin Neuf, ici même. Alerte sur toute la contrée. Les discussions ne s'animent pas partout, car beaucoup n'ont rien entendu mais sur la place du Christ, dans les cafés, dans les lieux de rencontre traditionnels. Des hypothèses s'échafaudent. Des questions se posent. Des inquiétudes se manifestent. Certains renseignements semblent donner quelques bases aux bruits qui courent. Qu'en est-il exactement ?

Devant l'inconnu, des

sentiments complexes, variés, commencent à s'exprimer. Est-il raisonnable d'accepter l'arrivée brutale d'une importante population « à problèmes » (environ 10 % de St-Bauzille ? Les structures scolaires sont-elles prêtes à la recevoir ? Comment ces nouveaux venus vont-ils êtres choisis ? Par qui ? Dans quelle proportion ? Si les « cas sociaux » augmentent les charges sociales du village, qui va payer ? Et, ici et là, quelques mots symboles échappent à tel ou tel, comme « étrangers », « arabes », etc. mêlant objections raisonnables et réactions de rejet excessives.

D'où, à l'inverse, des ripostes indignées : où sont la solidarité ? l'égalité ? la tolérance, le soutien aux plus démunis ? Un tract de contre-attaque est diffusé. Des gens qui, en temps normal, s'estiment, voire pensent et vivent en communion, se reprochent mutuellement des attitudes blessantes, s'apostrophent se fâchent. En résumé un bazar lamentable. Les conseillers municipaux eux-mêmes, sollicités par les uns et les autres, ont des informations ou des impressions variées et pas toujours concordantes. Où est la vérité dans tout ça ?

Seule, une mise au point claire et précise, par notre maire, à la fois sur les faits exacts et sur ses propres intentions, et dès le début de l'affaire aurait évité ce regrettable brouillamini. Enfin, le 12 juin, un communiqué est publié. Ce projet de logements sociaux ne sera donc pas réalisé dans l'immédiat tant que St-Bauzille n'aura pas de projet d'ensemble pour la commune. C'est à peu près ce qu'il est dit. Les rumeurs vont donc pour l'instant cesser et les humeurs se calmer. Ouf ! Reste un

certain malaise. Et les leçons à tirer de toute cette pénible aventure. A chacun d'y réfléchir.

Reste aussi à définir ce projet global dans la perspective duquel pourrait être envisagé dans l'avenir tel ou tel aménagement. C'est au Maire, en premier lieu, de faire des propositions concrètes avec son conseil municipal et d'informer, au fur et à mesure, la population qui l'a élu, dans une ambiance de collaboration, de clarté et de responsabilité, sans lesquelles il n'y a pas de confiance possible.

Jean SUZANNE

P.S. : Le Publiaire a reçu plusieurs textes de St-Bauzillois à propos de cette affaire exprimant des points de vue divers. Mais après avoir bien réfléchi, l'équipe a décidé de ne pas les publier afin de ne pas relancer une polémique qui n'a plus d'objet pour l'instant et qui doit plutôt laisser place à réflexion commune pour l'avenir.

MOTS CROISÉS Réponses

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

(Solution du E horizontal : CRAIE
Solution du G horizontal : SAINE)

E T A T C I V I L

N A I S S A N C E S

M A R I A G E S

BATAILLE DE LONGPREY Olivier
et LECOMTE Isabelle le 13.06.98

D E C E S

BERTRAND Adelin	le 14.05.98
VALETTE Robert	le 24.05.98
AFFRE Jean	le 20.06.98

Souvenir français

Le 30 janvier 1998 est décédé Marcel COULET. Ancien Combattant 39/45. Il était titulaire de la Croix de Guerre et Membre Bienfaiteur de notre association.

Le Souvenir renouvelle à toute sa famille ses sincères condoléances (attristées).

Le délégué Frantz REBOUL

SERVICE MEDICAL ET PHARMACEUTIQUE DE GARDE DIMANCHE ET JOURS FERIES 3^{ème} TRIMESTRE 1998

Dim. 19 juillet	DR SEGALA PH BANIOL	04.67.73.91.83 04.67.73.80.20
Dim. 26 juillet	DR TEHIO PH VALAT	04.67.73.81.32 04.67.73.84.15
Dim. 02 août	DR MONNEY PH BANIOL	04.67.81.32.84 04.67.73.80.20
Dim. 09 août	DR LAPORTE PH BRUN	04.67.73.85.52 04.67.73.70.05
samedi 15 août	DR MALAVIALLE PH SCHOENIG	04.67.81.31.34 04.67.81.35.60
Dim. 16 août	DR MALAVIALLE PH SCHOENIG	04.67.81.31.34 04.67.81.35.60
Dim. 23 août	DR DUPONT PH BOURREL	04.67.73.87.95 04.67.73.84.12
Dim. 30 août	DR DUCROS PH VALAT	04.60.73.83.31 04.67.73.84.15
Dim. 06 septembre	DR MORAGUES PH BOURREL	04.67.81.31.34 04.67.73.84.12
Dim. 13 septembre	DR RENAUD PH SCHOENIG	04.67.73.85.52 04.67.81.35.60
Dim. 20 septembre	DR LAVESQUE PH BRUN	04.67.73.66.73 04.67.73.70.05
Dim. 27 septembre	DR DUPONT PH BANIOL	04.67.73.87.95 04.67.73.80.20

Le Médecin de Garde le Dimanche assure le service du Samedi 12h au Lundi 9h
La Semaine qui suit, il assure les urgences **de nuits en cas d'absence** du médecin traitant.
La Pharmacie de Garde le Dimanche assure le service du Samedi 19h au Lundi 9h.

Présentation de l'Equipe du Publiaire

Le Publiaire est assuré par une équipe de plusieurs personnes issues de différents milieux, tendances, caractères, qui essaient de travailler ensemble dans le respect de tous.

En voici la liste, avec la fonction que chacun y exerce.

Jean BRESSON :	rédacteur
Michèle BRUN :	rédactrice
Thierry CELIÉ :	trésorier et rédacteur en chef
Jacques DEFLEUR :	rédacteur
Jacques JAMAIN :	rédacteur et correcteur
Daniel GIRARD :	responsable des communications
Bruno GRANIER :	secrétaire, rédacteur et illustrateur
Huguette SUZANNE :	trésorière adjointe
Jean SUZANNE :	président, rédacteur, illustrateur, secrétaire
Josette THÉRON :	rédactrice
Noureddine ZOUAOUI :	rédacteur

***Nota :** Toute personne ayant connaissance de la réussite d'un de nos jeunes à un diplôme, examen, concours ... , et qui désire le voir cité dans notre prochain numéro, est priée de contacter un membre du journal (avant le 15 septembre) pour nous permettre d'en dresser une liste aussi complète que possible*

POUR QUE VIVE LE PUBLIAIRE

NOM :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

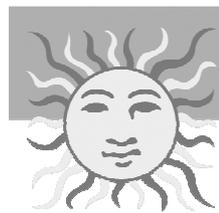


Je soutiens le Publiaire et je contribue à son action en versant la somme de:

Lo Publiaire C.C.P. N°25278 X MONTPELLIER

Date :

Protection solaire



De la renaissance au XIX^e siècle, la pâleur du visage diaphane était un signe d'élégance et de raffinement. Ce n'est qu'à partir de 1936, avec l'apparition des congés payés, que la mode s'est inversée. Aujourd'hui, le bronzage est synonyme de vacances, de voyages, de séduction. Mais le bronzage à outrance perd chaque année des adeptes qui préfèrent bronzer intelligemment : hâler en paix et en douceur.

Sous l'effet des rayonnements solaires, la peau possède deux moyens de défense : la barrière cornée et la barrière pigmentaire.

- un jeune enfant brûlera plus vite qu'un adulte, sa peau présentant jusqu'à 8 ou 9 ans une certaine immaturité.

- un individu à la peau mate ou noire ne brûlera pas contrairement à celui de carnation laiteuse.

De nombreuses personnes, malgré les recommandations des dermatologues abusent des bains de soleil : les risques encourus sont parfois graves et irréversibles.

① Les effets visibles sont le coup de soleil superficiel provoqué par les U.V.A. et la brûlure de l'épiderme par les U.V.B. après quelques heures d'exposition.

② Les altérations profondes sont plus tardives : vieillissement cutané : taches, rides, manque d'élasticité de la peau, cataracte.

Le système génétique peut aussi être touché et le système d'autodéfense saturé : certaines cellules meurent, d'autres cellules de type différent, apparaissent pouvant évoluer 15 ou 20 ans plus tard en carcinomes ou mélanomes, ces cancers ne survenant pas forcément dans les zones exposées au soleil.

La protection solaire commence par une protection vestimentaire mais évidemment vous ne bronzez pas en gardant vos vêtements. D'où l'artifice de produits cosmétiques : crèmes, laits, gels... lesquels

contiennent un filtre d'indice plus ou moins élevé, des pièges à radicaux libres, substances antioxydantes pour renforcer les défenses enzymatiques et éviter le vieillissement cutané, des éléments hydratants et nutritifs.

La protection interne est recommandée à ceux qui systématiquement ont des réactions chroniques à l'exposition au soleil. Les produits administrés à doses alimentaires doivent être absorbés plusieurs semaines avant et sont d'origine végétale : le bêta carotène de la carotte.

Protection interne ou produits auto-bronzants, donnant bonne mine après leur application et ce durant quelques jours ne suppléent pas à la protection au moment de l'exposition mais la complètent.

Sur les brûlures solaires ne pas appliquer de corps gras mais plutôt des compresses humides, des bains frais, des solutions aqueuses ou des émulsions contenant des principes anti-inflammatoires, cicatrisants, hydratants, nutritifs ainsi que collagène ou élastine pour restaurer l'élasticité.

En conclusion, préventivement :

- éviter l'exposition intensive entre 12 et 16 heures.

- se méfier de l'altitude, de la couverture nuageuse, de la réflexion de l'eau et du sable.

- ne pas s'exposer, si prise concomitante de certains médicaments phototoxiques.

La plus grande prudence s'impose chez les jeunes enfants qui doivent garder chapeau, tee-shirt, lunettes de soleil, boire souvent et chez qui on doit renouveler l'application d'écran solaire d'indice élevé.

Garder à l'esprit que les rayons les plus dangereux sont les U.V. non responsables de la sensation de chaleur cependant.

Michelle BRUN

Poète en Herbe par

Josette Foulquier

Mariage

Un dragon rouge

Et une pie se promenaient

Vers bois joli

Et comme ils ne se quittaient

Pas des yeux

Ils tombèrent vite amoureux

Alors ils se dirent tout feu tout flamme

Devenons mari et femme

Ils firent un beau mariage

Et le corbeau fou de rage

Qui voulait la pie en mariage

S'en retourna dans sa cage

Et à l'heure qu'il est

Si ce n'est publié

Les grands-pères racontent :

Un dragon rouge et une pie

Se promenaient vers bois joli...

L'eau douce

Je suis douce, douce, douce

Tandis que toi

Tu es salée

J'ai de la mousse, mousse, mousse

Tandis que toi

Tu as des rochers.

Je suis rousse, rousse, rousse

Tandis que toi

Tu es nacrée

Tu es peut-être douce, mousse, rousse

Je suis peut-être salée, rocher, nacrée

Mais toi tu n'as que des goujons qui

Tournent en rond

Moi j'ai des pieuvres, des dauphins

Les requins ainsi que des sous-marins

Et je m'étends loin, bien et avec soin.