

LOU LANTERNIN



revue
du
Val d'Entraunes

dans ce numéro :

LEGENDE JESU MARIO !
LES NOUVEAUX AGRICULTEURS
SKI DE RANDONNEE
INFORMATIONS LOCALES

SAINT-MARTIN
D'ENTRAUNES :

La
Saint
Barnabé



LOU LANTERNIN

MARS/AVRIL 1979

N° 3

Revue publiée
par l'Académie du Val d'Entraunes
(Alpes-Maritimes)



Fondateur : Albert Tardieu

Ont collaboré à ce numéro: Denis Andreis,
Edouard Campo, Maurice Chapelle, Daniel
et Mireille Ferran, Georgette Gilloux,
Monique Jusbert, René Liautaud, Berna-
dette Manigaud, Joséphine Ollivier,
Albert Tardieu, Pierre Tardieu.

Trésorière : Yvonne Payan
Secrétaire : Suzanne Teilhol
Publicité : Eliane Gilloux

sommaire

Editorial par Albert Tardieu	1
Traditions : LA SAINT BARNABE par Denis Andreis	2
Les trésors du Val : EXPOSITIONS	7
Légendes : JESU MARIO ! par René Liautaud	8
Interview : LES NOUVEAUX AGRICULTEURS D'ESTENC	14
PROMENADE GEOLOGIQUE Col de Pal par Maurice Chapelle	21
SKI DE RANDONNEE Les fiches/itinéraires de Pierre Tardieu	22
LA GAZETTE DU VAL	25

Responsable de la publication :
Jean Toche
Dépôt légal : 1er trimestre 1979
Imprimerie Flash Plan/Cachan



C'est le nom que prendra cette classique, dernière "nouveau-né" parmi les réjouissances qui s'inscrivent dans le cadre toujours grandissant des festivités de notre vallée.

Proposée par le facteur qui dessert Châteauneuf-d'Entraunes ("Ali" pour nous tous), l'idée de cette manifestation a grandi et pris forme grâce au travail de toute l'équipe qui anime notre village.

De plus, nous avons été grandement encouragés par les contacts pris dans la vallée, en particulier l'accueil chaleureux que nous a réservé le comité des fêtes d'Entraunes.

Cette course sera ouverte à tous, sportifs confirmés comme débutants quels qu'ils soient, qui aimeraient pratiquer un sport sain et vivifiant le long d'une jolie vallée à travers les paysages magnifiques dont la nature a doté la haute vallée du Var.

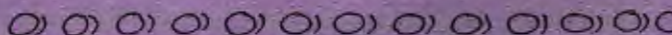
Elle devrait permettre de resserrer les liens d'amitié qui unissent nos villages, en effet le départ sera donné le dimanche 29 juillet à 10h30 depuis Entraunes. Les concurrents passeront par Saint-Martin, puis par le hameau des Filleuls, rejoindront Villeneuve-d'Entraunes, de là un dernier effort les amènera à Châteauneuf en passant par Bantes.

A l'arrivée à Châteauneuf, les sportifs auront la possibilité de prendre un repas et pourront profiter -si le coeur leur en dit- des réjouissances qui se dérouleront le jour même dans le village dont on célébrera la fête.

Sur le plan technique, nous avons obtenu la participation de l'ASPII de Nice, que nous remercions au passage. Nous espérons aussi que cette épreuve puisse être patronnée par Nice-Matin.

Il nous reste à féliciter "Ali" pour son idée et son dévouement, remercier tous ceux qui nous apportent leur concours et souhaiter que la course plaise à tous, ce qui nous encouragerait à persévérer en étoffant de plus en plus les réjouissances offertes par la vallée comme tous nos amis sont en droit de l'espérer.

Edouard Campo (Damiano)



Les commerçants qui souhaitent devenir dépositaires de notre revue sont invités à prendre contact avec Mme Yvonne Payan 06470 Entraunes.



Per respoundre as souets e vus de mai d'un entrounenc que remerciou de tout moun couor. Voulou reprendre aqui soto l'obro de sauvetaji de nouostre parla qu'aviou entrepresso dins lou premie numero d'aquèu journa. Uno mario maladio que m'a garsa au souo desempuis jun m'a coustrech de faire la passo dou n^o 2.

Denant de vous douna plu luënc uno outro lessoun de gramatico coumo dioun à hioro. Voudriou vous faire lieje un "texte" de "Xavier" de Fourvières publico en prouvensau dins sa "Gramatico prouvensalo", aqueu libre m'a bènajua per cou-difia nouostre patois. Vequi aquel escrich :

"Per vautres de nouostro valau et per vous tamben de las valaus vesinos, voulou prouva après tant d'autres de faire un pichoun còucaren pour rendre son renom à nouostre bèu pehis et per vous ajua si aco èro nessessari a garda la fierta de nouostro terro et de nouostre bèu parla e temben de n'ave crento jamai e en luëc de nouostro ourijino pehisano. Es per y avendre que coumensou a bardi dins l'iero as catre vents de nouostros cimos aqui ente cadun là pouigue respira la vertu de nouostre patois. Esperou bèn que d'autres vendran s'apountela ame iou en aquel obro.

"Sabès vous cha pa creire aquelous que per vanita, interès ou bestisa vai saupre per qu'aure outro rasoun vous dion que nouostro patois es qu'un mari jargoun just bouon per lous pastres et lous pehisanas lourts e ignourents. Per que an viscu dins lou tens ici en'aut es velous nouostres anciens que jout après jout an fustia, cisela e pouli nouostre patois.

"Lous mots que dièn encui venoun de tant luënc que se pouo pa dire. En aquèu tens tout lou mounde parlavo aquelo memo lengo, riches, paures, nobles e reis, troubadous e ignourents. Aco bèn denant que lou Frances que las gens dou Nord nous an impousa plu tart siegue.

"Nouostres vieis an fach voustro bello lengo en meme tens qu'an fertilisa la pauro terro soubinouo a fouorso de travail, de suou e de passienso e de tens en la virant et en la revirant."

Albert Tardieu



LA SAINT BARNABÉ

par Denis Andreis

"...depuis un tems immémorial il a été de coutume dans ce lieu que les Sieurs consuls annuels ont fait une collecte de deux picotins blé froment pour chaque habitant, duquel blé il est fait du pain qui est béni toutes les années le jour de la fête de Saint Barnabé Patron de ce dit lieu, dans le désert où existe la chapelle bâtie à l'honneur de ce Saint par ladite communauté depuis un tems immémorial, et ensuite ledit pain distribué à toute personne venante par lesdits Sieurs consuls."

C'est en ces termes que Jean François Raynaud, consul de Saint-Martin-d'Entraunes définissait le 14 mai 1775 devant le Conseil de cette communauté la fête patronale du lieu, célébrée tous les 11 juin. La tradition a perduré et le festin de la Saint Barnabé reste l'une des manifestations les plus connues du Val d'Entraunes où il ouvre le cycle des festivités d'été.

Les origines de la dévotion portée au disciple de Saint-Paul sont particulièrement obscures : tout au plus sait-on qu'elle est moyenâgeuse et peut-on remarquer avec Canestrier qu'il passait pour avoir un pouvoir guérisseur auprès des goutteux et des boiteux (1). La procession organisée le jour de la fête et qui menait jadis Saint-Martinois et habitants des villages voisins, groupés derrière le buste en bois doré du saint, de l'église paroissiale jusqu'au plateau portant son nom n'est pas un phénomène exceptionnel : elle se rattache à l'ensemble des roumérages dont le Comté de Nice et la Provence orientale, pour ne pas quitter le cadre régional, offrent maints autres exemples. Le festin lui-même dispose par contre d'un site majestueux avec en toile de fond le volume puissant des Aiguilles de Pelens dont les pointes acérées déchirent un ciel d'azur et au premier plan, autour de la chapelle, un plateau qu'ombragent les mélèzes et que couvre, quand nature le veut, un parterre de boutons d'or cependant que cinq cent mètres en contrebas la vallée du Var, offerte au regard, constitue le dernier volet de ce triptyque grandiose.

Sans prétendre jeter quelque lumière sur les origines mystérieuses de la fête patronale, essayons, en exploitant au mieux les quelques documents que nous avons pu découvrir dans les Archives communales de Saint-Martin, d'examiner quelques éléments de son organisation aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles (2).

L'organisation de la fête

Le texte cité ci-dessus nous apprend que sous l'Ancien Régime ce sont les consuls de la communauté qui étaient les principaux responsables du déroulement de la Saint Barnabé. Ces consuls étaient des magistrats désignés pour un an selon des procédures dont nous ignorons le détail dans le cas de Saint-Martin. Au nombre de deux jusqu'en 1775 (un seul par la suite) et généralement choisis parmi les habitants les plus riches, ils dirigeaient l'administration municipale pendant la durée de leurs fonctions.

La délibération du 12 juin 1678 nous apprend que c'est à cette date que le Conseil Général, réunion ouverte en principe à tous les chefs de famille, leur confia la charge de la fête patronale. Que les premières autorités du lieu aient en mains l'organisation d'une manifestation engageant l'ensemble de la communauté paraît tout à fait logique. Or dans les années suivantes nous avons la preuve qu'au moins par deux fois les consuls annuels tentèrent d'échapper à cette responsabilité. C'est le sens de la demande d'Antoine Coste et d'Honoré Ginieis le 1^{er} juillet 1696 : "attendu que les grandes occupations qu'ils ont pour les affaires de la communauté, il leur reste presque impossible de faire les fonctions nécessaires...", puis de celle, en des termes similaires, de Jacques Autheman et de Jean Antoine Arnaud le 21 juin 1699. Les magistrats souhaitent chaque fois que l'on pourvoie à leur remplacement.

Aucune suite ne fut donnée à ces requêtes. En 1696, le Conseil Général répondit que les consuls ne pouvaient être relevés de leurs obligations que dans la mesure où des particuliers accepteraient de les remplir à leur

il y a trois siècles...

(1) Paul Canestrier, Fête populaire et tradition religieuse en pays niçois, Serre éditeur, 1978, p.137.

(2) Archives Communales, Saint-Martin-d'Entraunes, non classées. Les documents utilisés sont les délibérations du Conseil dont les plus anciennes remontent à 1658. Pour les extraits cités dans le texte, nous avons respecté l'orthographe d'époque.

place faute de quoi ils devraient "faire toutes les fonctions à cet égard ainsi que leurs entécesseurs en l'office ont fait...". En 1699 aucune réponse n'est même fournie ! Il semble bien donc que l'organisation de la fête ne provoquait ni vocations ni empressement de la part de ceux qui en étaient chargés... Pourquoi ces refus, cette fuite devant les responsabilités ? C'est qu'à y regarder de près cette organisation n'était pas tâche de tout repos.

La collecte du blé

Dans le document cité en introduction, Jean François Raynaud rappelle qu'il est de tradition de distribuer le pain béni aux personnes ayant accompli la procession et participant à la célébration de la Saint Barnabé. Ceci en souvenir de la légende voulant que le saint, épuisé par un long voyage et s'étant assoupi au pied des Aiguilles, fût réveillé par de jeunes filles du lieu qui le rassa-sièrent d'une miche odorante.

L'habitude était que les chefs de famille saint martinois fournissent une certaine quantité de céréales afin de réunir la matière première indispensable à cette distribution. Selon le vocabulaire d'époque, cette opération est nommée indifféremment "collette" ou "cueillette" (XVIIe), "aumone" ou "collecte" (XVIIIe) et la contribution exigée de chacun paraît avoir variée dans le temps.

La délibération du 12 juin 1678, prise donc au lendemain même de la fête (et, qui sait, à l'occasion de problèmes survenus au cours de celle-ci ?), porte que "chaque chef de maison sera obligé de donner un panal bled" (3). Quelques années plus tard, le 12 octobre 1687, le Conseil Général "ordonne qu'on augmentera la taxe... de demy panal bled pour particulier", c'est dire que la voilà passée à un panal et demi. En 1775 elle était fixée à deux picotins ce qui traduit donc une nouvelle augmentation à propos de laquelle Jean François Raynaud fournit quelques précisions dans la suite de son exposé : "depuis plus de quarante ans ladite aumone a été portée à deux panals ou soit picotins pour chaque chef de maison, attendu qu'il s'est perdu beaucoup d'habitants dans ce lieu et que de l'autre côté la dévotion de ce Saint s'est plus accrue et a attiré plus de monde le jour de sa fête...". Si l'on en croit le consul, la hausse remonterait donc aux années 1730-1735 et s'expliquerait par le succès de la Saint Barnabé ainsi que par une diminution des effectifs de la communauté, indication fort intéressante mais dont il nous est pour l'instant impossible d'établir la véracité.

LES AIGUILLES DE PELENS

Sussis, Prapelet, Saint Barnabé, Chastelonnette et le col des Champs encerclent à une distance respectueuse l'imposant massif rocheux des Aiguilles de Pelens qui leur sert de pivot. Longtemps réputée inaccessible, la Grande Aiguille fut pourtant vaincue le 16 août 1905 par le chevalier Victor de Cessole et ses compagnons : Brossé, Plent et Bernart. On trouvera l'intéressant récit de cette ascension relaté par Gérard Coletta dans le n° 2/3 de la revue "Mercantour".

Toujours est-il qu'il semble bien que cette collecte posait quelques problèmes et que certains habitants tentaient de s'y soustraire, à preuve les peines prévues dans chaque délibération contre d'éventuels récalcitrants. Dès 1678 le Conseil indique que "les remittants seront contraints par justice et la communauté leur baillera un escu", formule reprise en 1687. En 1775, il est simplement prévu de "forcer tous les résistants par toutes les voyes de justice", le montant de l'amende n'étant pas précisé. Par contre les conseillers soulignent bien qu'il s'agit de "deux picotins blé froment", Jean François Raynaud

s'étant plaint de divers particuliers "qui ne donnent que du mauvais grain..."

La constante répétition de ces mesures répressives témoigne sans doute de leur inefficacité face aux tentatives pour échapper à l'aumône ou pour frauder sur la qualité de la marchandise. N'en jetons pas trop vite la pierre à nos ancêtres : dans ce pays pauvre dont la seule richesse était la terre, il se peut bien, qu'au moins les années de mauvaises récoltes, le versement exigé par la communauté représentait une réelle charge pour certains foyers d'autant qu'il se situe en pleine période de soudure. On commence néanmoins à mieux saisir les réticences manifestées par les consuls !

La donne du pain

La distribution des pains bénits sur le plateau, immédiatement après la célébration de la messe, était aussi source de difficultés. En 1775 déjà, Raynaud parle "des reproches que le public peut... faire par rapport à la distribution dudit pain..."

Le Conseil du 27 juin 1777 apporte à ce sujet des précisions encore plus instructives. Les participants se plaignent de "la cacaffonie et des troubles qui se rencontrent toutes les années pour la même distribution" et se fixent pour but d'y mettre fin. Pour ce, ils se rallient à la proposition du consul Antoine Grac "de faire un enclos avec des planches pour y enfermer tous ceux qui se trouvent audit désert le jour de la fête dudit saint, pour faire plus facilement la distribution de pain." Moyen radical entériné séance tenante par les conseillers qui décident "de faire faire pareillement le susdit enclos de la contenance de quarante pans environ au quarré pour l'usage de la distribution du pain" (4). Ils délèguent l'un des leurs Joseph Autheman, "homme entendu en ces sortes de choses" pour diriger les travaux (ainsi que d'autres ayant trait à la réfection de la chapelle) "par le moyen des hommes qu'il choisira à tour de rôle", la communauté fournissant par ailleurs le bois de mélèze nécessaire.



La messe
devant la chapelle

(3) Le panal ou picotin, mesure de capacité ancienne, est généralement évalué à 2,5 litres.

(4) Le pan est une ancienne mesure de longueur égale à près de 25 centimètres. L'enclos envisagé aurait donc mesuré environ dix mètres de côté.

On ne sait si cet ouvrage fut effectivement réalisé, mais sa simple conception suffit à témoigner de l'indiscipline toujours recommencée des participants au festin et des problèmes que pouvaient rencontrer les personnes chargées de la distribution, les consuls en l'occurrence. Dès lors il n'y a plus lieu de s'interroger sur les raisons du manque d'empressement de ceux-ci à remplir leurs fonctions "quant à la cueillette et donne du jour de Saint Barnabé". Il est même significatif de remarquer que la plupart des délibérations que nous avons utilisées (celles de 1678, 1696, 1699, 1777) sont prises fin juin ou début juillet, sans doute au lendemain de fêtes qui avaient été particulièrement "chaudes" ! En 1775, Jean François Raynaud, plus prudent sans doute (ou rencontrant des difficultés dans la perception de l'aumône ?), s'il amenait la question devant le Conseil dès le 14 mai, souhaitait de toute évidence faire préciser officiellement par celui-ci les pouvoirs qui étaient les siens et les obligations des particuliers afin de mener au mieux la difficile entreprise qui lui était échue...

Le passé a quelquefois des clins d'oeil malicieux. Et à l'évocation des bousculades des temps anciens que nous venons de faire se superpose irrésistiblement l'image de nos édiles actuels, bien souvent débordés eux aussi par la mêlée anarchique de leurs contemporains, et qui ont souhaité plus d'une fois disposer de quelque moyen pour canaliser la foule avide de partager le pain béni... Une preuve s'il en était besoin que la nature humaine a des traits éternels et qu'il n'est rien de bien neuf, même sous le soleil du Plateau.

Et pourtant la Saint Barnabé a bien changé. Expression d'une civilisation rurale elle a du, pour se perpétuer, se plier à des changements inhérents à notre époque industrielle et urbaine. La fête patronale prend désormais des libertés avec le calendrier liturgique et, à l'image de ses paroissiens, le Saint s'est motorisé pour gravir les pentes qui conduisent à l'antique chapelle. L'aumône a disparu, laissant place à une contribution volontaire et non tarifée des Saint-Martinois (qui seraient bien en peine de fournir du blé !), perçue par deux représentants du Conseil Municipal qui prennent ainsi la suite des consuls de jadis de même que leurs collègues qui, après l'office, distribuent le pain. Mais dans l'organisation d'ensemble du festin le rôle des autorités communales apparaît très secondaire par rapport à celui du Comité des Fêtes et Loisirs d'autant que ce dernier est devenu depuis deux ans une association tout à fait structurée.

Autant de métamorphoses qui sont conditions de survie. Mais n'importe : avec ses permanences, avec ses mutations, avec son cadre magnifique, avec la profondeur humaine que lui confèrent des siècles d'existence, la Saint Barnabé reste une bien belle fête. Ne manquez pas la prochaine !

Denis Andreis

LES TRÉSORS DU VAL

Poursuivant son programme de restauration et d'animation culturelle, l'équipe du Palais Lascaris, sous l'impulsion de Luc Thévenon, nous a proposé deux remarquables expositions.

Les Calendes de Noël et la Naissance dans la Haute Vallée du Var

(Guillaumes, décembre 1978/janvier 1979)

Dans les salles d'exposition de la mairie de Guillaumes, lieu fort efficace par sa simplicité et sa clarté, deux ensembles d'éléments nous étaient proposés sur le thème de la Nativité :

● La Nativité et les thèmes religieux voisins, vus à travers 40 reproductions en couleur d'oeuvres d'art provenant de plusieurs communes des Alpes-Maritimes, auxquelles s'ajoutaient santons et crèches provençale et niçoise. Des notices très précises accompagnaient chaque sujet.

● La Naissance avec la présentation, très réussie, d'une chambre du Haut-Var reconstituée grâce aux objets prêtés par les habitants de la vallée. Etonnement de ces mêmes habitants qui redécouvraient "leur" chambre au musée ! Tous ces objets, témoins d'un passé disparu, mais pas si lointain, reprenaient en quelque sorte la parole le temps d'une exposition. Magie nécessaire de la transfiguration théâtrale qui aide à prendre conscience de la valeur culturelle de ces objets pour éviter leur disparition.

Pour plus de précisions, on se reportera au précieux catalogue de l'exposition réalisé par Luc Thévenon qui réunit d'intéressantes informations ou documents sur le Haut-Var ainsi qu'une très complète bibliographie.

1 Palais Lascaris, musée des Arts et Traditions Populaires Régionaux, 15 rue Droite, Nice

Nous nous proposons dans nos prochains numéros de faire l'analyse détaillée des oeuvres d'art de la vallée.



Repas chez Simon le Pharisien, Joseph A. de Castellane

Peinture et sculpture au XVIIe siècle dans les Alpes-Maritimes

(Palais Lascaris, 9 février/23 avril 1979)

Nous avons annoncé cette exposition dans le numéro précédent à propos de trois tableaux de l'église d'Entraunes qui devaient y participer après restauration. Travail de restauration remarquable qui a fait réapparaître un personnage effacé en bas à gauche du "Couronnement de la Vierge".

"Grand succès pour cette exposition, nous écrit René Liataud, beaucoup de monde à l'inauguration. Succès aussi pour les trois tableaux d'Entraunes, au sujet desquels nous avons entendu de bien flatteuses appréciations. En arrivant la vue est saisie par l'harmonie des couleurs et des formes du "Repas chez Simon le Pharisien".

Avec cette exposition essentielle, grâce aux recherches du Palais Lascaris, nous en saurons beaucoup plus sur Joseph André de Castellane, peintre dont on ne connaît qu'une douzaine d'oeuvres (sur ce nombre cinq ou six appartiennent à l'église d'Entraunes).

A l'occasion de cette exposition, Luc Thévenon publie également un catalogue très documenté.

Comme presque partout en France, le folklore du Val d'Entraunes fourmille de démons, magiciens ou sorcières. L'on y parle aussi de méchants seigneurs et de saints bien-faisants. Ces récits, rarement évoqués de nos jours, alimentaient les "salons d'hiver", -ces rassemblements dans les étables (pour profiter de la chaleur des bestiaux)- à l'occasion d'interminables veillées.

La plupart paraissent redites ou plagiats et, raisonnablement, l'on peut admettre que beaucoup proviennent d'apports extérieurs par livres ou voyageurs. Il n'en demeure pas moins que nombre d'esprits de la région semblaient considérer comme possibles les prouesses décrites dans le "Grand Albert", dont les recettes, disait-on, donnaient tous pouvoirs sur hommes et choses.

N'assurait-on pas à Entraunes, vers la fin du siècle dernier, que Gipetto et quelques autres pouvaient, à leur convenance, agir sur la marche des orages ou, plus simplement, remonter de l'eau du Var dans des paniers à fumier, presque à claire-voie.

L'histoire rapportée ci-dessous, qui n'a rien d'original, semble néanmoins appartenir au folklore du Haut-Var puisque, en divers lieux, on croyait à sa véracité.

Entraunois et Saint-Martinois ne situaient pas l'affaire au même endroit, ni à la même époque et lui prêtaient des protagonistes différents, mais s'accordaient sur la conclusion. N'était-ce pas l'essentiel ?

Il s'agit encore d'un "prodige", comme dans "L'Estrop", rapporté dans le n° 1 de Lou Lanternin.

JESU MARIO!

Légende
adaptée et traduite
par
René Liautaud
d'après les cahiers
de
Joseph Gilloux

Entraunois et Saint-Martinois ne sont pas d'accord pour l'endroit. Les premiers parlent de Chastelonnnette et même du Tiouré. Les autres assurent que tout se passa à Prapelet. N'allez pas croire que les uns ou les autres sont menteurs. Ce que content les Tavans, -c'est le sobriquet des Saint-Martinois-, se serait passé il y a plus de deux cents ans. Pour les Limaciés, -comme on dit des Entraunois-, la chose remonterait à un peu plus de cent ans. Dans ces conditions, ce qui était vrai pour les uns peut l'être pour les autres.



Entrounencs e San-Martinencs soun pas d'acor pèr l'endré. Lous premiés parloun de Chastelounetto, e memé dou Tiouré. Lous autres assuroun que tout sés passa en Prapelé. Anès pas creire que lous uns ou lous autres soun mensoungiés. Se que contoun, lous Tavans, -es lou sobriquet dous San-Martinencs-, se sarié passa li a mai de dous cent ans. Per lous Limaciés, -couma se di das Entrounencs-, la cauvo remountarié à gaire mai de cent ans. Dins aquelos coundiciouns, ce qu'èra verai per lous uns, pouò l'estre per lous autres.

Le Saint-Martinois, comme l'Entraunois, rentraient, chacun, de la foire, le premier de Colmars, l'autre de Guillaumes.

La journée s'était bien passée et l'un comme l'autre avaient beaucoup bu. Ce qui leur arrivait rarement. Il faut dire que l'un comme l'autre étaient pauvres. De vin, on n'en buvait pas à la maison, sauf, peut-être, le jour de Noël et celui de la fête du pays. Le reste du temps, homme, femme, enfants, se contentaient de boire de l'eau, de la bonne eau de source qui ne fait jamais tourner la tête.

A cent ans de distance, le Saint-Martinois comme l'Entraunois revenaient contents : ils avaient bien vendu leurs moutons et rapportaient bon nombre de pièces dissimulées dans la ceinture. Assez pour payer les contributions et, peut-être, acheter un petit âne. Comme ils approchaient de la maison, nos hommes, qui s'étaient levés avant l'aube et avaient vagabondé tout le jour, commençaient à sentir la fatigue.



Le Saint-Martinois arrivait près de Prapelet quand il entendit rire et chanter dans un pré, un pré bien placé, bien joli, bien plan, mais sans cabanon.
- Qui cela peut-il être ? se demanda le Tavan, quittant le chemin pour aller voir. Ils étaient une bonne vingtaine autour d'une grande table, qui mangeaient, buvaient, riaient, parlaient fort. Une vingtaine de personnes heureuses, sans souci, qui avaient l'air de trouver la vie bien belle.

Le Saint-Martinois n'avait jamais tant vu de mangeaille ni de bouteilles. Des bouteilles de toutes sortes et de toutes grosseurs. Sur la table, les assiettes, les plats et les verres, -des verres aussi gros que des clochettes-, brillaient comme de l'or.

- Chaque verre doit contenir une demipinte, se dit le Saint-Martinois.

Comme, pour mieux voir, il s'approchait, il manqua tomber sur une pierre et fit du bruit.

Alors les autres le regardèrent et celui qui semblait le chef dit :

- Viens, brave homme, viens boire à notre santé !



Remontant de Guillaumes cent ans plus tard, l'Entraunois arriva à Saint-Martin. Comme il voulait aller au Bourguet, le plus court était de passer par Chastelonne, puis descendre à Sauche (1).

Lou San-Martinenc, coumo l'Entrounenc, se recampavoun, cadun, de la fiero, lou premié, de Colmars, l'autre de Guillaumes.

La journau s'èra bèn passau e l'un couma l'autre avioun bèn begu. Ce que lous arrivava raramen. Fòu dire que l'un couma l'autre èroun paures. De vin, s'en bivio pas à l'oustau, sof, belèu, lou jou de novè e aquèu de la festa dou país. Lou resta dou tèn, ome, frema, enfans, se countentavoun de béure d'aiga, de bouono aigo de sourça que fai jamai vira la testo.

A cent ans de distènço, lou San Martinenc coumo l'Entrounenc revenioun countèn : avioun bèn vendu lous moutouns e s'aduioun pas mau de pècos, escounduos dins la taiòlo. Proun pèr paga las countribuciouns e, belèu, croumpa un pichoun ai. Coumo s'aprouchavoun de l'oustau, nouostres omes, que s'èroun levas avan l'aubo e avioun viroulia tou lou jou, coumençavoun a senti la fatigo.



Lou San-Martinenc arrivava prochi de Prapelé coura entendèt riré e chanta dins un pra, un pra bèn plaça, bèn pouli, bèn clouòt, ma sènsa cabana.
- Qu pouò estre ? se demandèt lou Tavan, en quitan lou chamin pèr ana vèire. Li èroun uno bouono vinteno outour d'uno grando taulo, que mangeavoun, buvioun, rioun, parlavoun fouòrt. Uno vinteno de gèns erous, sènsa souci, qu'avioun l'èr de trouva la vido bèn bèlo.



Marche et marche encore, il était bien minuit lorsque, au clair de lune, il vit les toits de Chastelounette.

Mais il vit, en même temps, quelque chose qui l'étonna : dans le grand pré, avant d'entamer la descente, des gens mangeaient et buvaient, tous assis dans l'herbe.

- Ce doivent être des pâtres, se dit le Limacié. Mais que font-ils à cette heure. Il semble qu'ils n'ont pas de chiens. Alors ce ne sont pas des pâtres.

Un peu inquiet, il s'était arrêté pour mieux regarder : un parlait, les autres écoutaient. Mais l'Entraunois n'entendait rien de ce qui se disait et se demandait :
- Savoir d'où ils viennent ?

Il hésitait à s'avancer lorsque quelqu'un le vit et cria :

- Viens boire "un coup", l'ami!

L'Entraunois ne se fit pas davantage prier.



Bien placé, le Saint-Martinois s'émerveillait toujours. Il écoutait bien, mais comprenait peu de ce qu'il entendait.

- Comment t'appelles-tu ? lui demanda-t-on.

Il fut prompt à répondre :

- Je suis un Payan (2).

Alors, les conversations s'arrêtèrent.

- Comment as-tu dit ?

- Je suis un Payan.

- Il a dit qu'il est un païen, dit l'un, en tendant le bras pour lui serrer la main.

- C'est un païen, dirent d'autres, s'avançant vers le Saint-Martinois qui commençait d'avoir peur et se disait :



Lou San-Martinenc avio jamai tan vist ç manjuco e de boutelhos. De boutelhos de touto sorto e de touto groussou. Sus la taulo, las assietos, lous plats e lous vères, -de vères tant gros que de campanetos-, brilhaoun coumo l'or.

- Cadun das vères déu teni miéja pinto, se diguèt lou San-Martinenc.

Coumo pèr mies vère s'aprouchavo, manquèt de toumba sus uno peiro e faguèt de bruit.

Alouro lous autres lou regardèroun e aquéu que semblava lou chéf li diguèt :

- Vèn, brave ome, vèn béure à nouostro santa !



Remoutan de Guillaumes, cent ans pu tart, l'Entrounenc arrivà à San-Martin. Coumo voulié ana ou Bourguét, lou pu court èra de passa pèr Chastelounette, puèi decèndre à Sauchos (1).

Marchà que te marcha, èra bèn miejanuèch coura, ou clar de la luno, veguèt lous cuberts de Chastelounette.

Ma veguèt, en memé tènes quacarèn que l'estounà : dins lou gran pra, avan d'entemena la calau, de mounde mangeavoun e buvioun, tous assetas dins l'èrbo.

- Déu estre de pastres, se diguèt lou Limacié. Ma que fan en aquest-ouro ? Sembla qu'an pas de chins ! Alouro es pas de pastres.

Un pou inquiet s'èro arresta pèr mies regarda : un parlavo, lous autres escoutavoun. Ma l'Entrounenc, qu'entendié rên de ce que se diié, se demandavo :

- Saùpre de dount vènoun ?

Calculavo de s'avança couro quaucun lou veguèt e cridèt :

- Vène béure un còu, l'amic !

L'Entrounenc se faguèt pas mai prégà.



Bèn plaça, lou San-Martinenc s'émervelhava toujou. Escoutavo bèn, ma coumprenié gaire de ce qu'entendié.

- Coum te dioun ? li demandèroun.

Saquet pront à respouondre :

- Siou un Payan (2).

Alouro las counversaciouns s'arrêtèroun.

- Coumo as dich ?

- Siou un Payan.

- A dich qu'és un païèn, diguèt l'un, en tendènt lou bras pèr li serra la man.

- Es un païèn ! diguèroun d'autres, s'avançant vers lou San-Martinenc que coumençavo d'agué pòu e se diié :



- Pourvu que ce ne soient pas des Francs-Maçons. (En ce temps-là, les Francs-Maçons étaient très mal vus).

Déjà, il se préparait à faire le signe de la croix, lorsqu'ils lui mirent un de leurs grands verres dans la main. Il le prit, mais sans perdre les autres de vue.



Traversant l'herbe bien épaisse, l'Entraunois était arrivé près des autres. Celui qui semblait commander lui dit :
- Assieds-toi. As-tu mangé ?
- Oui, répondit l'Entraunois. A Ville-neuve, je me suis arrêté un moment pour avaler le pain et le fromage qui me restaient.

Disant cela, l'Entraunois regarda à son entour. Il n'était pas tranquille pour son argent et se demandait :

- Que faire s'ils veulent me le prendre ?

Déjà il envoyait la main vers son bâton lorsque celui qui semblait mener les autres, dit :

- Donnez-lui à boire. Nous allons trinquer ensemble.

Alors son plus proche voisin lui tendit une tasse, -pas une de ces petites tasses qui ne contiennent presque rien, mais une grosse, bien pleine, qui pesait beaucoup.

- C'est peut-être de l'or, se dit l'Entraunois, en regardant les autres pour savoir ce qu'il devait faire.



De la sorte, à cent ans d'écart, un Saint-Martinois et un Entraunois se trouvaient dans la même situation, au milieu d'étrangers, avec un récipient dans la main. Ils étaient gênés mais contents et chacun se disait : "Demain, j'en aurai des choses à raconter. Mais personne me croira".

- Pourvu que noun siegué de Fran-maçouns. (En aquéu tènes, lous Fran-maçouns èroun bèn mau vists).

Dejà se preparava à faire lou signe de la crous, couro li metèroun un de lous grans veires dins la man. Lou prenguèt, ma sènsa perdre lous autres de vista.



Travessan l'èrbo bèn espesso, l'Entrounenc èra arriva prochi das autres. Aquéu que semblava coumanda li diguèt :

- Assèta-té. As mangea ?

- Oui, respoundtèt l'Entrounenc. A Villanova me siéu arresta un moument pèr avala lou pan e lou froumai que me restavoun.

En diènt acò, l'Entrounenc regardà à soun entour. Erà pas tranquile pèr soun argent e se demandavo :

- Que faire se vouloun me lou prendré ?

Dejà mandavo la man vers soun bastoun coura aquéu que semblava mena lous autres diguèt :

- Douna-li à béure. Anan trinquà tous ensèns.

Alouro soun pu prochi vesin li tendèt una tasso, -pas d'aquelos pichounos tassos que li vai rèn dedins, ma una grosso, bèn pleno, que pesavo pas mau :

- Es belèu d'or, se diguèt l'Entrounenc, en regardant lous autres pèr saupre ce que devié faire.



De la sorto, à cent ans d'escart, un San-Martinenc e un Entrounenc se trouva-voun dins la memé situacioun, ou mitan d'estrangiés, amé un vaset à la man. Eroun genas, ma coutènes, cadun se diié : "deman, n'aurai de cauvos à counta, ma degun me crèira".

Chacun regardait l'entourage, mais plus encore le récipient qu'il tenait en main, un beau récipient bien pesant, bien fait, qui devait coûter cher. Chacun se disait :

- Il faudrait pouvoir le garder, tant pour le faire voir, que pour le vendre. Avec le montant, je pourrais acheter une belle vache ou un cheval.

L'un comme l'autre entendit celui qui venait dire : "A la santé de notre invité !" - A la santé ! crièrent les autres. - A la vôtre ! dit le Saint-Martinois, puis à cent ans d'écart, l'Entraunois, avant de porter le récipient à la bouche.

Chacun commença à boire. Ils buvaient lentement pour ne rien perdre du plaisir. Lorsqu'ils eurent fini, l'un comme l'autre s'essuya la mâchoire, avant de s'exclamer : - Jésus, Marie ! Que c'était bon !

Au même moment tout disparut. Plus rien, ni homme, ni table, ni vaisselle. Le récipient que l'Entraunois et le Saint-Martinois tenaient bien serré, dans la main, leur échappa comme de l'eau entre les doigts. Alors ils se dirent : - J'ai peut-être rêvé tout celà.

Après un long moment à rester comme assommé, l'un comme l'autre prit son bâton pour rentrer à la maison, bien décidé à ne rien dire. Mais l'histoire était jolie et chacun la conta. D'autres la répétèrent. Et nous la savons encore.

(traduction littérale)

Cadun regardava l'entouragi, ma enca mai lou vaset que tenié en man : un bêu vaset bèn pesant, bèn fach, que devio coustà chiér. Cadun pensavo :

- Chariò pousqué lou garda, tan per lou faire vèire, que pèr lou vèndre. Amé lous sòus pouriou croumpa una bello vacho ou un chivau.

Cadun entendèt aquéu que menavo dire : "A la santa de nouostre invita !"

- A la santa ! cridèroun lous autres.

- A la vouòstro ! diguèt, lou San Martinenc, puèi, a cent ans d'escart, l'Entrounenc, avant de pourtà lou vaset à la goulo.

Cadun començà à béure. Buvio daise pèr rèn perdre dou plési. Coura agueroun fini, l'un couma l'autre se panèt las bregos avan de s'esclamà :

- Jesu-Mario ! qu'aco èra bouon !

Au memé moumènt tout dispारेissèt. Plus rèn, ni ome, ni taulo, ni vesselo. Lou vaset que l'Entrounenc, coumo lou San-Martinenc tēnioun bèn serra dins la man, lous escapa couma d'aiga entre lous déns. Alouro se diguèroun :

- Ai belèu pantalha tout acò.

Après un lonc moumènt à restà coumo ensuqua, l'un coumo l'autre prendet soun bastoun pèr s'en ana à l'oustau, bèn décidà à rèn dire. Ma l'istoria èra poulio e cadun la counta. D'autres la repetèroun. E la sabèn enca.

René Liautaud



(1) Alors, il n'y avait pas encore de route
(2) Le nom Payan est très répandu à Saint-Martin.

(1) Alouro, li avié panca la routo.
(2) Lous Payan soun noumbrous à San-Martin.

le patois entrounenc

Albert Tardieu

Pour l'essai de codification de notre patois, j'abandonne le terme d'Entrounenc, pour reprendre celui beaucoup plus général de patois, utilisé par tous, dans le Val d'Entraunes, le Var moyen et également dans la vallée du Bachelard et des cantons voisins. Je persiste à penser que cette langue n'est pas qu'un patois, mais bien en réalité une forme locale du provençal alpin, donc une langue d'oc à part entière, ceci bien qu'il n'y ait pas de littérature.

l'accentuation

L'accent

Les accents sont des signes orthographiques destinés à modifier la valeur phonétique des lettres qu'ils chapeautent. Les principaux sont donnés avec leur influence dans le chapitre phonétique de Lou Lanternin n° 1.

L'accent tonique

Dans un mot l'accent tonique désigne la syllabe sur laquelle la voix insiste lorsque l'on parle.

Place de l'accent tonique

Différents cas :

● Dans le patois du Val, l'accent tonique se porte d'une manière générale sur l'avant-dernière syllabe, ex : entrounenc, accent tonique sur trou

● Lorsque dans le corps ou à la fin d'un mot se trouve une voyelle avec un accent, l'accent tonique se porte sur la syllabe contenant cette voyelle, ex : côucaren (quelque chose), accent tonique sur cou.

● Il est porté sur la dernière syllabe dans tous les mots terminés en a et en u, ex : verita, accent tonique sur ta.
vertu, accent tonique sur tu.

● Sa place est variable pour les mots terminés en i, ex :

gari (guéri), accent tonique sur i.
gari (rat), accent tonique sur a.

● Il porte sur l'avant-dernière syllabe dans les mots terminés en e et o, ex : estofo (étouffe), accent tonique sur to.
paire (père), accent tonique sur pai.

Dans certains mots dont l'avant-dernière lettre est un a ou parfois un e, la lettre finale devient pratiquement muette, ex :
Var (le fleuve) se prononce va.
chivau (cheval) se prononce chiva.
journal (journal) se prononce journa.
beal (canal d'arrosage) se prononce bea.
bèu (beau) se prononce bè.
chapèu (chapeau) se prononce chapè.
martèu (marteau) se prononce martè.

(à suivre)

expressions

D'une personne mal embouchée, on dit :
Es groussiero coumo de pan d'uèji.
Elle est grossière comme du pain d'orge.

D'une personne très riche, on dit :
Es pleno de sòs coumo un chin de nieros.
Elle est pleine de sous comme un chien de puces.

De quelqu'un de susceptible, on dit :
Es pounchu coumo un fus.
Il est pointu comme un fuseau.

De quelqu'un qui se gausse de son pareil, on dit :
Es lou peirous que mascaro l'oulo.
C'est le chaudron qui noircit la marmite.





... le mur très épais est percé de deux fenêtres,...

Depuis presque deux ans un couple de jeunes agriculteurs s'est installé à Estenc, aux Louiqs. Faut-il y voir un signe de société ? L'amorce de quelque mouvement ? Il serait bien hasardeux de le prétendre. Pour l'instant il s'agit d'un événement que nous allons essayer de vous relater le plus simplement possible. Et si vous trouvez que nous ne sommes guère objectifs, vous aurez certainement raison, car il est difficile de dissimuler la sympathie que nous avons éprouvée à nous entretenir avec eux.

A travers leur expérience récente, ces jeunes agriculteurs abordent les problèmes économiques et sociaux qui se posent en haute montagne dans les Alpes du Sud.

Le font-ils avec une optique nouvelle ? Nous vous laissons le soin d'en juger.

Les "nouveaux" agriculteurs

d'Estenc

septembre 1978

Propos recueillis
par
Suzanne Teilhol
et Jean Toche

Par quelques marches de bois, nous grimpons dans la vieille maison paysanne, presque inchangée depuis sa construction. Murs de pierres crépis par endroits. Sur le toit, les tôles ont remplacé les bardeaux. Ni eau, ni électricité.

Nous pénétrons dans la cuisine, vaste pièce à tout faire. Le long du mur pignon, suspendus aux poutres, des couffins et des paniers de toutes tailles. Sur un bahut, des pots de confiture de groseilles fraîchement remplis. Côté sud, le mur très épais est percé de deux fenêtres, dans l'espace qui les sépare une table de bois massif. Nous nous installons sur des bancs autour de cette table.



Les houx au bout du chemin

Commençons par le commencement, qui êtes-vous ?

- Voici Daniel, moi je m'appelle Mireille. Nous sommes horticulteurs de formation. Peut-être pas encore très adaptés à la région.

Avec ses cheveux noirs, ses yeux noirs et son accent parfumé, on imagine mal de quel autre prénom que Mireille elle eût pu être baptisée. Avant de s'asseoir avec nous, elle va raviver le feu sous la bouilloire, dans l'âtre noirci, au milieu du mur de refend.

M. - Nous nous sommes rencontrés au cours d'un stage de "paysagiste". Pour une femme, ce métier consistait surtout à rester dans un bureau d'étude. Penser un jardin d'agrément sur une planche à dessin, ça ne me plaisait pas, alors on a changé. On a cherché où l'on pourrait s'installer. Daniel était du Var, moi de l'Hérault. Par là il y a beaucoup de résidences secondaires, c'est très cher. Nous sommes venus par ici parce que Daniel connaissait bien la région, ses parents ont un chalet à Estenc. Tout d'abord nous sommes restés quelque temps vers Bouchanières.

Vous êtes à Estenc depuis combien de temps ?

M. - On a acheté en septembre 1977, il y a un an. Nous avons vécu ici seulement trois mois à l'automne, juste pour préparer les terrains, aménager le potager, le grand champ en bas, nettoyer un peu la maison qui était presque à l'abandon. Après c'était l'hiver, on est allé travaillé comme perchman à Isola 2000.

Vous n'avez pas trop souffert du contraste avec la tranquille solitude d'Estenc ?

D. - On a choisi ça parce qu'il y avait un contrat à durée limitée qui correspondait bien à nos dates : il se terminait le 24 avril au moment où nous pouvions commencer les travaux au jardin.

Vous ne vous sentez pas citadins ?

D. - Nous aimons trop vivre dehors, avoir de l'espace, de l'horizon, la montagne, avec une activité naturelle qui nous intéresse : l'agriculture.

Tourner le dos à la société de consommation ?

D. - On essaie de mener une vie un peu plus intelligente, plus respectueuse vis-à-vis de la nature. Une vie qui permette aussi d'avoir de meilleurs rapports avec les gens. Eviter d'être toujours sous tension, comme le sont les citadins, moins pressés.

Avez-vous des contacts avec les gens d'ici ?

M. - Nous avons deux formes de rapport. Quand je descends à Entraunes, j'aime bien parler avec les gens, chez les commerçants, à la poste. Des discussions au niveau du travail : "Qu'est-ce que vous faites?... Et votre cochon ?..." On parle beaucoup, mais sans aborder de problèmes vraiment sérieux avec tout le monde. Cela les dérangerait réellement parce que, pour eux, il y a des valeurs sacrées qu'il ne faut pas toucher. Avec certains, il nous arrive de parler religion, de mode de vie...

ESTENC

Population
hiver : 4 à 5 habitants
été : 300 environ
Situé à proximité de la source du Var, et au pied du col de La Cayolle, Estenc est un hameau qui dépend de la commune d'Entraunes. Les habitations, fermes et chalets s'étagent en plusieurs quartiers depuis 1600m d'altitude jusqu'à 1900m.
Ces dernières années, les Mandine étaient les seuls à passer l'hiver dans leur ferme.
L'enneigement immobilise la vie agricole pendant quatre mois et souvent davantage.

Comment vous sentez-vous acceptés ?

D. - C'était assez long au début. Certains disaient que nous ne saurions pas toucher une pioche. On parlait de hippies, de cheveux longs. Il y avait de la méfiance mêlée à de l'étonnement. Ils ne comprenaient pas qu'on puisse venir dans un endroit où le climat est si rude alors qu'on aurait pu devenir de bons fonctionnaires comme le souhaitent beaucoup de jeunes de la vallée.

M. - Mais petit à petit cette méfiance se brise... Ils se rendent compte que nous arrivons à produire quelques bricoles et qu'on arrange un peu le quartier. Nos voisins, les Mandine, nous ont beaucoup aidés.

D. - Par exemple, M. Mandine nous a coupé le foin parce que notre machine ne marchait pas et, en échange, j'allais leur donner un coup de main pour "charger" chez eux ou passer la moto-bineuse. J'avais un atout pour moi puisque pendant toute mon enfance j'ai passé mes vacances à Estenc. Un véritable étranger aurait eu beaucoup plus de mal que nous.

C'était donc une première forme de rapport avec les gens, et la deuxième ?

M. - C'est avec les gens qui font la même chose que nous. Plusieurs groupes se sont installés aux environs de Guillaumes : au-dessus de Bouchanières, à Barels, à Villeplane. Aujourd'hui il y a ceux de Sauze. C'est un village très dynamique, ils font beaucoup de choses en commun. Ils s'entr'aident énormément. Plusieurs jeunes s'y sont installés. Il doit y avoir quatre ou cinq nouveaux foyers. Des jeunes qui retournent à l'activité pastorale. L'un d'entre eux garde les troupeaux de tout le village au St-Honorat pendant l'été. Tout se passe dans une très bonne atmosphère. A Noël, ils viendront chez nous à Estenc pour tuer le cochon.

Dans l'âtre, la bouilloire se met à chanter. Mireille verse l'eau dans la théière en grès.

Parlons un peu du travail de la terre...

D. - Pour l'instant, j'utilise des endroits qui ont déjà été travaillés, c'est-à-dire dépierrés. Pour retourner la terre, nous avons une moto-bineuse. Petit moyen, mais assez puissant. Nous avons pu faire 400 m² de blé là-haut.

C'est intéressant de faire du blé ?

D. - Oui, pour la consommation personnelle. Nous faisons notre pain nous-mêmes. Il y a encore un moulin qui fonctionne à Péone, même pour de petites quantités, c'est une chance. En plus de la farine, on a les sous-produits pour les bêtes.

Et les autres cultures ?

D. - Ici on peut jouer sur le fait qu'on a des légumes d'arrière-saison. C'est l'inverse des primeurs. Par exemple, en ce moment à Nice, les salades se font rares ou sont de mauvaise qualité, les betteraves sont introuvables. On peut jouer là-dessus. Au printemps, je ferai une plantation de framboisiers, c'est rentable, il y a

peu de concurrence et le cours se maintient. Nous avons essayé plusieurs choses pour voir ce qui rendrait le mieux : des radis noirs, du chou rouge, des navets jaunes, des haricots, plusieurs variétés de salades, des choux de bruxelles, des petits pois, des courgettes qui donnent beaucoup de mal, il leur a fallu du fumier frais fermenté pour les réchauffer ! Il y a des épinards, des fraisiers, des oignons et des betteraves fourragères pour l'engraissement final du cochon.

Pour l'arrosage, comment ça se passe ?

D. - Auparavant j'arrosais avec la conduite communale, mais l'eau était froide parce que la conduite est souterraine et il n'y avait pas suffisamment de pression. Il a fallu purger le canal de l'ancien moulin, obstrué de blocs, pour le remettre en service. Le départ est assez vertigineux, carrément dans la falaise. Les anciens avaient fait une saignée dans la paroi avec des passages suspendus où des billots creusés s'appuient sur des barres scellées dans le roc. Dans le canal, l'eau coule plus lentement, mais il y en a. Cela permet d'arroser le champ de bout en bout. On arrose par aspersion. Les anciens arrosaient "à larigole", mais nous n'avons pas le même système de cultures : nous avons adopté la culture en "bandes".

Comment faisaient les anciens ?

D. - C'étaient des cultures de plein champ, par carrés, avec les sillons du nord au sud. L'ensoleillement était meilleur, mais l'érosion plus forte, les pluies entraînent tout. Avec le système en bandes transversales, la terre est retenue. On travaille une variété par allée, c'est plus facile pour circuler, sans marcher sur les plantations. Ces bandes sont un tracé définitif, ensuite on pourra jouer sur les associations de légumes, leur succession. Là où il y a des choux, je mettrai l'an prochain un légume qui régénère un peu le sol.

Nous sucrons nos bolées de thé brûlant avec une cuillère de bois.

Pouvez-vous faire un bilan de ces premières expériences ?

D. - C'est positif. On a fait un peu de tout, un échantillonnage qui nous permet déjà de faire des choix, par exemple, on ne fera pas de haricots l'année prochaine, on fera plutôt des courgettes, mais en les changeant de carré. Les patates ont gelé. Je les avais mises trop bas, c'était une erreur. Un peu plus de rosée, un peu plus d'ombre avec l'influence du Var, cela suffit pour que le gel soit plus fort.

Avez-vous des arbres fruitiers ?

D. - Il y a les deux pommiers qu'il faut tailler. On voulait le faire à la bonne lune, la lune décroissante, mais il n'a pas arrêté de geler à cette époque. Il paraît qu'avant il y avait beaucoup de pommes, de cerises, même des poires. Mais depuis, le climat a beaucoup changé. Il est plus instable avec des variations de température. Pour l'écoulement aussi, c'est plus difficile, il y a trop de concurrence. J'ai taillé le prunier au printemps, on verra ce qu'il donnera. Je crois qu'il vaut mieux se

Nous consommons plus de légumes...



Le système en bandes transversales

lancer dans les petites baies, les fraises, les framboises et les groseilles. C'est plus demandé et plus rare.

A travers les petits carreaux, on ne distingue plus que la masse sombre des sommets. Daniel allume la lampe. Une douce lumière jaune fait sortir les visages de l'ombre.

M. - On va faire aussi un peu d'élevage pour compléter tout ça.

Des chèvres ? Des moutons ?

M. - Pas de moutons, on préfère avoir des produits laitiers. On va prendre quatre chèvres que l'on habituera à un parcours. Nous espérons aussi pouvoir prendre une vache au printemps prochain. On lui fera un quartier d'un hectare clôturé qu'on déplacera de temps en temps. Une vache réclame moins de travail dans la journée, par contre il faudra faire beaucoup plus de foin.

Vous envisagez la fabrication de fromages ?

D. - D'abord un peu pour notre consommation personnelle, le fromage est devenu tellement cher. Ensuite pour le vendre, si nous parvenons à en produire suffisamment.

M. - L'année dernière, à Barels, avec nos amis, nous fabriquions 100 à 150 fromages que nous allions vendre au marché de Barcelonnette. En deux heures, on écoulait tout. Du bon fromage de vache, c'est très demandé, et si c'est du pur chèvre, il est vendu d'avance.

D. - Nous avons consulté quelqu'un à la Chambre d'Agriculture. Il nous a déclaré que c'était nettement plus intéressant de transformer le lait en fromage que de le vendre à la coopérative, même si cela demande plus de travail.

Vous ne pouvez pas vivre uniquement sur votre production ?

D. - On essaye de vivre avec ce que nous produisons, mais il ne s'agit pas de vivre en autarcie, ce serait difficile et puis cela supprimerait tout contact avec les gens. On achète les céréales, la farine, le sucre et l'huile, mais peu de viande, c'est exceptionnel. Nous consommons plus de légumes que la normale, sans être pour autant végétariens ! Cette année nous aurons le cochon, une source de viande pour toute l'année.

M. - Notre cochon, c'est "le" cochon de la vallée ! Tout le monde nous demande de ses nouvelles. Nous l'avons acheté à la foire de Digne au mois de juin. Il faisait 30 à 35 kgs, il doit en faire aujourd'hui dans les 80, il faut qu'il arrive à 150 kgs.

D. - Ça prend beaucoup de temps pour le nourrir. Au début, tout le monde nous a découragés, c'était vraiment catastrophique... Puis, ce soir même, M. Mandine nous a dit : "Je vous félicite pour votre cochon, vraiment, il est beau." Pour qu'il le dise !...

Vous le tuerez vous-mêmes ?

M. - Non, ceux de Sauze viendront nous le tuer. Il faut savoir. Il faut le préparer, se mettre à quatre pour le tenir. En principe "l'homme tue, la femme tourne" m'a

Une douce lumière jaune...





Ca prend beaucoup de temps pour le nourrir.

déclaré Mme Mandine... Je ne crois pas que j'en serai capable !... L'année dernière à Barels, c'était la fête, nous étions vingt-cinq. On a fait la fricassée. Tuer le cochon en décembre correspond à une époque où il y a peu de travail, les gens sont donc disponibles. Nous ferons les salaisons, des saucisses, des saucissons, des choses qui se gardent.

Il faut connaître les techniques ?

D. - Les gens du pays n'élevaient plus de cochons, mais souvent achètent la viande pour faire au moins la salaison. Ils pourront nous montrer.

Vos sources de revenu vous permettront de passer l'hiver ?

D. - Nous avons pu écouler nos produits, soit à Nice par l'intermédiaire d'un maraîcher, soit ici avec les commerçants, les colonies, l'hôtel et les particuliers. Nous cherchons à vendre au maximum sur place.

M. - Avec ce que nous avons vendu cet été, les oeufs et les légumes, nous pourrions passer l'hiver bien tranquilles. Mais si on regarde plus loin, au printemps, c'est l'angoisse ! A cette époque, il faudra acheter les semences, du matériel, peut-être la vache, surtout si nous achetons dès maintenant les chèvres. Alors l'un des deux ira travailler et l'autre sera bien obligé de rester pour garder les bêtes.

D. - En attendant, on va en profiter pour arranger un peu l'intérieur de la maison et construire un balcon à l'extérieur.

M. - On a une autre idée, nous souhaiterions faire un "gîte d'étape". Pas encore pour cet hiver...

Comment concevez-vous cette formule ?

M. - Ce serait un gîte pour une nuit ou deux. Plus spécialement pour l'hiver, parce que nous sommes plus disponibles. L'hiver cela concerne les skieurs de randonnée, il y a un tri. Nous ne voulons pas confondre avec la formule "gîte rural" qui, offrant des séjours plus longs, exigerait des conditions de confort plus importantes.

D. - Là-haut, nous avons une pièce aussi grande que cette cuisine, on pourra y accéder par le balcon, elle sera indépendante. Ce qu'on voudrait, c'est avoir des gens qui passeraient en hiver, leur faire à manger, discuter à la veillée, on a tout notre temps. Peut-être cela correspondrait davantage à l'esprit de la Grande Traversée des Alpes (GTA).

Quel est votre avis sur le projet de Parc ?

D. - Pour la zone centrale, on est pour, il n'y a pas de problème : elle restera ce qu'elle est avec une meilleure protection de la faune. Mais pour le reste, je ne crois pas aux actes gratuits, il faut bien qu'il y ait profit quelque part.

M. - J'ai peur que cela ne nous apporte plus de désagréments que d'avantages.

D. - Pour les troupeaux, il est dit qu'on n'avantagera pas les gros troupeaux venant de l'extérieur, que les petits troupeaux de la région auront droit à ceci ou à cela. Mais

les troupeaux de la région passent l'hiver ici. Il leur faut du foin. Il y en aura de moins en moins, car beaucoup de terrains seront vendus, surtout les bons terrains faciles à faucher.

Ne pensez-vous pas qu'un équipement léger pour le ski de piste permettrait à des hôtels de fonctionner plus longtemps dans l'année et donc d'être pour vous une possibilité d'écouler vos produits ?

D. - Je ne trouve pas que ce soit nécessaire. Pour ceux qui aiment la montagne, il n'y a pas besoin de remontées mécaniques. J'ai appris à skier en remontant les pentes. Dès qu'il y a une remontée mécanique, c'est l'engrenage. Il y a une clientèle différente, il faut tracer des pistes. On nous dit : "Ne vous inquiétez pas, ce sera un tourisme doux.." J'ai très peur qu'on ne puisse éviter l'engrenage. Pour moi, la meilleure source d'économie reste quand même l'agriculture. C'est plus sain et il y a moins de compromission.

Le retour à la nature ?

D. - Des jeunes qui retournent à la terre, il y en a de plus en plus. Mais c'est considéré par les parents ou grands-parents comme une régression qui va à l'encontre de l'évolution normale. Les gens sont paysans, ensuite ils vont à la ville comme employés, puis leurs enfants deviennent fonctionnaires.

M. - Quand les citadins reviennent à la montagne, c'est pour les vacances. Il leur faut bien une soupape de sûreté, c'est un peu le cachet d'aspirine qui permet d'accepter le reste. C'est un problème global. C'est pour cela que les rapports sont toujours faussés entre les paysans et ceux qui viennent en vacances. Ils s'intéressent à la nature, aux fleurs, mais pas tellement aux autochtones.

Il se fait tard, il faut rompre la fascination autour de la lampe avant de se métamorphoser en papillons. Au-dehors nous retrouvons la voiture, presque honteux de déranger avec nos phares l'obscurité de la nuit.

.....

La fascination de la lampe...



décembre 1978

Nous sommes retournés voir Mireille et Daniel à Noël. Le chemin recouvert de neige n'était plus praticable. Il fallait suivre la trace dans le sentier. Ce n'était pourtant que le début, les premières chutes.

Le cochon avait dépassé les 150 kgs avec des jambons de devant aussi gros que ceux de derrière.

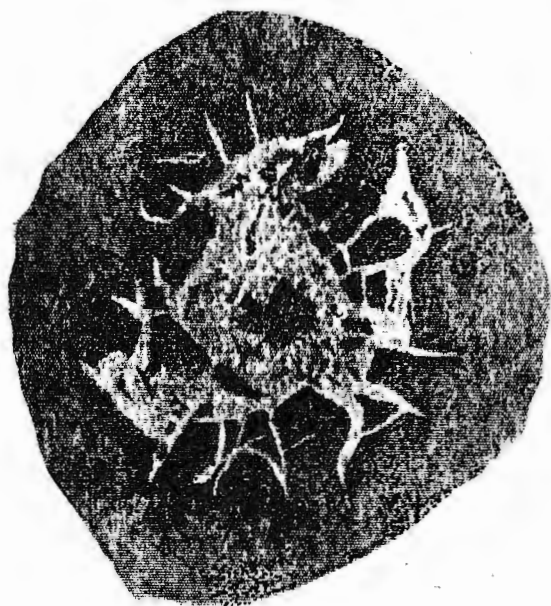
"Sans doute parce que le sol de son cagibi était légèrement incliné, expliqua Mireille. Quinze jours avant, j'ai préféré ne plus aller lui donner à manger. Cela me faisait trop de peine ! Je n'ai pas trop bien réussi le boudin. Nous ferons mieux la prochaine fois. Nous avons aussi acheté les chèvres et, en novembre, nous avons eu la chance de voir naître un chevreau !..."

Dehors sur la façade sud, l'armature du balcon était en place.

Le véritable hiver allait commencer....

Col de Pal

CURIOSITE MINERALOGIQUE



Dans les versants marneux sous la cime de Pal, au nord du col de même nom, se trouvent ces curiosités minéralogiques appelées "septaria".

On les trouve particulièrement nombreuses dans le vallon de la Barlatte et les petits vallons qui s'y rattachent.

Elles se présentent sous forme de boules généralement bien sphériques, noires et d'aspect granuleux, les tailles varient entre 20 et 25 centimètres de diamètre pour les plus grosses, et plus couramment entre 5 et 10 centimètres. Elles sont pleines, donc de forte densité.

L'intérêt des "septaria" se situe à l'intérieur, il faut donc les couper en deux parties égales. Ce travail peut être effectué par un marbrier qui a le matériel adapté à la coupe de la pierre. L'intérieur présente des arborescences claires sur un fond noir d'un effet artistique indéniable.

Elles se composent, pour la partie principale, de barytine et, dans les fissures internes, de la calcite en association avec la barytine et aussi du quartz.

Au même endroit, on trouve aussi des marcassites de taille moyenne (5 à 15 centimètres de diamètre). Il faut savoir que les marcassites sont une variété de pyrite (sulfure de fer). Elles se trouvent à proximité des "septaria", noires aussi, mais généralement de forme aplatie. Elles sont lourdes pour leur taille et très souvent fissurées. Contrairement aux septaria, il ne faut pas scier les marcassites, les garder intactes, mais leur faire subir un bain d'acide chlorhydrique dilué, et après lavage, elles deviennent brillantes, dorées d'un vif éclat.

Cette promenade géologique n'est évidemment conseillée qu'à la bonne saison, car à cette altitude l'enneigement est certain durant l'hiver et le printemps.

Maurice Chapelle

Dans notre prochain numéro, nous commencerons la publication d'une série d'articles sur la faune du Val d'Entraunes grâce à la collaboration de M. Huboux. Déjà il nous annonce une bonne nouvelle : une biche s'est installée près de chez M. Blanc à Entraunes.



SKI DE RANDONNEE

par Pierre Tardieu

UTILISATION DES FICHES/ITINERAIRES

LEGENDE

.....	itinéraire
~~~~~	route
▬	ligne de crête
~~~~~	torrent
⌒	chalet, cabane
⊕	lac
▬	barre rocheuse
P	parking de départ

Degré de difficulté

La difficulté est signalée par 3 degrés :

● Skieur moyen correspondant à un itinéraire où les chutes ne peuvent pas avoir de conséquences graves (pentes peu raides)

● Bon skieur correspondant à un itinéraire où le skieur doit être capable de passer des passages raides d'une façon assez sûre, sans gros risques de chute, quitte à descendre en traversées ou à faire des conversions dans les passages délicats.

● Très bon skieur correspondant à un itinéraire où le skieur doit pouvoir passer et tourner dans toutes les pentes même très raides sans risquer une chute qui pourrait avoir des conséquences graves. De plus le skieur devra avoir une bonne connaissance de la montagne et de l'utilisation du matériel tel que : piolet, crampons et corde, en fonction de la difficulté de son itinéraire. Ainsi un très bon skieur devra être capable de se servir correctement d'une corde et d'un piolet, le cas échéant.

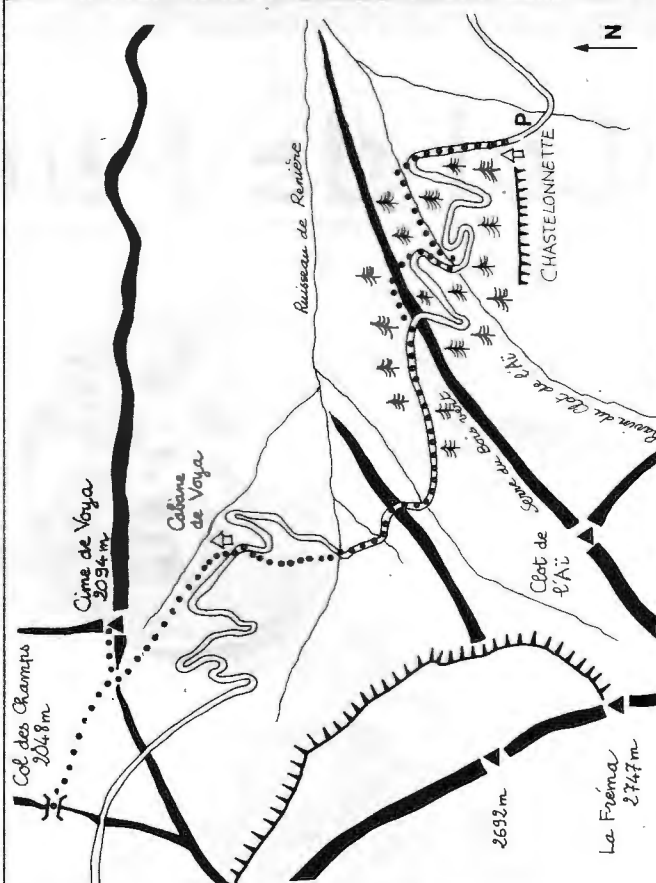
Horaire

L'horaire donné est très approximatif, car il dépend de l'état de la neige et de la trace à faire ou non.

©PT.Lanternin

COL DES CHAMPS 2045m

3



Point de départ : Val Pelens, restaurant de Chastelonnette (1600m)
 Difficulté : skieur moyen
 Horaire : 1h30
 Dénivellation de montée : 450m
 Matériel spécial : néant

Itinéraire court et facile ne présentant pas de passage dangereux. De ce fait c'est un itinéraire idéal pour l'initiation à la randonnée ou pour débiter une journée de ski de piste à Val Pelens.

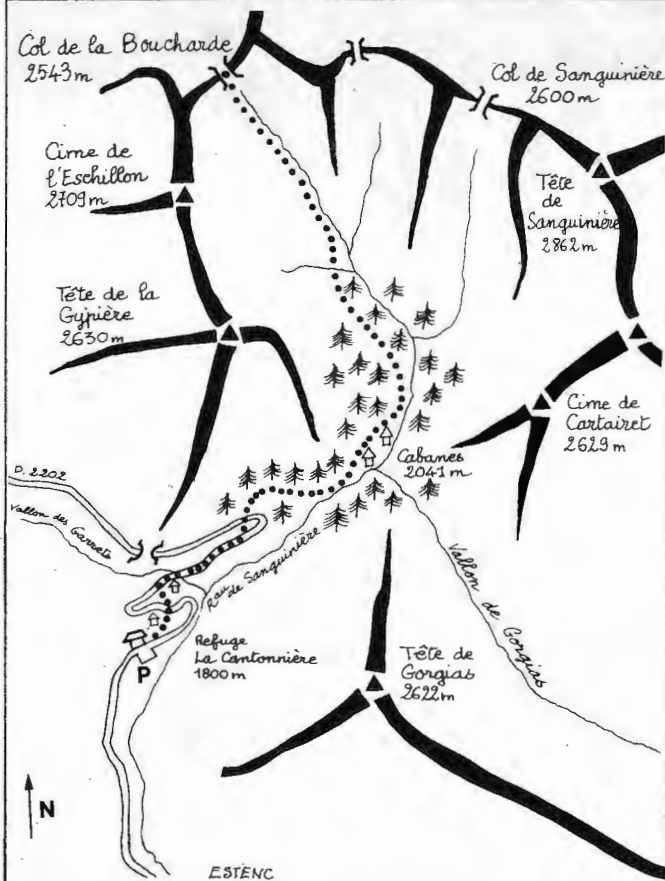
● Itinéraire : Suivre la route non déneigée jusqu'au premier lacet. La quitter pour rejoindre le fond d'un vallon que l'on remonte jusqu'à ce qu'il coupe la route. La suivre sur quelques centaines de mètres pour rejoindre une croupe boisée que l'on remonte. Lorsque l'on atteint à nouveau la route, la suivre dans une grande traversée qui amène dans la combe du col. Après avoir franchi un vallon par un petit pont, s'élever au-dessus de la route pour rejoindre directement la cabane de Voya. De là, par une croupe, s'élever droit jusqu'au col, que l'on atteint après une zone plane. Plutôt que d'aller jusqu'au col, il est conseillé de monter à la cime de Voya (2094m) qui se trouve à droite de la zone plate située avant le col.

● Descente : même itinéraire. De la cime de Voya, on peut descendre droit sur la cabane (descente plus raide).

©

SKI

COL DE LA BOUCHARDE 2543 4



Point de départ :
 Estenc, La Cantonnière (1800m)
 Difficulté : skieur moyen
 Horaire : 3h15
 Dénivellation de montée : 750m
 Matériel spécial : néant

Itinéraire de pente modeste qui ne nécessite pas un grand entraînement. Il est donc intéressant pour débiter la saison. De plus cet itinéraire est praticable même par faible enneigement. Il se déroule au fond d'un large vallon, boisé au départ, à découvert ensuite.

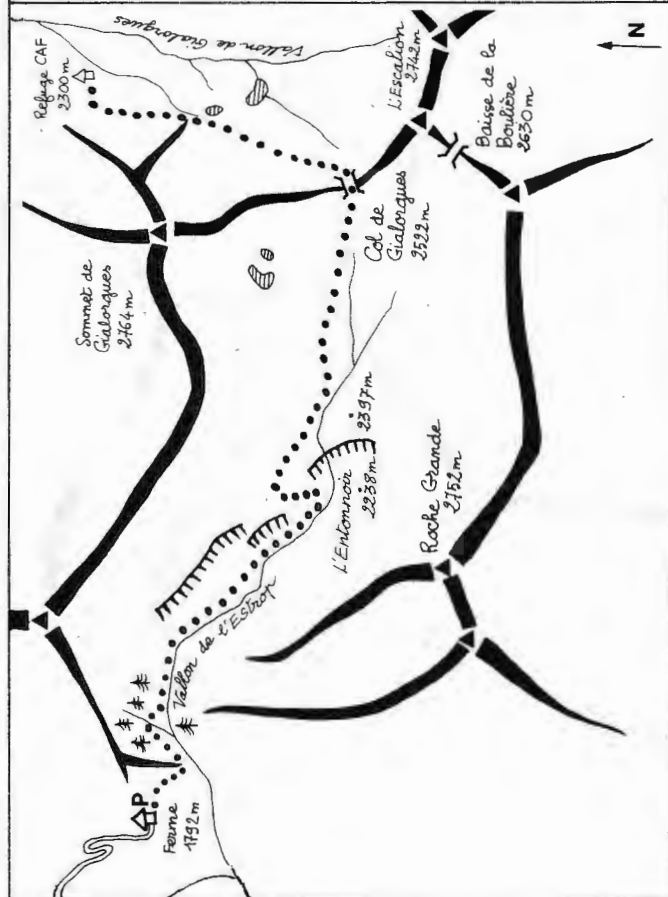
● Itinéraire : Remonter par la route jusqu'au virage de Sanguinière, en coupant les deux lacets de départ. Ensuite, suivre au mieux, le sentier d'été qui mène aux cabanes de Sanguinière. Passer à gauche de la cabane des Eaux et Forêts et suivre le vallon rive droite. Lorsqu'il s'élargit sur la gauche, s'élever dans une pente de mélèzes en prenant régulièrement de l'altitude. On rejoint une zone de vallons et de croupes plus ou moins boisés. Les suivre pour rejoindre dans sa partie haute le fond du vallon de la Boucharde. Sous le col, la pente est plus raide et des congères en barrent l'accès. Passer au mieux, en fonction de celles-ci, pour déboucher au col. Ce passage peut être rendu dangereux par la présence de plaques à vent pas toujours décelables. Il convient donc d'être prudent, particulièrement après une chute de neige.

● Descente : même itinéraire.

SKI

©

COL DE GIALORGUES 2522m 5



Point de départ :
 Estenc, ferme Mandine (1792m)
 Difficulté : skieur moyen
 Horaire : 3h
 Dénivellation de montée : 730m
 Matériel spécial : néant

Itinéraire facile dans un magnifique vallon aux pentes douces. C'est le meilleur passage pour rejoindre le refuge de Gialorgues ou Saint-Dalmas-le-Selvage en partant d'Estenc. Ne pas prévoir de bivouaquer dans les baraquements en béton situés au col, car au printemps, ils disparaissent entièrement sous la neige.

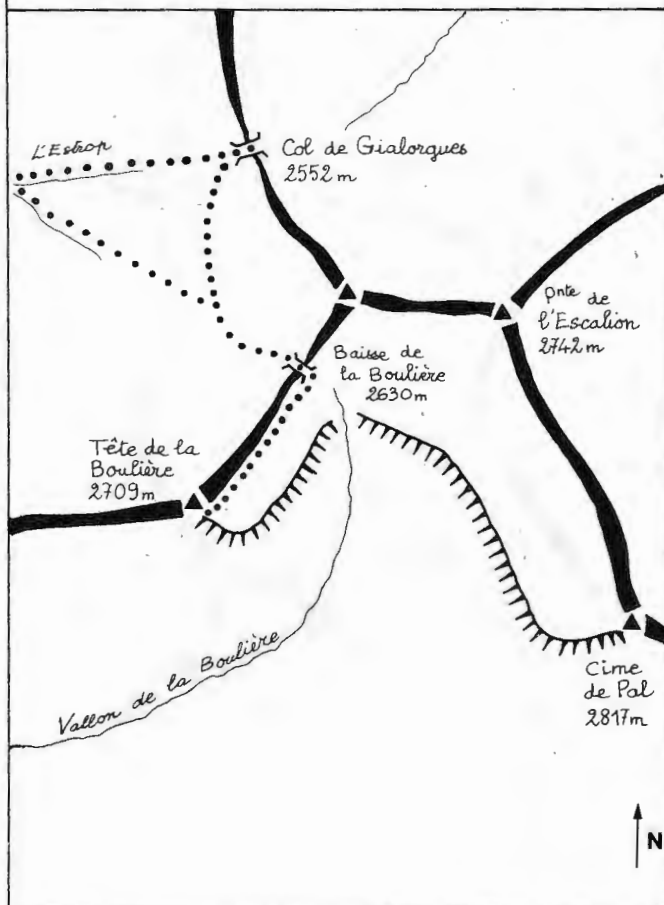
● Itinéraire : De la ferme, partir en traversée à flanc (sans trop monter) pour rejoindre le pied du vallon de l'Estrop (couteaux utiles). Le remonter rive droite par sa zone boisée et rejoindre le point où il devient moins raide (attention aux coulées descendant de Gorgias). Suivre le vallon par le fond jusqu'à l'Entonnoir (partie raide). On évite le ressaut par la gauche en montant une grande pente assez raide. Puis par des pentes douces, on rejoint le col de Gialorgues. Pour sortir au col, on trouve parfois une énorme congère (10 mètres) versant Estenc.

● Descente : même itinéraire.
 ● Descente sur le refuge de Gialorgues : skieur moyen.
 Descendre en traversée sur la partie gauche du vallon et, après un changement de pente, on arrive au refuge (prévoir la clef).

SKI

©

TÊTE DE LA BOULIÈRE 2709m **6**



Point de départ :
 Estenc, ferme Mandine (1792m)
 Difficulté : skieur moyen
 Horaire :
 ● d'Estenc : 3h45
 ● du col de Gialorgues : 0h45
 Dénivellation de montée :
 ● d'Estenc : 900m
 ● du col de Gialorgues : 160m
 Matériel spécial : néant

Sommet permettant de compléter l'ascension du col de Gialorgues. Il ne présente ni risques, ni difficultés techniques. Belle vue sur le vallon de la Boulière et sur le secteur du col des Champs.

- Itinéraire : Suivre l'itinéraire n° 5 jusqu'au col de Gialorgues. Du col de Gialorgues, redescendre un peu (versant Estrop) et traverser vers la baisse de la Boulière en se tenant en-dessous des pentes raides. Par un grand virage à gauche, on parvient à la baisse. De là une pente régulière et facile mène à la tête de la Boulière.
- Descente : Rejoindre la baisse de la Boulière et descendre directement sans passer au col de Gialorgues. On rejoint l'itinéraire de montée, en aval de celui-ci.

©

SKI



Samedi 14 avril 1979

Randonnée collective

LOU LANTERNIN ne saurait se contenter de publier sagement les fiches-itinéraires de Pierre Tardieu. Nous nous rendrons sur le terrain, les skis au pieds, pour les tester !

Nous invitons tous ceux que la randonnée de printemps attire, mais qui n'auraient pas encore osé se lancer, à se joindre à nous.*

Pour commencer logiquement nous suivrons l'itinéraire n° 1 qui nous amènera au col de la Cayolle, de là, si le temps, la neige, et l'équipement des participants le permettent, nous nous hisserons vers le sommet des Garrets.

Inscriptions "chez Georgette" à Entraunes
 Rassemblement à 6 heures précises sur la place. Retour vers 13 heures, nous envisageons un pot-casse-croûte à l'arrivée.

* Les randonneurs chevronnés seront d'autant plus les bienvenus que nous aurons besoin d'accompagnateurs compétents.



LA GAZETTE du Val

MARS/AVRIL 1979



échos ...

PARIS

Après "le bruit et la fureur" de l'enquête publique sur le projet du Parc National du Mercantour, c'est aujourd'hui le silence de l'attente. Pourtant il en a été question les 1er et 2 mars dernier, au cours du colloque sur l'avenir des Parcs Nationaux. Il s'agissait d'une réflexion collective ouverte par M. François Delmas, secrétaire d'état à l'environnement, au centre d'Arc-en-Senans (Doubs). Quatre commissions doivent poursuivre cette réflexion jusqu'au 15 mai prochain, date à laquelle une synthèse des propositions sera rendue publique par M. Delmas ou M. D'Ornano. En attendant le bilan des premiers parcs nationaux est estimé positif. Pour les zones périphériques, une idée, considérée comme une amélioration, a été émise : grouper en syndicat les communes intéressées. Pour les projets de parcs : Mercantour, Ariège, Porquerolles et Iles Chausey, on a simplement constaté qu'ils étaient en panne. Dans "Le Monde" du 7 mars 1979, M.A. Rendu estime que "l'avenir de la protection de la nature est tout entier dans les mains des responsables politiques".

A Paris, le 7 mars dernier, M. Michel d'Ornano, ministre de l'environnement, a présenté le premier bilan de la "charte de la qualité de la vie". Les résultats sont assez minces. De belles intentions qui se heurtent aux éternels problèmes d'organisation et de structure. Retenons les mesures envisagées qui nous concernent : renforcer le rôle des associations, faciliter l'accès à l'information (construction-urbanisme), élargir l'accès aux vacances, entretenir les sentiers et ouvrir des gîtes de randonnée.

Le 20 février, le Comité Interministériel d'Aménagement du Territoire a examiné les problèmes que posent les services publics dans les pays à faible densité démographique. On a insisté sur l'idée de polyvalence d'un service comme la poste qui pourrait voir ses charges élargies : vente de vignette, timbres fiscaux, secrétariat de mairie, permis de chasse, dépôt de livres, offres d'emplois, transport et livraison et... courrier évidemment !

ALLOS

Ce sympathique village du Haut-Verdon, symétrique d'Entraunes, a constitué depuis plusieurs années déjà une association qui poursuit les mêmes buts que celles du Haut-Var. Une revue "Le Renouveau d'Allos" est également publiée et animée par Auguste Proal. A l'occasion nous nous promettons de réunir nos efforts. Pour débiter, nous avons échangé nos revues respectives et envisagé une rencontre au "sommet" : autour du Lac d'Allos ?

SISTERON

A Sisteron, rue Saunerie, a été inauguré en janvier le bureau d'accueil et d'information des Alpes du Sud qui couvre six départements. Dirigé par François Martin, ce service aide, informe, conseille tous ceux qui souhaitent s'implanter dans ces régions : artisans, commerçants ou agriculteurs.

CANTONALES

Lors du scrutin cantonal du 18 mars 1979, les électeurs du canton de Guillaumes ont dans leur très grande majorité (plus de deux électeurs sur trois) renouvelé leur confiance à M. Charles Ginesy, conseiller général sortant, en reconduisant son mandat pour six ans.

COMMENT SE PROCURER LOU LANTERNIN ?



Par correspondance : Yvonne Payan 06470 Entraunes.

Vente au numéro : à Entraunes "Chez Georgette"; à la mairie de Guillaumes.*

Auprès des correspondants locaux :

Châteauneuf-d'Entraunes: Monique Jusbert
St-Martin-d'Entraunes: Joséphine Ollivier



*Nous tenons à remercier particulièrement le service de Mme Ghigo qui, avec Armande Genin et Antoinette Nicolas, se charge de cette diffusion.

ATTENTION !

Le numéro 2 paru en décembre 78 est sur le point d'être épuisé...



GARDEREN CASTEU-NOU !

CHATEAUNEUF-D'ENTRAUNES

Au printemps dernier est née à Châteauneuf d'Entraunes une association "GARDEREN CASTEU-NOU", cette association, type loi 1901, s'est fixée comme but d'assurer "la sauvegarde et le renouveau du patrimoine Châteauneuvois".

A tous les lecteurs de Lou Lanternin, à tous les Châteauneuvois, qui ont entendu parler de l'association, mais peut-être de façon plus ou moins évasive, il est grand temps de donner quelques informations.

Pourquoi une association à Châteauneuf ? L'idée au départ était effectivement, même pour nous qui l'avons créée, assez vague.

Châteauneuf forme déjà une communauté : la géographie des lieux (maisons très rapprochées, groupées autour d'une place) fait que nul ne peut rester à l'écart des problèmes du village, un comité des fêtes existait déjà (comité qui s'est d'emblée intégré à l'association).

En fait ce qui nous a sans doute poussés à nous regrouper, sous une forme plus rigide d'association, c'est le besoin d'être reconnus, et peut-être d'abord de nous reconnaître nous-mêmes, de mieux comprendre que si chacun de nous, isolé, ne peut faire grand chose pour Châteauneuf, en unissant nos idées et notre action, nous pouvons au contraire mieux percevoir ce que nous souhaitons obtenir et atteindre les buts ainsi définis. En même temps, nous pouvons gérer un budget. La commune est très pauvre, certains monuments se dégradent, et avec un peu d'argent et beaucoup de travail, nous pouvons réparer ou reconstruire (nous pensons en particulier à la Chapelle de Saint-Antoine pour laquelle le Département a voté quelques crédits, insuffisants hélas, mais nous espérons pouvoir la restaurer avant qu'il ne soit trop tard).

Depuis nous avons petit à petit pris conscience de nos aspirations.

L'association a pu, au moment de l'enquête publique, affirmer ses opinions en prenant position contre la création du parc du Mercantour. En même temps nous avons constaté que nous

n'étions pas isolés. A Entraunes, une association du même type est née, presque au même moment, dont le statut et les intentions sont si proches des nôtres que l'on peut difficilement invoquer une coïncidence. C'est plutôt une prise de conscience collective de notre appartenance à une vallée que nous ne voulons pas laisser mourir.

Lou Lanternin nous proposant ses colonnes pour nous exprimer, saurons-nous dire notre reconnaissance à ses fondateurs ? N'était-ce pas plus que nous ne pouvions espérer ?

Actuellement prend corps l'organisation d'une course à pieds inter-villages, et déjà de nouveaux projets sont ébauchés...

Tout cela est encourageant et nous incite à continuer, mais nous souhaitons aussi rassembler autour de nous tous ceux, châteauneuvois et amis, qui voudront se joindre à nous pour conserver toute sa vitalité à un coin de montagne où il fait si bon vivre.

La composition du conseil d'administration est la suivante : M. Louis Graille, maire de Châteauneuf et Mme Dusser, présidente du Comité des Fêtes : présidents d'honneur; Bernadette Manigault, présidente; Edouard Campo (Damiano), vice-président; Guy Jusbert, trésorier; Anne-Marie Belleudy, secrétaire; Cesar Pons, Joceline Ginesy, Sylvain Jusbert et François Gaynard, membres.

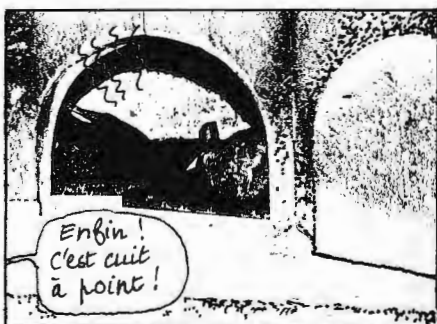
Nous invitons tous ceux qui veulent unir leurs efforts aux nôtres, à prendre contact avec l'un des membres du bureau. Nous les en remercions par avance.

Bernadette Manigault

SAINT-SYLVESTRE

Châteauneuf n'a pas laissé passer une telle occasion afin de réunir ses "gais lurons". D'ailleurs chacun était présent à l'appel, fidèle au rendez-vous et ravi.

Le village participait à la fête par son aspect : maisons ouvertes, fenêtres éclairées, feux de cheminée, éclats de rire dans les ruelles...





le carnet du Val

Hiver 78/79

NAISSANCE

Nous saluons la venue au monde de Pierre-Claude Diodoro, fils de José Diodoro et de Claudette Capitoni, petit-fils de Fortuné Capitoni et de Yolande Mandine, arrière-petit-fils de Alfred Mandine, originaire des Tourres (hameau de Châteauneuf) et de Florence Payan de Bourdous (hameau d'Entraunes aujourd'hui abandonné).

DECES

Nous avons appris avec tristesse le décès de :

à Entraunes

M. Arthur Ginesy, décédé brutalement à l'hôpital de Puget-Thénières, le 5 février 1979. Il a été inhumé au cimetière d'Entraunes.

à Saint-Martin-d'Entraunes

Madame Marie-Louise Liautaud, le 21 novembre 1978, femme de notre sympathique facteur, César. M. Ernest Autheman de Sussis, ancien conseiller municipal.

Mademoiselle Martine Maria, à la suite d'un accident survenu à Limone, début janvier. Elle était la dernière fille de M. Maurice Maria, technicien en retraite des Eaux et Forêts et de Mme, née Jeanne Liautaud.

Le coup d'envoi fut donné à 22 heures. Les tables attendaient leurs invités.

La fournée de pain avait été réussie et le repas s'annonçait royal. Nos "cuisiniers" s'étaient dévoués "corps et âme".

Les "crespès" d'autrefois ne devaient pas faillir à la tradition mais, pour la circonstance, ils accompagnaient le saumon.

Les coquillages firent leur entrée avec retard, car les "écaillers" durent servir quatre-vingts personnes. Mais la bonne humeur était dans l'air.

Nous pensions être invités à un festin chez Robin des Bois quand nos cuisiniers présentèrent aux joyeux convives : cochon de lait et marcassin farci, accompagnés de mets de choix.

Qu'aurait pensé Gargantua ? Quoiqu'il en soit, le repas était à sa taille.

Le champagne était, lui aussi, au rendez-vous et arrosait desserts traditionnels et originaux.

Les douze coups de minuit furent prétexte aux embrassades où s'alliaient qualité et quantité. Le village demeurait éveillé jusqu'à l'aube car notre facteur orchestra admirablement la nuit, fidèle à la discothèque et à la stéréo.

A l'an chère ven !

Monique Jusbert

à Villeneuve-d'Entraunes

Madame Joseph Berthon, née Céline Benoit, décédée dans sa 89ème année. C'était la doyenne de notre village.

A toutes les familles atteintes par ces deuils, nous présentons nos très sincères condoléances.

SUCCES AUX EXAMENS

à Saint-Martin-d'Entraunes

Nous avons omis dans notre précédent numéro, et nous la prions de nous en excuser, de mentionner le succès au baccalauréat de Cathy Cannoni. Nous sommes heureux de la féliciter pour sa brillante réussite en lui souhaitant bonne chance pour les études de médecine qu'elle vient d'entreprendre.

BIENVENUE

à Entraunes

Tous nos souhaits de bienvenue aux jeunes Gaziqlia qui se sont installés à Estenc pour quelques mois en espérant qu'ils s'y plaisent et qu'ils réussissent dans leur entreprise.

à Saint-Martin-d'Entraunes

Notre localité compte un jeune ménage, soit quatre personnes en plus, avec l'installation depuis peu d'un nouveau receveur des postes, M. Jean-Pierre Hoe, venant de Hettange Grande (Moselle). Nous leur souhaitons la bienvenue et un long séjour heureux parmi nous.



Entraunes

Le samedi 16 décembre une nombreuse assistance se pressait dans la salle de l'école pour assister à la petite fête que les enfants du village avaient préparée avec leur institutrice Maryse Payan pour célébrer Noël. La distribution de nombreux cadeaux offerts par le Comité des Fêtes vint récompenser tous les talents à la plus grande joie des enfants. L'après-midi s'acheva par un goûter avec les personnes du troisième âge à l'hôtel d'Entraunes.

courrier des lecteurs

"... J'habite une partie de l'année dans les Alpes-Maritimes à Puget-Rostand, en attendant d'y habiter définitivement, et au cours de quelques promenades, j'ai été séduite par le Val d'Entraunes. J'apprécie donc "Lou Lanternin" qui me permet de mieux le connaître...."
Mme C. Senelle d'Asnières.

"... Je me permets de vous féliciter avec votre équipe pour cette initiative et pour sa présentation. La publication de recherches et de

COURRIER DES LECTEURS

témoignages du passé de nos terroirs est toujours du plus grand intérêt. Votre article concernant l'église d'Entraunes m'a particulièrement intéressé..."

M. Luc Thévenon, assistant à la Conservation des Antiquités et Objets d'arts des Alpes-Maritimes.

"... J'ai dévoré "Lou Lanternin" de la première à la dernière ligne, surtout ne laissez pas tomber..."

M. Bernard Deprun du Cameroun.

"... Membre de plusieurs associations nationales de protection de la nature, aussi après lecture de "Lou Lanternin" j'ai apprécié l'approche naturelle, par la botanique, ou par les promenades pédestres ou ski de randonnée..."

M. Huboux, garde de l'ONC à Guillaumes.

Avec ce numéro 3 du "Lanternin" s'achève l'abonnement de ceux de nos lecteurs qui avaient souscrit dès le premier numéro. Nous espérons avoir mérité leur confiance. Pour continuer notre effort en toute indépendance et rassembler tous ceux qui veulent s'exprimer dans l'intérêt du Val d'Entraunes -quelles que soient les opinions de chacun- nous avons besoin de votre aide. Si votre abonnement vient à expiration, renouvelez-le sans tarder en envoyant la somme de 20 Frs à notre trésorière en précisant vos nom et prénom et la mention "réabonnement". Par avance, nous vous en remercions. L.L.

ABONNEMENT

LOU LANTERNIN

Je soussigné(e) Nom et prénom :

Adresse :

Profession :

Tél :

souscris un abonnement de 3 numéros à LOU LANTERNIN à partir du n°

Je verse la somme de 20F (étranger 25F) en espèces, par chèque bancaire ou postal à l'ordre de Mme Yvonne Payan, 06470 Entraunes.

C.C.P Marseille 3 042 05 X

Je fais un don de soutien de :

A , le

Signature :



Les recettes qui nous viennent de nos aïeux

Au-delà de l'intérêt culinaire évident qu'elles peuvent avoir, les recettes de cuisine reflètent un peu l'âme du pays, car on utilisait au mieux les matières premières que l'on possédait.

Chez nous, là où poussaient des noyers, on faisait de la sauce de noix; quand l'on possédait des sorbiers, on faisait du pain de sorbes...

Chaque village avait des habitudes spécifiques, je dirai même, chaque famille. Lorsque nous avons recommencé à faire le pain à Châteauneuf, nous avons constaté avec stupéfaction que chacun faisait la pâte différemment.

Entre villages également, les recettes diffèrent quelque peu.

Voici ce que nous a livré Madame Pons (Tante Marie), doyenne de Châteauneuf, à propos de la "fricassée" (voir recette dans le n° 2 de "Lou Lanternin").

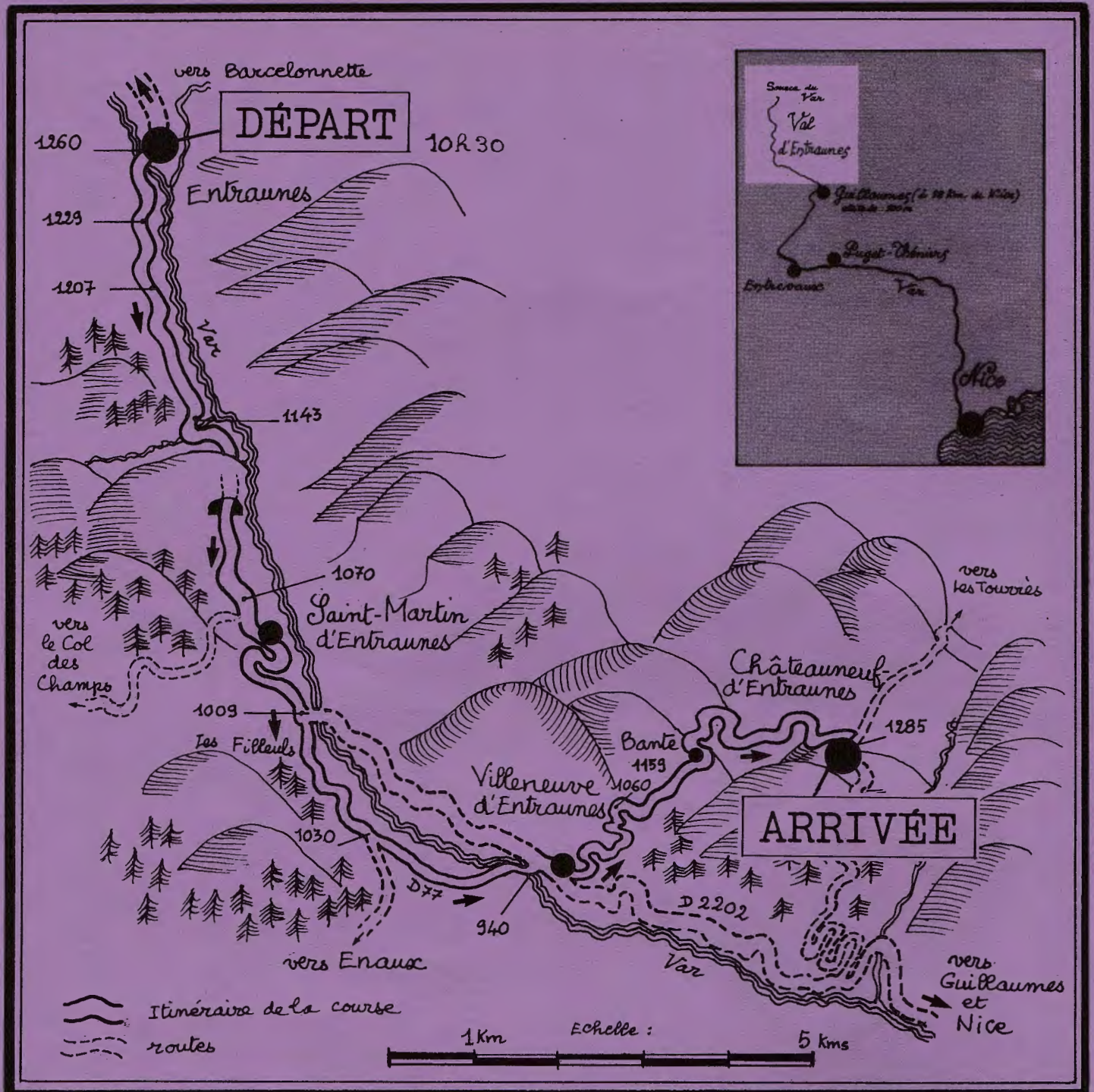
"Nous, nous ne la faisons pas bien pareil. On ajoute un peu de lard hâché bien fin, tout au début; la viande cuit avec le poumon (foie blanc), on fait bien frire le tout. Quand c'est bien frit, on épluche pas mal d'oignons (c'est l'oignon qui la rend bonne !), on fait cuire à feu doux très longtemps parce que l'oignon met longtemps à cuire (deux heures au moins à feu doux). On ajoute le foie noir, puis le vin (un litre de vin), sel, poivre et bouquet garni. Enfin, avant de servir, on ajoute un gros bol de sang (chez nous, on ne met pas de pain). Et bon appétit !".

Monique Jusbert

DONATEURS

Nous tenons tout particulièrement à remercier pour leurs dons :

Mme Odette Audibert-Durandy, M. Pierre Clavaud, Mme Françoise Cotton, M. Jean Dalmasso, Mme Marie-Jeanne Fouque, M. Bernard Maniquault, Mme Mireille Nicolas, M. et Mme Edi Persello, et Mme Paulette Rosay.



COURSE DU VAL D'ENTRAUNES

29
JUILLET
1979

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS : ASSOCIATION "GARDEREN CASTEU-NOU" 06470 CHATEAUNEUF-D'ENTRAUNES