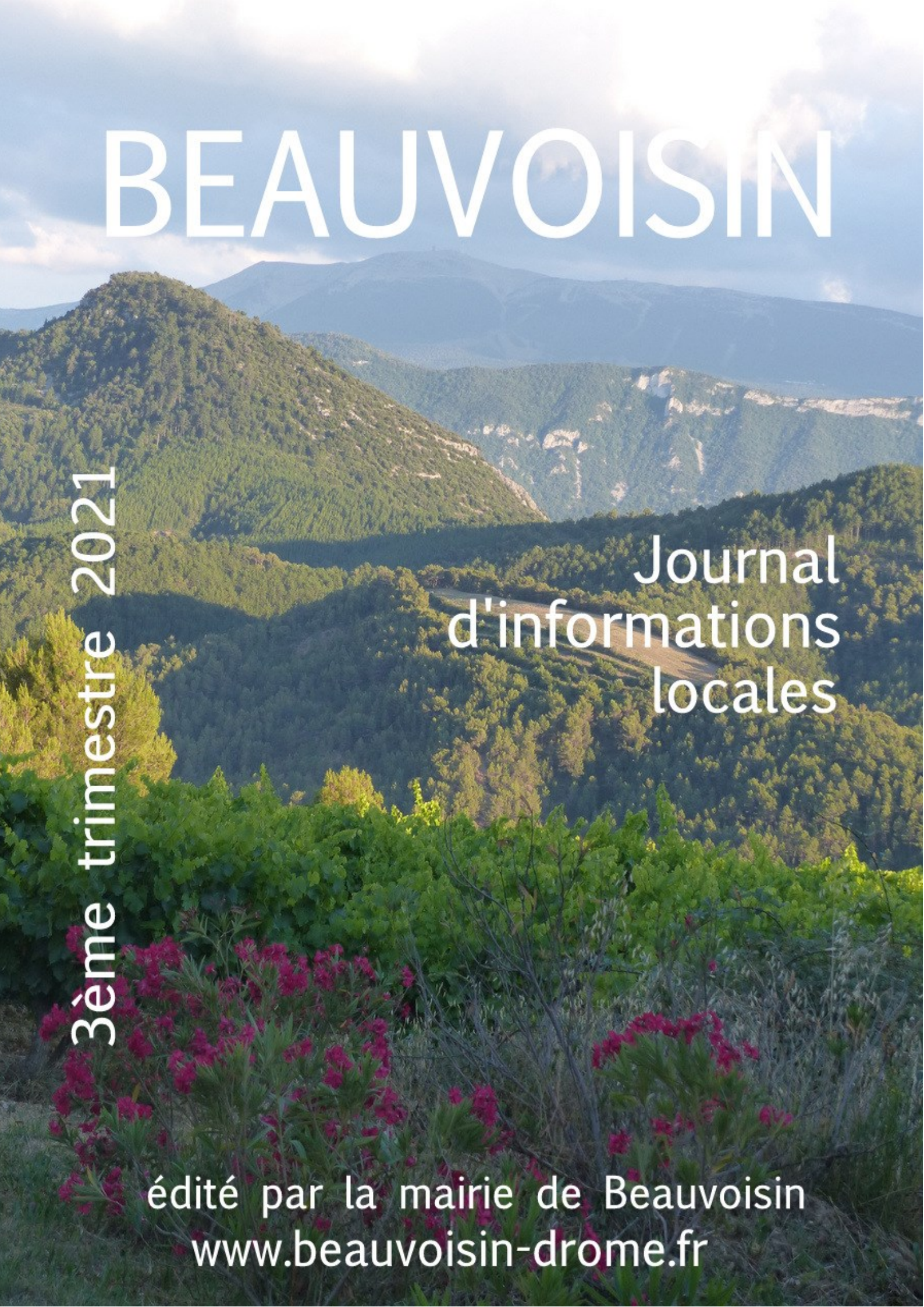


BEAUVOISIN

Journal d'informations locales

3ème trimestre 2021

édité par la mairie de Beauvoisin
www.beauvoisin-drome.fr

Sommaire

La Mairie sera fermée du 19 Juillet au 6 août inclus. Réouverture au public le lundi 9 août aux horaires habituels. L'ensemble du Conseil municipal souhaite à chacune et chacun d'entre vous un agréable été.

Sommaire	Page 2
Le mot du Maire	Page 3
Les Beauvoisinais tels quels (Portraits)	Pages 4 -5
Histoire des mots	Page 6
Cie Les Chantiers Funambules	Page 7
Portrait d'une nouvelle résidente	Pages 8-9
Moments à venir	Page 10
La cueillette solidaire du tilleul	Page 11
Cela s'est passé	Pages 12-13
Les recettes	Page 14

Association « Beauvoisin Jumelages »

Après les échanges que nous avons eus avec nos amis italiens, d'un commun accord, nous avons décidé de reporter à 2022 leur visite.

Bien évidemment nous sommes tristes, nous attendions ces retrouvailles !

Gardons un contact vivant avec eux, échangeons les nouvelles que nous recevons !

Pour adhérer ou renouveler votre adhésion, vous pouvez contacter Colette Etienne, 221 chemin des Jonchiers, tel/06 75 79 07 87.

Buon estate !

°°°°°°°°°°°°°°°°

Permanences de la mairie : lundi : 10h – 12h et 14h – 16h
Mercredi : 12h30 – 16h30

Adresse postale : Mairie de Beauvoisin – La Grange – 507 route de Buis

26170-BEAUVOISIN

Tél : 04.75.28.02.71

Mail : mairiebeauvoisin@gmail.com

Site internet : www.beauvoisin-drome.fr

LE MOT DU MAIRE

BEAUVOISIN

Entre le 19 juillet et le 6 août, les portes de la mairie resteront closes en raison des vacances d'été. Ce moment était attendu dans un contexte délicat marqué d'une part, par les contraintes sanitaires dues au Covid-19 et par d'autre part, une activité communale soutenue et accrue à cause de la préparation des deux élections nationales du mois de juin.

Depuis le 30 juin, les restrictions sanitaires ont été levées dans presque tout le pays. « Presque », parce que, les préfets ont la possibilité de maintenir certaines restrictions dans leur département quand les conditions locales l'exigent. La prudence reste de mise dans la mesure ou une inquiétude s'exprime avec la progression constatée du variant Delta.

Dans le précédent journal, nous évoquions plusieurs dossiers mis en chantier par l'équipe municipale :

* Esthétique et sécurisation des lignes électriques et téléphoniques (Maîtrise d'ouvrage et maîtrise d'œuvre, par délégation, assurées par le SDED – Service Public des Energies dans la Drôme.

  Cette action concerne l'ensemble du secteur Mairie et hameau « Les Granges ». Le Conseil municipal du 25 juin, a décidé à l'unanimité de concrétiser cette opération de la manière suivante :

  Pour bénéficier du maximum de subventions, découpage des chantiers en trois tranches avec une date prévisionnelle de début des travaux planifiée en juin 2022, enchainement des 2 autres tranches en 2023.
  Les financements ont été répartis en 3 exercices : 2022-2023 & 2024.
  Total de l'opération : 459 300,82 €
  Financement SDED : 343 165,63 € (74,71%)
  Financement Budget communal : 116 135,19 € (25,29%)

* L'aménagement secteur Mairie - Église (logement communal et rénovation Mairie)

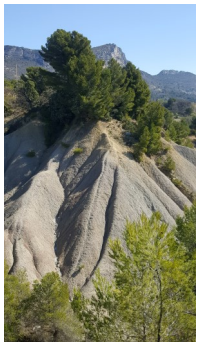
  Le conseil municipal du 11 mai a décidé à l'unanimité des suffrages exprimés (1 abstention) l'adhésion au CAUE-26 (Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et d'Environnement de la Drôme) et la signature d'une convention. La signature de cette convention permet à la collectivité d'être aidée par un organisme public compétent sur divers domaines dont l'aménagement urbain des villages.

  Nous avons prévu de travailler sur ce dossier avec les commissions à partir de la rentrée de septembre.

* Le volet agricole avec l'installation de jeunes paysans en vue de développer une production maraîchère en AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne).

  Sur ce domaine, plusieurs discussions sont engagées avec les propriétaires de foncier agricole. Dès la rentrée de septembre, nous en reparlerons au sein de la commission concernée.

Bel été à toutes et tous.



Jacky Jourdan et Valentine

« **M**on grand-père Philibert a construit sa maison, après la première guerre, dans les années 20. Sa fille unique, ma mère, Gabrielle, dite Gaby, née en 1921, en a hérité. Quand mon père Germain est décédé, la maison a été divisée en deux, une partie à mon frère René, une partie pour moi. C'est une maison en pierre, au-dessus de celle où j'habite. Je suis le dernier d'une fratrie nombreuse, mon frère Guy, l'aîné, est le seul de nous tous à être né à Beauvoisin, les autres sont nés, ensuite, à la maternité du Buis. L'aîné, Guy, qui habite au Buis, suivi de René, qui vit à Ste-Jalle, puis Raymond, qui habite également au Buis et ma sœur Colette qui habite à Tournon et une autre sœur, Yolande, morte une semaine après sa naissance. Moi, je suis le « *caganis », le « *cagueyro », le « *cagayre », le petit dernier.

J'ai deux filles, Sylvie qui travaille dans un hôpital de Lyon et Maryline qui s'occupe de personnes âgées. Maryline, elle a son copain et son chien, cela lui suffit, mais Sylvie, elle, a trois enfants, Nelson, Rayan et Anna. Mais je n'oublie pas ma Valentine, ma femme, vauclusienne de Mormoiron, née à Carpentras. En 1980, Jean-Paul Dumas, le maire de Beauvoisin à l'époque, nous a mariés. C'était un jour mémorable, toute la noce a ensuite mangé à l'Hôtel du Luxembourg, un hôtel du Buis qui, aujourd'hui, n'existe plus.

J'ai toujours été agriculteur, d'abord ici, puis ouvrier agricole à Puyméras où j'ai fait du maraîchage, des asperges, et puis je suis devenu employé communal à Mollans. Le bonheur. J'y faisais de tout, maçonnerie, espaces verts, entretien du cimetière, de la station d'épuration, collecte des encombrants. J'ai adoré travailler là. Maintenant, je suis retraité, je fais mon jardin et tonds ma pelouse.

Ma mère a écrit une chronique sur Beauvoisin, *Le Tilleul des Granges (*1)*, elle a toujours eu beaucoup d'inventivité, son père lui avait offert, pendant la guerre, un appareil photo, elle en a pris beaucoup, à la Bâtie, aux Granges, partout. Elle adorait prendre des photos et puis aussi, écrire. Mon père, Germain Jourdan, dont la famille venait de Vergol, non loin du château d'Aulan, était venu à la Bâtie, travailler comme ouvrier agricole, ma mère vivait aux Granges, ils se sont aimés.

On n'avait pas grand-chose à l'époque, mais les soirées étaient chaleureuses, on allait écosser les amandes chez les uns, chez les autres, on en profitait pour jouer aux cartes, manger des tartes, boire un coup. Parfois, l'hiver, on se laissait surprendre par la neige, en une ou deux heures, il en était tombé trente centimètres sans qu'on s'en rende compte, on ouvrait la porte pour partir, c'était tout blanc, on en avait jusqu'aux cuisses, il fallait dormir sur place ou prendre le risque de remonter chez soi. C'était une aventure.

Chaque famille avait un cochon et un copain boucher venait pour le tuer, le plus souvent avant Noël. On avait aussi des lapins, des petits veaux qu'on nourrissait à l'arrosoir pour leur donner à téter et, bien sûr, des volailles. Mais tuer le cochon n'était pas une mince affaire : d'une balle dans la tête, et puis on le saignait, on avait déjà préparé des épinards, de l'ail, du thym, et on faisait cuire le boudin avec les aromates pendant qu'on nettoyait les boyaux. Dans les petits, les saucisses et le boudin, dans les gros, les saucissons. Ensuite, on accrochait le cochon par les pattes et on « l'espayait », on le dépeçait, avant de le découper en morceaux et de tout préparer pour que toute cette viande se conserve.»

« *Caganis ou « *cagueyro » ou « *cagayre » signifie étymologiquement, « celui qui cague » et désigne le nourrisson qui fait encore ses besoins dans ses couches, ce mot a désigné ensuite le petit dernier avec une certaine moquerie.

« **A** l'école de Beauvoisin (elle se situait dans la mairie actuelle, l'espace Borel n'était, à l'époque, qu'un préau), il y avait peu d'élèves, c'était grand et froid, mal chauffé, on s'y gelait. Comme les niveaux étaient tous ensemble, on n'y apprenait pas grand-chose et, quand on se trouvait ensuite au collège ou dans une autre école où il y avait beaucoup plus d'élèves, on se sentait perdus. Elle a dû fermer dans les années 80 mais je me rappelle que les filles de l'école qui étaient en âge de passer leur brevet d'enseignement primaire l'avaient toutes réussi. Leurs camarades garçons, eux, avaient dû attendre l'an d'après.

La maison où je me trouve aujourd'hui, avec Valentine, je l'ai faite construire dans les années 80, j'ai préféré qu'elle soit de plain-pied, on ne sait jamais. J'y vis tranquille et m'y sens bien. »

(*1) *Le Tilleul des granges* de Gabrielle Jourdan, dépôt légal 2005, aux éditions Langues et culture d'Oc Bibliothèque pédagogique BP 25 26111 Nyons Cedex (Quelques exemplaires se trouvent à la librairie du Buis).

Propos recueillis par Chantal Dumas et Alain Nouvel

De gauche à droite et de haut en bas : Jacky, René, Guy, Germain JOURDAN, « Gaby », Colette, Raymond, Léon PHILIBERT, Augusta PHILIBERT (parents de « Gaby »). Photo prise vers la fin des années 60.

HISTOIRE DES MOTS

D'un pastis et d'une cucurbitacée (Chronique à lire sans modération)

Cela pourrait être le titre d'une fable oubliée, mais c'est plutôt un festin étymologique où l'on peut s'en mettre plein la panse, laissez-moi vous raconter…

Dès que l'âpre soleil frappe les garrigues qui commencent à chanter un air de cigales, il devient le roi des tablées vespérales. Qu'on le déguste en indien, en perroquet, en tomate, en mauresque ou en jaune tout simplement, le pastis est le seigneur de l'été. Le terme vient de l'ancien provençal et signifie un mélange, un méli-mélo, un embrouillamini.

Lors de la première guerre mondiale, il passe dans l'argot des soldats et se diffuse en France pour dire qu'une situation est embrouillée, d'où le nom du célèbre breuvage, un mélange troublant l'eau qui nait à la fin de la guerre pour combler le trou laissé par l'interdiction de l'absinthe… Pastis est lui-même dérivé du bas latin pasticum, venant de pasta, la pâte.

Le pastis c'est donc le lointain cousin étymologique du pâté, de la pâtisserie et du pâtissier, car le pâtissier c'est d'abord celui qui vend du pâté, viande entourée de pâte et qui travaille la pâte salée ou sucrée jusqu'au XIXe siècle où charcuterie et pâtisserie séparent leurs échoppes.

Mais il est aussi, qui l'eût cru, de la famille de l'élégant pastiche et puis du pastissou, le pâtisson, petite courge à la forme de pâté. En parlant de coucourde, le mot courge vient du latin cucurbita désignant la gourde, comme quoi, tous les mots nous ramènent à l'hydratation !

C'est seulement au XVIIIe siècle qu'on crée le savant cucurbitacée à partir du latin pour la botanique et puis pour se la jouer un peu.

N'en déplaise au Maréchal Pétain qui interdit le Pastis en 1940 pour lutter contre « la France de l'apéro », responsable selon lui de la défaite, le pastaga, terme de l'argot parisien (!!!) des années 40, est bon pour la santé.

Oui, oui, c'est le dictionnaire qui nous le dit ! En effet, le terme apéritif est, originellement un terme médical (XIIIe siècle) qui vient du latin aperire, ouvrir et qui désigne les médicaments qui ouvrent les voies de l'élimination comme les laxatifs. C'est au XIXe siècle qu'on l'utilise pour désigner la prise d'une boisson alcoolisée avant le repas qui aurait, dit-on, des effets positifs sur la santé et qui connaît depuis, dans nos contrées, un franc succès…

Alors prenons soin de nous et que sonne l'heure de l'apéro !

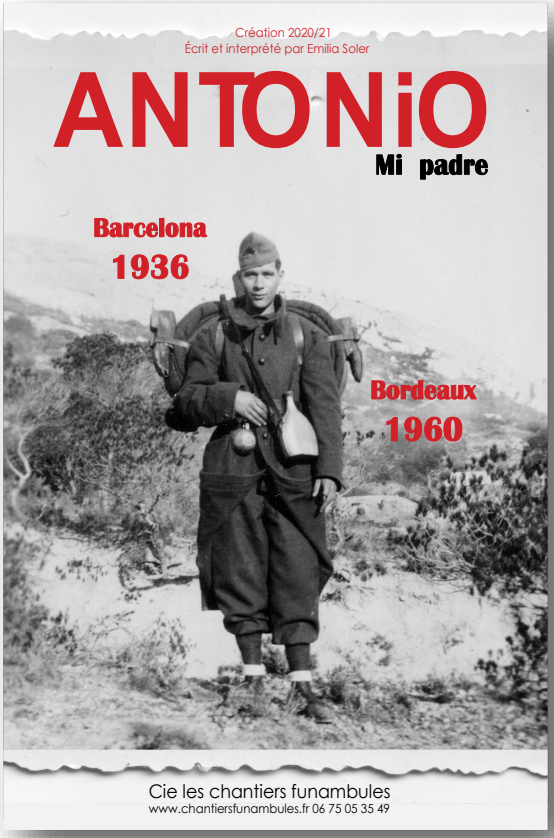
Alice Dumas
Docteur es lettres

Cie les Chantiers Funambules

Improvisation et Théâtre

Pour que l'Art et la Vie se rassemblent

Comme un chant d'oubliée c'est le titre du recueil de poésie d' ALAIN NOUVEL, édité à la Centaurée , qui sortira de chez l'imprimeur en septembre, accompagné d'encres de Valérie Ghévart (*)



Pour plus de photos www.chantiersfunambules.fr

« Nous avons enfin joué à Villeurbanne et dans notre petit village de Beauvoisin, quelle joie de recevoir ce public d'amis après de si longs mois. J'ai été très émue par les réactions du public. Ce spectacle, à la fois intime et enserré dans l' histoire de la guerre civile espagnole a été l'occasion de nombreux échanges. Ne sommes nous pas tous, peu ou prou des enfants d'immigrés? ».

NOS PROCHAINES DATES

Samedi **10 juillet** à 20 h à l'Atelier du Chouchalout aux Pilles. Réservation indispensable au **06 81 36 07 67**

Samedi 24 juillet : CETTE DATE EST REPORTEE à l' AUTOMNE

Samedi **25 septembre** à 20 h 30 à la Roche St Secret

Samedi **9 octobre** à Mollans sur Ouvèze

Dimanche **17 octobre** à 17 h au Théâtre des 2 Mondes à Vaison-la-Romaine

« C'est l'histoire d' Antonio Soler que je vais vous raconter, républicain espagnol catalan, mi padre,
Il s'était échappé des prisons de Franco, avait traversé les Pyrénées à pied dans la neige.
Longtemps il a été mon héros. Ce n'est que peu à peu que j'ai découvert le drame explosif qui le hantait.
C'est une histoire réelle mais où tout n'est pas vrai.
J'ai dû combler les trous, les silences, les non-dits par une imagination tendre, parfois féroce et aussi grâce à l'humour. Réparer enfin les guerres intérieures. »

Participation aux frais : 12 € - tarif réduit 10 €

Cie les Chantiers Funambules— « les Jonchiers » 26170 Beauvoisin -Tél. 06 75 05 35 49 / 04 75 27 09 70

(*) Plasticienne et Éditrice chez Editions La Centaurée

Portrait d'une nouvelle résidente à Beauvoisin :

Guylaine Larminach

Journal : En mars 2020, tu as choisi de venir te poser à Beauvoisin, Hameau « La Bastie ». Peux-tu te présenter et nous dire en quelques mots, les raisons de ton choix ?

Guylaine : « Je suis une méditerranéenne et je sens la Provence battre vraiment à l'étroit de mon cœur. En 2015, j'ai consacré de nombreuses heures de recherches sur l'Histoire des Baronnies dans le cadre d'un livre rédigé entre contes et histoire de la Provence.

Je suis thérapeute, diététicienne et praticienne en énergétique holistique (*), et également auteure de nouvelles poétiques et de romans.

Le Ventoux est l'une de mes plus précieuses inspirations. Vivre juste en face, pouvoir en admirer les différentes lumières au quotidien, booste mon moral et la créativité dans tous les domaines de ma vie ! ».

Journal : Tu as ouvert depuis quelques mois un cabinet au village ou tu prodigues des soins de bien-être notamment basés sur une tradition ancestrale chinoise.

Peux-tu nous expliquer en quoi cela consiste ?

Guylaine : « Ce qui m'intéresse dans la tradition chinoise est l'approche holistique de l'être humain. Une manière de porter soin aux personnes à travers ce qu'elles vivent dans l'ensemble de leur quotidien. Cela veut dire que l'on se base sur l'observation de l'individu et de l'environnement dans lequel il évolue plutôt que sur ses éventuels symptômes pour déterminer la racine de son mal être. Deux personnes peuvent présenter les mêmes signes – par exemple un essoufflement et un teint rouge – et ne pas avoir besoin des mêmes soins, car la racine de la manifestation de leurs malaises peut différer (une personne peut avoir un souci lié à un manque énergétique du cœur, suite à une accumulation d'émotions éprouvantes au long de sa vie, et l'autre peut devoir ces soucis d'essoufflement à un épuisement des reins en raison d'une activité professionnelle rude – On ne proposera pas les mêmes aides.) C'est pour cela qu'un thérapeute en énergétique chinoise va passer beaucoup de temps à l'établissement du diagnostic personnalisé. Pour adapter le chemin de soin au cheminement du mal-être.

Personnellement, je m'attache vraiment à repérer quelles sont les fragilités des personnes pour enrichir leur capital santé. Car la santé est le flux d'une énergie qui circule sans entrave. Ma mission à moi, c'est d'aider les personnes qui viennent me voir, en leur proposant les techniques les plus adaptées pour libérer ces éventuelles entraves qui ralentissent ou blessent leur quotidien.

Mon métier est de rendre le maximum de sa fluidité à l'énergie fonctionnelle ».

(*) désigne des méthodes qui seraient fondées sur la notion d'un soin apporté en tenant compte de la « globalité de l'être humain, en tant que patient »

Journal : Tu interviens aussi sur les problématiques de l'alimentation, de la diététique, l'équilibre du corps, le bien-être… Pourquoi estimes-tu que l'harmonisation entre ces différents domaines est nécessaire aux êtres humains que nous sommes ?

Guylaine : « L'alimentation, ce que nous mettons dans notre organisme, est le premier pas vers un quotidien serein, et une circulation énergétique sans blocage.

A partir de là, le corps sans douleur (la douleur est toujours la résultante d'un blocage) pourra se mouvoir en accord avec les projets établis par l'esprit. Un corps libéré de ses entraves est libre de mieux tendre vers ses rêves, non ?

Il ne viendrait à personne l'idée de mettre du sans plomb dans son véhicule diesel pour entreprendre un voyage sans souci.

Une diététique adaptée relève de la même dynamique pour chacun d'entre nous. A ce détail non moindre que l'énergie du vivant est mouvante, et chaque jour, l'individu doit répondre à des stimuli différents, d'où l'intérêt de connaitre au mieux les contraintes de chacun pour pouvoir les aborder tout en lui conservant la meilleure énergie possible.

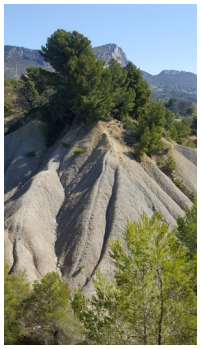
Pour ma part, je préfère indiquer ce qui est absolument anti-physiologique pour tout organisme humain, plutôt que d'imposer des règles diététiques strictes risquant de causer plus de blocages que de bons résultats. Il y a des aliments qu'il faut apprendre à bannir à tout prix si l'on veut préserver son capital santé. Le sucre raffiné par exemple !

Pour l'humain comme pour un véhicule, coller du sucre dans le réservoir, c'est l'exposer à de sacrés problèmes pour le redémarrage ! ».

Journal : Es-tu ravie d'avoir choisi Beauvoisin pour y vivre et prodiguer tes conseils de soins pour notre santé ?

Guylaine : « Je n'ai pas encore assez de recul quant à mon choix concernant l'installation de mon activité d'énergéticienne sur Beauvoisin. Mais ce que je sais, c'est que je suis heureuse d'avoir la chance de me réveiller chaque matin dans ce bel environnement, et d'avoir devant les yeux le cadeau de cette nature si généreuse ! ».

Propos recueillis par le journal



Bel été à toutes et tous.

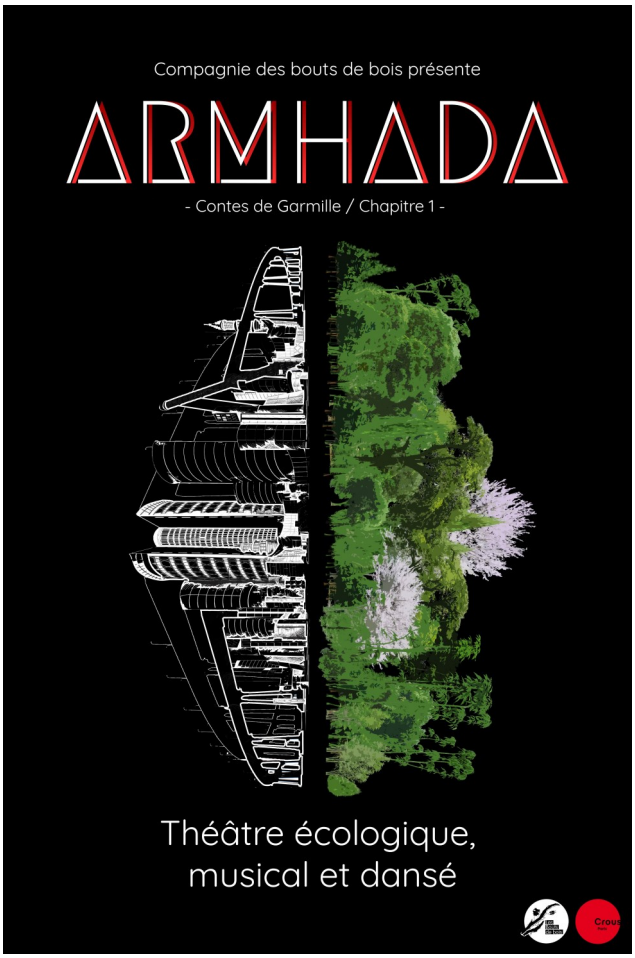
DATES A RETENIR

Juillet

Du 2 au 17 juillet, « **TRANSPARENCES AU FEMININ** » magnifique exposition à l'espace Borel, peintures et sculptures verre -métal. Artistes exposés, June STAPLETON (peintures) et Joëlle GAVIN (sculptures). Exposition ouverte tous les jours de 15h à 19h.

Du 26 au 31 juillet, exposition à l'espace Borel **« La Commune de Paris 1871 ».** Celle-ci précèdera la tenue de la traditionnelle fête de l'Association « Gauche(s) en Baronnies se déroulant à la guinguette le samedi 31 juillet : débats, livres, repas, musique, ambiance festive assurée !

Août



Lundi 2 et mardi 3, « ARMHADA », théâtre écologique, musical et dansé, créé par la Compagnie Des Bouts de Bois. A la guinguette, à 21 heures.

Mardi 10 à 18 heures à la guinguette, **le rendez-vous estival initié par Parfum de Jazz dans les villages des baronnies. Cette année, ce sera le groupe « Fifty's Revival 5tet ».**

Comme les années précédentes, les fonds collectés lors de ce concert, seront versés en intégralité à l'Institut Curie dont les chercheurs travaillent sans relâche pour mettre au point de nouveaux traitements contre le cancer.

Samedi 14 et dimanche 15, soirée fête votive du village, à la guinguette, organisée par le Comité des Fêtes : repas, musique, concours de pétanque le dimanche.

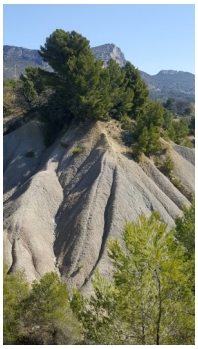
Dimanche 22 à 18h à la guinguette, un moment de théâtre : premier acte de la pièce « **EN ATTENDANT GODOT** » de Samuel Becket, présenté par la « Cie Le Corps à Paroles ».

Samedi 28 à 20h30 à la guinguette, moment musical avec …… **Bernard SORBIER**…… facéties, galéjades….. Bonne humeur garantie.

Août-Septembre

Du 27 août au 12 septembre, Anne Monneret, mosaïste accompagnée d'une artiste peintre, s'exposent à l 'Espace BOREL.

Bel été à toutes et tous.



Juin , la cueillette solidaire du tilleul des baronnies

Voilà 3 semaines que nous avons commencé la cueillette solidaire. Celle-ci est aujourd'hui terminée et le tilleul finit de sécher avant la mise en bourras. Trois semaines au cours desquelles une vingtaine d'amis ont cueilli les fleurs odorantes au profit de SCOPTI (*) de Mollans à Lachau en passant par Pierrelongue, Beauvoisin et La Motte Chalancon.
Cueillette solidaire à double titre. Une partie du tilleul est offerte en soutien à la coopérative ouvrière en souvenir de la lutte de 1336 jours d'une part. D'autre part les SCOPTI achètent une quantité de tilleul à l'avance cueilli par des personnes en précarité et leur permettent par le biais de l'organisation collective de cette initiative, de se remettre en situation d'activité rémunératrice. Quel plaisir de voir ces personnes durant cette période s'ouvrir, se détendre, échanger tout en travaillant !
Le 26 juillet tout sera livré pour être transformé à Gemenos sous l'appellation Tilleul des Baronnies.
Les SCOPTI seront présents à la fête du tilleul le 11 juillet à Buis les Baronnies, initiative visant à contribuer à la relance de cette filière.

Jean-Jacques CORNAND

(*) SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE OUVRIÈRE PROVENÇALE DE THÉS ET INFUSIONS

CELA S'EST PASSÉ

Vendredi 11 juin : **Jazz à la Guinguette**

Belle fin d'après-midi printanier, de retrouvailles entre amis ce vendredi soir à la guinguette. Le soleil, la bonne humeur, la détente, la musique … tout était réuni pour un temps de partage et de convivialité dans ce lieu magnifique !

Après la disette culturelle subie depuis 2020, ces moments de rencontres ont été d'un grand réconfort.

Il faut dire que nos 3 musiciens de la formation ART JAZZ TRIO n'ont pas ménagé leurs efforts pour animer cette soirée avec beaucoup de talents et de générosité.

Samedi 12 & dimanche 13 "ANTONIO".

C'est l'histoire d'Antonio Soler racontée par sa fille Emilia, "mi padré" républicain espagnol catalan. Un spectacle fort, émouvant, parfois drôle, une interprétation qui a su captiver tout le nombreux public, rassemblé dans cet espace "Borel" transformé, le temps d'une création, en salle de théâtre.

*« Papa, tu avais la rage au ventre et moi, la peur au ventre » en racontant la vie de son père **Antonio**, Espagnol déchiré par la terrible guerre civile d'Espagne, Emilia nous rappelle la triste condition de ces hommes nés au début du XXème siècle, brisés par des idéologies et des enjeux qui n'étaient pas les leurs, dévorés de l'intérieur par l'acide de ces guerres fratricides qui déchirèrent l'Europe et les Européens.*

« La génération d'Emilia est née et a grandi, elle, dans cette "Pax americana" qui a suivi la deuxième guerre mondiale. Son spectacle, en même temps drôle, tragique, burlesque et intime, permet d'avoir une vue impressionnante sur ce siècle coupé en deux et cet homme brisé. En lui rendant hommage elle le ressuscite, le rend plus vivant que jamais et en fait l'emblème d'une époque.

Qu'il soit permis d'inscrire ce spectacle dans cette problématique que posait Césaire dans son "Discours sur le colonialisme". Après avoir dévoré le monde en le colonisant, l'Europe s'est mise à se dévorer elle-même, quand a commencé "le temps du monde fini" pour parler comme Paul Valéry. Quoi qu'il en soit, Emilia Soler donne à ces réflexions une chair et une profondeur magnifique en montrant que les guerres européennes viennent hanter ceux qui les ont subies et rongées leurs enfants jusque dans les espaces les plus intimes. Un continent "ensauvagé" pour reprendre le mot d'Aimé Césaire, jusque dans la paix. Chacun est invité à s'interroger sur son histoire familiale et les traumatismes qui s'y sont lovés ».

Alain Nouvel

Un beau spectacle, vraiment, qui sera rejoué en d'autres lieux, et c'est tant mieux.

Samedi 26 juin - Un concert qui restera dans les mémoires, celui de Bruno RIGUTTO à la guinguette du village

Un pianiste exceptionnel
Un concert exceptionnel
Un lieu exceptionnel

La réalité a rejoint nos espérances, les applaudissements fournis des 194 spectateurs présents l'ont confirmée. De Schumann à Schubert en passant par Chopin et Ravel, Bruno RIGUTTO a interprété toutes ces œuvres magnifiques avec précision et grande sensibilité, adaptant parfaitement son interprétation à l'atmosphère de chaque pièce, la Guinguette récemment rénovée en frémit encore. Guinguette dont nous avons tous apprécié l'acoustique quasi parfaite.

Merci à « Sérénades en Baronnies » d'avoir élargi le champ des possibles en choisissant la guinguette pour la tenue de ce concert exceptionnel.

LES RECETTES DU JOURNAL

Pain Perdu

Battre 4 œufs en omelette en ajoutant 125 g de sucre en poudre
Ajouter doucement ½ litre de lait tiède
Mettre tremper les tranches de pain dur puis faire frire

Rose des Sables

75 g de chocolat au lait
150 g de chocolat noir
65 g de sucre glace
100 g de corn flakes
50 g de végétaline
Faire fondre le chocolat et la végétaline au bain marie
Hors du feu ajouter le sucre glace et les corn flakes et remuer
Faire de petites parts sur une plaque
Mettre au frais

VARIANTE : à la place du chocolat au lait et du chocolat noir, vous pouvez faire des roses des sables 100% au chocolat blanc ou 100% au chocolat praliné (pralinoise)

Recettes proposées par Carole Brousse de Malaucène

Roulé Saumon / Epinards

500 g d'épinards frais et cuits ou surgelés
200 g de saumon fumé
5 œufs
1 fromage boursin ail et fines herbes
Sel poivre

Préchauffer le four à 210 degrés
Battre les œufs en omelette
Ajouter les épinards
Saler et poivrer
Verser sur une plaque à rebord et une feuille de cuisson et faire un rectangle
Cuire 25 à 30 mn
Après cuisson, étaler le fromage boursin qui doit être à température ambiante et recouvrir de tranches de saumon fumé
Enrouler en serrant dans un film étirable
Mettre au minimum 3 heures au réfrigérateur
Servir frais

Bon appétit

Recette proposée par Marie-Christine Bernier du hameau des Granges - Beauvoisin