

CÉVENNES

magazine

La revue du patrimoine

Annonces légales officielles et judiciaires dans le Gard



30 Gard
c|a.u.e

Conseil d'architecture, d'urbanisme
et de l'environnement

*Centre de Ressources
Documentaires
du CAUE du Gard*

Le grand jour des bergeries

Merci pour ces
moments, 4^{ème} partie

Le fil d'or des
Cévennes : la soie...

Extraits d'Alès Insolite :
Les avatars...

Estrassinnet
La BD de Sylvain Pongi

En Ardèche

Le Coupe-Gorge, histoire de l'auberge de Peyrabeille

Episode 178

Si tristement célèbre dans les annales du crime par 26 ans de vols et d'assassinats.
D'après des documents inédits et authentiques et les souvenirs des contemporains

Paul d'Albigny - 1886

Un jour, le curé de Lanarce dînait, à Thueyts, chez le curé. Il nous raconta qu'un dimanche, à la messe, ayant annoncé la nécessité de construire une nouvelle église et de faire une souscription à cette fin, le soir, Martin, venant à vêpres, lui avait remis cinq cents francs pour sa part, ajoutant : *Si plus tard, il manquait quelque chose, il y en a encore à Peyrabeille.* L'incident connu empêcha, avant l'heure, de recourir à lui.

La femme, on ne sait pourquoi, insista beaucoup pour obtenir, et sans l'obtenir, la permission de visiter sa maison.

Elle fut la seule des trois qui ait refusé les secours de la religion. Cela confirme ce qu'on raconte : que, la veille, à Privas, quand elle fut montée sur la charrette, M. l'abbé Chabal, à moitié monté, reçut d'elle un coup de pied en pleine poitrine, qui le renversa, heureusement sans aucune blessure. Elle y gagna d'être un peu mieux attachée.

Ce fait a été signalé, plusieurs fois devant moi, par une personne de ma paroisse, qui en a été témoin et qui est encore pleine de vie. De résidence alors à Privas, chez son oncle M. Fargier, employé des ponts et chaussées, elle avait, accompagnant son oncle, assisté à tous les débats (âgée alors d'environ seize ans).

Voici comment un témoin oculaire raconte le triste voyage des condamnés :

On prit la route d'Aubenas par le col de l'Escrinet. Les condamnés priaient.

Après le passage de l'Escrinet, nous commençâmes à être encombrés par les populations qui arrivaient en masse de tous les villages voisins. L'escorte devenait insuffisante pour maintenir le bon ordre.

Par instants, des voix s'adressaient aux condamnés. Un homme, en apostrophant la femme, lui dit : « *Tu n'es pas aussi à l'aise que quand tu comptais les Louis d'or des voyageurs, après les avoir assassinés.* » Plusieurs se permettaient des gestes significatifs sur le genre de supplice qui leur était destiné.

Au Pont-de-Labeaume, la foule n'était pas moindre. Un ménétrier, oubliant toute pudeur, vint se percher sur un rocher au bord de la route et ne cessa de jouer durant toute la durée du défilé. - C'était peut-être le même qui avait, 10 ans plus tôt, organisé des danses autour de l'échafaud qui vit tomber la tête de Brun, dit l'Enfer, sur la commune de Meyras.

La nuit vint. C'était un spectacle curieux de voir les habitants des hameaux semés sur la route, mettre le feu à de grandes branches de genêts pour satisfaire leur curiosité.

On passa à Thueyts, qui est peu éloigné. Nous consignerons ici un détail qui a quelque intérêt et qui est tout-à-fait inédit.

Les deux filles de Peyrabeille étaient pensionnaires au couvent de la Présentation à Thueyts, alors qu'elles avaient de 12 à 14 ans. Elles n'y étaient que l'hiver seulement.

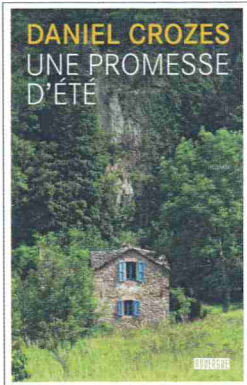
La mère venait les voir souvent pour leur apporter des vivres ou des vêtements.

Toutes les fois qu'elle venait, elle avait soin de demander à la supérieure, devant les autres élèves, si ses deux fillettes étaient bien sages, bien obéissantes et bien pieuses. - *Si elles ne sont pas sages, dites-le moi, et je les ferai mettre dans un couvent de repentir qu'il y a au Puy.* - Elle recommandait ensuite à la supérieure de les bien élever dans la crainte de Dieu.

C'était tout bonnement pour jeter de la poussière aux yeux et se donner un mérite qu'elle n'avait pas.

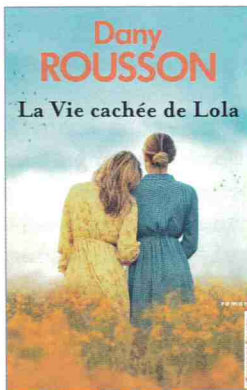


Des livres à lire...



Un adolescent assiste au crépuscule de la civilisation paysanne et vit son premier amour, le temps d'un été. En cette année 1971, Pierre, lycéen de seize ans issu d'un milieu modeste, fait croire à ses camarades qu'il s'apprête tout comme eux à partir en vacances. En réalité, c'est aux côtés de sa tante Marie qu'il va passer toute la belle saison. Seule depuis la mort prématurée de son époux Kléber, Marie fait face à un dur quotidien dans sa petite ferme sans eau courante ni confort ou Pierre a découvert l'année précédente, lors d'un été d'herbes sèches, ces méthodes de culture ancestrales. Dans son hameau des Vernhes, en butte à l'hostilité des voisins qui convoitent ses terres, Marie ne peut compter que sur la solidarité des anciens camarades ce Kléber, prisonniers comme lui lors de la Seconde Guerre mondiale. En souvenir de son oncle avec qui il avait noué une relation profonde, Pierre apporte son secours à cette femme encore jeune, meurtrie par la vie et qui s'astreint aux rites d'un deuil d'un autre âge. Mais lorsqu'il apprend que des campeurs vont venir s'installer sur le domaine, avec une jeune fille de dix-sept ans, il se rend à rêver... Dans ce très beau roman où il fait revivre les campagnes d'autrefois. Daniel Crozes nous livre le portrait d'un garçon sensible qui assiste avec émotion au crépuscule de la civilisation paysanne et s'éveille à la douceur et à la sensualité d'un premier amour.

www.lerouergue.com - ISBN : 978-2-8126-2190-1 - 14 x 22,5 cm - 320 pages - 20 €



Angèle découvre tardivement le drame qui anéanti sa mère, Lola, et sa famille, réfugiés espagnols. Ainsi que la relation puissante qu'unissait Lola à sa jeune sœur qu'elle a sauvée et, toute sa vie durant, protégée. Un roman juste et bouleversant sur la résilience et les liens du cœur. Angèle, jeune retraitée, mène une existence paisible à Saint-Quentin-la-Poterie, entre sa passion pour la cuisine, ses amies et les déjeuners du samedi avec sa fille. Sa tante, Lucie D'Artigues, sœur cadette de sa mère chérie, Lola, décédée depuis six ans, la presse de venir la voir à Lyon. Lucie fut une pédiatre réputée, elle a vécu seule. Seule Lola comptait à ses yeux. C'est un drame terrible vécu par les deux sœurs qu'Angèle découvre un jour via Lucie : Lucia Rey Perez, née à Barcelone n'avait que cinq ans lorsque ses parents ont fui leur pays tombé aux mains criminelles du commandant Franco. Lola, Lucia et leur mère, enfermées dans la prison de Lodève. Là, les deux sœurs affrontèrent l'innommable. De leur père, interné au camp d'Argelès-sur-Mer elles ne connaîtront qu'onze ans plus tard le funeste destin. Lola a défendu et protégé sa sœur, l'a poussée à poursuivre des études, ne l'a pas jugée quand celle-ci n'a pu assumer ses responsabilités de femme en sacrifiant l'amour. Si Lucie lui rend hommage en révélant les secrets, pourra-t-on réparer ce qui a été brisé il y a tant d'années ?

www.pressesdelacite.com - ISBN : 978-2-258-19370-3 - 14 x 22,5 cm - 312 p. - 19 €

CAUE du Gard
Centre de
Ressources documentaires

SOMMAIRE N° 2144

Cévennes Magazine
31, chem. de la Plaine de Larnac
30560 St-Hilaire de Brethmas

Téléphone
04 66 56 69 56

E. mail
cevennesmagazine@gmail.com

Site
www.cevennesmagazine.fr

Facebook
Cévennes Magazine

<i>Le Coupe-Gorge, histoire de l'auberge de Peyrabeille, épisode 178 - Estrassinnet</i>	2
Un village, une histoire... Bouquet. Le grand jour des bergeries	4-5
Merci pour ces moments, 4^{ème} partie	6-8
Le fil d'or des Cévennes : la soie, de la graine au cocon	9-13
Extraits d'Alès Insolite : Les avatars... Cadran solaire...	14-15
Les rébus croisés de JiCé	16

Fondateur : Lucien André
Successeur : Michel Vincent
Directeur de la publication :
Alain Reynaud

Rédactrice en chef :
Patrimoine : Laurence Leyris-Béraud

Siège social :
31, chemin de la Plaine de Larnac
30560 Saint-Hilaire de Brethmas

Impression :
IMP'ACT imprimerie - 04 67 02 99 89
5911 Route du Frouzet - 34380 Saint
Martin de Londres



N° CPPAP 0626 K 80730
ISSN 0180-6181

Reproduction des textes et photos
interdite (loi mars 1957)

Dépôt légal : jour de parution

Annonces légales et actus en pages centrales

Photo couverture :

Entre ciel et garrigues... A Vendras, proche du Puech de Bouquet (2012) - Photo : Max Labeille,
extraite du livre d'Alain Bouras "Lussan, des origines au début du XX^{ème} siècle"



Un village, une histoire...

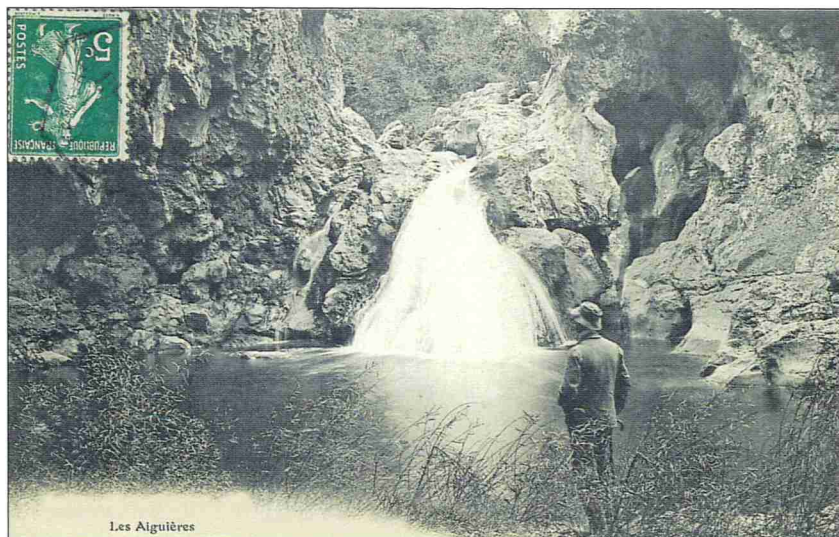
Aujourd'hui : BOUQUET dans les années 1950-60

LE GRAND JOUR DES BERGERIES

Première partie :

LE NETTOYAGE DES BERGERIES ET SES HEROS

Par Alain Bouras



Le renouveau de l'élevage avec ce troupeau dans la plaine sous Lussan, photo extraite du livre d'Alain Bouras "Lussan, des origines au début du XX^{ème} siècle"



Les fêrus de mythologie connaissent l'histoire d'Hercule et savent que, parmi ses douze travaux, le héros avait été mis en demeure de nettoyer seul et en 24 heures top chrono les immenses écuries du roi Augias, possesseur de troupeaux plus nombreux que les constellations.

Hercule n'y alla pas par quatre chemin en y détournant un fleuve dont j'ai oublié le nom pour accomplir cette œuvre hautement salutaire.

Solution qu'il eût été difficile de mettre en œuvre dans la région du Mont Bouquet et la Lussanenque. En effet, en guise de fleuves, l'été, l'Aiguillon et le Ségusson, tributaires du Mont Bouquet, affluent et sous-affluent de la Cèze, étaient à sec en dehors de quelques gourgs guère opérationnels pour accomplir ce travail de titan.

A Bouquet on avait bien, certes, les gouffres des Aiguïères, jamais à sec contrairement au goulet des Concluses de Lussan, mais en détourner l'eau vers le hameau du Puech au sommet de sa colline eût relevé d'un exploit hydraulique digne de figurer dans le press-book d'un Hercule moderne.

Non ! A la place d'Hercule, nous avons le Farnoux.

Il n'arrivait pas sur un char céleste, mais au volant d'un vieux camion Berliet tout cabossé et qui avait dû faire la guerre.

Moins expéditif que le héros mythologique mais tout aussi efficace, il venait d'outre-Rhône curer les bergeries de la région, livrant ensuite ses précieuses cargaisons aux maraîchers du Comtat qui prisaient particulièrement cette fumure pour leurs champs et leurs vergers (surtout, je crois, les producteurs de fraises et de melons).

Le Farnoux accomplissait effectivement un travail de titan.

Pour commencer, l'approche des bergeries n'était pas toujours une tâche simple :

en effet il fallait amener le camion le plus près possible du champ des opérations pour faciliter le chargement de la benne, l'idéal étant de la positionner près d'une ouverture à travers laquelle on pouvait catapulter les pelletées de fumier. D'où souvent de délicates manœuvres au volant du Berliet à travers des ruelles tortueuses, des cours étroites ou des configurations topographiques relevant du casse-tête.

Pas la peine de chercher longtemps d'où venaient les gnoques qui émaillaient le véhicule.

NETTOYAGE D'UNE JASSE (bergerie)

Un premier balayage de surface permettait de récolter du pécolat, c'est à dire les crottes « pécoles » du dernier cru, entières ou en voie de délitement, véritable fleur de fumier qui serait à l'heure actuelle cotée en bourse si hélas ! la chimie et ses ersatz n'avait pas pris le pas sur ces engrais naturels bien de chez nous.

Ensuite venait le plus pénible : le décroûtage au pic du migon, croûte constituée au fil des jours par les crottes, l'urine et les débris de foin tombés des « galères », lors des jours de pluie quand le troupeau devait rester à demeure. Ce migon devenait en surface aussi dur que du béton, en forçant un peu la note.

Enfin, nouveau balayage avec des escoubes adéquates, et moyennant encore un épandage de grésil la bergerie était parée pour le retour du troupeau et les hivers à venir.

LE FARNOUX ET SON DOMESTIQUE

Telle était la noble mission du Farnoux. De petite taille, mais rablé, trapu et musclé, il avait bien l'air d'un Hercule modèle réduit, surtout lorsque torse et pieds nus, vêtu seulement d'un short avantageux, il évoluait comme un gladiateur au milieu de l'arène qu'il fallait décroûter, maniant la pioche avec plus de dextérité qu'un glaive, abandonnant la pelle - tâche en apparence moins noble - à son domestique (à l'époque on ne parlait pas de collaborateur).

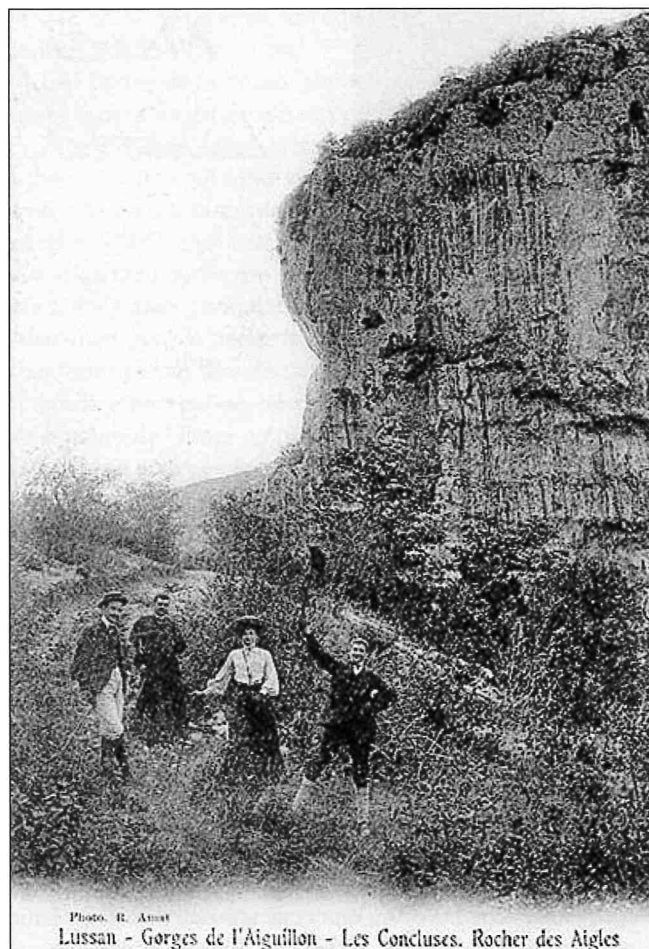
Ce domestique était sa parfaite antithèse : long, maigre, silencieux, souffreteux, il semblait traîner avec lui toute la cohorte des malheurs de l'humanité. Et si son maître n'hésitait pas à se dévêtir sans vergogne, lui, pour rien au monde, n'aurait desserré sa ceinture ou bien ouvert sa chemise pour se donner un peu d'aise, voire chasser les puces que les deux hommes ramassaient à la suite de quelque malencontreux coup de pic qui en découvrait des colonies dans les bergeries mal désinfectées.

Ce domestique s'appelait René (rituellement, le maître était connu par un nom, le subalterne par un prénom) prénom que j'ai retenu facilement pour l'avoir entendu résonner au cœur de la nuit dans tous les fenils du village, mystère qu'il faut expliquer.

En effet, le décroûtage terminé et la benne du camion bien remplie, les deux compères allaient se rincer dans une pise (un abreuvoir) puis manger un morceau avant de reposer un moment dans quelque coin de palhier. Le Farnoux fixait à son domestique l'heure de départ, c'est à dire trois heures du matin, ce qui leur laissait quand même de la marge pour piquer un bon roupillon.

Pour le Farnoux, il était impératif d'arriver à l'aube du côté de Carpentras dans les champs de clients qui lui avaient commandé la précieuse substance de Bouquet, ce fumier qui eût mérité d'être labellisé et qui allait se transformer en fruits succulents par l'alchimie de la Nature.

À suivre dans un prochain numéro...



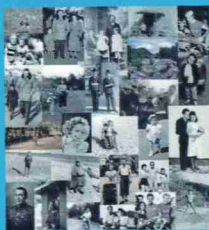
Couple de Bouquetins dans les années 50-60



Jean-Louis Haon

MERCI POUR CES MOMENTS

La nostalgie n'est pas si douloureuse



Merci pour ces moments

La nostalgie n'est pas si douloureuse

Jean-Louis Haon

« Nul ne guérit de son enfance »
(Jean-Ferrat)

4^{ème} partie

Parvenu à la retraite, il arrondissait ses fins de mois en se levant de bonne heure pour aller travailler au marché de gros. Ensuite il avait été embauché par son ami Max Varenne, plombier-zingueur, pour lui servir de manœuvre. Max et Jean étaient comme des frères, le Père Milan complétant ce trio d'amis d'enfance. Max était issu d'un milieu plus favorisé et tout au long de son enfance, de sa jeunesse et même plus tard, mon père a pu compter sur lui. Tous deux formaient un duo digne de figurer dans un film dialogué par Michel Audiard. Comment décrire Max, « le Père Varenne » ? Au point de vue vestimentaire, pas de chichis. Il ne portait que des salopettes bleues sur des chemises de travail. L'accessoire suprême était constitué par ses chaussures qui étaient en fait des sandales à corde, des espadrilles qu'il portait été comme hiver. Pour faire simple il était le sosie de Bernard Blier tout simplement : même gouaille, même rondeur, même absence de chevelure, le Bernard Blier de « 100.000 dollars au soleil », les mains croisées sur la poitrine derrière la bavette de sa salopette ! Pour la petite histoire, il se racontait qu'il avait perdu sa toison en une seule nuit.

L'une de ses filles était pianiste, prix de conservatoire. Un jour, elle était venue donner un concert à Alès et Le Max y était allé dans sa tenue habituelle. Il ne s'embarrassait pas de préjugés. Par contre, pour le mariage de Patou, mon frère, il s'était fait confectionner un costume/salopette sur mesure. C'est dire l'attachement qu'il portait à notre famille dont, à notre manière, il faisait partie. Sous son aspect bonhomme, Max cachait une grande culture et j'aimais beaucoup dialoguer avec lui à propos de tout et de n'importe quoi.

Mais revenons aux activités de mon père. Quand il trouvait un peu de temps libre, il allait entretenir la propriété d'un oncle au quartier de Russeau au-dessus de la mine de Rochebelle, histoire de ne pas s'ankyloser ! Bref, il n'était pas homme à « faire des manches » à la mine ni à se la couler douce au dehors.

Et malgré tout, il s'est toujours occupé de moi et comment ! Mon père, contrairement à d'autres, n'a jamais laissé sa paye au bistro. Par contre, il n'avait rien contre un « dégagement » quand l'occasion se présentait. Et il lui est arrivé de fêter des événements outre mesure ou de tomber dans une embuscade. Son plus « haut fait d'arme » s'est produit un soir d'été quand nous habitions encore rue des Mourgues. Il avait une connaissance, retraité de la Gendarmerie, qui exploitait une petite propriété du côté du Haut-Brésis sur les hauteurs de l'avenue d'Anduze, au pied de la montagne Saint-Germain. Et ce petit lopin produisait du vin. Je ne sais pas qu'elle était sa qualité mais mon père allait s'en approvisionner, muni de sa bon-

bonne, la fameuse « dame-jeanne », accrochée sur le porte-bagages de sa moto de marque Guiller. En ce temps-là, ma tante Agnès tenait le magasin de radio de son mari au faubourg du même nom, adresse qui avait donné son nom à leur entreprise : « Radio Soleil ». Elle pliait boutique à 19 heures et traversait Alès pour regagner son domicile, rue Joseph Loiret, à la limite de ce qui allait devenir les Près-Saint-Jean.

C'est en partie affolée, mais surtout riieuse, qu'elle arriva un soir rue des Mourgues pour nous « alerter ». Une explication suivie d'une réflexion rapide conduisit à constituer une expédition. La délégation pris immédiatement la route pour le Pont Vieux. A l'intersection du début de l'Avenue Carnot, au niveau du Caveau de l'Alma, une image stupéfiante les attendait. Le Père Haon avait garé sa moto et, au milieu du carrefour, il « régulait » la circulation. Fort heureusement, les voitures étaient moins nombreuses que maintenant sinon son action aurait occasionné des bouchons monstres dans la ville. Cette brillante initiative, pour perturbatrice qu'elle ait pu être, avait dû résulter d'un incident avec d'autres usagers tant l'équilibre de mon père devait être précaire. L'initiative était probablement dictée par sa volonté de bien faire, mais je crois qu'elle était surtout révélatrice d'un profond sentiment de frustration de n'avoir pas été policier. Je ne vois pas d'autre hypothèse. Les vapeurs d'alcool avaient probablement annihilé toute la vindicte que son gauchisme larvé le conduisait à porter envers cette noble profession. Bien avant l'heure, le Père Jean avait anticipé et vécu une partie du scénario du film « Un singe en hiver ». Ce film réalisé par Henri Verneuil, dialogué par « Monsieur Audiard », dans lequel Belmondo toréait des automobiles n'est sorti qu'en 1962. C'est tout dire. J'en arriverais presque à me demander si, ce jour-là Antoine Blondin, l'auteur du roman éponyme, n'aurait pas rodé dans le coin ? Il y aurait peut-être des droits d'auteur à glaner ?

Donc, il fallut dissuader mon père de continuer « son œuvre » et c'est cahin-caha que le groupe revint aux pénates sans oublier la moto, Alfred ayant probablement été préposé à sa récupération rapide. Dans ces moments, chez le Père Haon la poésie le disputait à l'affectif et il faisait rimer ivresse et tendresse. En un mot comme en cent, gentil, affectueux, envahissant, il devenait « pègue ». Et il ne lui fallait surtout pas de contrariétés ; les fameuses « bornes des limites » ! Il fallait attendre « que ça se passe pour pas que ça lui vienne ! ».

Une autre fois, j'étais tout petit, et ce détail a son importance, un réveillon avait eu lieu, organisé rue de la Roque à l'autre bout de la Grand-Rue où demeuraient Alfred et Jacky. Le trajet aller s'était fait à vélo et j'avais été installé dans un siège sur le porte-bagages pour regagner la rue des Mourgues. Quel pou-

vait être mon âge ? Je ne sais pas, j'étais bambin et je pouvais prendre place dans ce « siège bébé ». Ce qui est certain c'est que je me souviens de cette anecdote comme si elle avait eu lieu hier. A moins que ma mémoire n'ait été entretenue par la répétition de la narration en famille. Nous avons traversé les vieux quartiers, qui étaient encore là, sans incident.

Les libations s'étaient prolongées tard dans la nuit. Accompagnés de ma mère qui surveillait l'entreprise, nous avons pris la route dans les mêmes conditions qu'à l'aller.

Sauf que ... le Père Jean était plus que légèrement « embu-gué ». En clair, « il n'était pas étanche » et marchait fort heureusement à côté de son vélo. De toutes manières, une tentative « d'enjambage » de l'engin se serait trouvée vouée à l'échec. Mais, miracle de la physique, l'équipage avait réussi à conserver un équilibre qui, s'il était pour le moins précaire, nous permettait d'avancer. Cette progression se faisait sous forme d'un V inversé ; mon père et le vélo formant les deux branches de cette consonne. L'enfant éveillé, précoce que j'étais, avait pris la mesure de la situation car il lui fallait, à son niveau, participer à l'équilibre de l'ensemble en se contorsionnant dans son siège. Il avait même pris la précaution d'avertir le conducteur par une phrase devenu « culte » dans la famille en lançant à de multiples reprises : « Papa le vélo penche ! Papa le vélo penche ! ». Nous étions passés près de la cathédrale et ce qui était un véritable pari était sur le point d'aboutir. Le vélo penchait toujours et il ne restait plus qu'à arriver place de l'Abbaye puis à emprunter la rue des Mourgues dans sa partie qui longeait le marché. Mais, c'était sans compter sur l'humeur vagabonde de mon père. Allons savoir pourquoi, il décida de traverser le haut de la place pour se retrouver de l'autre côté dans le pendant de notre rue, la rue de la République. Et le vélo penchait toujours. Arrivés au niveau de ce qui était la pharmacie Loquette, presque au bas de la place ...

le vélo cessa de pencher. Et l'équipage se retrouva les quatre fers en l'air.

Faut-il parler des conséquences sur l'humeur de Valentine après la mise en danger de son rejeton ? Inutile de mettre sur pieds une cellule de crise, pas besoin de psys en tous genres. La verbalisation qui suivit servit d'exutoire à ma mère qui assouvit sa colère sans la moindre restriction. Mais j'étais sain et sauf, c'était bien là l'essentiel. A la limite, que mon père reste sur le carreau aurait été secondaire !

Mais, il n'y avait pas que les festivités et leurs conséquences. Avec mon père, la pêche faisait partie de nos loisirs en commun pour ne pas dire en tandem.

Avant la motorisation, nous nous rendions à vélo au départ de la route de Nîmes, au niveau de La Déroussine. Juste après le pont qui enjambe la voie ferrée, nous déposions nos bicyclettes en bord de route. A cette époque, il était possible de laisser son vélo sans surveillance. Nous ne craignions pas de le voir volé immédiatement. Après avoir traversé les voies précautionneusement nous descendions dans le Gardon. Pour tout le monde, cet endroit s'appelait le « Madou ». C'est bien plus tard que j'ai compris qu'il s'agissait du « Mas d'Hours ». Il y avait là une digue et un rocher maintenant enfouis et où se situent les premiers magasins de cette zone commerciale. Le coin était d'autant plus poissonneux qu'il se situait quelques dizaines de mètres en aval de l'endroit où sur l'autre rive, les déchets alséens, au sens très large du terme, étaient déversés dans le Gardon. Et je pense que la pêche de mon père était plus sportive qu'alimentaire.

Quand il fut en possession d'une moto nous nous déplaçons à trois, ma mère sur le siège arrière et moi ... assis sur le réservoir entre les bras musclés du paternel. Autres temps, autres mœurs, je m'en souviens encore. C'était au carrefour de la rue principale de St-Christol-Lez-Alès et de la route de



Montmoirac. Une interception par les gendarmes mis fin à cette pratique à risques grâce à une simple admonestation. Il fallut passer à un autre mode de locomotion.

Plus tard, la voiture nous a permis des déplacements un peu plus importants. Pour la pêche, nous nous rendions souvent au rocher de Vidal en aval du Pont de Ners. Comme il s'agissait de pêcher l'anguille, poisson nocturne, nous arrivions bien avant le lever du soleil et nous nous installions dans la plus grande discrétion de peur de se faire débusquer par les garde-pêche. Inutile de dire que je sortais du lit avec la plus grande facilité ces matins-là. Nous pêchions à la « calée ». Les lignes plombées étaient mises à l'eau avec pour appâts, des escargots ou de gros lombrics. Les anguilles rapportées n'étaient pas particulièrement appréciées par ma mère d'autant que cet animal extrêmement vivace arrivait encore vivant à la maison. Il fallait donc les sacrifier et en plus Valentine ne voyait en eux que des sortes de serpents. Décidément, définitivement, ce ne pouvait pas être sa tasse de thé.

Un autre lieu de pêche était situé en aval du Pont des Tavernes où des « gabillons » avaient été construits pour protéger les terres des inondations. Ces gabillons étaient des digues en pierre recouvertes de grillage qui s'avançaient dans le Gardon. C'était l'idéal pour accrocher la ligne de ma canne et mon père devait abandonner souvent ses activités pour venir à mon secours.

Dans tous les cas, ma mère prévoyait toujours un solide casse-croûte et ces jours-là l'appétit ne me faisait pas défaut. Il y avait aussi le foot.

A la fin des années 50, l'Olympique d'Alès, était une équipe de haut niveau qui avait même accédé à la Première Division comme on disait alors. La Première Ligue n'existait pas. Mon père était supporter et dans un premier temps, bien évidemment, je le suivais le dimanche après-midi puis lors des rencontres en soirées ensuite. Nous avions d'ailleurs assisté au premier match en nocturne.

Pour rejoindre le stade qui s'appelait alors le stade de la Prairie, et qui est devenu le Stade Pibarot, nous avions deux possibilités à partir de la rue des Mourgues.

Nous pouvions emprunter le Pont Vieux puis l'avenue Jules Guesde à l'extrémité de laquelle se trouvait et se trouve toujours le stade. Ou bien nous pouvions passer par l'Avenue Carnot puis traverser le Gardon grâce à la passerelle Ginane, probablement du nom de « l'exploitant ». Cet « ouvrage d'art » était situé à l'emplacement de l'actuel Pont Neuf. Les quais du Gardon n'étaient pas encore endigués côté rive droite. Des pilotis, quelques planches et nous traversions à pied sec moyennant une obole avant de rejoindre le stade. Pour le gamin que j'étais, c'était un plaisir au goût d'aventure ; avant l'heure, je me prenais pour Indiana Jones.

Les mineurs étaient supporters de l'O.A., représenté d'ailleurs par une oie. Ils venaient de toute la région encourager les joueurs et mon père était, lui, particulièrement bien « engrené ». Au café l'Empire, place Gabriel Péri, des bouteilles-figurines aux couleurs des

clubs étaient disposées sur une étagère et matérialisaient leur classement. Nos moyens ne permettaient pas à mon père d'accéder aux tribunes et nous nous installions debout dans le virage Nord près de l'entrée. La pelouse était séparée des spectateurs par un grillage qui surmontait un muret. Quand la tension montait, le Père Haon grimpeait sur le muret et manifestait bruyamment ses sentiments. A tel point qu'un jour il avait pris à parti un joueur, peut-être même un alésien. Le joueur en avait eu assez et était venu trouver son détracteur. Ils avaient commencé à se colleter avant d'être séparés. Jamais commode, toujours sanguin, le Jean ! Et après, un certain Guy s'étonnera de mon comportement dans les tribunes du stade à une époque qui va finir par devenir lointaine. Les dimanches après-midi d'hiver, quand il n'y avait pas de rencontre de foot à Alès, mon père sacrifiait à la sieste et écoutait les reportages radiophoniques. C'était avant l'arrivée de la télévision, et en regardant l'écran vitré de la radio sur lequel s'affichaient les stations, je rêvais de voir les images de ces rencontres.

Mais, il n'y avait pas que le foot dans la vie ! Il y avait aussi le vélo et mon père m'inoculait « naturellement » le virus. Mais c'est une autre histoire ...

Une réflexion m'est encore souvent adressée : « Qu'est-ce que tu ressembles à ton père ! ».

Vu le nombre de fois que je l'entends ce doit être bien vrai. Et en plus, suivant les mouvements, les déplacements que j'effectue, « je sens cette similitude en moi », un peu comme s'il faisait partie intégrante de moi-même, comme si j'en étais investi. Un jour, bien après sa mort, j'ai cru l'avoir entendu tousser. Je me suis retourné et je me suis alors rendu-compte que cette toux c'était moi qui venait de la produire. Dans des jeux de glace, il m'arrive même de me voir de dos ; cette vision produit chez moi une impression bizarre, troublante. Dans tous les cas, c'est avec plaisir et avec fierté que je prends cette réflexion sur notre ressemblance comme un compliment.

En plus, j'ai hérité de son « appellation contrôlée ». Je suis devenu maintenant un autre « Père Haon » ... et je n'en suis pas attristé ! La roue a tourné !

À suivre...

Le (vieux) stade de la Prairie (Pibarot)



Le fil d'or des Cévennes : la soie, de la graine au cocon.

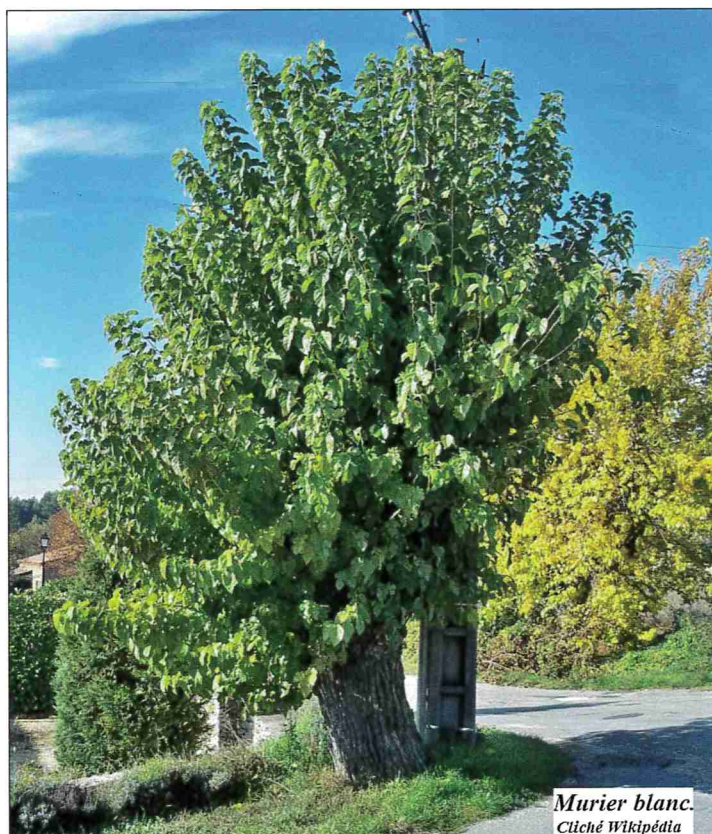
1^{ère} partie

Par Jean Marie Gazagne

Origine de l'élevage du ver à soie.

C'est de Chine que nous vient la pratique de l'élevage du ver à soie. Dès l'an 552, l'empereur Justinien envoya en Asie deux moines du Mont Athos (Grèce) pour ramener à Byzance (actuelle Istanbul) le secret de la soie. Dans un acte de 1296 Raymond de Gausargues, originaire d'Anduze, est déjà qualifié de « trahendérius » (tireur de soie). C'est le jardinier nîmois Traucat, qui est à l'origine de la propagation du mûrier au 16^e

siècle. Il fera planter 400.000 mûriers en Provence Rhodanienne et en Languedoc entre 1554 et 1606. Ainsi va se développer dans les Cévennes « l'élevage » du ver à soie. Il s'agit du mûrier blanc ; (*Morus alba*). Les grandes gelées de 1709 détruisirent presque la totalité de la châtaigneraie cévenole. Les paysans commencèrent alors à remplacer les arbres abîmés par des mûriers. Ils réussirent parfaitement en Cévennes. Les feuilles récoltées serviront à nourrir les vers à soie.



Ci-dessus : Le murier blanc.

Ci-contre, en haut : Boîte de graine originaire de la station séricicole d'Alès.

Ci-contre, en haut : Les graines dans leur boîte.

La graine ou les oeufs de papillons Bombyx Mori.

A l'origine du ver à soie, il y a la graine (*semen manthacomun* ou *grana babotière* ou encore *mahan*). Cette « graine » était produite dans le Var, sous un rigoureux contrôle de l'Etat. Elle était vendue dans une petite boîte à l'once (unité de masse qui variait de 25 à 26 grammes en Cévennes). Les graines doivent être incubées. Parfois cette incubation se faisait au « nouet », petit sac que l'on portait sur soi sous la chemise ou entre jupe et jupon. Pour des grandes quantités, cette incubation pouvait se faire au lit. Plus tard, les « couveuses artificielles » remplacèrent cette technique. Le type classique en France est le castelet des Cévennes.

Cette mise en incubation doit être effectuée à la mi-avril, époque à laquelle les bourgeons de mûriers commencent à s'épanouir. Les conditions d'une bonne incubation sont : une chaleur douce s'élevant régulièrement de 1 à 2 degrés par jour jusqu'à 23 °C et sans jamais redescendre, de l'air pur et sans cesse renouvelé, indispensable à la respiration des œufs et une légère humidité pour éviter le dessèchement de la graine. La durée de l'incubation est en général d'une quinzaine de jours ; l'approche de l'éclosion est annoncée par un chan-

Deux modèles d'incubateurs pour la graine de ver à soie.



gement de coloration de l'œuf qui devient blanchâtre. L'éclosion dure 3 à 4 jours.

Pour enlever les jeunes vers éclos, on place sur les œufs un morceau de tulle sur lequel on dispose des feuilles de mûriers coupées en fines lanières. Les jeunes larves passent à travers la toile pour manger les feuilles qui, une fois garnies de vers, sont placées sur des claies dans la magnanerie.

Pasteur au chevet de la soie cévenole.

Dès 1840, les vers à soie sont touchés par la pébrine, appelée ainsi car elle provoque des tâches noires sur les vers, tâches semblables à du poivre.

En 1865 la production s'effondre, passant de 26.000 tonnes à 8.000 tonnes. C'est à la demande de Napoléon III que Pasteur installe un laboratoire à Alès.

Pasteur prouve que ces corpuscules, très petits dans les oeufs du Bombyx, peuvent échapper à l'observation au microscope.

Afin d'éviter d'utiliser des œufs contaminés, Pasteur préconise le « grainage cellulaire ». Il fait pondre chaque femelle sous un cône individuel. Après sa mort, la femelle est broyée dans un peu d'eau et observée au microscope.

Si la maladie est détectée, la ponte de la femelle est éliminée. Le système préventif « Pasteur » de grainage cellulaire éra-



Ver à soie atteint de pébrine.

dique la pébrine. Pour autant, la production française ne se relève pas, victime de la concurrence des soies orientales qui pénètrent plus facilement grâce à l'ouverture du canal de Suez en 1867.

La fabrication de la graine étant une opération délicate, des établissements spécialisés avaient été agréés conformément à la loi du 7 mars 1944 afin de produire des souches saines.

La magnanerie.

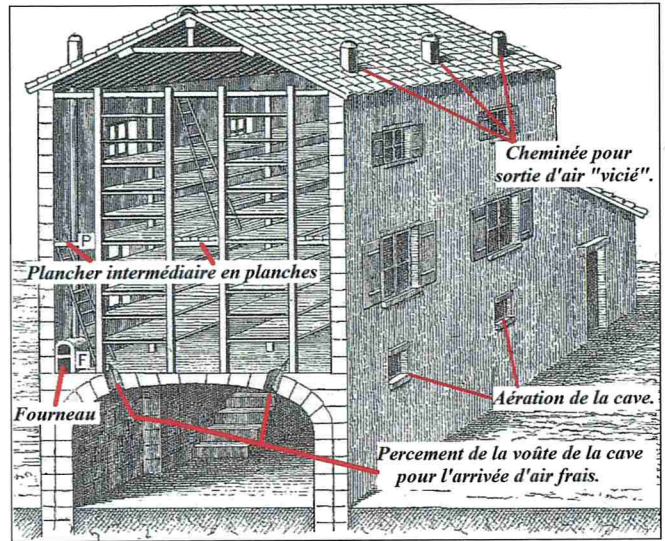
Une magnanerie (terme venant de l'occitan *magnan*, qui désigne le bombyx du mûrier) est un lieu dans lequel on pratique l'é-

vage du ver à soie. Les magnaneries se développent en France à la fin du 16^e siècle grâce à Olivier de Serres.

.../...



Ci-dessus : Magnanerie de La Roque à Molezon.
Ci-contre, en haut : Coupe d'une magnanerie cévenole.



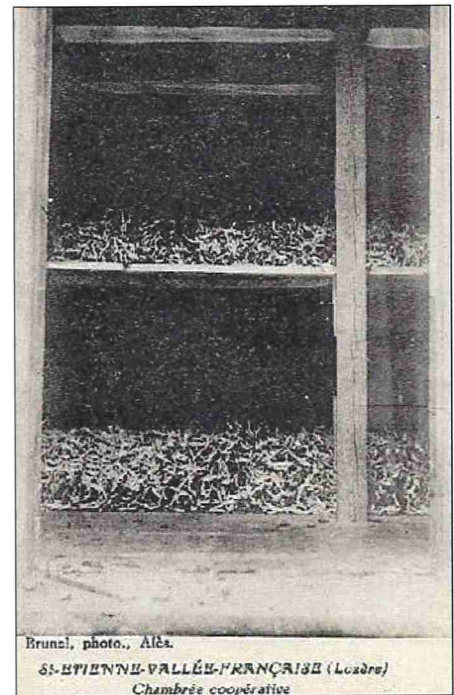
Dans les Cévennes, la magnanerie est en général un bâtiment à deux étages. L'étage inférieur est un cellier voûté qui sert principalement de magasin aux feuilles. Les étages supérieurs sont occupés par des montants supportant une ou quatre ran-

gées de claies superposées et mobiles. Aux quatre angles est un fourneau qui procure à la fois le chauffage et la ventilation.



Ci-contre :
Etagères
d'élevage
des vers
à soie.

Ci-dessous :
Les vers se
nourrissant
des feuilles
de muriers.

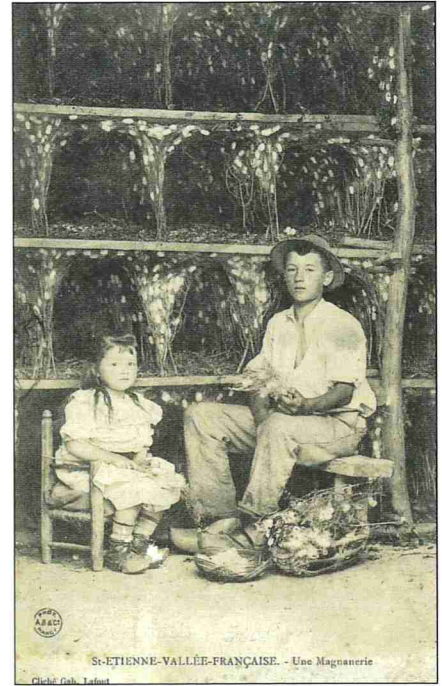
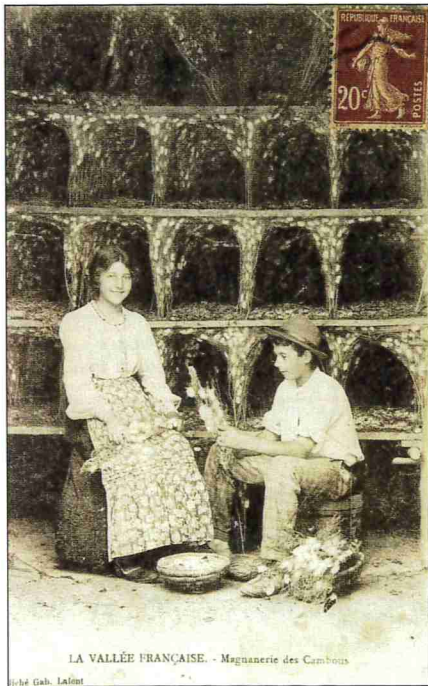


L'ensemble est disposé sur des claies dans la pièce la plus haute de la magnanerie. Celle-ci doit être vaste, bien exposée au soleil et dotée de plusieurs cheminées d'angle pour assurer une bonne ventilation. Afin de faciliter la conduite de l'élevage, il importe que les vers évoluent de la même façon c'est-à-dire qu'ils muent et fassent leur cocon en même temps. Il faut

donc que les derniers nés évoluent un peu plus vite pour combler leur retard : pour cela ils seront mis aux endroits les plus chauds de la magnanerie.

C'est à partir de ce moment que les vers deviennent très voraces. Ils mangent trois fois par jour les feuilles de murier.

.../...



L'encabanage.

L'encabanage est l'opération qui consiste à placer les vers à soie sur une branche de bruyère afin qu'ils puissent commencer à tisser et cet ensemble est déposé sur des claies. Les vers organisent une sorte de filet, (*la blaze*) puis petit à petit le cocon apparaît.

Les documents réalisés par Gabriel Lafont (ci-dessus) montrent que les enfants sont mis à contribution pour réaliser cette opération.

Ci-contre : Encabanage terminé.



Âge	Durée moyenne	Poids des feuilles
1 ^{er} âge	5 à 6 jours	6 kg
2 ^e âge	4 à 5 jours	18 kg
3 ^e âge	6 à 7 jours	120 kg
4 ^e âge	7 à 8 jours	250 kg
5 ^e âge	8 à 10 jours	900 kg
Total	30 à 36 jours	1.300 kg

Alimentation des vers, la quantité de feuilles nécessaires.

Il faut donner à manger aux vers peu à la fois et souvent, en fait 4 fois par jour.

Les repas doivent être donnés à heures régulières. Les vers mangent avec avidité et profitent mieux de la nourriture qui doit être répartie uniformément.

Pour 25 à 30 grammes de graines, on estime qu'il faut distribuer pendant les 32 jours que dure en moyenne l'élevage environ 1.300 Kilogrammes de feuilles.

La récolte des feuilles de mûriers.



Ci-contre,
à gauche :
Gabriel Lafont,
le photographe,
a fait poser
cette famille
pour cette séance
« d'effeuillage ».

Ci-contre,
à droite : Même
opération plus
récemment.

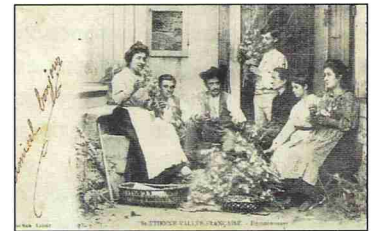


Le ver à soie subit quatre mues. C'est après 33 jours que le ver atteint son plein développement avant de tisser son cocon dans lequel il se transformera en chrysalide ou « babôt ». C'est à partir de ce moment que les vers deviennent très voraces.

Les feuilles de murier sont la nourriture des vers. Très souvent, c'est l'ensemble de la famille qui va recueillir les feuilles sur les mûriers blancs. C'est la corvée "d'effeuillage".

Le décoconnage.

Lorsque les cocons seront assez gros et avant que le futur papillon ne transperce l'enveloppe, l'ensemble de la famille opérera la séparation des cocons et du support de bruyère. C'est le plus souvent à l'abri sous une tonnelle que le travail se fait.



Étouffage des cocons destinés à la filature

L'étouffage de la chrysalide qui se forme à l'intérieur du cocon dans les jours qui suivent sa fabrication est une opération essentielle qui interrompt le cycle des métamorphoses. Si elle n'est pas exécutée, la chrysalide se transforme en papillon et celui-ci s'échappe hors du cocon. Ce cocon percé ne peut plus être dévidé mais seulement cardé ce qui diminue considérablement sa valeur marchande. L'étouffage consiste en le

passage des cocons dans des étuves de 70 à 80 °C. Ces cocons sont ensuite trempés dans de l'eau bouillante pour que le grès (ou séricine, colle naturelle protégeant les brins) se ramollisse. Un séchage à l'air libre est indispensable avant la mise en sac.

A suivre dans un prochain numéro :
Du cocon au fil de soie.



Extraits des rubriques d'Alain André "Alès insolite", parues dans l'édition cévenole de Midi Libre

Prison, exploitation viticole

Les avatars de l'hôpital public

Un lieu d'enfermement devenu un lieu de soins

Le premier objet insolite qui attirait l'attention, dans l'exposition des archives de l'hôpital présentée il y a quelques semaines, était un diplôme.

En 1926, l'hôpital avait obtenu un premier prix à un concours agricole, pour la qualité du vin blanc qu'il produisait.

Ce n'est pas si étonnant, expliquait la documentaliste. Des hôpitaux, aujourd'hui encore, sont propriétaires de vignobles, parfois réputés. N'est-ce pas le vin qui a fait la célébrité des hospices de Beaune ?

On peut penser que la fonction essentielle de l'hôpital, accueillir et soigner les malades, est complètement séparée de son éventuelle activité de production. Un autre document de la même exposition montrait qu'il n'en a pas toujours été ainsi.

Il s'agit de la lettre par laquelle était fondé l'hôpital d'Alès, dans laquelle on peut lire : « Notre aimé et féal le Sr François Chevalier de Saulx, premier Évêque d'Alais, ayant trouvé qu'il n'y en avait point dans ladite ville d'Alais, et voyant par une longue ex-

*L'hôpital
primé
pour son
vin blanc*

périence que le plus sûr moyen pour retirer les pauvres du libertinage et de la fainéantise était de les enfermer et de les occuper ensuite à quelques ouvrages de manufacture, il nous aurait très humblement fait supplier d'accorder les lettres patentes nécessaires pour l'établissement d'un hôpital général en ladite ville... » Par cette lettre, datée de 1699, Louis XIV autorise

l'établissement d'un hôpital « pour y enfermer tous les pauvres tant sains que malades, valides ou invalides ».

La rue de l'Ancien-Hôpital, au pied du fort Vauban, indique l'emplacement qu'il occupait.

Un troisième document montrait l'inauguration de l'hôpital actuel, en 1958, image de la mutation réalisée sous la IV^e République. Enfin la volonté d'assurer à tous le droit d'être soigné passait dans les faits. Espérons révolu le temps où les pauvres étaient « retirés du libertinage et de la fainéantise » (aujourd'hui on dirait délinquance et assistanat) par l'enfermement.

Chronique parue le Dimanche 8 août 1999

L'hôpital n'est plus une exploitation agricole



Ci-dessous : ancien et nouvel hôpital lors de sa construction



Sur une façade de la Grand-Rue

Cadran solaire dans le vieux quartier

Un îlot témoin du vieil Alès a survécu à la rénovation

Cette année où le soleil du mois d'août a fait parler de lui encore plus que d'habitude, l'objet insolite qui a attiré notre attention est un cadran solaire. Il n'est pas très facile à voir, érodé, dépourvu du style dont l'ombre indiquait l'heure, haut placé sur un mur de la Grand-Rue, du côté nord bien entendu, sur l'immeuble qui fait le coin avec la rue Jan-Castagno.

Chercher ce cadran solaire sera l'occasion de rendre une visite à un tout petit îlot épargné par les démolisseurs qui ont rasé dans les années 1960 la quasi totalité des immeubles de la vieille ville.

La grand'rue, ou rue droite, est, dans les villes médiévales, une voie qui traverse complètement la cité. Nous sommes ici à l'entrée sud-est, qui s'ouvrait par la porte de Saint-Gilles. La rue Beauteville actuelle est sur l'emplacement du fossé qui longeait le rempart. La Grand-Rue effectuait une longue courbe parallèle au Gardon et débouchait au nord sur la porte de Berthole.

Des vestiges du rempart subsistent au sous-sol ou au rez-de-chaussée des immeubles jusqu'à la porte du Pont-Vieux. À part cela et le plan général de la cité, il est difficile de distinguer entre ce qui date du Moyen Age et les apports des siècles suivants. On remarquera quelques arceaux, notamment dans la rue Jan-Castagno, deux « coquilles », angles coupés au coin des immeubles pour faciliter le passage des véhicules, et toute la rue de Brésis, la seule à être sortie intacte de l'opération Rénovation.

Jusqu'au milieu du XVIII^e siècle, où elle fut peu à peu supplantée par la rue d'Avéjan, la Grand-Rue était

Plusieurs
magnifiques
hôtels
particuliers

la principale rue commerçante et résidentielle de la ville. Un rapport de 1943 fait la liste des « magnifiques hôtels particuliers » qui la bordaient.

Parmi les immeubles sauvegardés, on remarque ceux qui font le coin avec la rue Balore. L'état de délabrement des immeubles et l'insalubrité ont empêché les Alésiens de prendre conscience de la richesse architecturale et historique de la vieille ville désertée par la bourgeoisie. Le petit tronçon subsistant de la Grand-Rue, et ses voisines, en est un pâle témoin.

Chronique parue le Dimanche 15 août 1999



Photo J.-F. GALLIER

Dans la rue étroite, le soleil n'atteint pas toujours le cadran.