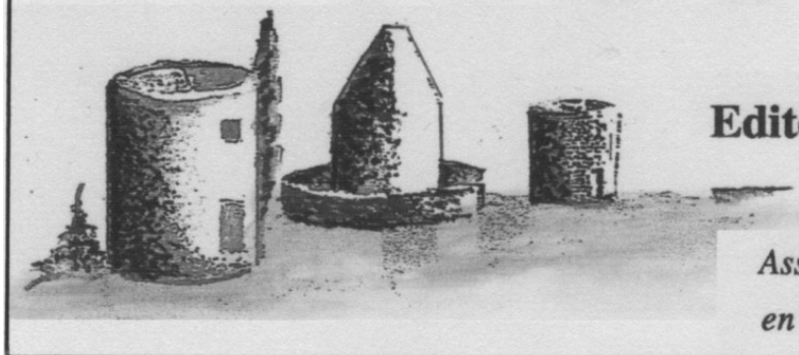


La Lettre de nos Moulins



Éditée par l'A.PRO.MI.CA.V.

*Association pour la protection et la mise
en valeur de Calvisson et de la Vaunage*

N° 4 - 4ème trimestre 2008

EDITORIAL

Chers Amis de Calvisson, de la Vaunage et d'ailleurs,

Comme nous l'annoncions dans notre dernier numéro, l'automne et l'hiver seront riches d'activités que nous vous proposons.

Après ce week-end des 20 et 21 Septembre où nous avons participé, en appui à la Commune, au recueil des photos et témoignages d'une dizaine de Calvissonnais scolarisés avant les années 1940 à l'école de l'Herboux, le mois d'Octobre va être marqué par notre journée en garrigue.

Le Samedi 18 Octobre à **JALU** ce merveilleux espace de garrigue, ombragé à souhait, au sommet de la Liquière, nous serons, comme à l'accoutumée, accueillis avec chaleur et amitié par Janine et Lucien FROMENTAL. Cette année, la balade se déroulera autour de Sinsans où le café et la fougasse nous seront offerts (Rendez-vous sur la place de Sinsans à 9 heures). Nous nous retrouverons tous à Jalu vers 12H pour l'apéritif et le repas tiré du sac suivis par un concours de pétanque à la mêlée.

Espérons que le temps sera de la partie. Pensez à vous munir de vos boules de pétanque.

En Novembre, le Samedi 22 nous vous proposons une **sortie géologique** afin de nous familiariser avec notre environnement Vaunageol et Calvissonnais. Rendez-vous à 10H au parking Plaisance à Calvisson d'où nous rejoindrons en covoiturage la côte de Clarensac, puis au dessus de cette côte, un lieu remarquable. Le repas sorti du sac sera pris dans la côte de Clarensac. L'après midi nous verra gagner les Portes de la Vaunage d'où nous rallierons, par St Etienne d'Escates, la Carrière de Calvisson. La journée se terminera aux environs de 17H. Elle sera animée par Mr BROSSE Romain, Géologue, professeur d'Université à la retraite, qui a gentiment accepté de nous guider dans cette découverte.

Pensez à vous munir de crayons de couleur et d'un marteau. Nous vous fournirons un texte explicatif et une carte à colorier. Les familles et les enfants sont les bienvenus.

De plus nous vous annonçons par avance une conférence dont nous reparlerons qui sera prononcée le Vendredi 30 Janvier 2009 à la Médiathèque de Calvisson sur le thème : « La Vaunage des gaulois aux Romains ».

Par ailleurs nous vous signalons que la médiathèque du village recherche des bénévoles afin d'offrir au public des plages horaires plus importantes.

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillerons pour ces deux journées conviviales les 18 Octobre et 22 Novembre.

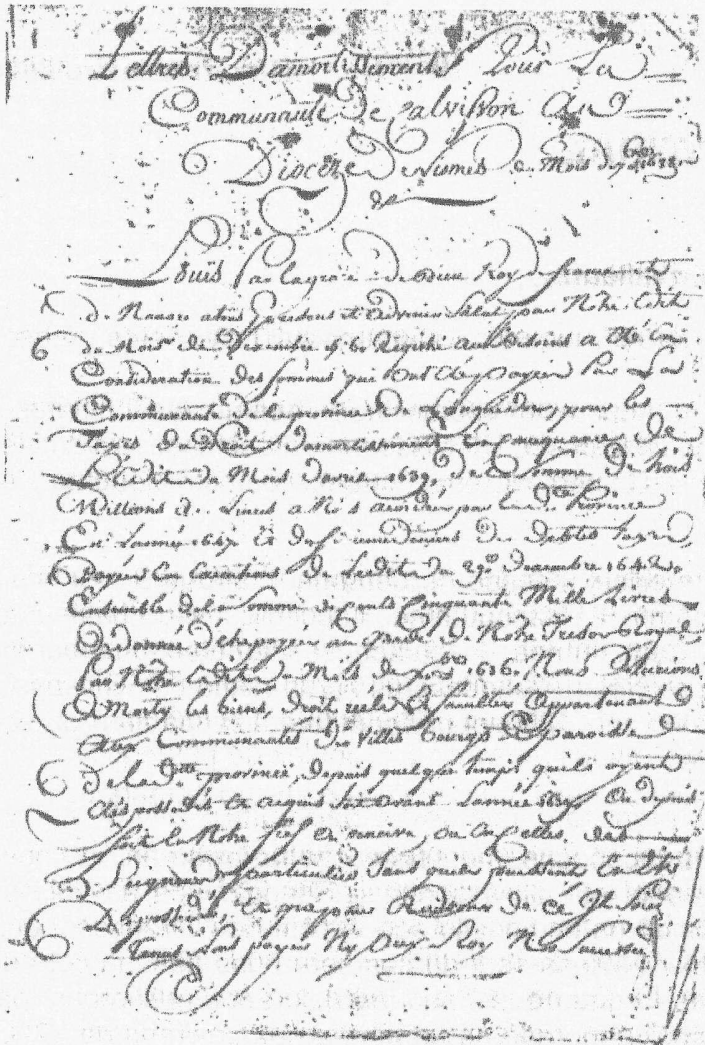
Le Président : Alain AVESQUE

Lettres d'amortissement pour la communauté de Calvisson au Diocèse de Nîmes du mois de déc. 1688

Au 17ème siècle Calvisson était le siège d'une viguerie. Le viguier (juge) rendait la justice au nom du Roi ou du Comte.

Les Consuls administraient la ville passant et gérant les baux communaux.

Extraits des archives communales les textes qui suivent donnent un aperçu du contenu et de la rédaction de ces documents. (Ci-dessous photocopie réduite de la première page du texte original).



Nous consuls et habitants de la communauté de Calvisson jouissaient avant l'an 1639 et jouissent encore comme ils ont joui de tout temps immémorial sauf mémoire du contraire :

> Deux fours communs sous un même couvert aux quels les habitants du dit lieu sont obligés de faire cuire leur pain, sans pouvoir le cuire ailleurs et fournissent le bois. Desquels facultés, les consuls baillent à conduire aux personnes qui sont nommées par le Conseil de la Communauté, sans que la Communauté n'en retire aucun bénéfice.

Sur l'un desquels fours, est la maison de ville où les habitants s'assemblent pour délibérer des affaires de la Communauté. On y tient leurs consuls politiques, les archives, au dessous, les prisons desquelles les consuls se sont toujours servis pour mettre les délinquants. Joignant l'autre

four, est le clocher ou tour de la Communauté sur lequel il y a une cloche à horloge de la Communauté.

Au dessous, une boutique et à costé de la dite boutique, une grande pierre sur laquelle se font les inquants par la trompette et crieur public.

Lesquels four et maison sont dans l'enclos du dit Calvisson proche, la place publique.

> Plus la Communauté jouit une place ou lieu commun découvert dans laquelle est une fontaine ou griffe :

Pour laquelle place, la Communauté n'a autre titre que la jouissance qu'elle en a faite de tout temps et les prix faits ou bails qui ont été passés pour l'entretainement du dit griffe, le 26 Mars 1635 (notaires MAZEL et FABRIQUE)

> Quatre fontaines.

- Dans le lieu appelé Font Vieille.

- La Fontanille, la plus éloignée de l'enclos confront du midi, le pré de l'Hortolan.

- Au nord, fontaine proche du lieu appelé Flourans y ayant des piles servant à abreuver le bétail et y ayant tout proche un couvert dans lequel il y a une branche de la douve de la dite fontaine à deux canons.

- La font de la Croix, au faubourg appelé l'herbous, l'eau n'étant pas bonne à boire.

Est confront du vent droit, la rue descendant de l'enclos à la porte appelée de Pradon.

> Un lieu ou place appelé le Fort Vieux, à présent démoli restant seulement quelques vieilles mesures, assis au dessus du village vers le couchant confrontant :

Du levant, hoirs de Barthélémy Mortier, carrière au milieu et plus avant parran et aires des hoirs du sieur Mortier et des carrières et plus avant, hoirs de Michel Trempier.

Du vent droit : la muraille ruinée du fort du midi : hoirs de Mathieu Pradon à hoirs de Jacques Barthélémy et le chemin allant à Sommières et à Congénies contenant la dite place de 48 Cesterées.

> Deux places ou vacants hors le lieu :

L'une au quartier du chemin neuf au dessous du fort, contenance environ 15 dextres

L'autre appelée, le rempart proche l'église, contenance environ 5 dextres.

> Une place à l'ouest de l'église contenant environ 120 dextres. Elle en jouit depuis tout temps immémorial.

> La Communauté jouit et possède dans le lieu de Bizac, annexe et dépendances du consulat, une maison et four commun auquel les habitants sont obligés de cuire leur pain suivant le rang et ordre établi entre eux et à leur frais.

> Deux vacants au lieu de Bizac :

L'un à l'emplacement de l'ancienne église, l'autre à l'emplacement de l'ancien cimetière, ils sont situés à l'entrée du village, rue entre eux contenant tous les deux environ 50 dextres.

> 3 fontaines au lieu de Bizac.

> Dans le lieu de Sinsans, annexe et dépendance du dit consulat de Calvisson.

Une maison et four, les habitants y cuisent leur pain aux mêmes conditions que celui de Bizac.

> Au lieu de Sinsans, une fontaine.

> Au lieu de Sinsans, un puits au devant du moulin à huile du sieur Margarot et du four commun

> Au lieu de Sinsans, une place et vacant où était l'ancienne église du dit lieu, tout proche de la nouvelle église que l'on construit présentement.

Un autre vacant, tout proche où était l'ancien cimetière, le tout contenant environ 60 dextres.

L'OLIVIER

A l'issue de la remarquable démonstration de taille et de greffage exécutée par nos amis Michel IRANZO et Francis SUJOL, notre Association accueillait le 8 Avril 2000 l'historien P.A. CLEMENT au temple de Calvisson pour une conférence au titre évocateur : << Contes et légendes de l'olivier >>.

L'histoire de cet arbre vieux de plus de 37000 ans se confond avec celle du bassin méditerranéen.

Selon la Bible, après le déluge qui dura quarante jours et quarante nuits, l'olivier fut le premier arbre que rencontra la colombe de la paix comme en témoigne la "sagate" (rameau d'olivier) qu'elle rapporta à son maître !

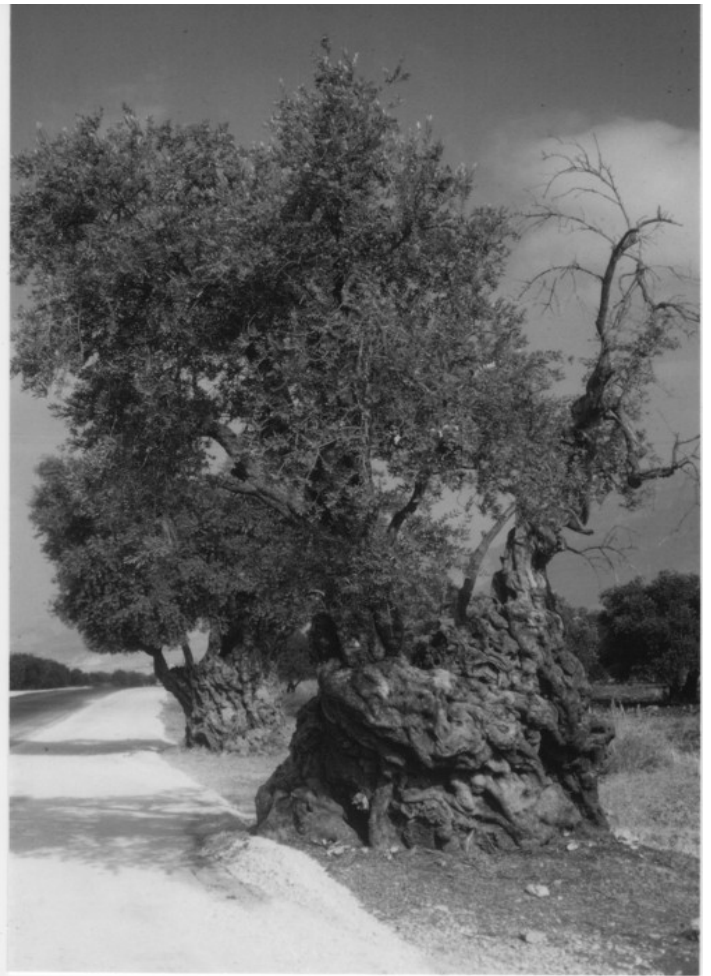
La longévité de l'olivier est fabuleuse. Les spécimens plusieurs fois centenaires sont nombreux et quelques arbres répertoriés de plus de 2000 ans existent en Israël à proximité du "Jardin des oliviers". Certains le pensent immortel grâce à ses facultés d'adaptation !

C'est à ses fruits, à son huile, à ses vertus thérapeutiques que l'olivier doit sa légende comme celle de la fondation d'Athènes. La déesse de la sagesse Athéna réussit la greffe du premier olivier sauvage alors qu'elle se disputait l'Attique, avec le Dieu Poséïdon, la cité prit alors le nom d'Athènes en l'honneur de la gagnante de cette compétition ! Quant à Héraclès, héros légendaire grec fondateur des Jeux olympiques, l'histoire raconte qu'ayant planté son bâton dans le sol, celui-ci se transforma en un superbe olivier, dont il tressa les branches en couronne, récompense pour les vainqueurs.

Introduite dans nos régions quelques 500 ans avant J.C. par les phocéens, la culture de l'olivier jalonne l'histoire de nos paysages. Cet arbre sculptural affectionne les pentes de la garrigue.

Le gel de 1956 porta un coup terrible aux oléiculteurs. Au cours de l'effroyable nuit du 2 Février la température chuta jusqu'à moins dix degrés. S'ensuivirent trois semaines de froid intense, de vent violent et glacial détruisant un nombre incalculable d'oliviers.

Sur les trois mois de récolte d'olives, les moulins calvissonnais produisaient quinze mille litres d'huile. Cette sinistre période de gel mit un terme à cette activité mais pas à la culture de l'olivier en totale phase de reconquête dès les années qui suivirent et qui se poursuit encore de nos jours !



H. Ayglon

Lou cantoun dou` lipet

" L'aigo boullido " (sauvo la vido)

Pour 4 personnes, ingrédients : 1 litre d'eau, 4 à 6 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 feuille de laurier, quelques brins de thym, 2 oeufs, quelques tranches de pain grillées, sel, poivre.

Eplucher les gousses d'ail, débarrasser les de leur germe et les écraser grossièrement avec la paume de la main.

Dans une casserole, verser l'eau et l'huile. Ajouter le laurier, le thym et les gousses d'ail écrasées, assaisonner de sel et poivre. Porter à ébullition pendant un quart d'heure. Retirer le laurier et le thym. Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes.

Verser les jaunes d'oeuf dans une soupière, les battre en versant dedans délicatement le bouillon aillé. Garnir la soupière avec de fines tranches de pain grillées.

Servir bien chaud.

Dans nos régions on avait coutume de dire que " L'aigo boullido sauvo la vido " (L'eau bouillie sauve la vie). En effet, on donnait cette soupe aux malades.

La soupe à l'ail est aussi le plat des lendemains de fête, mais ne vous méprenez pas, c'est un potage au goût exquis.

Bibliographie: P.A. Clément (Contes et légendes de l'olivier). E. Scotto, B. Forgeur (l'huile d'olive), Cl. Devant (Nîmes et ses garrigues).

La brandade de morue (comme à Nîmes)

Dès le 16ème siècle nos concitoyens, en voyant arriver les cargaisons de morues séchées envoyées par les terre-neuvas bretons en paiement du sel d'Aigues-Mortes s'interrogeaient sur la préparation culinaire de ces poissons, Il semble qu'un Nîmois demeuré anonyme eut le premier l'idée de piler le poisson dans un mortier, d'y ajouter de l'huile d'olive, du lait afin d'obtenir un mélange crémeux : la brandade "de l'occitan brandar" (remuer).

Ch. Durand, le grand cuisinier de l'Archevêque d'Alès, dès la fin du 18ème siècle, régale ses contemporains avec sa cuisine à base de brandade. A. Daudet ne tarit pas d'éloges lorsqu'il évoque et consomme avec délectation la brandade comme à Nîmes.

Recette de LA BRANDADE "MAISON"

Pour 4 personnes, il faut compter un kilo de morue sèche, un demi-litre d'huile d'olive et un demi-litre de lait. Une fois dessalés, les morceaux sont mis dans un récipient et couverts d'eau. Faites alors partir à plein feu. Surveillez bien : dès les premiers signes d'ébullition, jetez dans le récipient un verre d'eau froide, retirez du feu et laissez reposer une dizaine de minutes.

Arrivé à ce stade, laissez bien égoutter les morceaux de morue, enlevez soigneusement les arêtes et facultativement la peau. Puis montez à froid, comme vous le feriez pour une mayonnaise en versant l'huile goutte à goutte sur la morue et en tournant régulièrement, toujours dans le sens des aiguilles d'une montre, avec l'aide de la seule cuillère en bois. Incorporez alors lentement et toujours en tournant le lait tiède. Travaillez longuement pour obtenir une pâte fine. Le secret de la réussite réside dans le travail vigoureux et incessant de la cuillère.

La brandade se consomme nature. En soufflé ou dans des croûtes de vol-au-vent. Mais elle peut également entrer dans des formules plus élaborées et donner naissance à des plats plus "habillés".

S.Lheureux (Ed. Lacour)

Servir avec un vin blanc Sauvignon - Cave coop. "Les vigneronns de Calvisson" 30420

Raconte moi...CALVISSON

Bizac (Villa Bizagum)

En 890, le prieuré de N. D. de Bizac (Sancta Maria de Bizago) était annexé à celui de Calvisson. Du domaine épiscopal, la terre de Bizac passa au domaine royal.

L'église du Prieuré et l'ancien cimetière se situaient à l'entrée nord du bourg et étaient séparés par la rue. Au XVIIIème siècle on trouvait trois fontaines et un four commun auquel les habitants sont obligés de cuire leur pain suivant le rang et l'ordre établi entre eux ! Le temple protestant fut démoli en 1663.

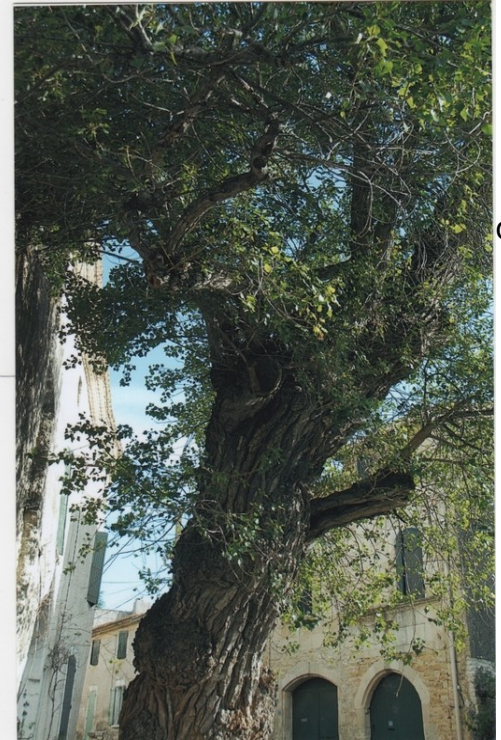
Bizac se situe à la croisée :

- de la voie romaine de Nîmes à la Vieille-Toulouse franchissant le Rhône au pont de Bagnoux (ancien pont d'Argnac), avant de se diriger sur Sommières, en empruntant la D 40, au sud de Calvisson.

- et du chemin Poissonnier (Ier siècle) ou *Carriera peïssounieira*, issu du littoral, longeant, à quelques centaines de mètres, la façade ouest de Bizac, avant de rejoindre *les Portes de la Vaunage*, à Maruéjols.

Depuis 1792, implanté au carrefour sud du hameau (face au *bois de Minteau*), l'*Arbre de la Liberté* rappelle, à tous, le droit à la libre expression de ses pensées et opinions.

Au début du XIXème siècle, dans le bourg, on distille encore la lavande récoltée aux pieds ou sur les flancs des collines environnantes.



qui

Sinsans (Villa Cincianus)

Le plateau de la Liquière, point culminant de la Vaunage, domine le lieu de *Cinsens*, conserve encore de nos jours des vestiges d'une occupation humaine importante (de nombreux siècles avant notre ère) et s'appelait, semble-t-il, *Arandunum* !

Du haut de ce site, la vue sur la Vaunage et, au-delà, sur le mont Ventoux, les hauts de Nîmes et du Vaucluse est exceptionnelle.

En 837, un cartulaire de l'abbaye de N.D. de Nîmes mentionne l'existence de *Villa Cincianus*. Au XVIème siècle la paroisse de Saint Martin de Cinsens, comme celle de Calvisson, appartient à l'archiprêtré de Sommières.

Le temple protestant est démoli en 1663.

D'archives de 1688, cette description : " *Les Consuls et les habitants de la communauté de Calvisson, composée de Calvisson, Bizac, Cinsens et Razic (lieu-dit, actuellement sur la commune d'Aigues Vives) possédaient au XVIIIème siècle dans l'endroit de Cinsens une place où était l'ancienne église du prieuré plus un autre vacant tout proche où était l'ancien cimetière, une maison et le four à pain, une fontaine et un puits au devant du moulin à huile du sieur Margarot.* "



L'école de Sinsans, créée en 1880 par la municipalité Lhoustau, fut réalisée en 1902-1903 par la municipalité Bourely-Fabre. Elle a cessé toute activité en juin 1989.

Un Calvissonnais célèbre

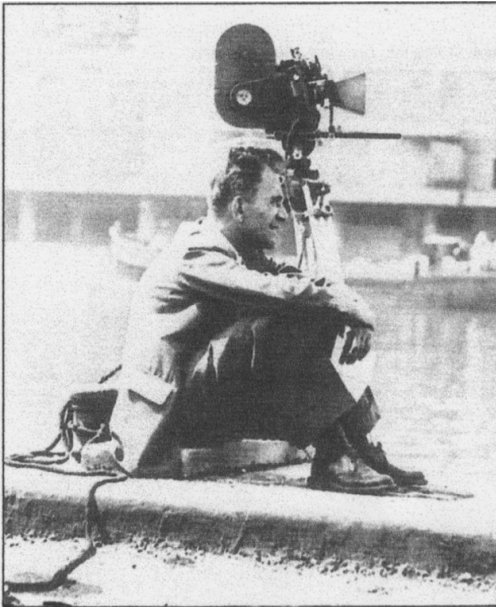
Roger LEENHARDT

Critique et réalisateur, né à Montpellier le 23 juillet 1903, décédé à Paris le 3 décembre 1985. A vécu les quinze dernières années de sa vie à Calvisson où il est enterré.

"Monté" à Paris à dix huit ans, il y poursuit des études de lettres, puis de philosophie à la Sorbonne.

Le hasard plus que la vocation va décider de l'entrée de Roger Leenhardt dans le milieu cinématographique. Profitant d'une recommandation de son cousin Tony Leenhardt, ingénieur du son aux studios Eclair, il débute comme stagiaire au montage. Aux côtés de Paula Tsang, il travaille à quelques films de fiction, - dont *Crainquebille*, de Jacques de Baroncelli (1933) - puis sur les actualités *Eclair-Journal*.

En octobre 1934, la jeune revue *Esprit*, fondée par Mounier, lui confie la chronique cinématographique, qu'il tiendra jusqu'en 1938. C'est à cette tribune puis, plus tard, dans sa collaboration avec *Les Lettres françaises* (1944-1945), *Les Temps modernes* (1945) et *L'Ecran français* (1946-1948) que Leenhardt compose une oeuvre critique importante. On lui doit quelques textes demeurés célèbres : sa défense de *Citizen Kane*, publiée en réponse à la critique de Sartre (*L'Ecran français*, 3 juillet 1946) et surtout son *A bas Ford, vive Wyler !* (*L'Ecran français*, 13 avril 1948)



Dès 1934, Roger Leenhardt crée aussi sa propre société de production, Les Films du Compas, qui deviendront Les Films Roger Leenhardt en 1957, toujours en activité aujourd'hui. A partir de cette date, il inaugure une longue carrière de réalisateur-producteur de films documentaires de court métrage.

Il signe des séries sur les auteurs (Balzac, Valéry, Mauriac, Rousseau, Voltaire) et les peintres (Bazille, Corot, Ingres, Renoir, etc.). Ses plus réussis sont peut-être ceux qui se situent à la croisée de la technique et de l'art, comme *Naissance du cinéma*, chef-d'œuvre du court métrage réalisé pour célébrer le cinquantième de l'invention des frères Lumière.

En 1947, il vient dans le Gard tourner son premier long métrage, *Les Dernières Vacances*, à la fois peinture d'une famille bourgeoise en déliquescence et récit des premiers émois amoureux.

Hormis son film de télévision, *Une fille dans la montagne* (1964), Roger Leenhardt ne reviendra plus au long métrage.

Durant sa vie, Roger Leenhardt se confronte à diverses expériences, sans jamais assouvir son insatiable curiosité intellectuelle. A la Libération, il dirige des émissions de radio consacrées au cinéma. En 1949, il fonde avec Robert Bresson et Jean Cocteau, le club Objectif 49, véritable vivier pour les futurs ténors de la Nouvelle Vague, C'est là que se forgeront de solides amitiés avec Truffaut, Doniol-Valcroze ou Rohmer. Modèle pour ces jeunes critiques, Leenhardt restera un repère lorsqu'ils seront devenus cinéastes. Premier auteur complet d'un film entièrement réalisé en extérieur, il sera d'ailleurs baptisé "le père de la Nouvelle Vague" et ne sera pas privé d'hommages. En 1964, dans *Une femme mariée*, Godard lui fait symboliser l'intelligence et le fait monologuer sur la tolérance et le goût du compromis. François Truffaut, en 1977, lui offrira une petite silhouette dans *L'Homme qui aimait les femmes*.

A la fin de sa vie, Roger Leenhardt s'était retiré au coeur de Calvisson où il avait coutume de recevoir pour le thé cinéastes, comédiens ou cinéphiles avides de souvenirs et de conseils. En octobre 1985, l'association F.I.F.R.E.C. avait organisé au Sémaphore, à Nîmes, une rétrospective de ses films en sa présence. Deux mois plus tard, le 3 décembre 1985, le cinéaste disparaissait brutalement d'une crise cardiaque, lors d'un séjour à Paris.

Le coin du poète :

OVERDOSE

ooooo

Oh oui, je m'en souviens de cette nuit terrible
Où je t'ai vue inerte et où devant ton corps
J'ai compris, d'un seul coup, qu'ils t'avaient pris pour cible
Tous ces petits dealers, ces revendeurs de mort.

J'avais appris de toi beaucoup de belles choses.
Tu me parlais souvent de ciel bleu et d'azur.
Et quand tu affirmais : « Vois-tu la vie est rose! »
Tu me le confirmais par ton regard si pur.

Tu évoquais souvent ton brillant avenir.
Tu formais des projets, tu misais sur la vie.
Et je ne pensais pas que tout pouvait finir
Bêtement, simplement, par manque d'énergie.

Lorsque tu me quittais et que bien loin de moi
Je te croyais heureuse dans le cocon du monde
Je ne pouvais penser que tu enfrenais les lois
Et que tu consommais de cette poudre immonde.

Y es-tu maintenant dans ton paradis rose ?
Y trouves-tu la paix, le bonheur et la joie ?
Tu nous as préféré une simple overdose
Et tu nous as laissés dans un grand désarroi.

Moi, vois-tu, j'ose encore, et ce malgré la drogue,
T'imaginer heureuse et gaie comme autrefois
Car si la vie pour toi n'a été qu'un prologue
Tu as su y semer à foison de la joie.

Elodie ROUSSEL – 13 ans - (Calvisson : Mars 1994)

Les gens qui ont tout ; les gens qui n'ont rien.

Les gens qui ont tout diront que ce n'est pas sans rien s'ils sont arrivés à constituer un tout et si ces moins que rien qui n'ont rien savaient ce que c'est que de gérer un tout ils ne se plaindraient pas pour rien du tout.

Car c'est à force de petits riens mis bout à bout qu'ils ont constitué un tout.

De toute façon les gens qui ont tout vous diront que s'ils donnaient leur tout à ces moins que rien qui n'ont rien ce serait eux qui seraient sans rien et ces moins que rien qui n'ont rien auraient tout.

En revanche ceux qui n'ont rien vous diront que si ceux qui ont tout leur donnaient un tout petit rien de leur tout ils ne se retrouveraient pas sans rien et que ceux qui ont tout n'auraient pas perdu leur tout mais qu'ils n'en feront rien du tout parce qu'ils sont bien trop proches de leur tout.

Et puis un jour est arrivé sur cette terre un philosophe qui n'avait rien et était content de tout car disait-il si j'avais tout j'aurai peur un jour de me retrouver sans rien alors que là je peux espérer un jour avoir tout.

Moralité : Peu importe que vous ayez tout ou rien car un jour vous quitterez tout et partirez sans rien.

(Texte donné par Bernard DURAND pour l'APROMICAV le 4 Juin 2008 àPèzenas)



Casse-méninges

Solution du Casse-méninges du N° 3 :

Soit H le prix de l'huile seule et B le prix de la bouteille vide. D'après les renseignements donnés on a :

$$H + B = 20 \text{ et } H = B + 19$$

$$\text{Donc : } B + 19 + B = 20 \text{ soit } 2B = 20 - 19 = 1$$

Ainsi : $B = 1/2$ La bouteille vide vaut donc 0,50 franc

Vérification : Si la bouteille vide vaut 0,50 F l'huile seule coûte : $20 \text{ F} - 0,50 \text{ F} = 19,50 \text{ F}$ c'est-à-dire 19 F de plus que la bouteille vide.

Nouvelle énigme :

Un lot de 24 pièces de monnaie apparemment toutes identiques contient une fausse pièce. Celle-ci a une masse très légèrement inférieure aux 23 autres pièces. Pour trouver la fausse pièce on ne dispose que d'une balance Roberval. Trouver le nombre minimal de pesées qui sont nécessaires pour trouver et exclure cette fausse pièce ?

(Solution dans le prochain numéro)

Adhésion à l'APROMICAV: Adresser un chèque à l'ordre de l'APROMICAV (10€ x nombre de personnes) à la trésorière :
Mme Line LIOURE 19 chemin des Amandiers 30420 - CALVISSON

Pour nous contacter :
www.apromicav@yahoo.fr

