

# La Feuille de Quint

Le journal d'information qui suit le fil de la Sûre  
n°45- Juillet 2023

Ste-Croix

Vachères-en-Quint

St-Andéol

St-Julien-en-Quint

## *Le mot de ValdeQuint*

"Au loin la Cervelle" par Roland Dehon

Chers lecteurs de la Feuille de Quint,

Au nom de l'association ValdeQuint, je vous adresse ce mot pour vous parler de l'importance de votre engagement en tant que bénévoles.

En partenariat avec les autres associations locales, ValdeQuint s'engage depuis de nombreuses années à mettre en valeur notre vallée, à préserver son environnement naturel et à promouvoir ses traditions et son histoire. Mais nous ne pouvons y parvenir seuls. C'est pourquoi nous faisons appel à vous, chers lecteurs, pour rejoindre nos rangs.

Que vous soyez passionnés d'histoire, amoureux de la nature, artistes dans l'âme ou simplement animés par le désir de contribuer à l'épanouissement de notre belle vallée, votre aide est précieuse.

En tant que bénévole, vous pourrez participer à de nombreuses activités et projets organisés par ValdeQuint, apporter votre « grain de sel » ou votre coup de main. De l'animation d'ateliers cuisine à la mise en place d'expositions culturelles, en passant par la participation à des événements festifs, les occasions et les idées ne manquent pas !

En rejoignant notre équipe de bénévoles, vous ferez partie d'un groupe de personnes engagées et passionnées, prêtes à œuvrer ensemble. Vous aurez également l'occasion de tisser des liens forts avec d'autres habitants, de partager des moments de convivialité et de vivre des expériences humaines riches en couleurs !

Alors, que vous soyez résidents de longue date ou nouveaux venus dans la vallée, nous vous invitons à nous rejoindre.

Pour devenir bénévole, il vous suffit de nous contacter à l'adresse [epi@valdequint.fr](mailto:epi@valdequint.fr) ou au 06.44.87.32.48. Nous serons ravis de vous accueillir ! Merci pour votre attention et votre soutien.

Simon, habitant de Saint Julien en Quint et salarié de l'association ValdeQuint

## SANTÉ DU MONDE

Dans un curieux cocktail  
Où ferment la haine  
Flotte un glaçon d'amour  
Dont les vers immortels  
Feront fondre la peine  
Pour la soif d'un grand jour

Michel Dessoliers

## La brocante de Saint-Julien du 7 mai

C'est par un temps doux qu'une trentaine d'exposants se sont installés sur la place de Saint-Julien qui, comme chaque année, organisait sa brocante de début mai.

Mais voilà qu'aux alentours de 9h30 une averse a obligé tout ce petit monde à couvrir les étalages, à enfiler les imperméables... et à attendre calmement une amélioration.



Heureusement cela fut de courte durée, tout est rentré dans l'ordre et tous ont pu profiter de cette journée qui fut finalement assez douce.

Au fil des stands étaient proposés des jeux et vêtements d'enfant, de vieux outils, de la poterie, des produits de la vallée tels que miel, huile de noix, lentilles, rillettes...

Des tableaux peints étaient aussi exposés à la salle communale. Magnifiques ! ...

Tombola et gâteaux ont été proposés aux visiteurs et ceci au profit de l'école.

À midi grillades et frites ont été appréciés par les participants et visiteurs. Le bar aussi a bien fonctionné et a permis aux amis et connaissances de se retrouver autour d'un verre.

Et dans l'après-midi un habitant de la vallée a même vendu des barbes à papa à beaucoup d'enfants.

Finalement la journée fut un beau succès et une belle occasion d'échanges et de convivialité.

Rendez-vous l'année prochaine !

Huguette Vieux

## Le Badin, c'est (bien) reparti

« Ici, à St Julien, c'est plus cool que dans le sud ! Tous, hommes et femmes, jeunes et vieux, viennent au bar. Nous avons été, Christophe et moi, invités dans des familles de Quint très rapidement après notre arrivée ».

Le ton est donné. Les mots « cool », « sourire », « accueil » reviendront souvent pendant notre heure de conversation. En même temps que le mot « travail ». « J'aime bosser. Christophe a la niaque du travail » répètera Sandra plusieurs fois.

Sandra est d'origine bretonne, Christophe vient de Normandie. Ils s'arrêtent pendant 15 ans à St-Rémy-de-Provence. Tous deux travaillent dans la restauration, avant de bifurquer, elle vers le tatouage, lui vers le métier de frigoriste.

« On gardait au fond de nous une envie énorme de reprendre un restaurant après le départ des enfants du logis familial. Nous sommes d'abord partis en camping-car pendant 10 mois, avant d'être aimantés par l'annonce de reprise du Badin parue dans SOS village. On est arrivé dans la vallée, et tout de suite ça a été le coup de cœur. On pourrait parler d'un coup de foudre ! D'autant plus étonnant que je pensais ne pas aimer la montagne ».

C'est dit, le couple posera ses valises ici. Elle en salle, lui aux fourneaux. « En cuisine, Christophe est dans son monde, moi j'aime avoir du monde autour de moi. On se complète. Restait à savoir si on pouvait bosser ensemble. On se disait que si on

*arrivait à vivre et s'organiser dans l'espace réduit de notre camping-car pendant près d'un an, on serait prêts ».*

Le Badin a ré-ouvert tout début avril. « *Depuis, c'est un peu de la folie. Nous ne nous attendions pas à autant de réservations. Un mois après lancement, on dépasse 30 couverts par jour en semaine, 60 en week-end. Et la fréquentation continue d'augmenter* » se réjouit Sandra. Et d'ajouter dans un grand éclat de rire « *Mon comptable n'en revient pas* ».

« *Le secret, c'est une cuisine simple (« une bonne bouffe »), des prix abordables, des horaires d'ouverture larges, un accueil souriant ... et beaucoup de travail* ».

Et de fait, la proposition du Badin est assez impressionnante. Petit-déjeuners avec croissants et pain frais, cuits sur place. Ouverture 6 jours par semaine, bar à cocktails, glaces artisanales (« *les enfants adorent mes «glaces-bonbons»*), gaufres de Bruxelles, crêpes, et bien sûr les menus midis et soirs.

Les idées pour le futur ne manquent pas. « *On imagine des karaokés toutes les 3 semaines, des concerts réguliers, des pique-niques à emporter ... avec nappe incluse dans le panier en osier, notre terrasse du haut privatisée avec dîner aux chandelles et jacuzzi, une épicerie de dépannage* ».

« *L'idée est de s'ouvrir à tous et toutes, quels que soient leurs origines, leurs goûts, leurs finances, leurs idées. Un mélange total de clientèle, toujours dans le respect l'un de l'autre et dans la bonne humeur. Voilà ce qui fait la richesse d'un lieu comme le nôtre* ».

## **Le Badin, en pratique**

Ouvert dès 8h00 du mardi au dimanche soir.

Le menu en semaine (entrée, plat, dessert, café offert) est à 20€. Le plat du jour seul(possibilité de l'emporter) est à 14€, Duo plat-dessert ou entrée-plat à 17€. Supplément de 4€ si le plat du jour est remplacé par un hamburger.

En week-end, le menu est à 25€, le hamburger-frites à 18€.

Tout est cuisiné sur place, fait maison, avec des produits frais.

Végétarien.ne.s bienvenu.e.s si signalé lors de la réservation. Pas de cuisine végane.



Épicerie locale : bière de Marignac « *Après l'orage* »; bientôt en vente également au bar : clairette et autres vins de la maison Achard, miels de J.L. Zarzozo, lentilles et autres produits de David Vieux. Les paniers des pique-niques viendront de Vachères (J. Guilleminot). Sans oublier les champignons Hensens de St Julien.

Et pour terminer, quelques anecdotes et petits mots caractéristiques de la patronne.

Vous avez dit :

- Sociable ? « *Je suis toujours de bonne humeur quand je suis au boulot. Je laisse mes problèmes à la maison* »

- Psychologue ? « *J'aime les gens. Je les écoute. Et si je peux apporter un peu de rire dans leur vie, j'aurai gagné* »

- Bûcheuse ? « *Je m'ennuie si je ne travaille pas. En vacances au Portugal, j'ai fait les vendanges en bénévole* »

- Vive ? Une personne étrangère au Diois nous confiait après un détour au Badin « *Il y a un mélange de Bélier et de Taureau chez la patronne. Je dirais même « un côté gentil bulldozer » !* »

- Confiante ? « *Il était convenu avec la mairie que le camion à pizzas arrêterait son stand du jeudi soir dès l'ouverture du Badin, sauf accord avec les nouveaux gérants. Je lui ai dit de rester. Les gens boivent le coup chez nous en attendant leur pizza ! Et j'ai une maxime : « le monde amène le monde ».* »

« *Pourquoi avoir peur de la concurrence dès lors ?* »

Bonne route, le Badin.

Jean-Claude Mengoni

## Recettes d'été

### Vinaigre de fraises ou de framboises maison

Pour 1 litre de vinaigre : 50 cl de vinaigre de cidre ; 50 cl de la bonne eau de Quint ; 250 gr de framboises ou de fraises goûteuses; 100 gr de sucre de canne

Nettoyer et rincer les fruits. S'il s'agit de fraises, les couper en deux. Les équeuter, enlever les pédoncules et les sépales (parties vertes).

Déposer l'ensemble des ingrédients dans un bocal. Mélanger. Couvrir d'un morceau de tissu fixé par un élastique. Conserver en cuisine.

Au bout de 10 jours environ, un disque gélatinieux – la « *mère* » - devrait se former à la surface.

Au bout de 3 à 4 semaines, filtrer et mettre en bouteilles.

A déguster avec une salade, ou, plus étonnant, avec des tomates.

### Le tiramisu-cassis d'Obelix

Procéder comme un tiramisu habituel (sans le café et le cacao). Mélanger 4 jaunes d'œufs avec 4 cuillères à soupe rases de sucre de canne. Y ajouter 250 gr de mascarpone (150 gr suffisent avec du mascarpone bio, souvent plus dense). Pour les personnes qui ne mangent pas de produits laitiers, remplacer le mascarpone par 250ml de soja cuisine); battre le tout jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse virant au jaune très clair. Par ailleurs, monter en neige les 4 blancs d'œufs.

Mélanger avec délicatesse (« *tendrement* » dirait Françoise) tous ces ingrédients à l'aide d'une spatule.

Dans un plat rectangulaire, dresser une couche de biscuits à la cuillère ou boudoirs ; les imbiber d'un coulis de cassis (obtenu par exemple à l'aide de l'épépineuse électrique prêtée par Valdequint à ses adhérents) bien liquéfié (si nécessaire lui ajouter de l'eau). Ou mieux, imbiber les biscuits avant dressage dans le plat. Recouvrir du mélange oeufs-mascarpone.

Répéter l'opération en créant une 2eme et 3ème couches. Recouvrir le tout de baies de cassis fraîches ou congelées. Mettre au frigo quelques heures (toute une nuit, c'est encore mieux).

J'veux jure, c'est une tuerie ! Uderzo adorerait...



### Cerises en conserves

Mettre les cerises dans des pots préalablement nettoyés à l'eau bouillante. Bien tasser.

Ajouter 2 à 3 cm d'eau (pas plus, les cerises rendant du jus) ainsi qu'une petite cuillère à café de sucre (le sucre est optionnel, surtout si les cerises sont bien sucrées).

Refermer les pots. Si la fermeture est une capsule, l'entourer de papier alu.

Poser verticalement les pots dans un lèche-frite. Veiller à ce qu'ils ne se touchent pas et qu'ils ne soient pas en contact avec le bord du lèche-frite. Le remplir d'eau. Mettre au four 1 heure à 150°.

On peut également utiliser le stérilisateur programmable (T°, durée) prêté par Valdequint.

Laisser refroidir dans le four. Se conserve tout l'hiver.

### Merveilleux coings, souvent délaissés

Nettoyer les coings bien mûrs (bien jaunes) ; frotter le duvet afin de l'enlever. Couper les fruits en 4 ; enlever les coeurs qui seront rassemblés dans une mousseline ou un torchon propre. Rendre la mousseline étanche par un nœud et la réserver. Recouper chaque quartier en 2 ou 3 parts.

#### Étape 1 : cuisson des coings restants

Réserver 1 kg de chair pour un petit apéro maison – voir étape 4.

Placer la chair restante dans une casserole. Tasser. Ajouter ensuite suffisamment d'eau pour les recouvrir ; pas plus. Cuisson à petit feu 45 minutes après la 1ere ébullition.

Placer ensuite l'ensemble dans une passoire/un chinois afin de séparer pulpe et jus (à placer au frigo toute la nuit quand l'ensemble a refroidi)

## Étape 2 : faire de la gelée avec le jus

Peser le jus. Le verser dans une casserole dans laquelle on a préalablement plongé la mousseline qui contient les coeurs.

Ajouter le sucre (les recettes indiquent 800 gr par litre de jus; Françoise et moi en mettons 500 gr/ l) ainsi que le jus d'un citron par litre de jus pesé.

Cuire l'ensemble au moins 30 minutes après ébullition, à petit feu, jusqu'à densification de la gelée.

Si on n'arrive pas à avoir une texture dense, ajouter 3 à 4 gr d'agaragar par litre de jus pesé.

Nettoyer les pots à l'eau bouillante. Verser la gelée dans les pots encore chauds afin d'éviter un refroidissement trop rapide.

NB : l'agaragar doit préalablement être dilué dans de l'eau froide et ajouté à la gelée en fin de cuisson, 5 à 10 minutes avant la mise en pot. La densification se fait dans les pots au moment du refroidissement.

## Étape 3 : faire de la pâte de coings avec la pulpe

Peser la pulpe. La passer au mixer plongeant pour en faire une texture « compotée ». Ajouter le jus d'un citron par kg de pulpe.

Faire cuire l'équivalent en poids de sucre jusqu'à arriver à 106°. Si vous n'avez pas de thermomètre, voici une petite astuce : prenez une goutte de sirop entre votre pouce et votre index en les écartant. Un long fil résistant doit se former.

Ajouter la pulpe au sucre encore bouillant. Réchauffer jusqu'à 1ere ébullition

Faire réduire à petit feu jusqu'à densification (une bonne 1/2 heure).

Étaler la pâte dans un moule plat (hauteur 1,5 à 2cm environ) légèrement huilé ou recouvert d'une feuille de cuisson.

Laisser sécher si possible plusieurs semaines. La pâte va se durcir. Ceci dit, rien n'empêche de la goûter avant.

## Étape 4 : un petit apéro de coings pour l'hiver

Laisser macérer quelques mois le kg de chair mis de côté auquel sont ajoutés 300 gr de sucre dilué ainsi que 30 cl d'eau de vie à 40° et un litre et demi de vin blanc sec.

Filtrer lors de la mise en bouteilles.

**Jean-Claude Mengoni, avec l'aide précieuse de Françoise, d'Odile, d'Obélix et de Terre Vivante.**

# Faciles, écologiques, gratuites, voici deux recettes de lessive

## Lessive à base de feuilles de lierre

Le lierre est présent partout toute l'année, en ville, en campagne, dans les parcs, les jardins.

- cueillir une cinquantaine de feuilles, plus ou moins selon la grosseur

- un litre d'eau

Froisser ou découper grossièrement les feuilles, ajouter l'eau, porter à ébullition pendant 15 minutes, laisser reposer une nuit, filtrer avec un linge, c'est prêt.

Mettre en bouteille, conserver au frais et à l'abri de la lumière, la préparation se conserve environ 3 semaines.

Utilisation : un verre de cette préparation dans la machine à laver.

Eventuellement vous pouvez rajouter :

- soit une cuillerée à soupe de bicarbonate de sodium pour renforcer l'action de la lessive et désodoriser

- soit une cuillerée de percarbonate de soude pour un effet blanchissant

À vous d'essayer, personnellement je l'utilise depuis 2 ans surtout pour le linge couleur, pour le linge blanc, préférer la recette de la lessive à base de cendre.

Un détail important : le lierre est une plante toxique, ne pas la laisser à portée des enfants.

## Lessive à base de cendre

On en trouve dans tous les poêles.

- tamiser la cendre

- un volume de cendre

- deux volumes et demi d'eau chaude

Laisser reposer 24 à 48 h, filtrer à travers un linge, c'est prêt.

Utilisation : un verre de cette préparation dans la machine.

Le résidu de la filtration est un excellent nettoyant ménager. Attention le produit est basique, il faut l'utiliser avec des gants.

# Au revoir

**Donnez-moi-z'en de la graine !** Chaque village d'une vallée du pays diois trouve une façon unique de s'adosser au Vercors, comme la jeune femme trouve son déhanché pour la photo souvenir, et le jeune homme trouve son froncement des sourcils pour paraître aussi sérieux qu'il aimerait en faire accroire à la jeune femme. De sorte que faire le trajet de Châtillon à Archiane, de Die à Romeyer, de Miscon à Boulc, de Lallet à Saint-Julien... en vélo par la route bitumée, à pied par les chemins forestiers, par les airs dans le sillage des vautours... produisent autant de portraits singuliers des visages du Diois, ce qu'il convient d'appeler des paysages.



Or, les paysages prennent moins de place dans une valise que les vêtements, tandis que les lits, commodes, bibliothèques, tables, couvertures, vaisselle, ustensiles de cuisine, écrans d'ordinateur et autres objets avec ou sans âme qui encombrent mon intérieur "externe" (par opposition à mon intérieurité), s'ils ne trouvent pas preneurs, prendront le chemin de la déchetterie d'où beaucoup proviennent car j'ai une passion pour les objets abandonnés, récupérés et de nouveau abandonnés. J'emmènerai donc plus de paysages de la Vallée de Quint que de vêtements, parce que la valise pour contenir les vallées s'appelle l'attachement, et pour les plus spectaculaires, la persistance rétinienne. Là-bas, de retour au village d'enfance, dans ma maison en bois sur pilotis, vide parce qu'elle vient d'être construite, pas neuve parce que son bois provient d'une vieille maison achetée d'occasion, il me suffira de repenser à elle sous la moustiquaire pour revoir la Tête de la Dame, sa poitrine, ses hanches et son ventre plein d'une progéniture dont la gestation ne se mesure pas en mois mais en millions d'années. Moi, j'aurai séjourné treize ans dans le Diois, dont neuf dans la Vallée de Quint, ce qui n'est pas rien pour quarante-sept années en France. Par coquetterie, je ne dirai pas mon âge. Mais, puisque nous sommes dans ces histoires d'enfantement de paysages d'un pays diois qui restera ma dernière terre en France, avant retour au pays natal, je veux faire ici publiquement une demande : envoyez-moi des semences des plantes de par chez vous, des graines de ces beautés qui ne s'en laissent pas conter mais savent séduire autant que se faire respecter, tomates grosses ou allongées, noires, jaunes, roses, rouges, zébrées... courges, courgettes, patissons, plantes plantureuses à faire rougir... radis, navets, carottes, racines pas carrées de la cuisine française... épinards, haricots, fèves, les têtes en l'air du jardin... autant de légumes ordinaires qui deviendront exotiques dans mon potager au Laos. Ainsi, j'emporterai un peu de chacun de vous sous les tropiques, et ne manquerai pas de vous envoyer des photographies de vos enfants presque légitimes, nés de liaisons d'anges heureuses. Bien sûr, un jour, vous viendrez les visiter là-bas, et les regarderez pousser en leur donnant des nouvelles du pays diois. Et nous boirons la bière du Laos qui ne sait pas être traîtresse, maîtresse qu'elle est dans l'art de soûler et de faire rêver dans le demi-sommeil, entre deux eaux si j'ose dire. Oui, donnez-moi-z'en de la graine, cinq ou six dans une enveloppe, comme lettre d'amour, à cette adresse : **Kiyé Simon Luang** / Association Valdequint / 35 Le village / 26150 St-Julien-en-Quint

# Balade en archi

## Les voies de communication dans la vallée de Quint (2ème partie)

Pendant tous ces siècles, la vie de tous les habitants était liée à l'élevage du mouton.

Aux récoltes essentielles, s'ajoutait assez de chanvre pour suffire aux besoins familiaux. Presque chaque ferme avait ses bassins de rouissage. Dans toutes les familles on tissait durant l'hiver les toiles dont on faisait de rudes draps de lit, des chemises, des mouchoirs et des sacs résistants pour les transports à dos de mulet.

Car les habitants de la vallée de Quint portaient à dos de mulet, à Vassieux, à Lente, à Ambel de l'huile et du vin dont on remplissait les outres en peau de bouc. On y montait aussi des fruits.

Loin d'être repliées sur elles-mêmes, ces communautés montagnardes n'arrêtaient pas d'échanger avec des territoires proches ou éloignés. La ligne de crête n'était quasiment jamais une barrière. « *On méprisait le relief, on le méprisait davantage qu'il n'est aujourd'hui possible de l'imaginer. Des vieillards de 90 ans amenaient le vin du Diois à Villard de Lans par le pas de l'Anes ou à Autrans par le pas de Pertuzon* », écrit Jules Blache en 1931.

Toutes sortes de gens, négociants, artisans, bergers ou hommes d'église circulaient sur les sentiers accompagnés de leur compagnon de route, le mulet. On faisait la fête également. Ulysse Richaud le berger poète de la vallée raconte : « *On comptait moins de chevaux que de mulets. À St Julien on voyait plus de charrettes que de chars. On prêtait le mulet au temps des labours. Il y avait plus d'entraide qu'aujourd'hui parce que c'était la nécessité. La fête de la saint Blaise et les veillées constituaient les principales distractions. La fête de St Blaise c'était celle des tisserands et cardeurs de laine. Elle venait de « très loin » et était très suivie. Il y venait des gens par milliers. Les anciens de Plan de Baix parlaient avec émotion du bon temps passé à St Julien à l'occasion de cette fête.* »

Rien ne faisait peur, surtout pas le travail.

Pendant la guerre de 14-18, Ulysse Richaud conduisit le troupeau familial et celui des voisins, en tout 200 moutons, au col de Font-Payanne aux confins de St-Julien et de Vassieux. Il restait là-haut jusqu'à fin septembre. À 12 ans il vivait dans une cabane à l'aplomb du col.



Ainsi on circulait, mais à quel prix. Le pont sur la Drôme au XIII<sup>e</sup> avait bien un peu ouvert la vallée, mais il n'y avait plus de route. L'éboulement du Claps en 1442 avec la formation d'un grand lac avait coupé la voie de communication traditionnelle vers les Alpes et l'Italie. À la vieille route romaine de Valence à Briançon avait succédé un simple chemin bien insuffisant pour assurer un débouché aux Pays du Diois.

Jusqu'au milieu de XIX<sup>e</sup> Le Pays de Quint n'était accessible que par des « pas » difficiles à atteindre. Il fallait passer par les pas de Font Payanne, porte d'Urle, pas de Rouisse ou le pas d'Ambel pour accéder au plateau par des sentiers très étroits, dangereux et pentus. Pour aller à Beaufort, par où l'on pouvait gagner le bassin de Crest, il fallait passer par les cols des Treullières, du Cheylard ou de Lacroix puis traverser les gorges de la Gervanne. Pour rejoindre Ponet, qui permettait d'aller à Die, il fallait passer par le chemin du col d'Anès. Le verrou de Tourette subsistait toujours : pour le passer à partir de Ste Croix et rejoindre la vallée et St Julien, il fallait, par un petit sentier, suivre la Sûre un moment comme actuellement, puis monter rudement sur la gauche pour contourner les gros rochers, redescendre vers l'ancien moulin, aujourd'hui maison des Wartena, et passer le gué actuel. Ce circuit ardu n'était pas praticable lorsque la Sûre était trop pleine. Un autre circuit consistait à Ste Croix à monter le chemin de Beaufort, tourner à droite pour rejoindre Vachères et redescendre vers Saint Andéol et Ribièvre pour passer le pont où il est encore aujourd'hui. Ce n'était pas la ligne à peu près droite qui longe la rivière comme aujourd'hui.

En 1789, on réclamait une route, digne de cette industrie du drap qui florissait alors dans les montagnes, pour faciliter « *le transport des matières premières... de même que des produits fabriqués* ».

Ces gros travaux de désenclavement ont commencé en 1804 par la réalisation de la RD 93. En 1855 le pont de Tourettes et les petits tunnels étaient réalisés. En 1860 un nouveau pont sur la Drôme remplaçait l'ancien pont moyenageux, un pont avec des voutins en brique et des trottoirs en bois, se souvient un ancien de Ste Croix. Il ne devait pas être assez solide puisqu'à nouveau en 1960 il fallut le reconstruire... mais pas de chance, alors que le chantier se terminait, une crue importante le mettait par terre, ou plutôt à l'eau ! Certains se souviennent du tablier du pont écroulé qui, pendant au moins 20 ans, a encombré la Drôme. En 1885 la voie de chemin de fer était également terminée avec une gare à Pontaix-Ste Croix.



Ironie de l'histoire, probablement dans un autre ministère que celui qui avait engagé les travaux de voirie, il était décidé en 1834 de mettre des plaques directionnelles dans toute la France. Ce qui fut fait dans la Drôme en 1861, juste après que les routes et ponts aient été enfin réalisés. Eh bien ces plaques, dites plaques de cocher, spécifiquement en forme de chaudron dans la Drôme, qui ont été apposées sur les maisons, à Ste Croix et Vachères, sur la chapelle à St Andéol, indiquent toutes les directions de Die, Valence, Beaufort... en passant par les sentiers qui étaient empruntés pendant les siècles précédents. On ne perd pas si facilement ses habitudes. N'empêche qu'aujourd'hui on jurerait que ce sont des randonneurs facétieux qui ont implanté ces plaques aux endroits les plus incongrus.

Donc la vallée de Quint, comme celle de la Drôme étaient maintenant désenclavées. On pouvait accueillir le progrès et se moderniser !

Eh bien non, ou moderniser peut-être, mais c'est la vallée qui s'est vidée. Comme partout en France, ces grands travaux d'infrastructure ont coïncidé avec l'essor de l'industrie. En 1821 il y avait 1 302 habitants dans les 4 communes de la vallée, en 1921 il y en avait 2 fois moins : 693 et en 1975, 2 fois moins encore : 293. La population remonte aujourd'hui, puisque nous sommes autour de 400.

Et si nous sommes contents d'emprunter les routes, c'est de plus en plus à vélo, y compris pour aller faire ses courses à Die : les projets de nouvelles voies de communication concernent les pistes cyclables. Si nous empruntons les sentiers vers Ambel, Vassieux ou l'ermite, c'est encore un peu pour la transhumance : une nouvelle piste a été créée pour monter à Ambel il n'y a pas si longtemps, mais aussi pour renouer avec la nature que trop de communications nous avaient fait négliger.

**Bruno Robinne** avec l'aide de Danièle Lebaillif, Guy Granger, André Poulet, Jacques Planchon, Jean Luc Printemps.  
Lucien et Abel Luneau-Robinne (4 et 8 ans pour les illustrations)

Bibliographie :  
Patrimoine du Diois. Paysage, Architecture et histoire. Histoire de territoire 2006

Un homme un village, les travaux et les jours dans le haut Diois au XIXe, Séverine Beaunier 1977

Ulysse Richaud. Berger, poète, gentilhomme du cœur et de l'esprit, par Michel Wullsleger 2007

Le pays de Quint (Diois septentrional). Daniel Faucher. 1920



## *Un moment au temps de la Résistance 1943 / 2023*

Quatre-vingt ans séparent ces 2 dates. Lallet en 1943 ne ressemble en rien à Lallet d'aujourd'hui. Aujourd'hui une petite vingtaine d'habitants dont plus ou moins un quart en tant que résidents en maisons secondaires. Les autres sont résidents permanents. Il y a quatre-vingt ans, 3 familles y vivaient : la famille Vieux, la famille Chevillon et la famille Garcin. Trois, si pas quatre générations par famille. Plus des cousins, cousines, un oncle, une tante,... Probablement plus de monde qu'aujourd'hui.

Et en 1943, trois personnes s'ajoutent à cette population. Trois jeunes hommes dont la présence doit rester la plus discrète possible. Trois jeunes maquisards arrivés là on ne sait trop comment, par un réseau de placement de jeunes réfractaires au « Travail Obligatoire ». Des jeunes adultes qui ont refusé les « chantiers jeunesse », et donc sont obligés de se cacher pour ne pas subir la répression féroce s'ils se faisaient attraper. Je dis jeunes adultes par la force des choses, eux qui n'étaient en fait que des enfants balancés dans ce monde sans pitié où l'insouciance n'était plus de mise.

L'un d'eux, André Giraud s'est très bien intégré dans la vallée, puisqu'après la guerre, il s'est marié avec la sœur d'Aline Nal. Ils ont eu entre autres un fils, Michel, qui est devenu le gérant de « Morin Matériaux » à Die. Un autre fils, frère de Michel, a été gérant de l' « Unico ».

Leur quotidien était de participer aux travaux de la ferme. S'occuper des bêtes, des récoltes, des transformations. Se fondre dans le paysage et recevoir le gîte et le couvert.

Tout cela en se montrant le moins possible pour éviter de se faire repérer. Leur vie en dépendait, mais également celle des familles qui les accueillaient. Les risques étaient très importants, pour ne pas dire énormes.

Le 2ème était Guy Longueville. Il est parti vivre à Marseille après la guerre.

Toutes ces informations, je les dois à Josiane et Henri Guimard qui viennent le plus souvent possible dans leur petite maison de vacances située au pied des 3 lacets qui montent à Lallet. Ils sont précisément de Marseille.

Lorsqu'Henri était jeune, il a eu un copain de quartier qui s'appelait Longueville de son nom de famille. Il s'est avéré que ce copain était le fils de Guy Longueville qui avait séjourné caché à Lallet.

Josiane est la fille du 3ème maquisard. Son prénom est Esprit. Plutôt rare comme prénom ! Quand Josiane devait donner le prénom de son père, elle préférait donner son 2ème prénom, Laurent, qui suscitait moins de questions ou remarques. Elle vient à Lallet depuis qu'elle a 10 ans. Depuis que son papa a une voiture. Esprit-Laurent était très proche de Léon Garcin dit Lolo. C'est pour ça qu'il est revenu très souvent à Lallet et qu'il a fini par acheter la petite maison sur proposition de Lolo lui-même, actuellement propriété de Josiane et Henri. Leurs enfants et petits-enfants en profitent aussi avec bonheur. Quatre-vingt ans, ça fait quelques générations !

Les 3 jeunes « cachés », en plus de leurs travaux à la ferme, avaient des missions d'aide aux maquisards. Un peu plus loin, aux Glovins, vivait un autre jeune du coin : Marcel Nal. Il faisait du pain en quantité et les jeunes devaient les porter aux maquisards. Ils devaient monter vers le Bec Pointu et approvisionner ceux qui étaient cachés dans la grotte qui se trouve par là. D'autres approvisionnements se faisaient à St-Julien vers Fond d'Urle, plus ou moins au lieu-dit « La Vacherie ». Certainement d'autres missions ailleurs aussi, mais la discrétion étant indispensable, Josiane n'en sait pas beaucoup plus.

Son papa avait de faux papiers. Son type étant plutôt méditerranéen, il s'est appelé « Fernandez » ou quelque chose du genre, venant d'Espagne. Elle ne se souvient pas qu'il ait dû se servir de cette fausse carte d'identité.

Son papa, comme beaucoup, était très peu bavard sur cette période sombre. Tous ces renseignements, elle les a surtout eus par Léon Garcin.

Josiane a encore quelques photos, témoignages précieux de cette période.



On peut voir le papa de Josiane, Esprit-Laurent assis sur un lit en train de lire une note. On reconnaît son type méditerranéen.



On voit au loin le Col de la Croix et en avant-plan quelques chèvres à côté de Christiane, une cousine. Le cabanon qui est derrière n'existe plus. Il a été démolie par le passage d'un chasse-neige trop véloce.



On voit 3 personnes devant une porte de grange. Il s'agit (de gauche à droite) de Lolo (Léon Garcin) 16 ans, de Paulette, sa sœur et Aline Nal.



On voit 3 personnes et quelques vaches. L'homme au béret est le grand-père de Josiane, la cousine Christiane et Aline Nal.

Ce récit montre un peu une facette du quotidien d'un hameau il y a quatre-vingt ans, pendant une des périodes les plus sombres de l'Histoire. C'est un témoignage important pour la mémoire collective, pour nous, pour nos successeurs, pour qu'on n'oublie pas ce qu'ils ont vécu.

Tous ont pris de gros risques en n'acceptant pas la soumission à ces envahisseurs totalitaires.

On sait à quel point le Vercors a payé un lourd tribut durant cette période. Vassieux est tristement devenu connu par cette répression sans pitié.

Des personnes ont sauvé, caché, aidé d'autres gens, sans les connaître au départ. Ce sont des « justes » dont il faut garder le souvenir en mémoire. Qu'ils soient reconnus comme tel me paraît la moindre des choses.

Roland Dehon

# Pays Quint, nos cousins basques ?

Notre belle vallée de Quint tranquille et verdoyante aurait-elle une cousine quelque part en Pays Basque ? Cela paraît incroyable, mais c'est vrai ! ...

Le nom de notre vallée date de l'époque gallo-romaine où la 5ème borne milliaire à partir de Die (Quint) se situait près de Sainte-Croix au pied de la montagne qui porte actuellement les ruines des 3 tours de Quint. La vallée de la Sûre devint alors la vallée de Quint.

Le nom de Quint de notre cousine basque est d'origine bien différente et plus tardive. En 1237, le roi de Navarre décida de prélever un cinquième de la valeur des porcs transhumant sur ses montagnes et ce droit fut appelé communément le droit du Quint ou Kintoa en basque.

Et voilà donc nos deux contrées affublées du même nom...

En fait le Pays Quint couvre 25 km<sup>2</sup>, à cheval sur les 2 versants des Pyrénées, mais a un bel impact sur une zone de 200 km<sup>2</sup>. Pour comparaison nos 4 communes de la vallée ont une superficie de 76 km<sup>2</sup>.



Ce territoire propose en effet de magnifiques pâturages qui culminent à 1400 mètres d'altitude, convoités par 2 vallées, l'une française, la vallée de Baigorry et l'autre espagnole, la vallée d'Erro. Et là commence l'histoire mouvementée du Pays Quint...

Tant que le territoire fit partie de la Navarre (grosses avances avant Henri IV), il y eut peu de conflits et ils étaient immédiatement conclus de façon franche et virile ! ... Mais quand le royaume de Navarre fut

coupé en deux, que le sud fut attribué à l'Espagne et le nord à la France, la contrée vécut des siècles de chicaneries, de procès et de vengeances...

Au 16ème siècle des jeunes de Baigorry ont transformé des cabanes de bergers en logements permanents et 3 villages se sont créés sur ces terres de transhumance jusqu'alors inhabitées. Ce sont les villages de Banca, des Aldudes et d'Urepel qui deviendront paroisses en 1773.

Les terres de Quint restèrent indivises entre les vallées de Baigorry et d'Erro jusqu'en 1614, date à laquelle il fut décidé de régler les conflits incessants. Un 1er accord fut conclu en terrain neutre sur le pont d'Arnégui, sur lequel fut construite une maison de bois à 2 portes pour accueillir les 2 parties... C'est dire qu'on avait du mal à se côtoyer ! ...

Mais ce traité n'arrangea pas grand-chose et un 2ème traité fut conclu en août 1785. Il laissa de part et d'autre un grand mécontentement, surtout du côté français qui perdait les meilleurs pâturages. Les razzias, les séquestrations et les pugilats étaient alors monnaie courante. Et c'est en décembre 1856 que fut enfin trouvée la solution définitive par le traité de Bayonne signé entre Napoléon III et Isabelle II.

Aujourd'hui encore ce traité fait loi. Il accorde à l'Espagne la propriété du territoire, et à la France la jouissance indivise sur la partie nord de la zone, et la jouissance moyennant une rente annuelle pour le pacage des troupeaux sur la partie méridionale.

Ce statut hybride perdure encore : la poste française assure l'acheminement du courrier, Enedis fournit l'électricité, la guardia civil assure la sécurité, l'administration du territoire relève du département des Pyrénées Atlantiques. Les habitants du Pays Quint paient leurs impôts fonciers en Espagne, leur taxe d'habitation en France, leurs enfants vont à l'école française et ils touchent les allocations familiales françaises... Quand on parle de régimes spéciaux, on est en plein dedans !

Mais cela ne présente pas que des avantages d'être loin de tout et à cheval sur 2 pays. L'électricité a été installée en 1979 et le téléphone en 1983...



### **On se croirait chez nous, non ?**

A part ça, tout va bien au Pays Quint sur cette terre de transhumance et de glandage. L'élevage règne en roi sur toute la contrée. Les troupeaux de la vallée d'Erro (Espagne), des Aldudes (Pays Quint) et de Baigorry (France) pâturent ensemble. Les troupeaux de vaches français qui viennent pâturent dans le pays Quint méridional sont marqués au fer rouge et s'acquittent de la taxe de pacage. Ce marquage fait l'objet d'une fête en mai à Urepel, c'est « la marque d'Urepel » qui lance le début de la transhumance.

Le Pays Quint abrite les fleurons de la gastronomie basque avec les truites de Banca, le porc kintoa des Aldudes et les fromages de brebis. En gros, on y mange très bien ! ...



Le porc Quintoa a une robe bicolore, la tête et l'arrière-train noirs, ses longues oreilles rabattues sur les yeux. Il a une allure aisément reconnaissable. Mais il a failli disparaître... C'est une poignée d'éleveurs basques, accrochés à leurs exploitations de montagne, qui a contribué à préserver cette race autochtone, élevée en plein

air et dont la viande offre un goût puissant et sauvage.

Cette zone naturelle abrite aussi de nombreuses espèces dont l'aigle royal, l'épervier, le milan ou bien encore le chat sauvage, le daim et le loir gris...

Pour permettre de découvrir ces richesses naturelles, il est prévu d'aménager un itinéraire de randonnée qui traversera le Kintoa avec des étapes dans des gîtes (ancienne école transformée en gîte) ou des refuges installés dans d'anciens bunkers de la 2ème guerre mondiale...

Pour organiser et encadrer ces projets, a été créée la Commission Syndicale de la Vallée de Baigorry qui s'est donné pour mission de :

- Maintenir et développer l'agropastoralisme et la sylviculture
- Gérer la chasse
- Préserver le patrimoine naturel, la biodiversité riche et endémique, les paysages interdépendants de l'activité agropastorale
- Développer de façon raisonnée un tourisme respectueux des pratiques ancestrales et de l'environnement montagnard.

Les 2 cousines de la famille Quint se ressemblent donc beaucoup et leurs préoccupations sont assez proches. Ce serait sympa de pouvoir faire connaissance, organiser une cousinade...

**Danièle Lebaillif**

# *A la recherche des fossiles perdus du val de Quint... et au-delà !*

« *Le véritable voyage de découverte ne consiste pas à chercher de nouveaux paysages, mais à avoir de nouveaux yeux.* » Proust Marcel

Les « terrains » sur lesquels nous allons poser les yeux sont essentiellement représentés par des couches géologiques de l'ère secondaire Crétacé (-145 à -65 millions d'années).



**Point 1** - Sur le versant Est de la montagne d'Ambel, dans les couches du Barrémien, au niveau d'un banc de calcaire récifal isolé sous le pas de la Couronne (« Rochers qui s'embrassent »), une belle huître de grande taille est incrustée dans la roche.

**Point 2** – Sur son parcours, la Sûre traverse plusieurs étages géologiques. En suivant son lit alluvionnaire, on peut voir des ammonites roulées, usées, polies... charriées lors de la fonte des glaciers.

S'exposant un peu partout, dans les caves, les cours, les jardins, elles témoignent de l'attachement des habitants à leur vallée et semblent dire : « Nous sommes d'ici ! »

**Point 3** - Au sommet du Bec pointu, les calcaires grumeleux du Bédoulien emprisonnent de belles ammonites ou Douvilleiceras au bord ventral très en relief.

**Point 4** - Entre Vachères et Saint-Andéol, en rive droite de la Sûre, sur les pentes sud-est du Suchet, ces ammonites pyriteuses reposent en bandes désorganisées sur les marnes bleuâtres du Valanginien. Les bélémnites ont également laissé leurs rostres et leurs becs.

**Point 5** - Depuis Sainte-Croix, sur les marno-calcaires gris qui pavent la piste de Serre Chauvin, sont incrustés de nombreux microfossiles ou calpionnelles (en forme d'amphore – en grec Kalpion – petit vase) caractéristiques.

**Point 6** - En longeant le pied de la barre rocheuse des Clots, depuis Font Payanne jusqu'au pas Bouillanain, le calcaire Urgonien lâche de gros blocs qui éclatent au sol, libérant de belles ammonites en partie cristallisées.

**Point 7** - En fond de Vallée depuis les Bonnets, un sentier mène à l'épaulement du ravin des Carrières. Cette ancienne trace passe devant une ruine, et juste avant celle-ci, un bloc au bord du sentier emprisonne une belle ammonite de grande dimension ! (Côte 900m. Limite du Barrémien-Bédoulien.)

**Point 8** – Sur le calcaire Urgonien du sentier du karst (plateau de Font d'Urle), au sud du chalet des Gagères, sur le GR, cette belle étoile de mer figée dans la roche fait écho à ses copines du ciel !



Sources :

- le « Fischer » (Fossiles de France – Ed Masson)
- Visite de la collection de l'abbé Froment – mairie de Luc en Diois.
- Site internet très bien documenté de Cyril Baudouin: <http://crioceratites.free.fr/index.htm>
- Carte géologique 1/50 000 version papier + fascicule explicatif (Charpey)

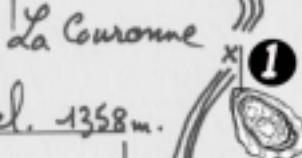
# Fossiles perdus du Val de Quint



Font d'Urle. 1435m.  
Sentier du Karst 3



La Couronne  
cfmbel. 1358m.



Gagère. 1651m.

Gayenne



Bec pointu.  
1342m.



Col la Croix  
770m.



St Andréol  
Vachères.



Tourettes



Balbina

Parignac.



La Drôme  
Sabat Die. 416m.



Florence Lussiez - Christian Sabatier

# Secrets de jardiniers

## Sobriété heureuse à « Mandette »

C'est un petit vallon secret niché sous le hameau de Lallet, à Saint-Andéol. Un ruisseau l'abreuve, la colline le protège des vents fous de la vallée, et de grands arbres lui font de l'ombre. Là vivent Janine et Jacques Hontoir, 85 et 89 ans, tombés amoureux du Diois il y a 50 ans. Ils sont d'abord venus en vacances à Saillans, au camping de la Clairette, depuis leur Belgique natale. Ils ont ensuite déplacé leur caravane à Sainte-Croix, accueillis pendant une dizaine d'années par la famille Vincent, avant de trouver en 1989 ce bout de terrain, dénommé « Mandette », sur lequel l'ancien maire de Saint-Andéol, M. Meyzenc possédait une écurie. « *On était contents de vivre comme les gens d'ici. Une vie de simplicité, près de la nature. Et nous avons été bien accueillis. Le 14 juillet, on allait faire la fête à Lallet, avec la famille Garcin et d'autres amis des environs.* » A la retraite, ils sont venus de plus en plus souvent, transformant l'écurie datée de 1833 en modeste habitation, où ils vivent dix mois sur douze. En janvier/février, ils retournent près de Charleroi.

Leurs quatre enfants ont passé toutes leurs vacances ici, la caravane est encore là... Janine, bien fatiguée aujourd'hui après plusieurs opérations du dos, des genoux et des hanches, fait visiter le jardin en bâquilles. Mais la multitude d'arbres et d'arbustes qu'elle a plantés — dont un sequoïa et des peupliers odorants devenus immenses, et qui embaument tout le secteur — fait son bonheur au quotidien. Et leur fils a fini par acheter le fond du vallon, leur petit coin de paradis. « *On a été bénis de trouver cet endroit en pleine nature : c'est un écrin, où la chance nous a conduits ! On n'a pas le soleil du soir, mais il y fait*

*moins froid que dans la vallée. Il faut savoir se réjouir de ce que l'on a, ne pas chercher le super. Là, on est tranquilles, au calme. »*

Cela semble être également l'avis des deux chiens et du chat de la maison, ainsi que de la nombreuse gent ailée locale, nourrie l'hiver de graines de tournesol et de larves séchées : pendant toute la matinée, une mésange bleue a obstinément frappé à la vitre, comme pour nous dire qu'elle voudrait bien entrer dans cette maison sympathique ! Petit problème : la faune sauvage apprécie le coin elle aussi. Si les chevreuils, cerfs, lièvres, sangliers s'approchent moins qu'auparavant, ces jours-ci un renard a entrepris de déménager chaque nuit les plantes, chaussures et petits objets stockés sous l'auvent ! Janine l'a vu opérer ses forfaits jusque sur le buffet, et emporter son butin pour une destination mystérieuse...

### L'art de se contenter de peu

Le jardin, c'est leur passion commune. Jacques, qui était monteur-soudeur dans une usine de construction électrique, tient ça de son grand-père. « *On habitait près d'une ville, mais chacun faisait son jardin après la journée de travail.* » Quant à Janine, elle a la main verte, capable de faire germer ou se multiplier n'importe quel bout de branche récupéré dans la nature ou dans les jardineries. Tous les deux sont aussi des champions de la sobriété. Pour arroser le potager et les massifs fleuris, ils disposent de 4 m<sup>3</sup> de réserves d'eau remplies en hiver. Ils récupèrent leurs eaux usées dans des bassines (lavage des mains et des légumes, eau de cuisson non salée...), complétant l'été avec quelques arrosoirs puisés dans l'eau du ruisseau..., lorsqu'il y en a. La maison n'a jamais été raccordée à l'électricité, ils se débrouillent avec des panneaux solaires, une batterie installée dans la cave, un poêle à bois et un petit groupe électrogène pour faire tourner de temps en temps le lave-linge, l'aspirateur, quelques outils... et la friteuse à pommes de terre ! Le frigidaire et le chauffe-eau fonctionnent au gaz (avec une cuve enterrée). Jacques est bricoleur et sait tout faire, il s'est aménagé un atelier éclairé par des leds. Leur fils a installé une petite éolienne dans le jardin il y a trois ans — mais elle produit peu, en raison du manque de vent dans le vallon et de l'éloignement de la batterie, qui engendre des pertes.



\*Le potager, d'une soixantaine de m<sup>2</sup>, la vigne et les arbres fruitiers leur fournissent l'essentiel de leur nourriture : outre les légumes, de bonnes pommes Melrose qui se conservent tout l'hiver en cagettes, des noix, des figues, poires, reines-claudes, pêches, cerises... Et un mini-poulailler aménagé par Jacques et son fils dans l'abri de jardin, avec porte automatique solaire, abrite un coq et trois poules qui leur ont offert ponctuellement 3 œufs par jour pendant tout l'hiver. Le filet protecteur contre les rapaces s'est effondré sous le poids de la neige..., mais comme dit Jacques : « *Quand je serai à la retraite, j'aurai le temps de réparer tout ça !* »

### Ail, choux et compagnie...

En ce début mai, avant les saints de glace, le potager, entouré d'un simple filet non électrifié, a été retourné au motoculteur et voit poindre les premières rangées d'oignons et d'échalottes. L'ail, planté à l'automne dans des buttes qui permettent d'évacuer le trop plein d'eau de l'hiver, a été détourné manuellement en avril, plant par plant, « *afin que l'eau ne nourrisse pas trop les gousses* ». Un plant d'artichaut violet commence à faire des rejets : coupés délicatement « avec un bout de racine », ceux-ci seront bientôt repiqués un peu plus loin. La plante-mère va mourir, mais eux vont prospérer pour fournir en été, grâce à de copieux arrosages, deux à trois boutons comestibles par pied, à cueillir avant que la fleur ne s'ouvre. « *C'est une plante résistante. L'hiver on coupe à 30 cm et on paille, pour la protéger du gel, c'est tout.* »

Une mini-serre déplaçable abrite du persil et les premières salades. Mais pour le reste, il faut attendre encore un peu avant de semer en pleine terre choux-raves, choux de Bruxelles et choux kale, potirons, haricots beurres et haricots verts... Puis, des plants de courgettes et de tomates que Janine a semés en godets à l'intérieur seront installés. Et des poireaux, qui seront laissés en terre tout l'hiver : « *Ils ne sont pas aussi beaux qu'en Belgique. Ici, on a beaucoup de cailloux, et c'est argileux... Les carottes n'aiment pas non plus, elles sont toutes petites.* » Les herbes fines (poirée) se ressèment toutes seules. Côté vivaces : des fraises, de la rhubarbe (bien penser à couper la fleur lorsqu'elle se présente), de l'oseille... Et pour « *éloigner les bestioles* », toutes sortes de fleurs et d'aromatiques parsèment le potager : sauge, thym, romarin, oeillets d'inde, centaurées...

Le sol est enrichi chaque automne d'une tonne de fumier de chèvres, « *de chez Oda* », à Vachères.

« *Je laisse passer l'hiver dessus, et au printemps, je retourne au motoculteur* », explique Jacques, qui, opéré deux fois du cœur, n'a plus la force de retourner le sol à la bêche. Il apporte aussi du compost maison (du moins ce qu'en laissent les poules), des feuilles et branches réduites « *en farine* » grâce à un petit broyeur à essence.

Jacques et Janine ne sont pas d'accord sur les méthodes culturales : Janine voudrait pailler « *mais ça tient en humidité* », ce qui attire les limaces. Jacques voudrait « *travailler la terre plus profond* » et labourer au pied des arbres fruitiers avant d'enrichir en fumier, mais Janine pense que l'on risque ainsi de couper les racines superficielles. Jacques veut un jardin « *sans mauvaises herbes* », (« *Il n'est pas du tout de son temps* », sourit Janine) et il bine donc assidûment entre ses rangs de légumes : « *pour que la pluie pénètre bien le sol ; et après la pluie, pour aérer la terre : les légumes ont besoin d'oxygène, c'est vivant la terre !* »

Ils me mettent jamais d'engrais, à part un peu de cendres de leur poêle, qu'ils utilisent aussi pour prévenir les attaques de chenilles dans les écorces des fruitiers. « *On peut les projeter sur l'arbre, tout simplement, cela fait un barrage contre les vers, ou alors faire une pâte avec de l'eau, pour badigeonner les troncs des fruitiers en hiver.* » Ils pulvérissent un peu de bouillie bordelaise sur les tomates et la vigne, « *si on voit que le mildiou commence* ». Et ils traitent « *tout* » au purin de bourrache, qui sert aussi bien selon eux de répulsif que d'engrais. A part ça, « *les insectes, on les laisse faire, et on prend le reste : il faut partager. Tout le monde vit, il faut que tout le monde se nourrisse !* », sourit Jacques, en concluant : « *Pour récolter au jardin, il faut beaucoup de volonté. Et de la patience. Regardez, moi, il a fallu 89 ans pour que je devienne intelligent !* » Et de boire ensemble un petit verre des délicieux vins de cerises, de citron, et de fleurs de sureau préparés par Janine..., pendant que la mésange frappe toujours au carreau.

Catherine Foret

### Recette du purin de bourrache

1kg de feuilles fraîches par litre d'eau de pluie ou de source. Laisser macérer 10 à 15 jours. Puis filtrer, et diluer avant utilisation : un litre d'extrait pour dix litres d'eau.

A pulvériser sur les plantes et les arbres en cas de signes de maladie.

# Feuille de Cha'Quint

Les textes et poèmes de la Feuille de Cha'Quint  
vous sont proposés par **Michel Dessoliers**

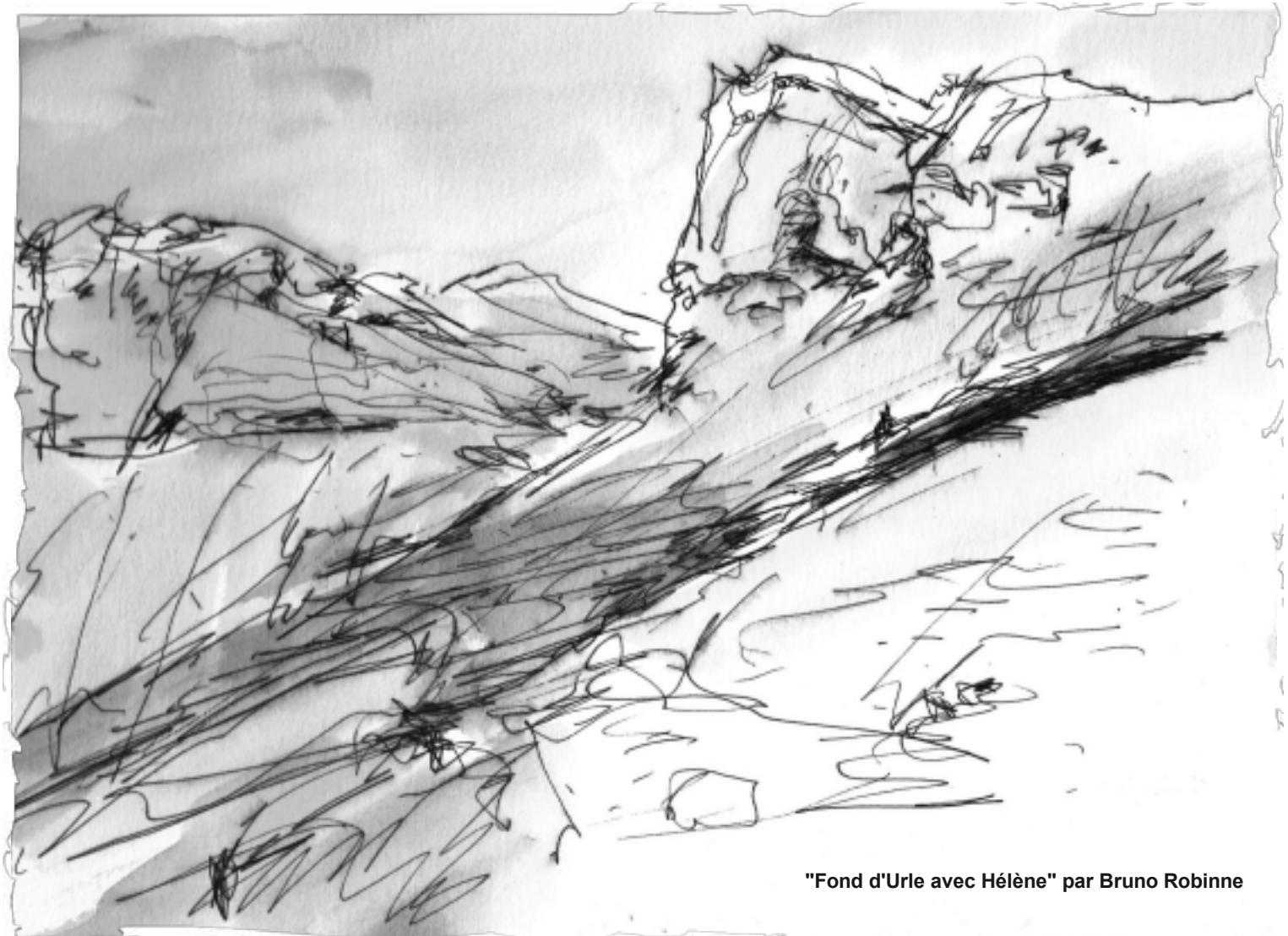
Journal édité par l'association Valdequint  
le village, 26150 St-Julien-en-Quint  
epi@valdequint.fr  
Mise en page : Tim Heider  
Imprimé à Die par Arc'en'Soie

## *Le temps qu'il faudra*

La vie fait ce qu'elle veut  
Elle peut prendre ou donner  
Voire même s'abandonner  
Sur l'épaule du hasard  
Quand elle est fatiguée  
Epuisée d'être un Homme  
Qui ne sait plus ce qu'il fait  
De son rêve imparfait  
Le temps d'être un enfant  
Et le voilà grand-père  
S'écriant par devant  
Gémissant par derrière  
La vie fait ce qu'elle veut  
Elle peut prendre ou donner  
Voire même s'abandonner  
Sur l'épaule du hasard  
Et puis bonsoir

## *Géométrie du verbe*

Création engendrée par le verbe puissant  
Géométrie du Monde au rêve indispensable  
Prenant face éclairée sur un astre naissant  
Où l'homme est apparu en ce décor aimable  
Bâtissant au carré tout un semblant d'aimer  
Un Dieu qui de lui-même fait semblant d'exister



"Fond d'Urle avec Hélène" par Bruno Robinne