

# Du Tenten à la Migaronne



Commune de Villespy

Timestriel : octobre – novembre – décembre 2016

## Edito :

Avec la fraîcheur du soir qui est de retour, rien de tel qu'un bon feu de cheminée et quelques pages pour s'évader...

Aussi, entre la fin des aventures du Baron de Ferrals (et non de Münchhausen !), les nouvelles fraîches de notre village et de nos associations, quelques conseils de jardinage, un plat de nos grands-mères à fricoter et une page plus lyrique, notre dernier bulletin de l'année espère vous apporter un bon moment de détente.

Nous profitons aussi de cet éditto pour souhaiter à toutes et à tous de bonnes fêtes de fin d'année.

A l'an que ven... !

Le Comité de rédaction

## INSCRIPTIONS SUR LES LISTES ÉLECTORALES

Vous avez jusqu'au 31 décembre pour vous inscrire sur les listes électorales.

### Pièces à fournir :

Une pièce d'identité, une preuve de domicile (facture EDF, Télécom, eau, ...)

### Conditions à remplir:

Avoir plus de 18 ans, être de nationalité française.

En cas de changement d'adresse, même à l'intérieur de la commune, en avertir le service des élections pour rectification.

Les ressortissants de l'Union Européenne peuvent également s'inscrire sur les listes électorales complémentaires (pour les élections municipales et européennes).

Fournir : une pièce d'identité, un justificatif de domicile, une attestation sur l'honneur sur papier libre attestant jouir des droits civiques tant en France que dans son état d'origine.

## N°10

### Mairie de Villespy

04 68 94 21 16

[mairie.villespy@wanadoo.fr](mailto:mairie.villespy@wanadoo.fr)

Site : [www.villespy.fr](http://www.villespy.fr)

lundi, jeudi, vendredi :

14h - 15h30

mardi : 15h30 - 19h

### Agence postale communale

04 68 94 20 00

du lundi au vendredi :

9h - 12h

Samedi : 9h - 11h30

Dépôt de pain

### Ecoles

Villespy : 04 68 94 28 07

Carlipa : 04 68 94 24 33

Cenne-M : 04 68 94 23 61

### SGEPI

Tél : 04 68 94 23 51

### CCPLM

Tél : 04 68 76 69 40

### CIAS

Tél : 04 68 24 72 35

### Ordures ménagères

Ramassage et collecte  
sélective mercredi matin

### Boucherie Bareil

vendredi : 9h-12 ; 15h-19h

samedi : 9h-12h

### Epicerie ambulante

jeudi après-midi

### Laiterie EARL Moundy

jeudi matin

### Hervé Pizzas

Un samedi sur deux

**Nous vous proposons, si vous le souhaitez, de recevoir le bulletin municipal par email.  
Pour cela communiquez nous votre adresse, ([mairie.villespy@wanadoo.fr](mailto:mairie.villespy@wanadoo.fr))**

## **Quand le Baron de Ferrals harcelait son vassal le seigneur de la Bastide-Villesplas**

### 4<sup>e</sup> partie

On aura compris que la tactique du baron consistait à effrayer les serviteurs de Pierre de Vaure afin d'être informé de ses déplacements pour pouvoir le capturer. Pour cela il s'entoure de quantité de gens de sac et de corde et transforme son château en repaire de brigands et de maison de débauche.

Pierre Regoste, marchand, habitant de Saint-Papoul, âgé de plus de 45 ans, a dit qu'il y a à présent trois ans qu'il était consul dudit Saint-Papoul ; et durant son année, un jour dont il ne se souvient plus, lui et ses compagnons furent avertis qu'un nommé Arnaud Mercier tenait une prostituée dans sa maison et qu'il l'avait gardée trois semaines, de quoi lui et ses compagnons délibérèrent d'y aller et de la constituer prisonnière ; ils allèrent donc à la maison dudit Mercier, là où ils trouvèrent ladite garce qui voulait souper et ils la constituèrent prisonnière ; et, interrogée, elle leur dit qu'elle était là à la demande du baron de Ferrals. Lequel baron, averti qu'elle était prisonnière, lui envoya trois missives l'une après l'autre, contenant des menaces de mort et de grosses injures parce qu'il tenait prisonnière ladite garce, l'appelant ladre, méchant et disant qu'il le ferait mourir. Il ajoute que, depuis cinq ou six ans, ledit baron a tenu des brigands, gens de mauvaise vie, avec lui, les entretenant en sa maison, et a fait plusieurs maux et extorsions aux pauvres gens allant et venant, tellement qu'il n'y avait personne qui osât aller par le pays, même du quartier dudit Ferrals ; et par deux fois, il a entendu dire qu'il avait envoyé chercher des brigands au comté de Foix, lesquels il a vus passer audit Saint-Papoul en nombre de 30 ou 40 car il en menait souvent ; et tous les mauvais brigands du pays, d'où qu'ils vinssent, s'ils sont fautifs, se retirent avec lui. Et parmi lesdits brigands et gens de mauvaise vie, [le déposant] a vu en sa compagnie et fréquenter sa maison Arnaud Mercier, François Huc de Saint-Papoul, un nommé l'Andorran de Planche, un autre Jean Marie de Pamiers, Bernadolle, Rossayne, Bêche, le Capitaine et plusieurs autres qu'à présent il ne saurait nommer, lesquels sont ordinairement et familièrement avec ledit baron, présents et participant à toutes les extorsions et forces qu'il a faites.

Si bien que Pierre de Vaure finit par appeler à l'aide le comte de Caraman, Jean de Foix, cousin du roi. Celui-ci dépose le mardi quatrième avril, l'an mil cinq cent quarante-deux, avant Pâques, en la ville de Saint-Félix de Caraman.

Messire Jean de Foix, comte du comté de Caraman, âgé de quarante ans ou environ, témoin juré de dire la vérité, enquis sur la requête baillée par Pierre de Vaure, seigneur de La Bastide-Villesplas, a dit qu'il y a un mois ou trois semaines, un jour dont il ne se rappelle pas, un laquais apporta une lettre missive du suppliant adressée au déposant, par laquelle était fait mention que le baron de Ferrals avait fait assembler cinquante hommes et qu'il était allé en chercher d'autres au comté de Foix, des brigands, et il se doutait qu'on le rencontrerait sur le chemin et le priaient qu'il se gardât, et aussi ils avaient délibéré de venir l'assaillir en sa maison.

Accompagné du seigneur Huc des Casses et d'une dizaine d'hommes, le comte se rend à Ferrals pour tenter de raisonner le baron, « je trouve bien étranges ces façons de faire telles assemblées et ce que j'ai entendu que vous avez entrepris, à cause de quoi j'ai bien voulu venir parce que vous êtes notre parent ou allié et que je voudrais vous faire plaisir, de même qu'à la Bastide car je l'ai nourri comme page ; et vous n'avez aucun honneur à vous en prendre à lui<sup>1</sup> car il est votre vassal et n'est à comparer à vous, c'est pourquoi je vous prie que vous soyez amis, et il me semble que vous ne devez rien faire de votre chef car vous avez ici le chevalier votre oncle, sans le su duquel vous ne devez rien faire, et je crois qu'il ne vous conseillera rien qui ne soit raisonnable ; et si vous vouliez continuer comme vous avez fait jusqu'ici, vous pourriez vous en trouver mal » (ce qui se produira effectivement). Mais l'entreprise échoue car le baron, tout à son orgueil, refuse de cesser d'appeler Pierre de Vaure « vilain, ladre, méchant ».

Par la suite, Pierre de Vaure sollicite, et obtient du roi de France François 1<sup>er</sup>, des lettres de rémission et de sauvegarde : « François, par la grâce de Dieu roi de France, faisons savoir à tous, présents et à venir, que nous avons reçu l'humble supplication de Pierre de Vaure, écuyer, fils d'Antoine de Vaure, seigneur de La Bastide de Villesplas, âgé de vingt-huit ans ou environ, chargé d'une mère, d'une femme, d'enfants et d'une sœur à marier.[...] ledit suppliant, craignant rigueur de justice, n'oserait demeurer audit pays si nos gré, pardon, rémission et miséricorde ne lui étaient accordés pour cela, nous requérant humblement que, considérant ce que dessus et que, dans toutes les affaires de guerre depuis qu'il a eu le pouvoir de

---

<sup>1</sup> Comprendre : vous ne tirez aucun honneur à vous en prendre à lui.

supporter le fait des armes, il s'est très bien employé pour notre service, y compris au camp devant Perpignan, sous les ordres de notre aimé et féal cousin le comte de Caraman, capitaine de mille hommes de pied, où il a fait son devoir pour notre service ainsi qu'il nous a été dûment rapporté par notre dit cousin et d'autres capitaines, il nous plaît de lui accorder sur ce nos gré, pardon, rémission et miséricorde [...] offense corporelle, criminelle et civile qu'il pourrait encourir en justice pour raison desdits cas[...]. Mandons à tous nos autres justiciers ou à tous leurs lieutenants qu'ils le fassent jouir et user pleinement et paisiblement de nos présents gré, quittance, rémission et pardon, sans que pour raison de ce ils ne lui donnent ou souffrent qu'il lui soit fait, mis ou donné aucun empêchement, en corps ni en biens, dès maintenant et pour le temps à venir, en aucune manière ; mais que, si pour raison de ce il était pris, arrêté ou autrement empêché, ils les lui missent ou fissent mettre immédiatement et sans délai à pleine et entière délivrance. Et, afin que ce soit chose ferme et stable pour toujours, nous avons fait mettre notre sceau à ces présentes [...] ».

Antoine d'Antin, quant à lui, seigneur de mauvaises vie et mœurs, blasphémateur, contrevenant aux édits du roi interdisant les faits d'armes privés, en querelle permanente aussi avec le seigneur de Villemagne, son autre vassal, et qui plus est soupçonné d'avoir commandité le meurtre de Pierre Bénazet, fils du 1<sup>er</sup> consul de Carlipa, le 7 janvier 1544, fut l'objet d'une enquête instruite en juin 1545, peu avant la privation de ses biens.

Ferrals eut par la suite pour Baronne, Diane de Poitiers maîtresse du nouveau roi Henri II, mais c'est une autre histoire dans l'Histoire...

Jean-Pierre Barès

### Quoi de neuf au village

#### Rentrée scolaire :

La rentrée scolaire s'est bien déroulée à l'école de Villespy où la deuxième classe a été maintenue. Nous sommes heureux d'accueillir Mme ROQUE qui succède à Mme MAGNET sur ce poste. Nous en profitons pour lui souhaiter la bienvenue dans notre village aux côtés de M. CANOVAS toujours en charge de la direction.

Les enfants sont répartis sur deux classes de CM1-CM2 avec un effectif total de 30 élèves. Aussi, afin que nos enfants travaillent dans de meilleures conditions, notamment dans cette seconde classe, la Mairie a investi dans de nouvelles fenêtres à double-vitrage côté place et dans un nouveau tableau. Bon travail à tous en cette rentrée des vacances de Toussaint !

#### La Brèche enfin colmatée !

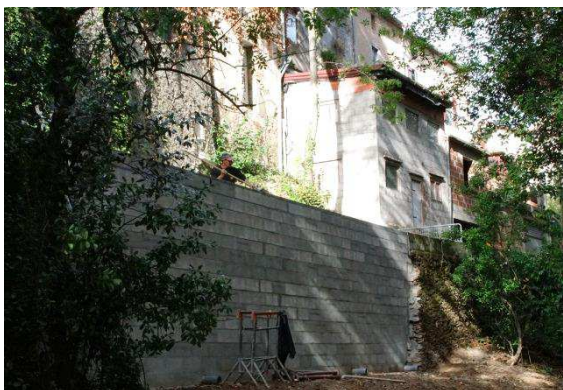
Mercredi 28 septembre dernier, la Municipalité avait conviée l'Entreprise DENUC-Constructions d'Alzonne à partager le pot de l'amitié tout en procédant à la réception des travaux réalisés rue de la Brèche.

En effet, depuis bientôt 9 ans, un pan de mur soutenant la chaussée s'était effondré entraînant des dégâts dans le parc de M. GAFFINEL et empêchant tout accès aux promeneurs qui aimaient emprunter cette artère ombragée de notre village.



Après plusieurs années de désaccord entre les deux parties, un compromis a été trouvé avec la nouvelle municipalité, afin de rendre à cette rue son cachet d'antan.

M. GAFFINEL a, pour sa part financé le débroussaillage et l'élagage de la végétation réalisés par l'Entreprise GAY de Pexiora. La Mairie a, quant à elle demandé des subventions et commandité après appel d'offres, la Société DENUC pour réaliser les travaux de reconstruction. Après étude du chantier, dont la longueur avoisine les 20 mètres, une semelle béton a été réalisée pour asseoir les fondations du



nouveau mur.

Afin de limiter de nouvelles infiltrations, c'est de manière ingénieuse que Francis SIBRA, notre garde-champêtre a aménagé des bouches d'écoulement pour les eaux pluviales.

Au final, c'est pour un coût de 7 698 € une fois la TVA récupérée et les subventions (Département et Etat) accordées que notre village a pu réhabiliter une de ses vieilles artères. Située « hors les murs » elle verra désormais son accès réservé aux 2 roues, afin de limiter le poids et pour le plus grand plaisir des promeneurs.

---

### **Journée du patrimoine :**



Cette année, tous les paramètres étaient réunis pour pouvoir réaliser notre 1<sup>ère</sup> Journée du Patrimoine. C'est donc sous la houlette de M. Jean-Pierre Bares, féru et passionné d'histoire, surtout locale, qu'une trentaine de personnes était au rendez-vous ce dimanche 18 septembre. S'en est suivie une visite guidée et interactive du patrimoine historique de Villespy, clôturée par... le verre de l'amitié. Rendez-vous pris pour l'an prochain avec de nouvelles surprises !

---

### **Distribution des sacs poubelles :**

Pour rappel, les sacs poubelles nous sont fournis par le «SMICTOM Audois», c'est l'équipe en place en 2006, qui a décidé la répartition annuelle suivante :

- 3 rouleaux pour une personne
- 4 rouleaux pour 2-3 personnes
- 6 rouleaux pour 4-5 personnes
- 8 rouleaux pour 6-7 personnes
- 10 rouleaux pour 8-10 personnes

Il a été aussi octroyé 1 rouleau pour les maisons secondaires, ce qui n'était pas une obligation.

Pour l'année 2017, suite à plusieurs requêtes de concitoyens et afin d'améliorer les « retards » dans la distribution, nous ferons comme une majorité de communes, vous devrez venir retirer les sacs poubelle qui vous sont destinés, auprès des services municipaux. Dès que le SMICTOM aura effectué la livraison, nous vous communiquerons, le lieu ainsi que les jours et heures de permanence pour effectuer ce retrait.

---

### **Incivilités :**

Une fois de plus c'est avec regret que nous revenons sur les incivilités dans notre village.

En effet, avant les vacances de février, certains jeunes de la commune ont demandé à avoir un endroit éclairé pour se retrouver, car leur présence sous le hall de l'école occasionnait des problèmes. La Mairie leur a installé un détecteur de lumière dans le hall de la salle dite « des jeunes » ainsi qu'un banc le 18 février.



Nous avons malheureusement constaté dernièrement que ce lieu n'était toujours pas respecté, et que, malgré une poubelle et plusieurs avertissements, le hall et ses alentours étaient jonchés de débris divers.



Le comble de ce vandalisme a été atteint avec le saccage des bancs du terrain sauvagement coupés ou en partie détériorés. Nous ne pouvons tolérer pareils agissements concernant le bien commun.

Nous avons émis le souhait de rencontrer les jeunes et les parents en mairie le 24 octobre. Lors de cette rencontre, il a été décidé qu'un nettoyage des abords de la salle serait réalisé rapidement par une partie des jeunes (ce qui a déjà été fait le 25 octobre) ; tandis que les plus agiles devront réparer les bancs dès que le matériel aura été acheté par la Municipalité.



Nous espérons que les auteurs de troubles cesseront de perpétrer de tels actes qui pénalisent et portent le discrédit sur l'ensemble de nos jeunes concitoyens. La gendarmerie a toutefois été prévenue.

Dans le cas où cela perdurerait, la Mairie se verrait obligée de déposer une plainte pour vandalisme, avec les conséquences que cela entraînera.

---

### **Pizzaïolo :**

Depuis le 24 septembre dernier, nous avons un nouveau pizzaïolo : "Hervé Pizzas" qui vient une semaine sur deux devant la salle polyvalente, le samedi à partir de 17h30.

Vous pouvez le joindre au 06.24.92.27.63 afin de commander de délicieuses pizzas.

---

### **Journée citoyenne :**



Samedi 15 octobre a eu lieu la 3<sup>e</sup> Journée citoyenne dans notre commune. L'objectif de l'opération était de donner un « coup de pouce » à notre employé communal dans le nettoyage du cœur du village à l'aube du « Zéro produit phytosanitaire ». Une dizaine de volontaires et d'élus ont répondu présents et ont pu désherber et balayer les abords du tennis, la place de l'école, celle du monument aux morts et les pourtours de l'église. Qu'ils soient ici remerciés pour leur geste et pour ces quelques heures passées au service du bien commun.

### **Etat Civil**

#### Décès :

Armand MAS, le 5 août 2016

Jean-Louis BESSE, le 15 août 2016

Marie-Antoinette CAMBE, le 22 septembre 2016

Marie Rose JAMMES, le 15 octobre 2016

### **Le coin des associations**

## **La Petite Plume Villespynoïse**

Depuis début septembre M. Najibe Hamri a repris la présidence de l'association Petite Plume Villespynoïse.

Une nouveauté cette année, on pourra s'initier au tennis de table en plus du badminton.

Vous êtes attendus nombreux pour démarrer ces activités.

Pour plus d'informations sur les jours et horaires d'entraînements, contacter le 06.36.57.35.10

## Caminam

Le week-end des 24 et 25 septembre a permis à 15 randonneurs de découvrir un bel endroit des Hautes-Pyrénées.

Le samedi matin, déambulation dans le marché de Bagnères-de-Bigorre, très intéressant par sa diversité (artisanat, producteurs locaux...).

La randonnée, à partir de midi, nous a amené par très beau temps, dans une partie de la vallée de Campan. Cet itinéraire, zone pastorale, dominé par le majestueux Pic du Midi, conduit jusqu'aux cabanes de Tramezagues. Retour vers 17h00. Ensuite, direction le mythique Col du Tourmalet et installation au gîte.

La journée du dimanche, un peu brumeuse, nous a amené dans le « Val de l'Arize » où se trouve la naissance de l'Adour. Ce circuit est jalonné de cascades et permet de contempler le vol des vautours.

Sur le chemin du retour, visite de l'abbaye de l'Escaladieu, où nous avons pu admirer une exposition très intéressante, originale et surprenante sur « Les très riches heures de Kiki et Albert Lemant ». Retour à 19h00 à Villespy.



Le week-end fut physique et culturel, deux mots que les randonneurs de CAMINAM aiment bien associer pour le plaisir de tous.

### Calendrier des randos à venir :

Dimanche 6 novembre : Miraval Cabardès – La Tourette

Dimanche 20 novembre : Cenne-Monestiès et ses environs

Dimanche 4 décembre : Peyrebazal

Dimanche 15 janvier : Les Casses – Saint-Paulet – Montmaur

Dimanche 29 décembre : Nébias

### **Mercredi 25 janvier : Assemblée générale (20h30)**

#### ***Le coin des gourmands :***

« La cuisine est une histoire de famille Villespinoise. Mes arrières grands-mères de Villespy étaient des cuisinières et se louaient pour les grandes occasions dans les familles. Ma mère, Christiane et mes tantes, Jeannine et Joséphine étaient d'excellentes cuisinières et j'ai eu la chance de savourer leurs plats et les regarder faire. Lors de mes vacances à Villespy, j'assistais à la préparation du cassoulet et aimais les repas de famille pour partager les escargots, les civets ou les encornets farcis.

Très tôt dans l'enfance, j'ai gardé les recettes de cuisine, d'ici et d'ailleurs pour les coller dans des cahiers et me lancer dans la préparation. Puis, l'année de mes 34 ans, ma mère est tombée gravement malade. J'ai senti le besoin d'un échange intime avec elle, d'une passation de relais, d'une transmission « mère-fille ». Elle a accepté de me dicter ses recettes traditionnelles. Puis, j'ai élargi mes questionnements à mes tantes et à ma grand-mère de Lacassaigne, à des amies de la famille...

Mon mari était mon goûteur! J'ai pris des photos pour monter un petit livre que je souhaitais garder pour moi

Mon voisin travaillant dans l'édition de livres de recettes, j'ai osé lui montrer mon modeste ouvrage.

Intéressé, il m'a proposé de l'édition. Malheureusement ma mère n'a pu voir la version finale de mon premier livre « *Cuisine du Languedoc-Roussillon* » Éditions Gisserot.

Par la suite, l'éditeur m'a demandé de faire d'autres livres en me proposant les thèmes

Je me suis prise au jeu avec un plaisir immense !

Le dernier ouvrage « *recettes catalanes* » a été co-écrit avec une amie de la famille depuis plus de 50 ans : Betty JALBAUD

De notre amitié et affection de longue date sont nés de riches échanges et un ouvrage dont nous vous proposons cette recette de FIDEUA.

***Karine BONNAVES-AGUILLAUME***

## FIDEUA

Temps de préparation : 40 minutes  
Temps de cuisson : 1 heure 10 minutes  
Pour 6 personnes :

500 g de vermicelles 'Fidéo n° 4',  
12 grosses gambas,  
250 g de crevettes décortiquées,  
700 g de moules,  
500 g de lotte,  
450 g de blanc de seiche,  
1 oignon,

6 tomates bien mûres,  
3 gousses d'ail,  
1 poivron rouge,  
1 poivron jaune ou vert,  
Épices pour poisson ou épices pour paëlla,  
2 dosettes de safran,  
2 tablettes bouillon de poisson,  
1,5 l d'eau ou bouillon de poisson,  
10 cl d'huile d'olive,  
1 cuillère à soupe de persil haché,  
Sel, poivre.

Dans la poêle à paëlla, mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Faire revenir 5 minutes à feu vif les grosses gambas. Lorsqu'elles changent de couleur, les retirer et mettre de côté.

Faire cuire 5 minutes les blancs de seiche, coupés en petits carrés et en remuant pour éviter qu'ils n'accrochent. Les retirer.

Dans la même huile, faire frire 5 minutes la lotte coupée en morceaux puis rajouter les blancs de seiche cuits. Garder au chaud en attente.

Enlever les graines des poivrons, les couper moitié en lamelles, moitié en morceaux.

Émincer l'oignon.

Dans une poêle, mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Faire rissoler les lamelles des poivrons, puis les enlever.

Faire revenir dans ce même récipient l'oignon émincé. Laisser cuire 5 minutes à feu doux, le temps que l'oignon blondisse.

Ajouter l'ail haché, les poivrons en morceaux. Laisser cuire 3 minutes.

Ajouter les tomates pelées et coupées en dés.

Ajouter le persil haché.

Laisser mijoter à feu doux 10 minutes.

Verser cette préparation dans la poêle à paëlla contenant les poissons.

Rincer, brosser les moules, les faire ouvrir à feu vif.

Mettre les 'fidéos', les faire roussir 5 minutes en mélangeant sans arrêt pour éviter qu'elles n'accrochent.

En réserver une quinzaine à demi-décoquillées pour la décoration et enlever les autres de leurs coquilles.

Déposer ensuite harmonieusement les gambas, les crevettes, les moules dans la poêle.

Faire chauffer 1,5 litre d'eau avec 2 tablettes de bouillon et le verser sur la préparation.

Mettre les épices pour poisson, le safran.

Décorer avec les moules.

Saler si besoin, poivrer. Goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Laisser cuire 12 minutes jusqu'à absorption totale du bouillon.

A la fin de la cuisson, recouvrir la poêle de papier aluminium.

Laisser reposer 10 minutes avant de servir.



Conseil : ne jamais mélanger les pâtes dès lors que l'on a versé le bouillon. Il faut qu'en fin de cuisson, les vermicelles forment des "virgules" verticales : c'est le signe de la réussite.

Extrait « recettes catalanes » : Betty JALBAUD et Karine BONNAVES-AGUILLAUME

A vos fourneaux !

Et n'oubliez pas, la cuisine est une histoire de partage de tous les sens  
(le regard, le goût, l'odeur, le toucher) et de don de soi !

Bon appétit

Merci à Karine, Betty et Jean-Marc pour l'idée et le contenu de cette rubrique !

Il existe aujourd'hui de nombreuses méthodes alternatives pour désherber son jardin, en fonction de la superficie à désherber et de la quantité de mauvaises herbes. La plus naturelle consiste à les arracher à la main ou en utilisant des outils tel que la binette. Cette méthode doit être appliquée au printemps ou en été pendant que les graines se répandent. Une autre méthode consiste à chauffer la plante (et non la brûler) afin qu'elle meure à l'aide d'un désherbant thermique. Des passages répétés seront nécessaires afin de venir à bout des plus récalcitrantes.

Un petit truc de « jardinier en herbes » est de répandre l'eau de cuisson des pommes de terre (cuites avec la peau) ou de faire du purin de géraniums !

**Al perron de l'ostal :**

**Novembre**

La fuèlha dels arbres rosseja  
Tombarà dins gaire de temps.  
Bufa dejà la brisa freja ;  
L'ivèrn adara nos attend.

Dins los bòsques despolhats e tristes,  
Los casses van èstre flaurits  
E los aucelons qu'avèm vistes,  
Pendent los bèls temps son partits.

L'irondèla se n'ès anada,  
Quitent nòstre cèl sombre e gris,  
Vèrs una pus doça contrada,  
Luènh, plan luènh, dins un caud país.

...  
Lo solelh, plen de fenhantisa,  
Se levarà pus de matin,  
Cobèrt de quaqua bruma grisa,  
Lo pus sovent per l'escantir.

E la nèu de sa rauba blanca,  
Sailarà las planas, los tucs,  
Per aqueles que son a tot manca,  
Piètre temps, pels paures pès-nuds.

**Pau FROMENT**

**Paul Froment**, né dans le Lot en 1875. Aîné d'une famille de petits paysans, ruinés par le phylloxéra, qui décidèrent de se louer dans les fermes pour payer leurs dettes. Au sortir de l'école et tout en labourant, Paul écrit des poèmes qui remportent un franc succès à l'Académie des Jeux Floraux de Toulouse. A 21 ans, il remporte « l'Oeillet d'Argent » pour son manuscrit « Flors de Prima ». Appelé au service militaire l'année suivante, il disparaît mystérieusement le 15 juin 1898, son corps est repêché dans le Rhône. Il fut ramené dans son village natal de Floressas où la place du village porte depuis 1998 son nom.



**Novembre**

La feuille des arbres roussit  
Elle tombera dans peu de temps.  
Souffle déjà la brise fraîche ;  
L'hiver maintenant nous attend.

Dans les bois dépouillés et tristes,  
Les chênes vont être fleuris  
Et les oiseaux que nous avons vus,  
Pendant les beaux temps sont partits.

L'hirondelle s'en est allée,  
Quittant notre ciel sombre et gris,  
Vers une plus douce contrée,  
Loin, bien loin, dans un chaud pays.

...  
Le soleil, plein de fainéantise,  
Ne se lèvera plus tôt,  
Couvert de quelque brume grise,  
Le plus souvent pour l'affaiblir.

Et la neige de sa robe blanche,  
Couvrira les plaines, les collines,  
Pour ceux qui sont dans le manque,  
Piètre temps, pour les pauvres pieds-nus.

**Paul FROMENT**

**Le comité de rédaction :**

Jean-Pierre Barès, Michèle Bastide, Karine Derkaoui, Monique Hodent, Suzanne Jésuspret, Maryse Lala-Laffont, Pierre Sélariès.



## Réponses aux devinettes du bulletin N°9

Dans notre dernier bulletin, un de nos lecteurs avait photographié deux étranges habitants de son jardin.

Les avez-vous reconnus ?

Le **clathre rouge**, *Clathrus ruber* est une espèce de champignon.

Comme son ancien nom l'évoque (cage grillagée), il se présente sous la forme d'une lanterne grillagée aux mailles polygonales, irrégulières, allongées, rouge-coraïl puis orangées. Le clathre rouge était également utilisé au Moyen

Âge par les sorciers et les jeteurs de sort.



Il apprécie le plus souvent les sols acides, dans les endroits dégagés ou aérés. Il affectionne les champs, les terrains incultes et les bords des chemins. On le trouve du printemps à l'automne très souvent isolé. Il est fréquent dans le sud de la France, Corse, littoral atlantique, où on le rencontre presque toute l'année plus particulièrement

de juin à septembre, sur feuilles, copeaux de bois, sciure, ou sous divers feuillus.

Il apparaît en surface comme un œuf, légèrement marqué de sillons. Éclos, il montre son réceptacle, une structure en cage grillagée. Ce réceptacle (ou chapeau) forme une voûte ovoïde en grillage qui lui a valu son appellation. L'intérieur est visqueux, granuleux, à odeur fétide peu agréable.

Sa toxicité n'est pas démontrée. L'œuf une fois débarrassé de sa partie gélatineuse, peut être consommé ; il présenterait une saveur et une odeur de radis. Toutefois, et quoique « belle et singulière plante », son aspect en fait un champignon délaissé des ramasseurs de champignons.

## Réponses aux devinettes du bulletin N°9

Dans notre dernier bulletin, un de nos lecteurs avait photographié deux étranges habitants de son jardin.  
Les avez-vous reconnus ?

La chenille est celle du sphinx à tête de mort.

C'est un papillon au corps massif, aux antennes plumeuses et aux ailes repliées à plat en "toit" sur l'abdomen selon un angle caractéristique. L'adulte présente une marque caractéristique rappelant la forme d'une tête de mort sur la partie dorsale du thorax densément couvert de poils, alors que les segments de son abdomen, tout aussi poilus, sont noirs et jaunes à la manière d'un gros frelon.

C'est le lépidoptère européen le plus lourd (1,5 g pour une femelle adulte de 6 cm d'envergure) et le plus grand que l'on puisse rencontrer en Europe après le Grand Paon de nuit. Son corps mesure environ 6 cm pour une envergure moyenne de 13 cm.



Les chenilles se distinguent par leurs V bleus dorsaux. Elles possèdent une corne à l'extrémité de l'abdomen, sur le huitième segment.

Elles peuvent être de trois variétés chromatiques :

- La plus fréquente est jaune citron à jaune verdâtre avec sept stries latérales obliques bleues soulignées de blanc sont de couleur vert bleu.
- Une autre est vert pâle avec les stries soulignées de jaunes.
- La dernière est brune, la face dorsale du thorax est blanche et de nombreuses petites taches annulaires blanches. C'est la plus rare des formes.

Très grosses, elles atteignent 15 cm de longueur, et consomment de juillet à



octobre diverses Solanacées, principalement le feuillage de la pomme de terre, où de grosses crottes signalent leur présence. Elles s'enterrent, comme beaucoup de chenilles, pour se transformer en chrysalides dans le sol. Les chenilles possèdent des soies minuscules et pratiquement invisibles.