



Du Tenten à la Migaronne



Commune de Villespy

Trimestriel : juillet – août – septembre 2026

Mise en place d'une Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères (TEOM).

Vous n'ignorez pas que c'est la Communauté de Communes Piège Lauragais Malepère (CCPLM) qui gère le ramassage des ordures ménagères et des déchets recyclables sur le territoire. C'est à elle qu'incombe le paiement de cette prestation, représentant un montant annuel, pour les 38 communes de la communauté, de 2 234 424 €.

Jusqu'à présent, le montant de cette prestation était inclus dans le budget général de la CCPLM et figurait sur vos impôts locaux dans la colonne « intercommunalité ».

A partir de cette année 2026, la CCPLM a décidé, pour répondre à un objectif de transparence et de clarification, de créer une TEOM, afin de faire payer aux contribuables, la prestation « ramassage et traitement des ordures ménagères » à part. Elle apparaîtra dans une colonne « Taxe ordures ménagères » sur votre feuille d'impôts locaux.

Les élus communautaires ont souhaité accompagner cette évolution fiscale par une baisse du taux de taxe foncière. Il s'agit ainsi d'un mécanisme de rééquilibrage.

Attention ! Les personnes, qui jusqu'à présent étaient exonérées de taxe foncière, à cause de leur âge et de leurs revenus faibles, recevront une feuille d'impôts mentionnant, uniquement, la TEOM, en effet **cette taxe n'est pas exonérable.** Elles **devront s'acquitter de ce montant.**

N°47

Mairie de Villespy

04 68 94 21 16

mairie.villespy@wanadoo.fr

Site : www.villespy.fr

Ouverture du secrétariat

mardi : 14h – 16h

jeudi : 17h – 19h

Agence postale communale

04 68 94 20 00

lundi : 15h – 18h

du mardi au vendredi : 9h - 12h

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+tri

Ramassage vendredi
vendredi 9h-12h

Défibrillateur installé à côté de
l'entrée de la salle des fêtes



**Un carillonneur qui se fait sonner les cloches
AD11 – G 275**

En ce vendredi 30 mai 1766, Me Varinier, prêtre et curé de Villespy, prend sa plus belle plume, d'oie, pour écrire à son évêque, Daniel Bertrand de Langle, bienfaiteur de l'Hôpital de Castelnaudary, bien connu.

Il n'en peut plus de se heurter à l'opposition de certains paroissiens regroupés en un « *syndicat* » au sein de la confrérie des Pénitents blancs. Créée en 1613 – Montfaucon, notaire- sur le modèle de celle de Castelnaudary. Confirmée par une bulle du pape Innocent II, le 14 avril 1683, ses principales missions sont de visiter et secourir les malades et les pauvres, organiser et présider aux honneurs funèbres des confrères. Ils ont l'autorisation de donner 3 messes hautes tous les ans pour les confrères défunts, en fait ils en célèbrent 5. Ils peuvent organiser des processions en se donnant la discipline – fouet fait de cordelettes ou chaînettes – après s'être confessés, pour faire pénitence.

La plupart des « notables » locaux des deux sexes en font partie, ce qui explique leur influence, sinon leur pouvoir. Mais en 1766, il s'agirait plutôt d'un contre-pouvoir.

Si l'on en croit le curé Varinier, par le passé, les choses se passaient relativement bien entre les pénitents et leur pasteur. Assertion démentie par une lettre -non datée- du curé Garros, son prédécesseur qui dénonce déjà des dérives : concurrence entre les offices de la paroisse et ceux de la confrérie, quêtes trop nombreuses épuisant les revenus de l'Œuvre et autres fondations pieuses, etc.

La confrérie possédait sa propre chapelle dans le château, depuis 1738, pour y célébrer ses offices et à chaque fois dont il était besoin, elle demandait poliment que le desservant lui prête les vases sacrés et autres ornements nécessaires au culte. Pour annoncer les célébrations, on sonnait les cloches, toujours avec l'autorisation du curé. Ou pas. Et dans ce cas, on ne les sonnait pas. C'était une « permission » et non un droit. On comprend qu'il fallait le mériter ...

Ceci « *jusqu'à l'année passée -1765- que le sieur Embry, buraliste, -non parent de la famille de notables- ayant été nommé prieur des pénitents blancs, voulut en agir despotiquement et **faire***

sonner le carillonneur par force lui disant qu'ils n'avaient pas besoin de ma permission. » Dixit le curé Varinier.

Viennent ensuite les attaques envers la gestion des responsables qui, au lieu de dépenser l'argent de la quête du pain du four -banal- et autres, à l'achat de vases sacrés et ornements et aux réparations de la chapelle, l'utilisaient « *pour leurs propres affaires* ».

Et, pour nuire à la réputation du meneur, le prêtre rappelle à son évêque qu'il fut à la tête d'une machination fomentée par les consuls, contre leur seigneur-évêque. Ceci, malgré les efforts déployés, en vain, par lui-même- pour « *les faire sortir des assemblées de la communauté et en faire nommer d'autres à leur place afin qu'il n'y ait plus de discussion* ». La démocratie était en marche.

Mais le pouvoir de l'Eglise vacille, du moins celui du curé Varinier qui, en demandant à son évêque d'interdire au sieur Embry de faire sonner les cloches sans l'autorisation de son curé, regrette que « *les séculiers commencent à vouloir saper les fondements de la religion et d'en rendre les juges [représentants] despotiques* ». L'Esprit des Lumières éclairait déjà notre village.

Qu'on se rassure, la Révolution n'est pas encore à nos portes, les choses semblent s'être apaisées par la suite, et la leçon avoir été comprise, car le 29 juin 1772, Guillaume Bac, prieur de la confrérie s'adresse très humblement à Monseigneur l'évêque de St Papoul pour lui permettre de « *faire donner la bénédiction du très saint sacrement dans [leur] chapelle pendant l'octave de la faistivité du corpus chrity [Fête-Dieu ou du St-Sacrement] monsieur le curé a promis de leur donner la bénédiction pendant ladite octave* ».

Précisons que Me Varinier est toujours en charge de la paroisse.

N-B, au passage on aura constaté qu'il y avait déjà « un buraliste », à Villespy ; apparemment « l'herbe à Nicot » concurrençait elle aussi l'encens ...

Les citations en italique sont reproduites à partir des documents originaux.

Jean-Pierre Barès

J'apprends il y a quelque temps que les pénitents blancs d'Avignon ont l'honneur de présenter une supplique à votre grandeur protestant qu'ils croient dans les usages de faire sonner les cloches de la paroisse pour annoncer leurs festivités et qu'en conséquence ils ne peuvent le défendre. Voici, monseigneur, les véritables usages qu'ils prétendent avoir autrefois ou ne s'en point. Jamais les cloches de la paroisse pour annoncer leurs festivités mais il y en a une carillonneur qui avec permission d'Avignon demandait à monsieur le curé pour lors au lieu de vouloir lui permettre comme sans permission d'Avignon de sonner les cloches de la paroisse pour annoncer les festivités de leur chapelle, monsieur le curé lui permit et quand il y avait quelques festivités dans leur chapelle on lui faisait la même demande à laquelle il adhérait quelque fois et d'autres il refusait. On a toujours fait depuis ce temps là la même chose et le curé leur accordait ou leur refusait comme on lui semblait parce que ces usages étoient permis et en conséquence et effectif et par conséquent irrévocable, à la volonté du curé.

J'ose attendre Monseigneur de votre grandeur quelle me rendra la justice que je demande en quelle me voudra pas permettre que les dits carillonneur fassent sonner les cloches de la paroisse à fin que mon ministère ne soit pas avili et que les dits carillonneur ne soient par des ministres de Jesus Christ car nous ne voyons que trop et avec les larmes aux yeux que les dits carillonneur commencent à vouloir s'approprier les fondements de la religion et à se rendre les juges despotiques. J'ay l'honneur d'être très respectueusement
Monseigneur
à Villeveyrie le 30^{me} may 1768.
Votre très humble esclave
L'abbé de Villeveyrie

Extraits de la lettre du curé Varinier à son évêque



Chapelle des pénitents blancs d'Avignon. Entrée

Quoi de neuf au village

Stationnement interdit et verbalisation.

Cet été il y a eu un peu de relâchement dans le stationnement des véhicules, mais, à partir du 1^{er} septembre, il sera indispensable que les cars de transport scolaire puissent emprunter le circuit de circulation qui leur est réservé.

Nous vous informons donc, que les véhicules qui seront stationnés à un emplacement interdit, seront à nouveau verbalisés.

Nous vous rappelons qu'un espace de stationnement est toujours à votre disposition à l'emplacement de l'ancien terrain de tennis.

Bouchage des trous

L'entreprise Vallez de Salles-sur-l'Hers est intervenue sur notre commune, afin de boucher, les



nids de poules, fissures, failles qui avait été répertoriés sur la voirie communale

Plancher du clocher de l'église.

A la suite du contrôle des cloches du clocher de l'église, il est apparu nécessaire de refaire le dernier plancher.

Avant d'engager ces travaux, un nettoyage complet de l'intérieur du clocher était indispensable. Nous avons donc fait appel à la société « Levrai débarras » pour réaliser cette première intervention.



Puis, ce fut au tour de notre concitoyen Rémy Clofent, menuisier dans le village, d'intervenir pour refaire le plancher.

Cette intervention a une résonance particulière puisque Rémy est l'arrière, arrière-petit-fils de **Joseph Bastié**, qui fut pendant de nombreuses années le menuisier, charpentier de notre village et l'arrière-petit-fils de **René Albert**, qui avait pris

la succession. L'atelier était alors situé sur la place de l'École.

Une belle continuité, donc, entre générations de menuisiers !

Nous remercions chaleureusement Rémy pour la qualité de son travail, ainsi que pour sa disponibilité et sa réactivité.

Un grand merci à lui d'avoir contribué, à son tour, à l'entretien et à la préservation de notre patrimoine.



Quoi de neuf du côté la Communauté de communes Piège Lauragais Malepère



En partenariat avec le COVALDEM, le SMICTOM ouest audois met à disposition des particuliers des **composteurs de 400 l au prix de 15 €**. Ces nouveaux composteurs seront disponibles à partir du **1^{er} septembre 2026**.

Le composteur, accompagné de son bioseau, est fourni sous forme de kit. Le paiement se fait uniquement par **chèque**. Le composteur est à retirer au siège du SMICTOM ouest audois 35 rue de Cères 11400 FENDEILLE aux heures d'ouverture (lundi 9h-12h, 13h-17h. du mardi au vendredi 8h-12h, 13h-17h.) Pour tout renseignement, n'hésitez pas à contacter le SMICTOM ouest audois (tél 04.11.21.00.25)

PRÊT DE PETITS BROYEURS DOMESTIQUES



SMICTOM ouest audois

Covaldem

Et pour optimiser votre composteur avec du broyat, n'oubliez pas que vous pouvez emprunter des petits broyeur domestiques auprès du SMICTOM ouest audois.

LE GRAND QUIZZ DU COMPOST

pour les enfants futurs champions du compostage

Lis chaque question et choisis la bonne réponse : a), b), ou c). Puis regarde les réponses écrites à la fin du quizz

(source : Guide du compostage au jardin et à la maison, Covaldem11)

Question 1 : À quoi sert le compostage ?

- a) À jeter ses déchets plus vite
- b) À transformer les déchets organiques en engrais naturel pour le jardin
- c) À faire de la place dans la poubelle

Question 2 : Au début, quand on remplit le composteur de déchets frais, le centre du tas devient très chaud. Pourquoi ?

- a) Parce qu'il y a du soleil qui tape dessus
- b) Parce que les petits organismes qui travaillent dans le compost créent de la chaleur
- c) Parce qu'on y met de l'eau chaude

Question 3 : Le compost a besoin de deux types de matières pour bien fonctionner. Comment les appelle-t-on ?

- a) Les matières dures et molles
- b) Les matières brunes et vertes
- c) Les matières chaudes et froides

Question 4 : Parmi ces déchets, lequel est INTERDIT dans le compost ?

- a) Des épluchures de légumes
- b) Du marc de café
- c) Des restes de viande ou de poisson

Question 5 : Qui sont les principaux « ouvriers » qui transforment les déchets en compost ?

- a) Les papillons
- b) Les vers de terre et les micro-organismes
- c) Les fourmis rouges

Question 6 : Pourquoi faut-il retourner (aérer) le compost régulièrement ?

- a) Pour le rendre plus joli
- b) Pour apporter de l'oxygène aux micro-organismes
- c) Pour le refroidir

Question 7 : Quel outil utilise-t-on pour bien aérer le compost ?

- a) Le râteau
- b) La bêche
- c) L'arrosoir

Question 8 : À quelle saison est-il conseillé de commencer à remplir son composteur ?

- a) En hiver
- b) Au printemps
- c) En automne, uniquement

Question 9 : En été, il fait chaud et sec. Quel est le risque pour le compost si on ne fait rien ?

- a) Il devient trop humide et se met à moisir
- b) Il manque d'eau et devient trop sec pour que les organismes puissent bien travailler
- c) Il devient trop froid

Question 10 : Quels sont les deux dangers qui guettent un composteur en hiver ?

- a) Trop de soleil et trop de vent
- b) Trop de tassement et trop d'humidité
- c) Trop de froid et trop de neige

Question 11 : Au bout de combien de temps environ obtient-on un compost bien mûr, prêt à enrichir la terre ?

- a) 1 mois
- b) 8 à 9 mois
- c) 3 ans

Question 12 : Selon un dicton du jardinage, combien de kilos de légumes peut-on produire avec 10 kg de compost ?

- a) 1 kg de légumes
- b) 10 kg de légumes
- c) 100 kg de légumes

Les réponses :

1 Réponse : b) Le compostage permet de recycler les déchets de cuisine et de jardin en les transformant en un amendement naturel et riche, qui nourrit la terre et aide les plantes à pousser. C'est aussi un geste écologique qui réduit la quantité de déchets jetés à la poubelle !

2 Réponse : b) Les micro-organismes qui décomposent les déchets travaillent tellement fort qu'ils produisent de la chaleur, jusqu'à 45°C au centre du tas ! Cette chaleur est très utile : elle permet de détruire les graines de mauvaises herbes et les microbes qui pourraient poser problème.

3 Réponse : b) Les matières brunes (feuilles mortes, carton, sciure) sont sèches et riches en carbone. Les matières vertes (épluchures, tonte de gazon, marc de café) sont humides et riches en azote. Il faut bien les mélanger pour obtenir un bon équilibre.

4 Réponse : c) En se décomposant, ils dégagent de mauvaises odeurs et attirent les rongeurs et autres animaux indésirables. Il faut aussi éviter le verre, les métaux, les produits chimiques et les litières d'animaux qui pourraient être malades.

5 Réponse : b) Avec l'aide d'autres petites bêtes comme les cloportes et les arachnides, ils décomposent la matière organique petit à petit. Après 30°C, la micro-faune (vers de terre, vers de fumier, cloportes) laisse la place aux micro-organismes qui continuent de transformer le compost.

6 Réponse : b) Les vers, insectes et micro-organismes qui décomposent les déchets ont besoin d'air pour vivre et travailler efficacement. Sans oxygène, le compost peut pourrir, se tasser et sentir mauvais au lieu de bien se transformer.

7 Réponse : b) C'est l'outil idéal pour retourner et aérer le tas de compost. L'arrosoir, lui, sert plutôt à humidifier le compost s'il devient trop sec, et le bio-seau permet de collecter les déchets de la cuisine avant de les apporter au composteur.

8 Réponse : b) C'est la meilleure période pour débuter, car la température augmente naturellement et permet une bonne montée en chaleur du compost dès le début. Il faut utiliser des déchets frais et bien les mélanger dès le départ.

9 Réponse : b) Avec la chaleur de l'été, l'eau du compost s'évapore plus vite. Si le taux d'humidité descend en dessous de 50 %, les vers et micro-organismes ont du mal à travailler correctement. Il faut alors penser à arroser un peu le compost pour lui redonner l'humidité dont il a besoin.

10 Réponse : b) En hiver, la vie du compost ralentit mais continue. Si le tas se tasse trop ou devient trop humide, il manque d'air et se décompose mal. La solution est simple : il suffit de le remuer régulièrement pour l'aérer.

11 Réponse : b) C'est le stade du « rempotage » : le compost a une texture fine, il est bien mûr et peut être utilisé pour environ la moitié du volume d'un mélange de terre à pot. Avant ça, à 6-7 mois, on a déjà un compost utilisable comme amendement pour le jardin.

12 Réponse : b) 10 kg de légumes ! C'est une formule du Comité Jean Pain, en Belgique, qui montre à quel point le compost enrichit efficacement la terre : il en améliore la structure, retient mieux l'eau et nourrit le sol en éléments nutritifs

Bravo, champion du compost ! Continue à donner une seconde vie à tes déchets !

Des nouvelles de l'école

En ce mois d'août, les enfants sont en vacances. Ils n'ont pas pu alimenter la rubrique « des nouvelles de l'école ».

Nous profitons de ce petit intermède pour les remercier et les féliciter pour leur participation très active au bulletin tout au long de l'année.

Merci également à Rachel Meignant, leur enseignante, qui encadre toute cette production et sans laquelle rien ne serait possible.

Nous souhaitons retrouver nos journalistes en herbe à la rentrée.

Le coin des associations

Caminam

Caminam nous informe du changement de son adresse mail : caminam@outlook.fr

Association Ondes Vivantes

Et si vous veniez danser la Vie ?



Découvrez la Biodanza !

La Biodanza, c'est une invitation à bouger librement, à ressentir, à ralentir... et à retrouver le plaisir simple d'être vivant.

Ici, pas besoin de savoir danser, pas de pas à apprendre ni de chorégraphie à réussir.



L'essentiel est d'être présent à soi, aux autres et au plaisir du mouvement.

À travers la **musique, le mouvement et la rencontre**, la Biodanza nous invite à :



libérer le corps et relâcher les tensions



se reconnecter à soi et aux autres



réveiller notre joie de vivre



nourrir notre potentiel humain

Une pratique accessible à toutes et tous, chacun à son rythme, dans la bienveillance et la convivialité.



Première séance découverte



Lundi 7 septembre



18h30



Salle des fêtes de Villespy

Puis, si le cœur vous en dit, venez nous rejoindre dans la ronde **tous les 15 jours !**



En joie de danser avec vous !

Dominique

Association Ondes Vivantes

Aux Canelles

Demandez le programme pour la rentrée !

Vendredi 28 aout : CONCERT et FOOD TRUCK

On vous attend pour un concert avec le duo Brian's Kitchen (Lulu et Dan), qui combine harmonica, guitare, chants, et footdrum.

Un voyage autour du rock et du blues en passant par le folk et la french song : un répertoire de

reprises revisitées avec Dr John, Muddy Waters, Bashung, Tom Waits, les Rolling stone, ou encore Joséphine Baker !

Et pour se restaurer, le nouveau food-truck snack et tapas OCCI-SNACK !

Samedi 12 septembre : CLUEDO grandeur nature à Villespy et FOOD-TRUCK

Aux Canelles vous invite à participer à une grande enquête policière grandeur nature, le samedi 12 septembre 2026 à Villespy, avec la participation des habitants du village.

LE SCENARIO

Un meurtre a été commis dans le village : un adolescent prénommé **Petit Jean**, bien connu des habitants, a été retrouvé mort.

Malgré l'intervention rapide des secours, les gendarmes de la brigade de Bram et du SMUR, la victime n'a pas pu être réanimée.

Le procureur de Carcassonne confie l'enquête au commandant de gendarmerie **Le Limier**. Sa mission : découvrir les circonstances du drame et identifier le meurtrier ou la meurtrière.

Une reconstitution de l'agression sera organisée sur place, en présence du procureur.

À vous de mener l'enquête, d'interroger les témoins et de démasquer le coupable !

CLUEDO GRANDEUR NATURE

Une enquête policière à jouer en famille — Villespy

🔍 Enquête. 🗨 Interroger les témoins. 🚔 Démasquer le coupable !

INFORMATIONS PRATIQUES

📅 DATE Samedi 12 septembre 2026

📍 RENDEZ-VOUS 18h30 - Salle des fêtes de Villespy

🔍 ENQUÊTE De 14h à 18h

👥 PARTICIPATION à 1 € par personne

🚫 PLACES LIMITÉES au nombre/pays maximum, répartis en 10 équipes de 8 - venez en famille ou entre amis !

📄 INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Nous le communiquer : nom, prénom, âge, e-mail et téléphone
brasseurs@villespy.com - 06 44 33 88 14

🍹 BAR 18h - 23h

🚚 FOOD-TRUCK Sur place

🎸 CONCERT FT Flower - 20h30

📞 CONTACT & INSCRIPTIONS
brasseurs@villespy.com
Tél. 06 44 33 88 14

📅 RÉSERVEZ VITE vos places

— Organisé par Aux Canelles avec la participation des habitants de Villespy —

INFORMATIONS PRATIQUES

- Contact inscriptions : brassseurpi@gmail.com téléphone 06 44 33 88 14
- **Rendez-vous** : 13 h 30 à la salle des fêtes
- **Participation** : 5 € par personne
- **Enquête** : de 14 h à 18 h
- **Nombre de participants** : 80 personnes maximum, réparties en 10 équipes de 8
- **Inscriptions obligatoires** : nom, prénom, âge, adresse e-mail et numéro de téléphone
- **Bar** : de 13 h à 23 h
- **Restauration sur place** : food-truck
- **Concert** : FJ Flower, blues/rock, à partir de 20 h 30

Venez en famille ou entre amis pour résoudre cette mystérieuse affaire dans une ambiance conviviale et ludique !

Réservations obligatoires — places limitées.

Vendredi 18 septembre : 5^e édition du MARCHÉ nocturne de producteurs et artisans locaux et FOOD-TRUCK

Suite au succès de sa 4^e édition (150 visiteurs !!), Aux Cannelles organise la 5^e édition de son marché de producteurs et artisans le vendredi 18 septembre de 19h à 22h.



Un concert et un DJ seront présents pour faire de cet évènement un moment festif et convivial.

Venez découvrir les savoir-faire, les produits locaux, et rencontrer les acteurs de notre territoire !

Vendredi 16 octobre : FESTIVAL alimenTERRE : « notre avenir se joue dans notre assiette » et DEGUSTATION

Pour la première fois, Villespy va participer au festival alimenTERRE
<https://www.alimenterre.org/le-festival-alimenterre-0>

Une soirée étonnante vous attend.

Tout commence par une petite balade dans Villespy avec deux charmantes brebis (une brebis Rouge du Roussillon et une brebis Raïol) de 18h30 à 19h30.

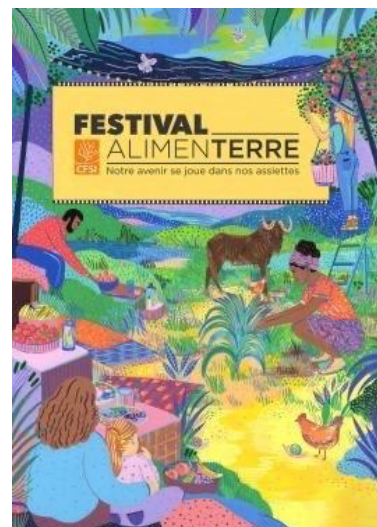
Suivra ensuite un apéro-dégustation de fromage chèvre/brebis et d'un vin local de 19h30 à 20h30.

Puis la projection du film [Être\(s\) Vivants – Interroger nos liens | ALIMENTERRE](#)

Ce film retrace les réflexions d'un groupe d'éleveur·euses et berger·ères qui exercent leur métier avec conviction mais ressentent comme une gêne, un caillou dans la chaussure. Pourquoi exercer cette activité souvent mal connue, parfois décriée, qui implique des gestes loin d'être anodins au contact de la vie, de la mort, et des humeurs des corps animaux ?

Comment répondre aux attentes parfois contradictoires de la société : maintenir des paysages, assurer le bien-être des animaux, la qualité des produits, respecter les multiples

réglementations ? Et comment répondre à leurs propres attentes, à leur vision du métier, de leur vie, de leur place dans le monde ?



Un film de Hélène Pineau et Valérie Bonniol / 2023 / Terres Nourricières / 45' / Français

Cette année, vous avez réussi un examen ou un concours, entrepris une formation, mené des actions au bénéfice de l'intérêt général.

A travers ces parcours différents, vous avez fait preuve de motivation, d'investissement et d'engagement.

Nous souhaitons aujourd'hui mettre à l'honneur ces réussites et ces initiatives.

Félicitations à vous tous, petits et grands !

L'équipe municipale vous adresse ses sincères encouragements pour la suite de vos parcours et vous souhaite pleine réussite dans vos projets à venir.

Al perron de l'ostal

Amb la secada d'aqueste an, lo rasim madura e
confla lo gran.

Las vendèmias s'avançan dins d'unes cantons del
parçan e desiram de vam a los que las fan...

Mas se daissavèm la paraula al nectar dels
dieus,

Que dempuèi 8000 ans raja agradiu
Dins lo gargalhòl de l'Òme qu'amb fòrça de susor,

De piqueta d'antan, lo cambièt en vin bon !

Aquiles Mir li prestèt sa pluma

Per dire çò que pensa sens ne faire la Una !

Desmembratz pas sustot dins cada ocasion
de plan « ***lo consomar ambe moderacion*** » !

Avec la sécheresse cette année, le raisin mûrit et le
grain gonfle.

Les vendanges s'avancent dans certains coins de la
région et nous souhaitons du courage à ceux qui les
font...

Mais si nous laissons la parole au nectar des dieux,

Qui depuis 8000 ans coule agréable

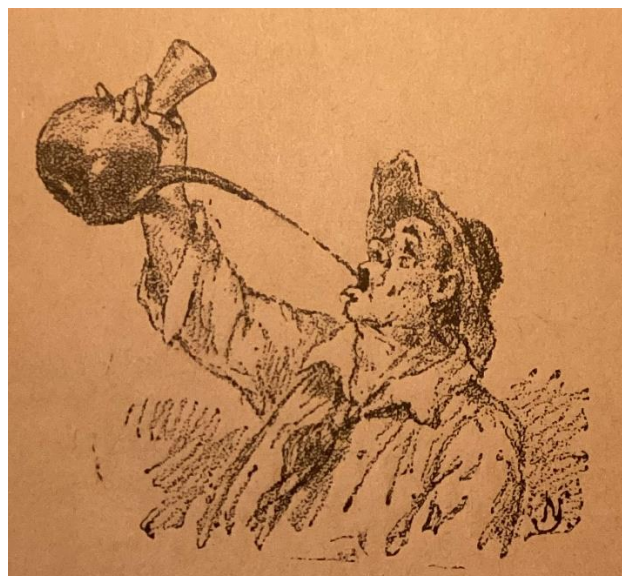
Dans la gorge de l'Homme qu'avec beaucoup de
sueur,

De piquette d'antan, le changea en bon vin !

Achille Mir lui prêta sa plume

Pour dire ce qu'il pense sans en faire la Une !

N'oubliez pas surtout dans chaque occasion
de bien « ***le consommer avec modération*** » !



L'Esperit dal vin

Un jorn l'esperit dal vin dins las tinas cantava :
« Paure trabalhador, dal cèl deseretat,
Vers tu lo prisonnièr, d'al fons de la cava,
Escampa son cant de lum e de fraternitat.,

Va sabi se ne cal, sus las combas en flamas,
De pena, de susor, de solelh escosent,
Per engimbrar una vida e per me donar l'arma !
Oh ! Tanben serai pas ingrat, ni malfasant.

Car risi de bonur, tanlèu que mon chuc tomba,
Dins lo gosier d'un òme aclinat pel trabalh
E son caud estomac es una doça tomba
Ont me plasi melhor que dins un chai reial.
Que tindan las cançons al mièg de la familha,

Brave e valent obrièr, qu'aimi d'un tendre amor ;
Trincatz lo gobelet, paire, maire, filh e filha ;
Tu tanben, nòble vièlh, qu'as trimat nuèit e jorn.
.../...

E lo còr rejoís, e las fòrças tripladas,
Esquissats, a bèl-talh, lo terme benesit
Ont dieu farà tombar rosas e solelhadas,
Per tintar lo rasim dont raji pur esperit !

Aquiles Mir - La Cançon de la lauseta - 1907

L'Esprit du vin

Un jour l'esprit du vin dans les cuves chantait :
« Pauvre travailleur, du ciel déshérité,
Vers toi le prisonnier, du fond de la cave,
Répand son chant de joie et de fraternité.,

Je le sais s'il en faut, sur les vallées en flammes
De la peine, des sueurs et des rayons brûlants,
Pour en créer ma vie et pour me donner l'âme !
Oh ! Aussi ne serai-je ni ingrat, ni malfaisant.

Car je ris de bonheur, sitôt que mon jus tombe,
Dans le gosier d'un homme courbé par le travail,
Et son chaud estomac est une douce tombe
Où je me plais mieux que dans un chai royal.
Que résonnent les chansons au milieu de la famille

Brave et vaillant ouvrier, que j'aime d'un tendre amour ;
Trinquiez du gobelet, père, mère, fils, fille ;
Toi aussi, noble vieillard, qui a peiné nuit et jour.
.../...

Et le cœur réjouit et les forces triplées,
Déchirez puissamment le sol béni
Où Dieu fera tomber rosée et rayons de soleil,
Pour colorer le raisin d'où je coule pur esprit !

Achille MIR - La cançon de la Lauseta - 1907

Le comité de rédaction :

Jean-Pierre Barès, Maryse Lala-Laffont, Monique Hodent, Pierre Sélariès, Aline Jammes

Commerçants et artisans Villespinois ou ambulants

Boucherie Bareil

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

Pizza Hervé

jeudi soir 06 24 92 27 63

Poissonnier

vendredi 10h20

A la Maison

Traiteur, vente à emporter
06 06 43 43 54

Domaine les Jeanneterres

Vente de Vin
rendez-vous : 04 68 94 28 06

Chez Paul's Fish & Chips

Le premier vendredi du mois

Garage LHR MOTOR

lhrmotors11170@gmail.com

Garage Massot

06 52 62 12 85

Magaly esthéticienne

rendez-vous : 06 88 51 21 38

Un hair d'audace

Salon de coiffure mixte et barbier
du lundi au samedi de 9h à 19h
rendez-vous : 06 79 24 91 88

Unalsun massage

Institut de massage et bien-être
du lundi au samedi
de 9h30 à 18h30
rendez-vous : 06 07 71 20 37

Sophrologue

Stéphanie Puyo Oulibou
rendez-vous : 06 24 18 10 87 ou
puyo.stephanie@gmail.com