



LA GAZETTE DE L'OSTAL DU LAC SEPTEMBRE 2023

SEPTEMBRE LE MOIS DES VENDANGES

En 1999, je siégeais au Conseil Municipal de Le Crès. Le maire, Jean Marie Rouché natif du Crès et amoureux de son village, m'avait confié la mission de coordination d'une équipe pour en écrire l'histoire. Un projet qui lui tenait à cœur ; comme celui de la création du Lac. J'avoue avoir été très réticent, en imaginant le travail que cela représentait, avant d'accepter.

De plus, j'ai vécu les vingt-cinq premières années de ma vie à Paris, avant de venir installer ma famille en Languedoc. Alors, en riant de bon cœur, je répondais à ses sollicitations en lui lançant avec force : « toi, enfant du pays, tu ne vas quand même pas confier cette mission à un parisien ! ». Tenace, il tenait bon, avec pour tout arme, son sourire en coin ! L'idée de me lancer dans une nouvelle et surprenante aventure a fini par me faire lâcher prise.

Le livre « LE CRES L 'histoire d'un village en Garrigue » a été édité en 2000. Je vous livre quelques extraits, d'un chapitre coulé de ma plume, en espérant qu'ils vous « mettront le vin à la bouche ! ».

Situé en plein cœur de la garrigue, Le Crès était un village de « maigres vignes », patiemment et péniblement gagnées au prix d'un travail acharné commencé par les anciens au siècle dernier. Chaque fois qu'ils le pouvaient, ils se rendaient aux « rompudes », des lieux où ils rompaient les cailloux, pour planter la vigne. A l'époque les vignes n'étaient pas aussi répandues ; les gens travaillaient pour se nourrir. Ils avaient un peu de tout : vignes, olivettes, quelques arpents de blé, un petit troupeau de moutons. Un âne pour aider aux travaux : porter les souches, le linge à la rivière, prendre le dîner, le panier comme on disait. Le repas était souvent pris au creux d'un fossé, les vignes étant trop éloignées pour permettre un retour à la maison. Les chevaux servaient pour les labours et le transport des grosses charges.

Tout au long des jours que duraient les vendanges, les rues résonnaient du pas lourd des charrois qui venaient, dans une odeur vineuse de raisins écrasés, déposer leurs pesantes cargaisons. La route était longue, les vignes éloignées et la montée jusqu'au village pénible pour les hommes et les bêtes.

La charrette s'immobilisait le long du mur sous l'œil vigilant du responsable de cave, chargée d'accueillir les chargements. Prestement il sautait dans la pastière pour trouiller le raisin, l'écrasant de ses pieds. L'opération terminée il installait le porta-frutcha (le porte-fruits), une goulotte qui reliait la pastière à l'ouverture supérieure de la cuve. Des fenêtres aménagées au-dessus des cuves permettaient son passage. Les cuves étaient de contenances variées, de 150 à 240 hectolitres ou plus. Chaque cave en possédait trois ou quatre. Sans perdre de temps, l'homme de cave transvasait le raisin écrasé de la pastière à la cuve.

Dans la cuve ainsi remplie se développait alors l'étrange et mystérieuse alchimie de la fermentation. Les hommes surveillaient cette lente transformation. Cela durait cinq à six jours. De sa maîtrise dépendrait la qualité future des vins. Venait alors le temps de couler la cuve. L'homme de cave ouvrait le robinet. Libéré, le jus remplissait le conquêt, placé au pied. A l'aide de la pompe catalane le précieux liquide était envoyé, par voie de manches, jusqu'aux foudres en bois de chêne. De tailles diverses, 90, 150 ou 200 hectolitres, leur majesté impressionne toujours celui qui, pour la première fois, pénètre dans une cave. Au creux de leurs flancs saturés, les foudres tenaient ainsi le précieux liquide qui, dans la nuit silencieuse des chaix, allait, au fil des mois d'hiver, se transformer en vin.

Les vendanges se terminaient fin septembre, début octobre, ce temps était fêté par quelques bons repas, dignement arrosés. On soufflait un peu. Il y avait encore du travail de cave, mais pour les hommes c'était le temps de la chasse.

Bernard BOULLET (Bénéficiaire du SSIAD)

Nous souhaitons la bienvenue à Madame BEDOS



_ Cela fait combien de temps que vous êtes arrivée ici ? Demande Christelle.
Je suis arrivée ici le 7 juin 2023.

_ Avez-vous un mari ? Mme Lacage G.
Oui, il est décédé.

_ Votre mari, que faisait-il comme métier ? Reprend Mme Lacage G.
Il était directeur d'une entreprise de construction.

_ Avez-vous des enfants ? Interroge Mme Lionnet.
Oui, j'ai un fils, il est dévoué.

_ Comment s'appelle votre fils ? Reprend Christelle.
Jean François, il a 63 ans.

_ Il a une femme ? Demande Mme Lacage G.
Il est marié depuis 33 ans, sa femme est directrice d'un établissement de l'Adages.

_ Avez-vous travaillé ? demande Mme Lionnet.
Oui, j'ai été laborantine durant 41 ans à l'institut de biologie, boulevard Henri IV à Montpellier.

Le chef de service s'appelait Professeur ROUX, je travaillais à ces côtés. Je l'ai connu en 4^{ème} de son cursus de médecine. On était 3 laborantines en 1949, il faut aimer le métier, mon travail consistait à de la recherche sur la fièvre de Malte. J'ai beaucoup de mal à parler. J'ai eu un AVC. J'ai perdu mon mari en 2008.

_ Est-ce que le Professeur ROUX habitait Saint Gely du Fesc ? Demande Mme Lacage G.
Oui, il y a une école primaire à Montpellier qui porte son nom.

_ Quand vous étiez à la maison, qu'est-ce que vous aimiez faire ? Questionne Christelle.
J'aimais faire la cuisine, la cuisine je l'ai comme passion.

_ C'est un peu comme le laboratoire, rajoute Christelle, une pincée de ci, une pincée de ça.
Vous faisiez des petits plats pour votre mari ?
Oui, ma maman cuisinait beaucoup et mon père était cuisinier.

_ Votre papa il travaillait dans un restaurant, une cantine ? Demande Dominique.
Il travaillait dans les restaurants, il faisait les saisons, il travaillait à Cassis.

_ Quel votre plat préféré ? Interroge Christelle.
C'est la bouillabaisse, je sais cuisiner la bouillabaisse Palavasienne. On y met des merlans, de la baudroie, des crabes gris, des grondins, à compléter. Il vaut mieux faire les crabes à l'automne.

_ Oui, je connais le crabe gris que l'on trouve dans nos étangs ou en bord de mer, ils sont petits mais même en poêlée ils sont très bons, raconte Christelle.

_ Je faisais les crabes farcis à la Sétoise, les encornets farcis, j'aime le poisson, je le préfère à la viande. Mais je fais aussi le cervelas avec de l'échine et des carottes, je tiens la recette de ma belle-mère.

_ C'est bon le cervelas, moi je me contente d'appeler mon père quand je tombe sur de la tête de cochon en faisant mes courses, je la lui apporte et il prépare le cervelas mais il faudrait que j'apprenne à la faire, explique Christelle.

Quel âge avez-vous ? demande Maryse.
J'ai 93 ans, je m'accroche.

Avec la participation de Mme Daulet, Mme Lacage G, Mme Lionnet, Mme Jeanjean, Mme Boch, Mme Gatounes, Mr Imparato, Dominique et Christelle.

Interview de CESARE Julie

Stagiaire AES



_Vous en stage depuis longtemps ? Questionne Mme Lacage G.
Depuis le 3 juillet, je suis Accompagnante Educative Sociale.

_Est-ce que vous native du midi ? Demande Mme Groux.
Oui, je suis Lunelloise exactement.

_ Vous vous êtes plus parmi nous ? Interroge Mme Lacage G.
Oui, je suis contente d'être en stage ici.

_Vous avez beaucoup appris ? Renchérit Mme Lacage G.
Oui, car il y a différents publics accueillis ici.

_Et à la suite de votre formation vous pourrait travailler où ? Demande Mr Imparato (Bénévole de l'association VMEH).
Je pourrais travailler avec un public en situation de handicap et un public de personnes âgées dépendantes. J'étais aide-soignante en faisant fonction pendant 12 ans dans une maison de retraite à Lunel Viel mais je voulais passer le diplôme pour être reconnu.

_Tu n'es pas obligé de travailler avec ces publics ? Questionne Christelle.
Non, je peux travailler avec des enfants en difficulté mais je préfère ce public.

_Vous avez des enfants ? Demande Mme Jeanjean.
Oui, j'ai une fille qui a 8 ans.

Elle est rentrée aujourd'hui alors ? Interroge Mme Lacage G.
Oui, c'est ça.

_Quel âge avez-vous ? Demande Mme Lionnet.
J'ai 37 ans.

_Quels sont vos loisirs ? Questionne Mme Lacage G.
J'aime faire de la randonnée, je choisis des randonnées où il y a quelques choses à voir, des châteaux, des ruines.

_Et bien moi j'aime aussi les randonnées et je choisis des randonnées où il y a des points d'eaux, cours d'eau, cascade, moulin etc.... Tu pars aussi à la journée ? Interroge Christelle.

Oui avec mon pique-nique, je fais environ 10 à 12 kilomètres. Je fais du roller aussi, en fait j'aime le sport où j'ai l'impression de ne pas faire de sport.

_Cela fait longtemps que vous travaillez ? Interroge Mme Daulet.
Il y a 12 ans.

_Vous avez des chats, des chiens ? Reprend Mme Lacage G.
J'ai une chatte qui s'appelle, Sushi elle a 15 ans.

_ Quel est ton cursus scolaire ? Demande Christelle

J'ai un BEP Secrétariat, un BAC Communication et au final cela ne me plaisait pas du tout. Du coup, à 24 ans j'ai passé BEP Sanitaire et social.

Avec la participation de Mme Daulet, Mme Lacage G, Mme Lionnet, Mme Jeanjean, Mr Imparato (Bénévole VMEH), Mme Senigallia, Mme Groux, et Christelle.

« PAROLES DE NOS ANCIENS »

L'école d'autrefois

Quels sont vos souvenirs d'école ?

_ J'ai été élevée à la Sainte Ecole. Je suis allée en 1936. C'était à Montpellier. Les religieuses étaient habillées en civil. C'est Pétain qui les a rhabillées les religieuses, dit Mme Bedos.

_ Il y avait l'école de filles et l'école de garçons. Quand j'étais en classe de 4^{ème} il y avait 4 filles pour 25 garçons. Il y eu une transition avant une complète mixité des classes. J'étais à Limoux, il y avait un collège filles et un collège garçons. Les garçons s'occupaient bien de nous. C'est devenu mixte il me semble en 1946, si mes souvenirs sont bons. Les filles et les garçons étaient mélangés en classe et dans la cour d'école. Cela a changé beaucoup de choses, on n'avait pas l'habitude de vivre en compagnie des garçons. A l'époque ce n'était pas possible de mélanger les garçons et les filles, raconte Mme Lacage G.

Pendant la guerre, on avait très froid dans la classe, il y avait des poêles mais ça chauffait plus ou moins. On avait des engelures, termine Mme Lacage G. D'autres résidentes acquiescent.

Mais l'école c'était des bons souvenirs.

On avait des portes plumes, on n'était pas encore de stylo « BIC ».

On avait de l'encre, des plumes major.

J'ai connu l'époque des buvards, parce qu'on faisait des tâches, racontent les résidentes.

_ C'était facile, il fallait faire les pleins, les déliés. J'ai essayé plusieurs styles d'écriture, la plume penchée, la plume droite. J'avais peur d'être punie.

Les instituteurs et les institutrices écrivaient à la craie sur un tableau noir.

Quand ont été puni, on faisait le tour de la cour de l'école. J'appréhendais d'être punie, à l'école primaire. Quand on bavardait on avait droit à la punition, on faisait des lignes, après l'heure d'école.

Quand on ne savait pas une leçon on se retrouvait au coin, on était contre le mur.

Le coin, c'était la punition la plus humiliante. J'ai connu la punition dans un bureau fermé.

On nous tapait aussi sur les doigts. J'avais peur d'assister à ça, raconte Mme Bedos.

_ Je me rappelle avoir vu ce genre de choses, dit Mme Lionnet.

_ Dès le dimanche à partir de 16 heures 30, j'étais anxieuse car je n'avais pas envie d'aller à l'école, rajoute Mme Bedos.

_ Je me souviens, on y allait à pied à l'école et il y avait bien 1 kilomètre à faire. Il y avait une cantine. J'habitais à l'époque en Charente, à 20 kilomètres de Cognac. Les parents donnaient des pommes de terre, ils ravitaillaient la cantine, explique Mme Lionnet.

_ Les élèves apportaient les repas. J'étais dans un milieu d'ouvrier, reprend Mme Bedos.

_ Pendant la guerre, on avait droit à du lait, payé par l'Etat. C'était une distribution qui se faisait à l'école. Je ne me souviens pas si on avait un bol ou pas. La distribution du lait a duré longtemps, raconte Mme Lacage G.

_ J'allais à l'école des Arceaux à Montpellier, il y avait l'école primaire et l'école maternelle à côté. La maitresse écrivait sur le cahier pour les parents quand on faisait une bêtise. Je n'ai pas eu le baccalauréat. Je me suis faite gronder.

J'étais anxieuse quand les résultats scolaires arrivaient car mon père était très sévère.

L'orthographe et le français ça allait très bien, mais pas les maths, raconte Mme Groux.

_ J'ai été en école privée pour mes études d'infirmières. J'avais 18-20 ans. Il n'y avait pas beaucoup d'écoles privées à l'époque.

_ J'ai aimé l'école, j'aimais les mathématiques, dit Mme Jeanjean.

_ J'aimais le français mais j'étais nulle en math, rajoute Mme Bedos.

_ C'est souvent les garçons qui sont plus matheux. C'était une histoire de génération, concluent-elles.

_ Il y avait les bons points aussi disent Mme Bedos et Mme Jeanjean.

Avec la participation de Mme Daulet, Mme Lacage G, Mme Lionnet, Mme Jeanjean, Mr Imperato (Bénévole VMEH), Mme Groux et Dominique (Stagiaire en animation).

RUBRIQUE LA RECETTE DE GRAND-MÈRE

« Les encornets farcis à la Sétoise »

Proposée par Mme BEDOS, Mme LACAGE,
Mr IMPARATO, Christelle et Dominique



Ingrédients

Pour 5 personnes :

- ✓ 1 kg d'encornet de grosse taille ou 1 kg 500 d'encornets entiers
- ✓ 1 kg de farce 600 gr viande hachée de porc et 400 gr de viande hachée de veau.
- ✓ 2 Oignons
- ✓ Quelques tranches de mie de pain mouillée dans du lait
- ✓ 1 œuf pour lier
- ✓ 2 gousses d'Ail, 2 petits oignons revenus à l'huile d'olive
- ✓ Une boîte de sauce tomate liquide et tomates concassées
- ✓ Colorant jaune pour le riz ou du safran.
- ✓ Cognac (facultatif)
- ✓ Pour la rouille : 2 gousses d'ail, un jaune d'œuf, une cuillère de moutarde, huile d'olive.

Préparation

1. Faire décongeler les encornets. Si encornets entiers, coupés les tentacules en morceaux et les rajouter dans la farce, les rincer et bien les sécher.
2. Mélanger le veau haché, la chair à saucisse, l'œuf, la mie de pain égouttée, sel, poivre et persil.
3. Remplir les encornets avec cette farce et fermer avec un cure-dents en bois.
4. Faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive puis flamber au cognac. Réserver
5. Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé, ajouter la sauce tomate puis le vin blanc, le thym et le laurier, le safran. Saler et poivrer.
6. Ajouter les encornets farcis. Il faut qu'ils soient bien couverts par la sauce. Au besoin, ajouter une boîte de sauce tomate. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu doux.
7. Juste avant de servir, préparer une rouille (mayonnaise + ail pilé + 1 louche de sauce à incorporer délicatement).
8. Mélanger avec les encornets.
9. Servir avec un riz blanc.

Astuce et Remède d'autrefois



Le vinaigre blanc

Mr Imparato

Moi je mets du vinaigre blanc partout :

Je m'en sers d'assouplissant, un bouchon dans le bac pour l'assouplissant.

Pour le lave-vaisselle à la place du liquide de rinçage.

Ça ne s'en pas du tout et c'est très efficace.

PHOTOS DU MOIS D'AOÛT





