

LE HAUT-PAYS

Journal de la ROYA-BEVERA

N°9

PARUTION TRIMESTRIELLE

NUMÉRO 1-1987 - PARUTION AVRIL 1987 - NUMÉRO ISSN: 0763-1480



PROPOS APICOLES

LE CONTROLE SANITAIRE DES TROUPEAUX A TENDE
PROFESSION : PEINTRE RESTAURATEUR FRESQUISTE

L'AUTHION : IMAGES ET ODEURS DU PASSE

LA BONDREE APIVORE

DANS L'INDICATEUR 1925

QUEL AVENIR POUR LES TRANSPORTS DANS NOS VALLEES ?

NICE : - Librairie Niçoise - Librairie La Sorbonne - Maison de la presse (Place Masséna) - Papeterie Rontani - Presse République - FNAC (Nice Étoile) - Au Troubadour (Rue Pertinax) - Librairie Art et Lecture (Av. Borriglione).

MENTON : - Palais de la Presse (Rue St. Michel) - Maison de la Presse (Av. de Verdun) - Librairie de la Presse (Place St. Roch) - Librairie Le Sagittaire.

MONACO : - British Library .

et dans les Maisons de Presse et Librairies de:

TENDE - ST. DALMAS-DE-TENDE - LA BRIGUE - FONTAN - SAORGE - BREIL - SOSPEL et MOULINET.

Les personnes dont les noms suivent ont collaboré gracieusement à la réalisation de ce numéro: MM. José BANAUDO, Michel BRAUN, Jean-Marie CEVASCO, Jean-Pierre DOMÉRÉGO, Eugène LANTÉRI-MINET, Charles MARTINI-DE-CHATEAU-NEUF, Marc ORTOLANI, Hervé ROMAN, M. GARACIO et la Mairie de Sospel.

SOMMAIRE DE CE NUMÉRO

PROPOS APICOLES 3
 TENDE AU XVIIIÈME SIECLE. UN ASPECT DE LA VIE PASTORALE
 D'AUTREFOIS: LE CONTROLE SANITAIRE DES TROUPEAUX ... 5
 PROFESSION: PEINTRE RESTAURATEUR FRESQUISTE 6
 L'AUTHION: IMAGES ET ODEURS DU PASSÉ 8
 NATURE - ENVIRONNEMENT: LA BONDRÉE APIVORE 9
 DANS L'INDICATEUR 1925 12
 LE TRAIN ET LA ROUTE: QUEL AVENIR POUR LES TRANSPORTS
 DANS NOS VALLÉES 18
 ROYA-BÉVÉRA MAGAZINE 19

Recherchons habitant de Breil-sur-Roya ayant parmi ses ancêtres les personnes suivantes:

COTTA Julien, né à Breil le 29 Juillet 1838,
 COTTA Horace, né à Breil le 8 Mai 1834,
 COTTA Jeanne-Marie, née à Breil en Juillet 1830,
 COTTA Joseph, né à Breil le 22 Avril 1827,
 COTTA Pierre-Philippe, né à Breil le 4 Septembre 1823,
 ainsi que COTTA Paul-Pierre né à Piène.

Ecrire à la revue, sous la référence HP-6, qui transmettra.

Dépôt légal: Avril 1987 Directeur de la publication: Michel BRAUN
 Revue Le Haut-Pays - B.P. 26 - 06540 - Breil-sur-Roya
 Numéro d'inscription à la C.P.P.A.P. : 66439
 Imprimerie T.T.G. - 60 Val du Careï - 06500 Menton

La collaboration à la revue est exclusivement bénévole. Les documents confiés pour reproduction sont traités avec grand soin et sont restitués après sélection et passage à l'imprimerie; néanmoins, en cas d'accident, la revue et son éditeur se dégagent de toute responsabilité.

Cette revue, éditée par une entreprise professionnelle, n'est liée à aucun organisme ni groupement. Les articles à caractère culturel traitant des vallées de la Roya et de la Bévera sont acceptés (avec plaisir !). Ils devront être, de préférence, dactylographiés (ou bien écrits très lisiblement); les illustrations sont à présenter sous la forme de tirages papier noir et blanc ou couleurs, ou bien de dessins de toutes dimensions qui pourront être réduits.

DE LUXUEUX ÉCRINS-RELIURES POUR CONSERVER «LE HAUT PAYS» DANS VOTRE BIBLIOTHEQUE :

Pour permettre à nos lecteurs de classer leurs exemplaires de la revue «Le Haut Pays», nous proposons des écrins-reliures en «reluskin» noir simili-cuir, réalisés spécialement au format de la revue avec mention au dos «Le Haut Pays - journal de la Roya - Bévéra».

Ces reliures sont disponibles en petit nombre à notre adresse, au prix de 55,00 F, plus 13,50 F de frais de port, soit au prix franco de 68,50 F.

A commander aux Éditions du Cabri - Journal «Le Haut-Pays», BP.26, 06540 - Breil-sur-Roya.

2

Le haut-pays

JOURNAL DE LA ROYA-BÉVÉRA

Une nouvelle revue régionale de grand format (23,5 x 32 cm), 20 pages, publiée par Les Editions du Cabri, en vente dans les principales librairies des Alpes-Maritimes, ou par correspondance à nos bureaux.

Au sommaire du no. 1 : La Brigue au Moyen-Age, Savoir faire « mouche » à tous les coups (protection de l'olivier). Les orgues de nos vallées - Saorge. Un hameau ressuscité - La Minière de Vallauria. Le dernier bœuf de labour des Alpes-Maritimes - Breil. L'aigle royal, les « raviolo » breilloises. Visite du fort St-Roch à Sospel (avec son funiculaire et ses voies de 60), Roya-Bévéra magazine (avec nouvelles de la ligne Nice - Cuneo).

Au sommaire du no. 2 : Sospel au temps du tramway (avec reproduction de plusieurs cartes postales et photos inédites), Arbres fruitiers, légumes d'autrefois : Un patrimoine à sauvegarder, Un orgue d'avant-garde : Le Serassi de Tende, Fontan : Les eaux de La Fouze, Les gravures rupestres du Mont-Bégo, Le renard, un animal méconnu, Vie culturelle et associative de nos vallées, Roya-Bévéra magazine (avec les nouvelles de la ligne Nice-Cuneo).

Au sommaire du no. 3 : Sospel : Le Pont-Vieux, La Déportation des breillois à Turin, Promenades et randonnées : De St. Dalmas à Tende, Révons un peu, Le viaduc ferroviaire de Scarassouï, Connaissez-vous Breil? (village de suisse orientale!), Courir... dans la Roya Bévéra, Les gravures rupestres du Mont-Bégo.

Au sommaire du no. 4 : A la découverte de la Bévéra fortifiée (suite), Les récits de nos grands-mères : Le soulier de la jeune fille, Traditions agricoles : L'oléiculture, Le monument aux morts de Fontan, Notre-Dame du Mont des oliviers à Breil, Cuisine locale : des tourtes pour l'été, L'évolution démographique de la Roya (1ère partie), Roya-Bévéra magazine. (**)

Au sommaire du no. 5 : Tende : Les origines de la cité, Les foires d'automne, La triste fin du Circaete de Moulinet, Il était une fois La Brigue et ses bergers, L'orgue de La Brigue, L'évolution démographique de la Roya (2ème partie), Douche écossaise en Roya, Roya-Bévéra magazine, Cuisine locale : La Pissare de Moulinet.

Au sommaire du no. 6 : Les photos-souvenirs d'un hiver mémorable, Le dernier toit de chaume de la Roya, Napoléon Bonaparte et deux illustres Brigasques (1ère partie: Bruno Lantéri), Nature et Environnement: Jean Le Blanc, Moulinet : Aperçu Historique, Activités scolaires : La Fête des lumières, Roya-Bévéra Magazine, Cuisine locale : I Cugeli.

Au sommaire du no. 7 : Spécial consacré à « A Stacada » de Breil.

Au sommaire du no. 8 : Une randonnée en Haute-Roya: les forts du Col de Tende, Nature-environnement: Pinguicula la carnivore, Les classes de 6ème de Sospel sur la trace des animaux sauvages; S.O.S. gravures: les dégradations de la vallée des Merveilles, Marche d'approche, Napoléon Bonaparte et deux illustres brigasques: Jean-Baptiste Rusca, Recherches sur les origines de Breil, Le train et la route: quel avenir pour les transports dans nos vallées, Roya-Bévéra magazine.

(**) Attention: le no.4 est pratiquement épuisé et ne sera pas retiré.

- Prix de vente d'un numéro:	en librairie:	
	par correspondance:	
* les numéros 1 à 6	15,00 F.	20,00 F.
* le numéro 7	23,00 F.	28,00 F.
* le numéro 8 et les suivants	18,00 F.	23,00 F.
- Prix de l'abonnement pour 4 numéros:	75,00 F.	

EN COUVERTURE:

Vue hivernale de la chapelle Notre-Dame de la Ménour, au-dessus de Moulinet.

(Photo Jean-Marie CEVASCO)

PROPOS APICOLES

Eugène LANTÉRI-MINET

Les apiculteurs étant assez nombreux dans la Roya-Bévéra et les amateurs de miel étant légions, nous dédions ces quelques lignes à cette science, qui est aussi un art avant d'être une source de petits profits.

Personnellement, durant les années 50, après avoir dévoré des traités d'apiculture français et étrangers et après avoir suivi un stage au laboratoire apicole de Nice, j'ai fait l'achat de quelques ruches peuplées que j'ai placées sur une propriété située à 1000 m d'altitude, à Morignole précisément. Les satisfactions intellectuelles que m'a procurées l'apiculture ont été bien supérieures à celles qui ont découlé du revenu. Le désir constant de m'instruire toujours davantage, notamment sur l'anatomie et la physiologie des abeilles, a été pour le jeune homme que j'étais alors un stimulant que je m'empresse de conseiller à tous ceux qui sont désireux d'élever des abeilles.

Mais avant de se lancer dans cette belle aventure, il est souhaitable que les candidats se renseignent auprès d'apiculteurs avertis, surtout en ce qui concerne les distances à respecter avec les propriétés voisines et les voies publiques. De plus, ils ne doivent pas oublier qu'une déclaration du nombre de ruches est à faire chaque année à la préfecture.

D'abord, faisons un petit aperçu historique sur l'«APIS MEILIFICAE», nom scientifique de l'abeille, appelée aussi quelquefois «mouche à miel». Cet hyménoptère est connu depuis la plus haute antiquité, et il est probable que les hommes primitifs vivant de la cueillette repéraient les essaims sauvages nichés dans les creux des arbres ou des falaises, pour piller les gâteaux de cire gorgés de miel, même à grand renfort de piqûres... L'idée de domestiquer les abeilles ne leur était pas encore venue. N'allez surtout pas croire que l'abondant système pileux qui recouvrait le corps de ces premiers amateurs de miel était une protection: il vous suffit de demander à un apiculteur ce qu'il pense d'une abeille empêtrée dans ses cheveux pour que vous soyez fixé! Par réaction naturelle de défense, l'abeille se transforme aussitôt en véritable furie. Mais ceci ne doit pas décourager les débutants: les masques protecteurs existent depuis longtemps...

Des gravures représentant la récolte du miel au Paléolithique, c'est à dire il y a quelques dizaines de milliers d'années, ont été découvertes. Pendant des millénaires, les essaims recueillis dans la nature furent conservés par l'homme dans des paniers d'osier renversés et recouverts d'argile, ou des troncs d'arbres évidés. Il ne s'agissait pas là de culture véritable, mais plutôt d'une exploitation sans méthode, dont le seul but était de se procurer le miel sans danger en sacrifiant par asphyxie la plupart des colonies en automne. Seules, quelques unes étaient conservées pour le repeuplement par essaimage au printemps suivant.

D'autres gravures trouvées dans les tombeaux d'anciens rois pharaons d'Égypte, vieilles de plusieurs siècles avant notre ère, montrent la récolte du miel dans des ruches en terre cuite. Après le miel, l'homme a appris assez tôt à se servir de la cire pour la confection des bougies, mais la récolte du pollen vendu dans nos magasins de régime est très récente.

Les anciens avaient quelques notions assez exactes sur les mœurs des abeilles. Aristote, par exemple, a écrit quatre siècles avant Jésus-Christ que les abeilles butinaient en allant d'une espèce de fleur à une autre fleur de la même espèce, sans mélange de nectars différents.

Nous avons parlé de paniers d'osier, de troncs d'arbres évidés, de ruches en terre cuite, mais d'autres modèles de ruche

ont existé. Tous cependant ont droit à la même appellation de «ruche fixe». J'ai eu le plaisir de connaître un apiculteur de la vallée de Bens (La Brigue) qui pratiquait le «fixisme» il n'y a pas si longtemps, et j'ai gardé de son exploitation deux croquis qu'il m'est agréable de présenter et de commenter.

Le «mobilisme», désignant les ruches à cadre mobile, est récent. Bien qu'étant aveugle, le génial innovateur François HUBER inventa en 1814 une ruche à feuillets, qui s'ouvrait comme un livre posé verticalement. L'impulsion étant donnée, de nouveaux modèles suivirent grâce aux travaux des chercheurs mais il fallut attendre ce grand apiculteur américain que fut LANGSTROTH pour voir apparaître le cadre mobile et la ruche qui porte son nom, en 1851. Un Français émigré aux États-Unis en 1863, Charles DADANT, créa avec ses fils un important établissement apicole à Hamilton (Illinois), et donna son nom à une ruche connue dans le monde entier.

Presque tous les apiculteurs de la Roya-Bévéra utilisent ce modèle, et le miel de montagne qu'ils offrent aux consommateurs jouit d'une excellente réputation. C'est généralement un produit sélectionné et de crû, qui n'a rien à envier à d'autres miels de grand renom. A notre connaissance, aucun de ces apiculteurs ne récolte le pollen, dont les vertus sont bien connues, ni ne pratique l'élevage des reines dans le but de récolter cet autre produit de la ruche qu'est la gelée royale. Il est vrai que pour commercialiser cette dernière, il faut posséder un outillage adéquat ainsi qu'une technique permettant de stabiliser le produit.

L'élevage des reines n'est pratiqué qu'exceptionnellement par de rares apiculteurs désireux d'avoir des mères pondeuses jeunes, et de ce fait des colonies toujours vigoureuses et productives. Le remplacement des reines âgées par des jeunes se fait habituellement de façon naturelle par les abeilles elles-mêmes. Aujourd'hui, de jeunes agriculteurs se sont installés comme apiculteurs et pratiquent cette activité d'une manière plus moderne, avec des ruches plus fonctionnelles, un matériel standardisé, des méthodes de travail, et s'efforcent de baser leurs revenus sur l'apiculture.

Pour faire connaître au lecteur tout ce que nous savons aujourd'hui sur les abeilles, plusieurs volumes aussi épais qu'un dictionnaire suffiraient à peine. «LE HAUT PAYS» n'étant pas destiné à ce genre de publication spécialisée, nous nous bornons à donner ici quelques détails sur cette mystérieuse «gelée royale» et sur quelques autres sujets méconnus.

Prenons par exemple les oeufs femelle pondus par la mère dans une journée (jusqu'à 2000 en période de pointe, et même davantage). Ils donneront des larves qui seront nourries à la gelée royale pendant trois jours seulement, et ensuite avec un mélange de pollen, d'eau et de miel. Après divers stades sur lesquels nous ne nous attarderons pas, ces larves donneront naissance 21 jours après à des ouvrières possédant un appareil génital atrophié ne permettant pas la reproduction normale. En effet, dans le cas d'une ruche orpheline de reine, des ouvrières peuvent se mettre à pondre, mais leurs oeufs non fécondés ne donneront naissance qu'à des mâles ou faux-bourçons.

Par contre, si l'une de ces larves issues d'un même oeuf pondu par la même mère le même jour, est nourrie à la gelée royale exclusivement, elle deviendra une jeune reine vierge qui sortira de son alvéole au bout de 16 jours seulement. L'alvéole est agrandie au fur et à mesure que sa taille augmentera, car la reine est nettement plus grosse que les ouvrières. Cette jeune reine, une fois fécondée, sera apte à reproduire pendant trois ou quatre années. Miracle de la nature..!

Ce sont donc les ouvrières qui décident de la naissance d'une mère-pondeuse: soit qu'elles aient besoin de se dédoubler

en essaimant lorsque la ruche est devenue trop exigüe (dans ce cas ce sera la reine adulte qui partira avec l'essaim), soient qu'elles aient envie de remplacer la reine trop vieille, donc faiblement pondueuse, soit encore que la colonie soit devenue orpheline accidentellement. Dans tous les cas, les ouvrières «fabriquent» plusieurs reines à la fois pour garantir la réussite de l'opération, et la première qui viendra au monde supprimera ses rivales...

L'accouplement avec les mâles intervient à l'extérieur, bien que les dernières découvertes parlent aussi d'accouplements survenant à l'intérieur de la ruche. La jeune vierge s'élance dans les airs, tandis qu'une nuée de mâles prétendants s'envole bruyamment derrière elle, faisant penser à une escadrille de chasse à la poursuite d'un objectif ennemi. Légère et agile, la future reine grimpe toujours plus haut, alors que les mâles, plus lourds, s'essoufflent et entament un retour «en piqué» vers la ruche les uns après les autres. Les plus tenaces, les plus vigoureux d'entre eux, connaîtront alors les prémices de l'accouplement printanier dans le ciel d'azur, pour chûter ensuite sur le sol avec l'objet de leur conquête. Hélas! Il y a un revers à la médaille: en se dégageant, la reine fécondée arrachera involontairement ces attributs qui faisaient l'orgueil du mâle, et il ne restera plus à celui-ci qu'à mourir... en pensant peut-être qu'il aurait dû laisser la place à un autre!

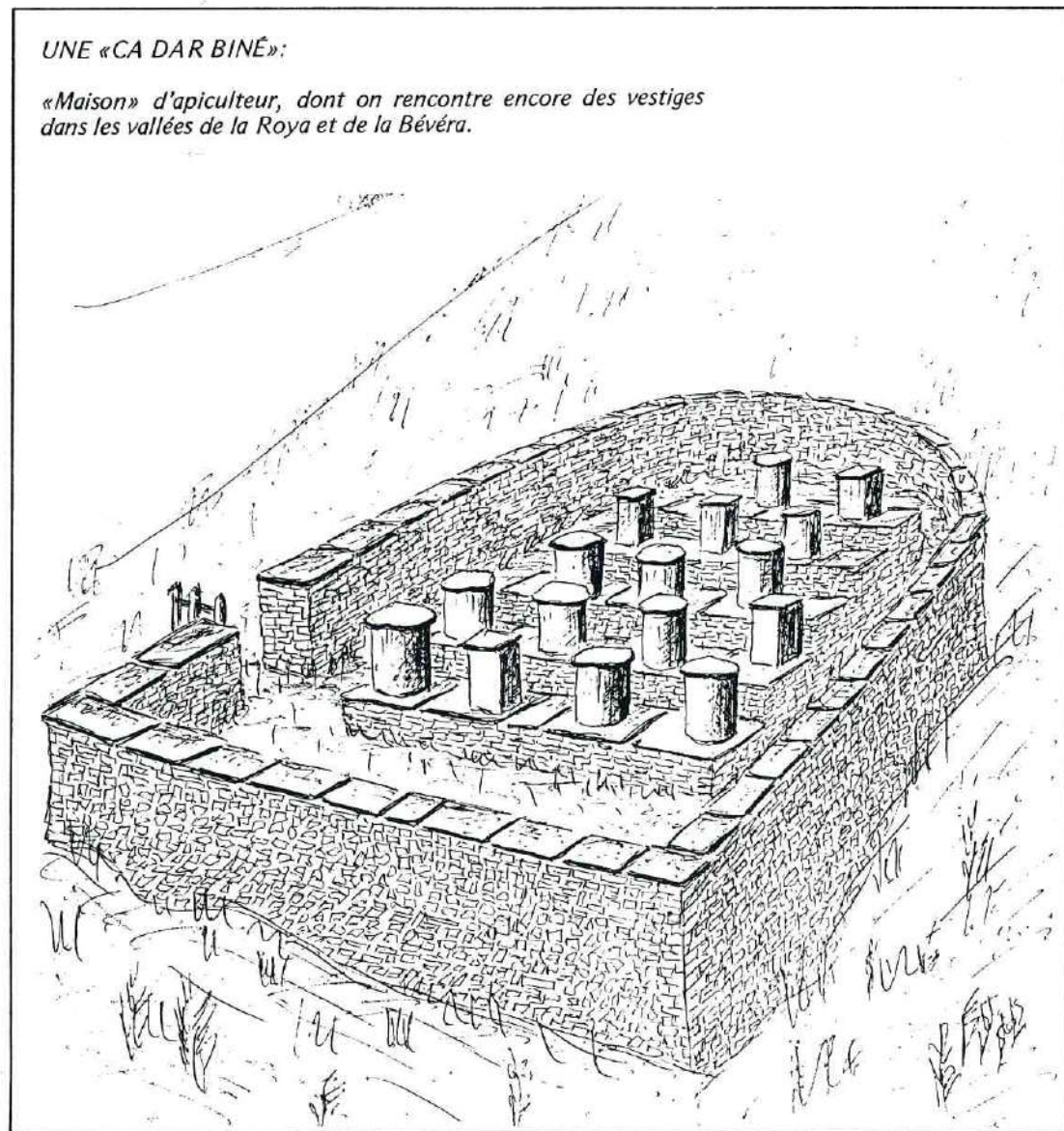
Les autres justement, se contenteront désormais de satisfaire leur appétit en se jetant sur les alvéoles remplies de miel, et d'effectuer des voltiges moins épuisantes, tout labeur leur étant interdit. Ils survivront jusqu'à l'automne, période où les butineuses ne trouveront plus de nectar et où il faudra faire des économies. Ils seront alors massacrés par centaines, les fauxbourdons ne possédant pas d'aiguillon. Quelques uns seulement auront la vie sauve et seront tolérés tout l'hiver, car au printemps suivant les jeunes reines en puissance auront besoin d'eux. Et cela, toutes les femelles de la colonie le savent bien...

Dans le haut pays, les ruchers sont soit sédentaires, soit transhumants. Lorsqu'ils restent sur place toute l'année, les ruches qui les composent sont souvent espacées les unes des autres, leurs formes basses et carrées assurant une bonne stabilité d'une part, et les troupeaux susceptibles de les renverser étant peu nombreux d'autre part. Autrefois, les «bruscs» devaient être protégés contre ces troupeaux, moutons et chèvres principalement. De petite section, plutôt en hauteur, les ruches fixes étaient beaucoup moins stables que nos ruches modernes. On imagine aisément ce qui aurait pu arriver si un troupeau allait s'élancer en plein milieu d'un rucher..!

Aussi, pendant des siècles, nos ancêtres ont-ils enfermé leurs «bruscs» entre quatre murs en pierres sèches, assez hauts pour éviter le pire. Les visiteurs qui découvrent pour la première fois ces enceintes isolées et inoccupées dans la nature pensent le plus souvent qu'il s'agit d'anciennes granges dont les toitures se seraient effondrées. L'explication qui vient d'être donnée et toute simple, et les «Cà dar biné» qui ont éveillé leur curiosité méritent qu'ils s'y attardent un peu en pensant à l'organisation d'une colonie d'abeilles. Nous avons tous beaucoup à apprendre d'elles, en méditant un peu...

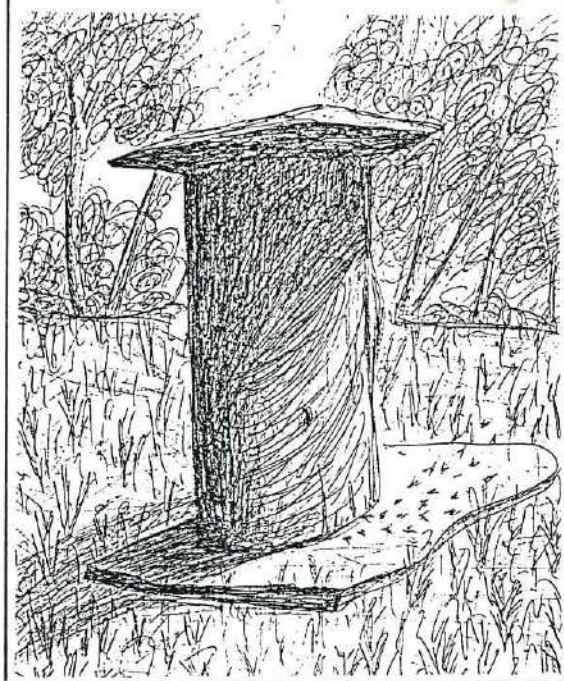
UNE «CA DAR BINÉ»:

«Maison» d'apiculteur, dont on rencontre encore des vestiges dans les vallées de la Roya et de la Bévéra.



UN «BRUSC»:

La plus utilisée des ruches fixes: un tronc d'arbre d'assez fort diamètre, entièrement évidé. Sur le dessus était clouée une planchette, et deux tiges de bois (de noisetier généralement) traversaient le tronc de part en part dans le sens du diamètre, en se croisant. Cela permettait aux fragiles rayons de cire accrochés à la planchette de trouver deux solides appuis sur leur longueur. Une «ciappa» (ardoise) recouvrant la planchette servait de toit. Le tout était posé sur une autre ardoise à même le sol, et était maintenu légèrement surélevé à l'aide de petites cales pour le passage des abeilles.



TENDE AU XVIII^{ème} SIECLE

UN ASPECT DE LA VIE PASTORALE D'AUTREFOIS: LE CONTROLE SANITAIRE DES TROUPEAUX

Il peut aujourd'hui paraître surprenant de penser qu'au XVIII^{ème} siècle, la communauté de Tende tirait près de 85% de ses revenus des activités pastorales. Pourtant, si moins de 10.000 bêtes (8.000 moutons, 300 bovins, 200 chèvres et 90 animaux de bât en 1782) appartenaient aux habitants de Tende, les vastes pâturages locaux accueillait chaque année des dizaines de milliers d'animaux étrangers. Une enquête menée en 1782 par l'administration de l'Intendance Générale de Nice, permit de qualifier les pâturages de Tende de «très abondants dans leur ampleur et dans leur extension». Ceux-ci recevaient pendant l'été, non seulement les bêtes locales, mais aussi les troupeaux venant du Piémont et surtout des communautés maritimes du Comté de Nice et de la Provence. Suivant des itinéraires et un calendrier remontant à des temps immémoriaux, ces troupeaux arrivaient à Tende et en parcouraient les «alpes» (pâturages de montagne) de la St.Jean à la St.Michel, jusqu'à ce que le mauvais temps ne les repousse vers des régions plus accueillantes. Il n'est donc pas exagéré d'affirmer que l'activité économique de la communauté résidait à cette époque presque exclusivement dans cette migration saisonnière.

Mais, pour assurer la rentabilité de la pâture, encore fallait-il que les animaux qui y étaient reçus ne causent pas de dommages et n'apportent pas de maladies. Un contrôle sanitaire plus ou moins approfondi semblait s'imposer. Il n'était pas rare en effet, de voir les communautés locales se plaindre «du mal contagieux et de la mortalité des bêtes», les animaux étant très sensibles aux maladies épidémiques.

A cette époque, la maladie la plus répandue parmi les brebis était une maladie de peau, dite «picote», accompagnée de fièvres violentes, que les médecins du moment considéraient comme étant «de la même nature que la petite vérole parmi l'espèce humaine». Parmi les chèvres, on décelait aussi une maladie exanthématique proche de la gale (la «rougna»). Mais il faut mentionner aussi le tournis, les parasites de la peau ou les maladies des yeux. La plupart de ces maladies étant épidémiques et contagieuses, leur propagation était facilitée par la stabulation.

Les archives locales nous apprennent que, face à une telle situation, les autorités municipales avaient sû, dès le Moyen-Age, organiser un contrôle préventif. Celui-ci atteignait au XVIII^{ème} siècle sa meilleure organisation. En principe, l'entrée sur le territoire de Tende était interdite à tout bétail que l'on savait «malade, infecté ou contagieux». Mais une telle interdiction risquant de ne pas être respectée, la communauté organisait une véritable inspection sanitaire, qui commençait au moment de la «consegna» du bétail. La «consegna» était une pratique obligeant ceux qui désiraient faire paître leurs troupeaux sur le territoire de Tende à déclarer le nombre et la qualité de leurs animaux au «syndic» (maire de la communauté). Elle avait pour effet un recensement des animaux et permettait de leur attribuer un pâturage spécifique et délimité, d'en percevoir le prix, d'en fixer les règles d'utilisation, mais aussi d'avoir connaissance de l'état des bêtes et de leurs déplacements. Cette «consegna», qui se déroulait aux alentours de la St.Jean, marquant ainsi le début de la saison pastorale était l'occasion d'un premier contrôle sanitaire.

A cet effet, des experts étaient désignés par le conseil ordinaire de la communauté, et rémunérés par celle-ci. Le plus souvent, ils s'agissait de «bergers de profession» reconnus pour leur expérience. Ces experts étaient de véritables officiers municipaux qui avaient juré sur l'évangile de remplir fidèlement leur fonction. Quant à leur rémunération, c'était plus un dédommagement pour le déplacement effectué et la perte de temps qu'il impliquait, qu'un véritable salaire. Leur fonction était pourtant fondamentale. En effet, tant qu'ils n'avaient pas visité tous les animaux, et en particulier ceux qui venaient de passer l'hiver dans les pâturages méridionaux, les bêtes ne pouvaient se disperser sur le territoire de Tende. Dans l'attente de la visite, les troupeaux étaient parqués en lieu sûr et surveillés. Le plus souvent, ils étaient placés loin de la ville, dans les bergeries de Ponte, Varne ou Velega. Si la visite permettait de déceler une maladie quelconque dans les troupeaux, l'entrée des pâturages leur était interdite. Dans le cas contraire, après paiement du prix convenu, la voie des «alpes» leur était ouverte. Mais par mesure de sécurité, les troupeaux étrangers ne devaient jamais cheminer auprès de ceux de Tende.

Le problème devenait plus délicat si une maladie se déclarait dans un troupeau déjà installé sur le territoire. S'il s'agissait de troupeaux étrangers en simple transit, ils devaient, sauf empêchement majeur, «quitter la ville dans les vingt-quatre heures». S'il était déjà installé sur un pâturage, il ne devait plus se déplacer et restait isolé des autres. La communauté déléguait auprès du troupeau ses experts vétérinaires qui étaient alors, le plus souvent, rétribués par les propriétaires des bêtes malades. Si cela était nécessaire, les experts mettaient le troupeau en quarantaine et en faisaient assurer l'isolement. S'il devait se déplacer, il le faisait alors selon un parcours prévu d'avance, afin qu'il ne rencontre pas d'autre bétail.

Enfin, si l'épidémie se déclarait dans une étable, le propriétaire devait y laisser ses bêtes jusqu'à ce qu'un quartier isolé leur fut assigné. Dans tous les cas, le propriétaire avait l'obligation d'informer le conseil de toute maladie touchant son bétail. Une fois placées en quarantaine, les bêtes malades recevaient les soins d'un agent de la communauté spécialement affecté à cette fonction. Dans les années 1760 à Tende, maître Antoine BOSIO remplissait cette fonction «avec diligence et attention», comme nous le rapportent les textes anciens. Il recevait pour cela de chaque éleveur possédant des animaux infectés, la somme considérable de cinq livres.

Enfin, une attention toute particulière était apportée à la surveillance du troupeau de la boucherie, dont la municipalité avait le monopole. Les bêtes étaient rassemblées dans les pâturages de la bandite de Loubayra, et surveillées par un berger municipal. La même vigilance était demandée aux bouchers, qui risquaient de très fortes amendes pour la viande de bêtes «concassées, brisées, infirmes ou infectes».

Ces pratiques sanitaires ne sont qu'un aspect de la vie pastorale d'autrefois, mais ils montrent bien avec quelle minutie et quelles précautions la communauté organisait cette activité qui était sa principale source de richesse. Pour ce qui est de l'organisation de la vie locale, les archives du haut pays témoignent d'une vie collective intense, d'une histoire vivante et riche en événements: elles commencent à peine à livrer leurs secrets...

Marc ORTOLANI

Profession: peintre restaurateur fresquiste

L'homme que je vous propose de découvrir aujourd'hui est peintre restaurateur-fresquiste. Tout son art consiste à venir au chevet d'une fresque «malade», afin de lui redonner fraîcheur et éclat. Le trompe l'oeil est la spécialité qui lui a valu la notoriété. Son nom: Guy CEPPA.

Hervé ROMAN

Nous avons voulu rencontrer l'artiste sur le site de l'un de ses chantiers. Cela se passait le premier dimanche d'Octobre dernier à Saorge, à l'ancien couvent des Franciscains. Avant de le rejoindre sur l'échafaudage, visitons ce lieu propice à la méditation.

Un père franciscain (ils sont aujourd'hui au nombre de quatre à Saorge) narre brièvement l'histoire de ce monument: «Le bâtiment date de 1633. On datait par la croix plantée, signe de la possession d'un lieu. Il a été construit afin de remercier les moines d'être venus prêcher lors d'une mission dans le village: la peste s'étant déclarée, quelques religieux (trois, peut être quatre) sont restés là afin de soigner les malades et enterrer les morts. La population reconnaissante, près de quatre mille âmes, a voulu qu'ils s'y installent. Durant la Révolution, les pères sont chassés en 1792 et les troupes françaises occupent le couvent qui est fortifié. Les moines reviennent en 1808, mais en 1900 la loi de séparation fait de cet édifice un lieu de domaine public revenant de droit à la municipalité. Ils s'en vont donc à nouveau, soit en Italie, soit à Monaco. Le monastère devient un hôpital et un centre de colonies de vacances, et il sera aussi occupé par des prisonniers allemands lors des deux dernières guerres mondiales. En 1969-70, à la demande de la municipalité, nous sommes revenus...»

Aujourd'hui, le bâtiment, dégradé, est protégé par les Beaux-Arts. La façade, en cours de restauration, est précédée d'un porche à trois arcades surmonté d'une terrasse à balustrade. À droite se trouve le cloître aux fresques représentant la vie de St.François d'Assise. En son centre se situe le puits. Avec l'accord de l'évêque et du curé de Breil-sur-Roya, les pères ont la charge pratique sans posséder le titre curial. Ils reçoivent pour quelques jours des retraitants, afin qu'ils retrouvent un peu de paix et qu'ils fassent le point dans leur vie spirituelle et humaine.

Interrogé à propos du travail de restauration entrepris, le père s'extasie: «C'est du très beau travail, et puis il est religieux. Il importe que l'artiste soit sensible et religieux. J'espère que c'est lui qui fera les fresques». Il est vrai que Guy CEPPA entre en communion avec le lieu qu'il réhabilite. «J'ai la foi. Je suis croyant. Ici, c'est un endroit qui me régénère. Je restaure avec la même foi qui animait les peintres lorsqu'ils ont peint l'oeuvre. Il m'arrive d'avoir des périodes plus ou moins mystiques. Lorsque j'ai restauré durant six mois la petite chapelle du Tzaréwitch à Nice, juste à côté de la cathédrale russe, le travail à la feuille d'or tout ciselé me paraissait colossal. Mais ma main s'est trouvée guidée: quelqu'un me donnait la facilité à faire ce travail!»

Pour en revenir au travail actuel, il explique: «C'est Monsieur YARMOLA, architecte en chef des Monuments Historiques qui m'a contacté. Nous avons photographié les restes des décors et longuement discuté. Il fallait être fidèle à ce qui existait. Une entreprise de maçonnerie de La Trinité a effectué un excellent travail au niveau des enduits. Ils ont consciencieusement restitué les stucs. Les maçons sont allés pratiquement jusqu'à la pierre. Pour faire tenir l'édifice, ils ont bardé l'enduit de barres en métal. Le tout a été fait à la chaux grasse, et pour les derniers enduits au sable de rivière tamisé. Cela est compatible avec les matériaux d'antan. Par contre, le ciment est interdit lors de la réfection des monuments historiques».

Rien ne prédisposait cet homme chaleureux à exercer cette activité. «J'ai fait les Arts Décoratifs à Lille. Puis, un jour, j'ai rencontré un restaurateur-fresquiste qui m'a employé et formé. Mais j'étais surtout très motivé. J'ai beaucoup étudié dans les bouquins et visité les musées. Je suis presque un autodidacte. J'exerce depuis une trentaine d'années dans les Alpes-Maritimes. Au début, on en fait trop. On fait un filet où il n'en faut pas. Ensuite, avec très peu de choses, on donne un maximum d'effet. Petit à petit, on sent mieux la couleur: on est imprégné. C'est un métier d'expérience. Je ne laisse jamais rien au hasard. Je ne bâcle jamais un travail. J'essaie de me surpasser chaque fois, d'autant plus qu'en Septembre et Octobre, les bonnes conditions de travail sont requises car la peinture ne sèche pas trop vite».



Le couvent des Franciscains en restauration à Saorge. Ci-dessous, l'artiste au travail sous les arcades du porche... Photos Hervé ROMAN





Le fronton restauré sur la façade principale du couvent de Saorge.
Photo Hervé ROMAN

Son prédécesseur était toscan. C'était le peintre de Nice. Il est mort à l'âge de 85 ans et s'appelait Robert COPPA. «Jusqu'à la fin de ses jours, il prenait son repos, même en plein hiver, sous l'échafaudage, et faisait ce que je fais aujourd'hui. J'ai beaucoup d'admiration pour lui. Durant la dernière année de sa vie, j'ai travaillé avec lui. Il m'a donné presque tous les documents qu'il possédait».

Mais quelle est la composition des couleurs-utilisées? «Les couleurs sont naturelles, d'origine végétale ou minérale, et se présentent sous forme de poudres. C'est l'ocre jaune de Provence, un oxyde jaune qui tient le mieux dans la chaux, surtout pour la fresque. En effet, certains colorants en poudre sont mangés par la chaux. C'est aussi le bleu d'outremer naturel. Les gris sont faits avec le «noir de vigne» provenant de la calcination des ceps de vigne. Cette poudre très volatile n'est pas envahissante. Aujourd'hui les poudres sont neutres, et surtout elles le restent. Pour les liants, je me sers de la caséine, car elle est très stable. On y rajoute un peu d'ammoniaque pour faire accrocher, et du formol. Il faut employer tout ce qui colle. Les anciens employaient du lait de figue! Il n'y a pas de mystère: on travaille de la même façon qu'eux».

En une trentaine d'années de travail, les réalisations se succèdent, qu'elles soient profanes ou religieuses. Citons:

- le maître-autel de l'église St.Martin et St.Sébastien, qui abrite le «musée hors du temps» à Pierrefeu.
- la façade de la mairie de La Tour-sur-Tinée.
- la façade de l'école Jules Musso à La Trinité.
- la peinture en trompe l'oeil du cours Saleya à Nice, etc...

A l'heure où paraîtront ces lignes, Guy CEPPA s'occupera de la restauration des fresques des galeries du château de Cagnes-sur-Mer. Il songera ensuite à celle qu'il effectuera en l'église de Peillon, sur le fragment d'une fresque attribuée à Jean CANAVESIO, figure marquante du

XVème siècle. Mais toutes n'ont pas la même place dans son coeur. «J'ai terminé la petite façade de l'église de Vence. J'ai pour elle une réelle tendresse et plaisir à la regarder. C'est peut-être prétentieux, mais elle m'apporte quelque chose chaque fois que je la revois». Ainsi, le moment joue un rôle déterminant: «Dans un travail, il n'y a pas que la peinture: il y a aussi du sentiment».

Mais la relève est-elle assurée? «Affirmatif! J'ai deux élèves très motivés. Christophe CHAUVEAU et Bruno GERBI m'aident jusqu'à un certain point du travail. Ils préparent les fonds et tracent les décors, mais ils ne sont pas formés pour faire le trompe l'oeil, le faux marbre». Un de ses anciens élèves n'a pas eu leur chance: après sept années de formation, il dut abandonner à cause de son allergie à la poussière des églises et au pollen des campagnes.

Des regrets? Guy CEPPA n'en a pas. Seulement, il souligne que le fait de rester longtemps sur un chantier fait que l'on en arrive à perdre le fil, l'engouement et l'enthousiasme. Il est vrai que l'État tarde à rémunérer son travail, les dossiers transitant par Aix et Paris... Mais tout cela ne vient pas ternir la flamme qu'il porte en lui: «Il faut sensibiliser les maires et les curés des villages. Il faudrait qu'ils soient plus instruits sur l'histoire de l'art. Quant à moi, je ne crée pas, tout en ayant une part de création. Je recrée, en étant honnête et respectueux vis-à-vis des décors et des gens qui y ont travaillé avant moi».

On ne pourrait pas quitter ces lieux sans visiter Saorge, village monumental aux sept églises, mais cela fera peut-être l'objet d'un autre reportage.



Deux techniques très particulières employées par Guy CEPPA: ci-contre, le trompe l'oeil (fenêtre, balustrade et pigeons plus vrais que nature sur un local technique du cours Saleya à Nice)...



... et ci-contre, les décors en faux marbre (porche du couvent de Saorge).
Photos Hervé ROMAN

L'Authion: images et odeurs du passé

Hervé ROMAN



Si d'aventure vos pas vous guident au col de Turini, à 25 km de Sospel, tous vos sens seront en émoi lorsque vous pénétrerez sur le circuit de découverte de l'Authion, situé sur le Parc National du Mercantour. Images et odeurs du passé se mêleront tour à tour dans votre tête...

Qu'elle soit symbolique (un monument aux morts rappelle les combats des armées de la République en 1793), ou qu'elle soit figée (les casernements en ruines témoignent de l'âpreté des combats de la D.F.L. en 1945), l'image militaire est omniprésente.

Comment alors, les yeux fermés, ne pas humer l'odeur de la poudre et du soufre se répandant sur le massif, lors des affrontements opposant BONAPARTE et les troupes de la Convention aux Austro-Sardes? Douze mille hommes sous les ordres de BRUNET passèrent à l'attaque! Comment ne pas ouïr le bruit des canons, le crépitement des mitraillettes de la 1ère D.F.L. enlevant après plusieurs jours le massif, clé du système de défense ennemi des Alpes du Sud? Mais face à ces évocations historiques, une image est sur le point de s'estomper dans la nuit des temps. Encore présente, elle est à dominante pastorale et je vous propose de la découvrir...

C'était il y a quelques années... Sur ce lieu très humanisé, les bovins fournissaient la traction animale et le laitage en quantité nécessaire et suffisante. Les chèvres et les moutons jouaient un rôle secondaire. On comptait des dizaines de vacheries. Aujourd'hui, sur ces prairies d'altitude, il n'en subsiste que deux, dont celle de la famille NERVI. Originaires de Lantosque, possédant une ferme à La Bollène, elle est installée ici depuis trois ans, de la première semaine de Juin jusqu'à fin Septembre ou au plus tard le 4 Octobre.

La visite commence. Suivons le guide: «Ici, c'est la pièce qui sert à faire le fromage, où l'on vit» explique le fils. «On y fait la cuisine. Dessus, il y a les chambres. Au sous-sol dans la terre, la cave à fromage. Enfin, il y a les bergeries pour mettre les bêtes. L'an passé, il a fait sec, quelques uns boïtaient. On leur a fait des piqûres. Mais ici, il n'y a pas de problèmes, les bêtes ne forcent pas, elles sont toujours sur l'herbe».

Puis, il poursuit en nous présentant le troupeau: «Nous avons environ cent bêtes. Une quarantaine à nous, les autres sont prises à l'estive; elles viennent de particuliers habitant les vallées de la Vésubie, de la Roya, de la Tinée... Enfin, il nous parle de la longue journée de travail: «On commence par la traite vers 4h30, et cela jusque vers 7h - 7h30. Elle se fait à la main. Au début de la saison, elles font dix à douze litres de lait en moyenne, soit environ cinq cent litres. Fin Juillet, elles baissent le lait à cause de la chaleur: Elles n'en donneront alors que trois cent litres. Le soir, la traite recommence de 6h à 8h30».

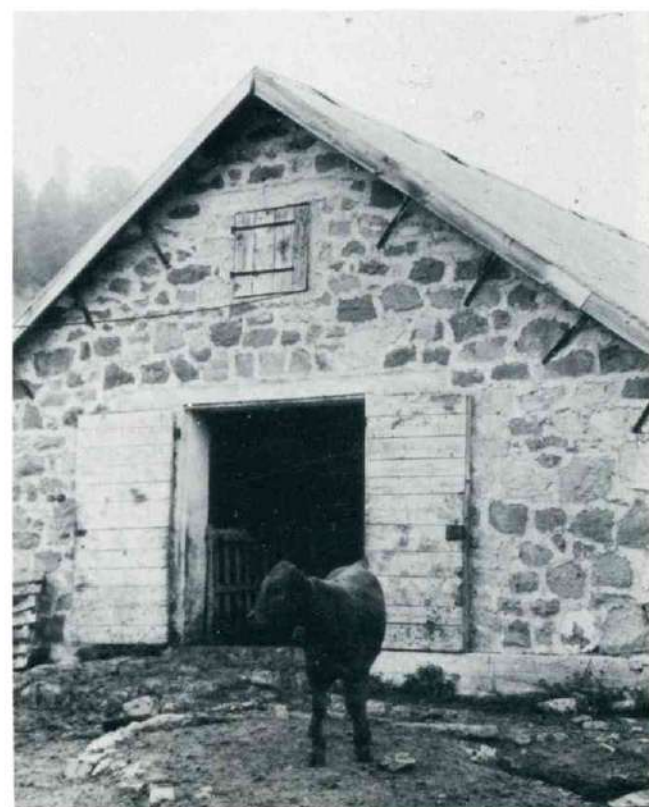
Trois hommes se répartissent les tâches: «Un sort les bêtes, une fois au découvert, une fois dans le bois, et inversement. Il les rentre vers midi, car il n'y a que deux points d'eau. Elles boivent et restent dans le parc jusqu'à 14h - 14h30. Puis, elles ressortent jusqu'à 17h30 environ. Un autre nettoie les vacheries, les bidons, fait la vaisselle, prépare le bois. Enfin, un troisième s'occupe de faire le fromage —la brousse— le matin jusqu'à 10h, le soir jusque vers minuit». L'élément primordial de la pièce est le chaudron. En cuivre, il trône dans un coin, noirci par la fumée. Vieux d'une centaine d'années, il appartient à la mairie de La Bollène.

La naissance d'un fromage, les gestes d'antan... «Le lait, chauffé au bois, est mis à cailler à l'aide de présure achetée dans le commerce, une heure durant environ. Il est battu et ramassé en boules. Egoutté, il est enroulé dans un linge et moulé en «faïscella» durant vingt-quatre heures. On les amène ensuite à la cave à fromages. Le surlendemain, on les sale. Il faut qu'ils aient trente-cinq à quarante jours de cave pour qu'ils soient bons à la vente. On fait rebouillir le petit lait, on lui ajoute du vinaigre: ça le fait tourner. On le met dans une caisse avec du sel, où il fermente deux mois. Ça donne le «brous». Ça se donne beaucoup, on en vend peu. Lorsqu'il est dégusté frais, on l'appelle la «brousse». La tomme se vend toute l'année. Elle est écoulée par ici pour un tiers, les deux tiers le sont dans la vallée grâce à une clientèle attirée. Quant au salaire du troisième homme, il faut compter dans les trois cents francs pour la journée. En Juin-Juillet, il ne chôme pas. Ça peut être aussi bien des retraités que des jeunes. Mais c'est une seule et même personne qui fait le fromage, pour qu'il soit régulier».

Nous voici arrivés à la fin de notre entretien. Des souhaits? Il les formule simplement: «Ce qui serait bien, ce serait d'abord une meilleure alimentation en eau, et qu'on vive avec un peu plus de confort. Il serait bon de faire le fromage dans une pièce et de vivre dans une autre, en y ajoutant deux fenêtres»...

Ainsi s'achève notre promenade à l'Authion. Ce lieu est un paradis au printemps et c'est alors une symphonie de couleurs, mais aujourd'hui, le brouillard a totalement enveloppé la vacherie. En l'espace de quelques heures, nous y avons presque traversé deux siècles d'histoire..!

Annexe: le circuit d'interprétation, véritable lecture du paysage, est né à la suite d'une mission d'étude effectuée au parc de Banff au Canada par les responsables du Parc du Mercantour. S'inspirant de l'idée canadienne, on a créé le circuit de l'Authion voilà trois ans, et inauguré en 1986 sur le même principe le sentier de découverte du lac d'Allos dans les Alpes-de-Haute-Provence.



Photos
Hervé
ROMAN

LA BONDRÉE APIVORE

Jean-Marie CEVASCO

Ci-contre: le plumage de la bondrée apivore, très serré sur la tête et le cou, la protège des piqûres des guêpes. Ci-dessous, des restes d'essaims visibles au fond d'un nid de bondrées.
Photos Jean-Marie CEVASCO



Onze heures du matin, en Mai 1985, vallée du Caïros. «Un oiseau de la taille d'une buse tourne très haut au-dessus de la crête boisée du Caïros. Malgré l'éloignement, les indispensables jumelles me permettent de reconnaître la silhouette et le trois barres sur la queue de la BONDRÉE APIVORE; arrivée au sommet de son ascension, elle se laisse tomber en flèche, les ailes serrées le long du corps, puis se cabre brusquement et remonte les ailes ouvertes pour, en fin d'élan, les claquer au-dessus de sa tête: on dirait qu'elle applaudit. Se laissant choir, elle amorce un nouveau piqué, suivi de festons et d'applaudissements. Douze fois de suite, elle recommence sa parade nuptiale entre les deux versants de la vallée, puis s'éloigne en planant».

La taille et le ton brun du plumage de la bondrée apivore rappellent ceux de la buse, mais la silhouette est plus élancée. En vol, la tête et le cou sont plus visibles, la queue plus longue, les ailes plus mouchetées. Le nom de bondrée apivore vient du Latin «apis», abeille, car, aussi étrange que cela peut paraître, ce rapace de 1,20 m d'envergure se nourrit exclusivement d'hyménoptères, surtout des guêpes, dont elles se saisit adroitement d'un coup de bec, sectionnant l'aiguillon avant de l'avalier. Mais c'est d'avantage l'essaim et son contenu de larves qui l'intéresse. Elle en nourrit ses jeunes et l'on peut voir dans le nid, confectionné dans un arbre, les restes d'essaims éparpillés. Pour ce régime alimentaire spécialisé, la nature a doté la bondrée apivore de petites plumes très serrées formant sur sa tête des écailles protectrices. Elle est aussi pourvue de solides pattes armées de serres, habiles à creuser et déterrer les nids souterrains de guêpes, et d'une adaptation à se déplacer au sol.

La bondrée apivore est une grande migratrice qui ne passe que quatre mois en Europe, et les deux tiers de l'année en Afrique tropicale et en migration. Les migrations de bondrées sont très spectaculaires par leur groupement. Chaque année, les ornithologues et amis de la nature se rendent, de plus en plus nombreux, en des lieux de passage de migrations comme le col d'Organbideska dans les Pyrénées, pour observer et compter les rapaces migrants dont la bondrée fait partie. C'est pratiquement l'ensemble de la population européenne qui passe par là. Pour accomplir de si longues distances, les buses et les bondrées ont adopté une technique de vol économique: ils utilisent les courants ascendants fournis par l'air chaud, que seuls les oiseaux et autres planeurs connaissent. Ils se laissent porter dans ces colonnes comme par un ascenseur, et prennent de l'altitude en orbant. Arrivés dans les couches d'air froid, l'«ascenseur» s'arrête: il ne reste plus à notre bondrée qu'à se laisser glisser en planant sans effort dans la direction choisie jusqu'à la prochaine ascendance, et ainsi de suite jusqu'au détroit de Gibraltar, plus court chemin pour traverser la mer vers l'Afrique.



294. - SOSPEL (A.-M.), Alt. 358 m. — Route 1



FEUR

PAPETERIE
PNEUMATIQUES BUREAU

VALLAGHE
J. VALLAGHE

tionale.

Dans L'indicateur 1925

Avant la dernière guerre, alors que l'extension limitée du réseau téléphonique ne nécessitait pas l'impression d'annuaires volumineux, et encore moins l'usage... du Minitel, les principales activités et professions de chaque commune étaient répertoriées dans des « indicateurs » départementaux. Nous avons retrouvé un exemplaire de 1925 de L'INDICATEUR DE NICE, DES ALPES-MARITIMES ET DE LA PRINCIPAUTE DE MONACO, qui était alors publié à Nice.

Nous avons pensé que la reproduction de ce document pour les communes du bassin Roya-Bévéra (à l'exception de Tende et La Brigue, qui étaient sous administration italienne à l'époque) ne manquerait pas d'intérêt. L'abondance et la précision des renseignements qu'il contient permettront de se faire une bonne idée de la vie agricole, industrielle, économique et sociale de nos vallées dans l'entre-deux guerres. En outre, nombre de nos lecteurs retrouveront dans ces colonnes des parents, des amis, voire leur propre nom pour les plus âgés...

BREIL

(Breil. — Nice)

Hameaux : Giandola, Coupera, Baracon, Col de Brouis, Arboussée, Maglia.

A 64 kil. de Nice. Service d'automobile pour la gare de Vintimille. à 8 h. du matin et à 13 h.

Auto-cars : Nice-Breil.

Population : 5.108 habitants ; 610 électeurs.

Superficie : 5.500 hectares.

Altitude : 300 mètres.

Postes, télégraphe et téléphone.

Foire et Fête patronale : Lundi après la Toussaint et le 15 août.

Mines : marbre noir, plâtre et chaux.

Industrie : Scieries mécaniques.

Produits du sol : Céréales, vin, huile, légumes, fromages, fruits.

Chasse : chamois, lièvres, perdrix, pigeons, grives.

Pêche : truites très abondantes et excellentes.

Château et Villa : château de Veun, baron Cachiardy de Montfleury, propriétaire.

Placé sur la rive gauche de la Roya, entre les cols de Brouis, Joves et Holium, ce village tire son nom de Prullum, à la suite des batailles d'Annibal contre les Romains. (*)

En 1630, la peste y fut terrible.

Breil a donné le jour, en 1640, à la savante Catherine Malacria et; en 1704, au père Boéri, observantin. En 1794, les archives de la commune furent brûlées.

A voir : les ruines des fortifications qui entourent le pays, appelées « Crivella » ; un vieux clocher, bâti avec les ruines d'un monastère de Bénédictins ; une église d'un style oriental.

Maire : M. Arthur Rey.

Adjoint : M. Allavena Antoine.

Conseillers Municipaux : MM. Rostagni J.-B., Ricci Charles, Monrose Gaston, Gastaud Honoré, Truch Auguste, Cairaschi Ange, Ricci Félix, Virorello Benoît, Mascarello Félix, Cairaschi Paul, Allavena Clairin, Torelli Charles, Virorello Charles, Moro Charles, Rostagni Pierre, Chirardi Julien.

Secrétaire de la Mairie : M. Guglielmi Antoine.

Curé : M. Giovanni.

Vicaire : M. C. Fabre.

Instituteurs : MM. Diana, directeur ; Daumas, Passeroni, adjoint.

Institutrices : Directrice, Mlle Astesan ; institutrices : Mlles Silvestro, Cotta, Daumas, Cauvin ; Passeroni, adjointe.

Garde-champêtre : M. Orengo, André.

Gendarme : M. Franceschetti, chef de brigade.

Garde-forestier : M. Boyer.

Garçon de ville : M. Moro Pierre.

Juge de Paix : M. Ch. de Cousseau.

Greffier : M. Cottalorda, Pierre.

Huissier : M. Bonfiglio Michel.

Notaire : M. Deloffre Adolphe.

Percepteur : M. Viollet.

Douanes : M. Laffont, capitaine.

Receveur d'Enregistrement : M. Jeannette.

Receveur des Postes et Télégraphes : M. Valion.

Receveur ruraliste : M. Vacaro.

Conducteur des Ponts-et-Chaussées : M. Dubois.

Cantonniers : MM. Seneca, Curti V., Domerego, Cicion.

Receveurs des Douanes : MM. Durand, Causens.

Aubergistes : MM. Allavena Aug., Lorenzi J., Maurel.

Bazar : M. Torelli Charles.

Boulangers : MM. Cottalorda, Guglielmi, Rosa.

Boulangers : MM. Marengo Jean, Maccari Joseph, Cottalorda Louis, Rey.

Cafetiers : MM. Bonfiglio, Gaume, Maurel, Gallon, Gallon Xavier, Ipert Ange, Rossi, Rey A., Rey Charles.

Charcutier : Cottalorda B.

Charron : M. Moschetti Joseph.

Chaudronniers : M. Palmero.

Commissionnaires de transports : MM. Gallon Michel, Gastaud J.-B., Sassi Julien, Lorenzi J.-B.

Cuir en gros : Toselli Sébastien.

Cordonniers : MM. Ria Henri, Ferrari A., Sartore Jean, Sartore.

Couturières : Mmes Gaetti, Bonfiglio Rose, Virorello.

Couleurs, peinture : MM. Toselli, Durero.

Courtiers : MM. Rostagni Augustin, Ricci Charles.

Dépôt de journaux : MM. Toselli, Conte, Diana, Mascarello.

Eclairage : Energie Industrielle.

Epiciers : MM. Torelli M., Rey F., Cottalorda L., Mme Vve Rostagni, Mme Vve Roscian, M. Morena V., Mme Vve Torrelli, Lizero, M. Cottalorda Barthélemy, Le Grillon et Alliance Oléicole, Rostagno A., Mme Vve Macari, M. Gallon B.

Forgerons : MM. Guidi J.-B., Macari Claude, Maschetti, Veran.

Fourrages et paille : M. Rossi Joseph.

Fromages : MM. Sassi A., Sassi Jh., Ipert I.

Fruits : Mme veuve Roscian.

Grains et farines : Minoterie de Monaco, Guglielmi, représentant dépositaire.

Hôpital Mixte.

Hôtels : MM. Allavena A., Maurel Michel ; Gaume.

Huile : 5 moulins. Farine : 3 moulins.

Huile en gros (marchands d') : Guglielmi A., V. Ghio.

Liquoriste : M. Bonfiglio.

Limonadiers : MM. Gallon, Peyron et Truc, Bonfiglio Félix.

Maîtres-maçons : MM. Virorello, Torelli Joseph.

Maréchaux-ferrants : MM. Veran Joseph, Guidi J.-B.

Médecins-pharmaciens : MM. Vivalda, Pommer.

Menuisiers : MM. Toselli, Marini, Boetto, Gastaldi.

Merceries : MM. Torelli Charles, Brun Jean, Rostagni.

Meuniers : MM. Guglielmi A., Ghio V., Borei A.

Quincaillerie : Durero.

Serruriers : MM. Guidi J.-B., Moschetti Jean-Baptiste, Maccari Claude, Durero.

Tabacs : MM. Diana Toussaint, Mascarello Joseph.

Taillleurs : MM. Bodino, Armanini.

Tissus : MM. Mascarello, Cavallo, Rostagni, Guidi, Lombard Jean.

Voitures : M. Barale Laurent.

Vins en gros : MM. Bellon et Cie, Lizero veuve, Gallo Dominique, Allavena Antoine.

Cercle Republicain ouvrier : Président, M. Rostagni Pierre.

Coopérative Agricole : Président : M. Ghio Victor.

Service auto-cars Nice-Breil : Départ de Nice, 6 h. ; arrivée à Breil, 9 h. ; départ de Breil, 14 heures ; arrivée à Nice 17 heures.

CASTILLON

(Sospel. — Nice)

A 50 kil. de Nice, 50 kil. du chef-lieu d'arrondissement, 7 kil. du chef-lieu de canton et à 15 kil. de la gare la plus rapprochée.

Tramway de Menton.

Population : 240 habitants ; 87 électeurs.

Altitude : 730 mètres.

Postes et télégraphe à Sospel.

Agence postale sous la gérance de M. Barriera François. Cabine téléphonique.

Téléphone militaire : à Castillon

Expéditions et colis : par les tramways de Menton à Sospel.

Produits et industries : Pommes de terre, fruits, céréales, olives, lait de vache et de chèvre.

Le pays a été détruit, en 1887, par un terrible tremblement de terre ; le nouveau village se dresse actuellement 30 mètres plus bas.

En 1793, les Français démolirent un fort d'une grande importance.

Castillon est entouré par les monts Orso et Razet.

A voir : les ruines d'anciennes fortifications du XII^e siècle. Notamment, vers le nord du vieux village, une porte bien conservée ; au quartier Saint-Ouen, les vestiges de constructions romaines (casernes pour une centurie). A l'Oura : les grottes du balconnet. On y arrive par un chemin assez escarpé. Dans les trois grottes, stalactites et stalagmites superbes. L'entrée de la grotte, à mi-côte du rizet, s'aperçoit de la route de Menton à Sospel, entre les kilomètres 12-13-14-15 dans les lacets de l'Ibac foran.

Magnifiques panoramas : 1^o Au nord, et surtout en hiver, sur les cimes neigeuses des Milles Fourches, du Trou du Diable et sur le vaste cirque qui enveloppe Le Moulinet et Sospel.

2^o Au sud, sur l'immense nappe bleue qui va de la baie de Menton à la montagneuse Corse qu'on aperçoit à l'horizon lointain.

Un air frais et pur fera de Castillon, dans un avenir très prochain, une station estivale des plus agréables et des plus saines.

M. le docteur Fornari et M. Rey François, de Menton, y ont fait construire leur villa. ils seront suivis par beaucoup d'autres citadins de la Côte d'Azur. Ascensions faciles et merveilleuses au Granmondo, 1380 mètres d'altitude, et au mont Orso, 1250 mètres.

De ces deux cimes, le panorama s'étend des Basses-Alpes à Saint-Tropez (Var), à la Corse et au Golfe de Gênes. La Suisse ne peut offrir rien de plus gracieux que cette Côte d'Azur vue à vol d'oiseau, ni de plus grandiose que cette Méditerranée presque toujours si bleue et si calme, sur laquelle les énormes paquebots qui entrent à Gênes ou en sortent font seuls taches avec quelques voiles blanches.

Les côteaux de Castillon fournissent un vin des plus exquis ; et il est regrettable que la culture de la vigne y ait été délaissée un certain temps ; mais les cultivateurs de la commune, rudes et laborieux commencent à replanter et à remplacer les vieilles vignes atteintes de maladies.

Maire : M. Peglion Horace.

Adjoint : M. Albin Marius.

Conseillers Municipaux : MM. Blancardi Paul, Barriera Jean, Raybaut Jean, Donato Charles, Saramoto Marius, Pégion P., Sigaut Pierre, Rey François.

Secrétaire de la Mairie : M. Peglion L.

Curé : M. Albin, Louis.

Institutrice : Mlle Portanelli Rose.

Bois : M. Belmon Denis.

Cabaretiers : MM. Pégion, L. ; Palmaro, Joseph ; Guido, Honoré.

Epiciers : MM. Barroi, J. ; Pégion, L. ; Palmaro,

Tabacs : M. Palmaro, Joseph.

FONTAN

(Breil. — Nice)

Hameaux : Berghe supérieur et inférieur.

A 70 kilomètres de Nice, chef-lieu d'arrondissement, 9 kilomètres du chef-lieu de canton et à 35 kilomètres de la gare du P.-L.-M. (par Vintimille) et 50 kilomètres par Sospel et Menton.

Population : 1.441 habitants ; 320 électeurs.

Altitude : 430 mètres.

Postes, télégraphe et téléphone.

Expéditions et colis : par le courrier postal de Nice à Fontan. Services automobiles : Agence Trucchi et Agence Toselli, Nice.

Foire : premier jeudi d'octobre et premier lundi septembre.

Fête patronale : premier dimanche d'août.

Produits et industrie : Pâturages, bestiaux, châtaignes, vignes, oliviers ; distillerie de lavande, fabrique de plâtre, huiles, vins, scieries, sables granitiques.

Fontan a été érigé en commune en 1870, avant, elle dépendait de Saorge.

Maire : M. Bonfante Jacques, capitaine en retraite, *

Adjoint : M. Pachiaudi Félix.

Conseillers Municipaux : MM. Gioanni J., Faissat Alexis, Toesca B., Crivelli J.-E., Gioanni Honoré, Garin J., Gioanni Benoît, Gioanni B.-Jacques, Leès Rancèze Jean.

Adjoint délégué pour Berghe : Leès Rancèze J.

Curé : M. Gelly.

Instituteur : M. Sicard.

Institutrices : Mmes Coste, Mlle Constant, adjointe ; à Berghe Supérieur : Mme Bruel ; à Berghe Inférieur, Mme Dutrain.

Gardes-Champêtres : MM. Botton Jacques et Beltrando Thomas.

Douaniers : lieutenant, M. Cotard ; brigadier, M. Isnart.

Recette des douanes : M. Maisière, receveur.

Appariteur : M. Botton Jacques.

Facteur rural : M. Gaber J.-R.

Cantonnier : MM. Rosso François.

Notaire : M. Deloffre, notaire à Breil.

Percepteur : M. Violet, percepteur à Breil.

Commissaire spécial : M. Dessens.

Expéditionnaire en douanes : M. Gallo J.

Recette ruraliste : M. Crivelli.

Postes et télégraphes : Mlle Luccioni.

Châteaux : M. Schirrer ; Villas : MM. Botton, Pachiaudi, Bonfante, Degioanni.

Aubergistes : MM. Mouscio, Rosso Jacques et Andréa.

Bouchers : MM. Pachiaudi Victor, Crivelli J.-E. et Pachiaudi Félix.

Boulangers : MM. Merlatti, Degioanni Xavier, Benedetto.

Cafetiers : MM. Rochi, Gallo Jacques, Mme veuve Sicart ; Rosso Ignace, Toesca, Pachiaudi Honoré.

Chemin de fer (section d'études) : chefs de section P.-L.-M. : MM. Puisillieux et Dubois ; dessinateurs : Lapleau, Payen, Mathouillet, Minot, Lissoty, Vigne, Joly.

Coiffeurs : MM. Dalmasso Fortunato, Poggi.

Cordonniers : MM. Gioanni P., Osenda J.-B., Macario J.

Couturières : Mmes Gioanni Madeleine, Pachiaudi Marguerite, Gioanni Marguerite.

Distillateur : M. Garin, Jacques.

Draps et mercerie (marchands) : M. Liprandi ;

Epiciers : MM. Gasiglia fils, Degioanni Xavier, Gallo.

Entrepreneurs : MM. Giraud, Mattéo.

Forgerons : MM. Tosel J.-B., Barberis.

Fournier : M. Mattéo Merlatti.

Horloger : M. Dalmasso Fortunato.

Hôtels : MM. Faissat A. ; Terminus, Toesca ; Rosso Ignace.

Maçons : MM. Gioanni J. ; Giraud.

Médecin-pharmacien : M. Aristide Pomier, docteur.

Menuisiers : M. Degioanni Camille, Tosel.

Mercier : M. Liprandi.

Moulins : MM. Gioanni A., Toesca, Degioanni.

Scierie mécanique : M. Domerego.

Tabacs : M. Crivelli J.-B.

Tailleur : M. Liprandi.

Vins : MM. Faissat, Pachiaudi Honoré, Sicart Victor.

Usine de l'Energie Electrique du Littoral Méditerranéen : M. Hugues, chef d'usine.

Sociétés : Enfants de la Roya, fondée en 1899.

Siège social : Fontan. Président : M. Jacques Bonfante, capitaine en retraite, maire de Fontan ;

(*) On retrouve ici la version populaire mais inexacte de l'origine du nom de Breil, dénoncée par l'article de Ch. BOTTON dans le précédent numéro du «Haut Pays» !

Notre «poster» en pages précédentes :

Quelques commerces de Sospel sur la route nationale, le long de la Bévéra, dans l'entre-deux guerres: une bonne illustration de cette vie économique locale dont on retrouve un compte-rendu fidèle dans «l'Indicateur».

Société Musicale « La Fontanaise », Président et Chef : M. Tosel Thomas.

Liaison Nice-Fontan : a) auto-car Truchi, Nice-Escarène-Sospel-Fontan ; b) auto-car Toselli Constant Nice-Menton-Sospel-Fontan ; c) auto-car Cannes-La Eriga, Cannes-Nice-Menton-Sospel-Fontan ; d) par Vintimille, Fontan-Vintimille, 2 fois par jour.

MOULINET (Sospel. — Nice)

A 54 kilomètres de Nice ; 12 kilomètres du chef-lieu de canton et 34 kilomètres de la gare de Menton.

Altitude : 780 mètres.
Population : 624 habitants ; 230 électeurs.
Superficie : 4.107 hectares.
Expédition et colis : gare tramways Sospel.
Fête patronale : le 20 août, Saint-Bernard et le 8 septembre au sanctuaire de la Menoura.
Postes, Télégraphe et Téléphone.
Produits et industries : fruits, céréales, pommes de terre, fromages, pâturages, bois de construction, beurre renommé, miel, truites de la Bévéra, fromages et lait.

Formé d'un pâtre de maisons, le Moulinet est construit dans la vallée de la Bévéra, sur un plateau découpé par cette dernière et le torrent de Peira-Cava. Une exquise fraîcheur y règne pendant les fortes chaleurs, faisant de ce charmant pays une station estivale très connue, très fréquentée. Le climat y est salubre et tempéré, l'eau excellente. Elle possède des qualités médicinales fort appréciées (diurétique et laxative). Au Nord-Est, au Sud et à l'Ouest du village, vastes prairies plantées de châtaigniers séculaires sous lesquels l'on peut être à l'ombre toute la journée. Chemin muletier convergeant vers les casernes défensives de Peira-Cava et les massifs fortifiés de l'Authion, le plateau de Turini, de la Calmette, les cimes de Maurigon, Mangiabo, Simon, qui sont le rendez-vous des excursionnistes.

Un petit bouquet de gros châtaigniers se trouve aussi à l'Est et à deux pas du village. Il est relié à ce dernier par un boulevard de 336 mètres de long, reliant aussi la route de Sospel au chemin de Turini et de l'Authion. Le chemin carrossable de Moulinet à Turini, qui fait suite au boulevard Alfred-Borriglione, est en voie de construction. Son achèvement prochain ouvrira pour le pays une ère de prospérité incontestable à cause de la facilité des relations qu'on aura avec Lucéram, Peira-Cava, La Bollène, c'est-à-dire avec les vallées du Pailion et de la Vésubie.

Patrie du bienfaiteur chevalier Truchi, attaché à la Cour royale de Piémont, décédé à Vénaria-Réale en 1837, et de François Truchi, membre de l'Académie de Turin, un des principaux chefs de la Révolution de Gênes de 1848, époque à laquelle il dut se réfugier à Paris, où il prit une part active à l'insurrection de la Commune en 1870 et en 1871 et où il est décédé en 1872. Ecrivain célèbre, François Truchi a écrit l'histoire d'Italie politique, sociale et religieuse, l'histoire de Provence, l'histoire de la Révolution génoise et plusieurs autres ouvrages de philosophie.

A voir : 1° les ruines de l'ancien fort des Vibères, avec les débris duquel on a érigé la chapelle dénommée Notre-Dame de Lamenoar, à 2 km. $\frac{1}{2}$ du village, sur la route de Sospel. La fête à ce sanctuaire a lieu tous les ans, le 8 septembre.

2° la grotte de Gubert et diverses cascades formées par la Bévéra.

Points d'excursions : Mangiabo, Balma-Maurigon, Authion, Millefourches, Cabannes-Vieilles, Turini et la Calmette, Peira-Cava, Simon, Caille, Patronel, la Sapetta, Camp d'Argent, etc.

Maire : M. Bailon Ernest.
Adjoint : M. Belmon Louis.
Conseillers municipaux : MM. Belmon Pierre-Dominique, Toselli Dominique, Moschetti J.-B., Moschetti Louis, Moschetti Joseph, Truchi Jacques, Truchi Michel, Belmon Alfred, Truchi Louis, Carencio Pierre.
Instituteur : M. Rossi Joseph.
Budget primitif : 7 à 8.000 francs.
Budget supplémentaire : 35 à 40.000 francs.
Institutrices : Mlles Jeanne Régibaud et Chianéa Charlotte.
Curé : M. François Imbert.
Percepteur : M. Giovanetti, à Sospel.
Médecin : Docteur L. Saramito.
Facteur receveur : M. Demoget.
Garde-champêtre : M. Moschetti Paul.
Garde-forestier : M. Noël.
Cantonniers : MM. Dalonis, Belmon Louis, Folco Jean.
Recette buraliste : N.N.
Villas : Chalet Idéal, Chalet Belmond, Villa La Favorite, Villa Les Hirondelles, Villa du Parc, Chalet Oddo, villa Mézelières, villa La Condamine.

Villa Il Paradiso, Villa Guidi, Chalet Verrien.
Hôtels : Hôtel de Paris, Hôtel de la Poste.
Logements meublés : MM. Gaspérini A., Belmond, Giuglaris, Moschetti Gaspard, Ciais, Mme veuve Moschetti-Rey, Mme veuve Moschetti-Trucchi, Gaspérini Laurent, Meslin Clément.
Aubergistes : MM. Barraya Auguste, à Turini Belmon D., Belmon Alfred, Torrelli Nicolas, Carencio Jean-Baptiste, Belmon Louis.
Cafetiers : M. Torrelli Nicolas ; Mme Corniglion Joséphine, Carencio J.-B.
Bois de construction : Mme Corniglion Joséphine.
Scierie : M. Belmon Alfred.
Bouchers : MM. Truchi Jean-Baptiste, Moschetti Jean-Baptiste.
Boulangier : M. Bailon Ernest.
Service de courrier de Sospel à Moulinet : Albin M. : service en auto toute l'année.
Caisse agricole : Président : M. Carencio Barthélemy.
Chaises (fabrique de) : Mme Truchi Henriette.
Charbons de bois : MM. Carletti, Truchi François.
Charrons : MM. Corniglion, Belmon Adolphe.
Commissionnaires de transports : MM. Belmon Alfred, Albin Michel.
Cordonnier : M. Pallarello.
Coiffeur : M. Moschetti Jacques.
Couturière : Mlle Pellegrini.
Distillateur de lavande : M. Aussel du Golfe-Juan.
Parfumeur : M. Aussel du Golfe-Juan.
Epiciers : M. Belmon Dominique, Belmon Louis, Giuglaris Jacques, Dalonis, Mme veuve H. Bailon.
Ferblantier : M. Bailon Ernest.
Fourniers : MM. Manetta Charles ; Folco Mathieu ; Moschetti François.
Fourrages : MM. Moschetti Gaspard, Belmon Dominique, Belmon Adolphe, Contes J.-Baptiste.
Laitiers : MM. Carletti, Truchi Joseph, Belmon Louis, Torrelli N., Société de la Fruitière.
Légumes et fruits : MM. Albin Michel, Dalonis, Mme Moschetti Mathilde.
Loueurs d'ânes : MM. Torrelli Louis, Torrelli J.-Baptiste, Belmon A., Torelli H.
Marchand de faïence, poterie, verrerie : M. Bailon Ernest.
Maréchal ferrant, forgeron : M. Véran Louis.

Maçons : MM. Pellegrini Ange, Botto Thomas.
Menuisier : M. Belmon Robert.
Merceries : Mmes Bellon Agnès ; M. Belmon Dominique.
Moulin à farine : M. Belmon L.
Mulets pour promenades et excursions : MM. Belmon Pierre Dominique, Carencio Jean-Baptiste.
Pêcheurs : MM. Moschetti Louis, Carencio Félix.
Remises et écuries : MM. Belmon, Torelli N.
Repasseuses : Mmes Ciais Dominique et Gallo.
Tabacs : M. Carencio Jean-Baptiste.
Tailleur : M. Truchi Dominique.
Tissus : MM. Bailon et Truchi Vital.
Voituriers : MM. Albin Michel, Contes Antoine.
Sociétés : Société de Secours Mutuels « La Fraternelle » Président : Molin Clément. Société d'Assurances au Gros Bétail « La Béveroise » Président : Belmon Pierre-Dominique.
Usine Electrique : Directeur : M. Belmon Anselme ; Electricien : M. Alessi Barthélemy.

SAORGE

(Breil. — Nice)

A 70 kilomètres de Nice, chef-lieu d'arrondissement, 8 kilomètres du chef-lieu de canton et à 52 kilomètres de la gare P.-L.-M. (Menton).
Population : 986 habitants ; 320 électeurs.
Altitude : 507 mètres, Mairie, 530 m., place de l'Eglise et à 404 mètres au pont d'Ambo-Supérieur, route Nationale.
Caserne des chasseurs alpins.
Superficie : 7.000 hectares.
Eclairage électrique.
Service d'autobus Vintimille - Saint-Dalmas-de-Tende : deux fois par jour en hiver et trois fois en été.
Courrier par auto de Nice (place Masséna, 2) à Saint-Dalmas : une fois par jour.
Poste, télégraphe et téléphone.
Hôpital-Hospice, dirigé par les Sœurs de Saint-Joseph d'Estaing.
Fôires : 19, 20, 21 octobre ; 19, 20 et 21 avril.
Fêtes patronales : 2° dimanche de juillet et premier dimanche après le 15 août.
Autrefois *Saurgium*. C'était, avant la conquête de la Gaule par Jules César, la capitale des Sogijanti, qui lut-



Dans l'entre-deux guerres, si l'intérieur même des villages a peu changé par rapport au début du siècle (ci-dessus, les ruelles pavées de Saorge et la route nationale traversant Fontan), les paysages de la vallée de la Roya connaissent un bouleversement considérable avec la construction de la voie ferrée Nice - Coni. Ci-contre, la construction d'un mur de soutènement au quartier St. Antoine, au-dessus de la future gare de Breil, en Mars 1920. Ci-dessous, le viaduc de l'Arbousset et la plateforme de la ligne de Vintimille en aval de Breil, le 1er Septembre 1921.
 Collection Michel BRAUN & GARACIO



tèrent avec acharnement contre les Romains et qui ont donné leur nom au village. Appartint longtemps aux Lascaris de Vintimille ; puis passa aux comtes de Provence et retomba de nouveau sous la domination des Lascaris de Grimaldi. Mais Raymond de Requiston, Sénéchal de Provence, s'en empara, et, par un acte du 7 novembre 1284, priva les habitants de tous leurs privilèges. En 1388, les habitants, comme tous ceux du comté de Nice, se donnèrent spontanément à Amédée VII de Savoie. Sous la domination des ducs de Savoie, Saorge devint une place de guerre regardée longtemps comme impénétrable. Mais les Français s'en emparèrent pendant la guerre de la Succession d'Espagne, et ne l'abandonnèrent qu'en 1713, après en avoir encore augmenté les moyens de défense. Enfin, en 1794, les armées républicaines, conduites par le général Rusca, ayant forcé le passage de la Marta, parvinrent à tourner les fortifications de Saorge et bloquèrent la place. La trahison du gouverneur, Saint-Amour, la leur ayant livrée, ils firent immédiatement sauter tous les remparts et achevèrent de les raser en 1798.

Des anciennes fortifications, il ne reste plus aujourd'hui que des ruines.

Le *Château de Malemort* s'élève sur un rocher à pic, en face du village. On y a trouvé une pierre romaine portant une inscription ; cette pierre, qui devait se trouver sur un tombeau, a été fixée sur le mur extérieur de l'église paroissiale. Dans les environs de ce château, on rencontre les vestiges des fortifications romaines qui commandaient les gorges de Saorge.

Le *Château dit de la Barrière* était l'ancienne citadelle ; il est en ruine.

Près du *Château des Salines*, on voit encore une partie des remparts d'autrefois, ainsi qu'une tour et une poterne.

L'*Eglise de la Madone del Poggio* (ancien Couvent des moines de Lérins), qui est aujourd'hui la propriété de la famille Davéo depuis 1618, est une des curiosités du pays. Sa fondation paraît remonter à plus de dix siècles. Le style est barbare, cependant, la grande porte d'entrée, les voûtes de l'intérieur et les colonnes qui les supportent sont de pur style roman. A l'intérieur et au-dessus de la porte latérale on voit des traces de peintures à la fresque. Le clocher qui s'élève à l'extérieur a quarante mètres de hauteur, et n'a été bâti qu'en 1412 ; il se termine par une curieuse pyramide. Le tout est classé comme monument historique.

Le *Couvent des Pères Réformés de Saint-François* s'élève sur une hauteur d'où l'on découvre un beau panorama ; il est, par suite de la loi de séparation, devenu propriété communale et classé comme monument historique. De très belles sculptures sur bois se trouvent dans la chapelle et dans le réfectoire.

L'*Eglise paroissiale*, construite sur un ancien temple de Mars, est d'une belle architecture. Elle a été dédiée à Saint-Georges, comme l'indique une peinture à la fresque placée au-dessus du maître-autel.

Au pied de ce maître-autel se trouve une porte de chasse en cuivre repoussé représentant le vieux Saorge avec son château-fort. Cette pièce est classée comme objet d'art.

Une croix processionnelle en argent du xv^e siècle est classée également comme objet d'art.

A voir aussi un tableau sur bois dans le genre des Primitifs signé Gasparro Toesca, représentant la Trinité, et un superbe tabernacle du xvi^e siècle.

La commune a demandé le classement des gorges comme sites pittoresques et le classement de l'inscription commémorative de la construction de la route nationale construite par E. Philibert comme monument historique.

Le climat de Saorge est des plus salubres, surtout en été, et très doux en hiver. Les eaux y sont très bonnes et fraîches, et, depuis de récents travaux, abondantes ; les environs très pittoresques : le rocher de Malemort, le Mont-Agu, le Mont Lugo, le plateau de la Céva, la vallée de Caïros, la cime du Diable, le col de Raus et l'Authion sont des buts d'excursion tout désignés. Les disciples de Saint Hubert rencontrent, non loin du village, d'assez nombreux lièvres, perdreaux, grives et chamois, les amateurs de la pêche à la ligne trouvent d'excellentes truites dans les eaux de la Roya, de la Bendola et du vallon de Caïros.

Maire : M. Davéo Joseph, docteur en médecine.
Adjoint : M. Taulaigo Pierre.

Conseillers Municipaux : MM. Degioanni Jacques, Giovanni Jean-Baptiste, Donetta Claude,

Moscio Julien, Stéva Honoré, Fiardo Joseph, Dahon Jean, Giovanni Antoine, Osenda Joseph.

Budget communal : commune très riche à cause de ses forêts.

Secrétaire de la Mairie : M. Dahon Louis.

Gardes champêtre : MM. Gallo Etienne, Moscio Julien et Saorgin Ambroise.

Postes et télégraphe : Mlle Hochard, receveuse.

Facteur : M. Donetta Joseph.
Docteur : M. Davéo J.
Instituteur : M. Debanne
Institutrices : Mmes Poullaud-Barrel et Mlle Ghis.

Huissier : M. Bonfiglio.
Curé : M. Bartholomeïs J.-B.
Brigadier des douaniers : M. Icard.
Garde forestier : M. Rey.
Boulangers : MM. Degioanni Victor, Cabagno Claude.

Boucher : M. Liprandi J.
Cafetiers : MM. Degioanni V., Donetta Claude, Chianea Jean, Rosso J., Richer, Crivelli Paul.
Charbons en gros : MM. Isnardi, Ippert.
Cordonniers : MM. Donetta P., Dutto Etienne.
Coiffeurs : MM. Giovanni J.-B., Dahon Cl.
Couturières : Mmes Cottalorda Joséphine, Ghio Constance, Bottero Louise.
Electricien-mécanicien : M. Degioanni Louis.
Entrepreneurs d'emaçonnerie : MM. Cottalorda Paulin, Dahon J.-P.

Epiciers et merciers : MM. Siccardi, Degioanni V., Mme Vve Liprandi, MM. Cabagno Claude, Liprandi A., Coopérative d'Alimentation du Cercle Républicain démocratique.

Forgeron-mécanicien : M. Degioanni Louis.
Hôteliers et aubergistes : MM. Chianea Jean, Donetta Claude, Rosso, Hôtel Restaurant Bellevue : Rosso Jean, propriétaire ; Crivelli Paul.
Maçon : M. Cottalorda Paul.

Menuisiers : MM. Paciaudi Jean-Baptiste, Ghio François.

Moulins : M. Degioanni Louis ; moulins électriques communaux (huile et farine).

Pharmacien : M. le docteur J. Davéo.
Scieries mécaniques : MM. Degioanni Louis, Rorando François.

Tabacs, poudres : M. Dahon Louis.
Tailleur : M. Dahon François.

Tisserand : Mme veuve Dahon Louise.
Vins (entrepôts de) : MM. Degioanni Victor, Donetta Claude.

Voituriers : MM. Fiardo J., Toesca J.-B., Richer C., Fiardo P.

SOSPEL

(Sospel. — Nice)

Hameau : Bérolf avec école mixte.

A 42 kilomètres de Nice et à 21 kilomètres de la gare P.-L.-M., Menton.

Population : 3.361 habitants ; 951 électeurs.

Superficie : 6239 hectares.

Altitude : 358 mètres.

Postes, télégraphe et téléphone : MM. Vicart, receveur ; Mlle Domérégo, commise.

Expédition et colis adressés par la gare P.-L.-M. reçus au bureau de poste de Sospel.

Foires : 3^e dimanche de mai, 29 septembre, 25, 26 et 27 octobre.

Produits du sol : huile, vin, fruits de toutes sortes, céréales, fourrages, chanvre, pommes de terre.

Pisciculture : truites et anguilles de la Bévéra ; goujons, etc.

Industrie : carrière de marbre, sulfate de chaux.

Dans les anciens temps, cette ville s'appelait *Sospitellum* (terre hospitalière). Elle a été fondée par *Braous*, vainqueur des *Vibères*.

A voir : les anciennes fortifications en ruines et, au quartier *Castès*, une porte architecturale.

Maire : M. Domérégo Michel.

Adjoint : MM. Cairaschi TERENCE, Imberti Jean.

Curé : M. Toesca Louis.

Vicaire : M l'abbé Fabre

Instituteur : M. Puverel directeur

Instituteurs-adjoints : Mme Saramito, MM. Comingue, Autran.

Institutrice de l'Ecole mixte de Bérolf : Mlle Foix.

Institutrice-directrice : Mlle Belmon.

Institutrices adjointes : Mmes Gay, Saramito, Mlle Cauvin.

Ecole maternelle : Mlle Pélissier, adjointe.

Secrétaires de la Mairie : MM. Manaira et Tardivo.

Gardes-champêtres : MM. Saramito Julien et Ipert Louis.

Gendarmes : brigade à pied.

Gardes forestiers : MM. Perissol, inspecteur adjoint ; Gilloux, brigadier.

Garnison : un détachement du 25^e bataillon de chasseurs alpins.

Douanes : M. Ferrara, lieutenant.

Facteurs ruraux : MM. Sicard, Sicart Dominique, Braquet.
 Porteur de télégrammes : Mme veuve Mior.
 Cantonniers : chefferie, M. Coulet, conducteur des Ponts et Chaussées.
 Juge de Paix : M. de Cousseau de Beaufort.
 Juges suppléants : MM. Ghirardi Félix, négociant ; Milon Joseph, notaire.
 Greffier : M. Manaira Ignace.
 Huissier : M. Groseiller.
 Receveur des contributions indirectes : M. Pic.
 Receveur de l'octroi : N. N.
 Receveur de l'enregistrement : N. N.
 Notaires : MM. Pastoris Julien, docteur en droit ; Milon Joseph.
 Recette buraliste : M. Bonfils.
 Percepteur : M. Giovanetti.
 Recette buraliste : M. Nègre Marius.
 Villas : Agalzain, Mme Vve Vachieri de Châteauneuf, propriétaire ; Borrighione-Letainturier ; De Monléon (Commenda) ; Villa Ménéi ; Vérani (Vasta) ; Garin de Coconato ; Mlle Tardivo ; Donato, Hyacinthe ; Carencio ; Veuve Carencio ; Vallagué, Hyacinthe ; Salvi ; Raibaudi ; Vacchieri-Rostagni, Saint-Gervais ; Villa des Rosiers, à M. Raibaut, Charles ; Boglio, Marius ; Les Capucins, à M. Piccon ; Tranchant-Curti ; Site Aimé ; Citadelle-Anna ; Bel-Air, M. Cairaschi Paul, propriétaire ; Ulrich ; Villa Saint-Vincent ; Boglio, Marius ; Villa Sainte-Madeleine ; Orenco, L. ; Sauvigo, Les Terrasses ; Gastaud, les Cygnes ; Les Colonnas, M. Cairaschi C., propriétaire ; Les Grillons, M. Cairaschi L., propriétaire ; Villa de la Tour, Raimond J., propriétaire.
 Agents d'affaires : MM. Tardivo Innocent, ancien huissier ; Souлары Louis, Maïssa Adolphe.
 Aubergistes : MM. Blancardi Rierre, Allavena J. ; Gallis, André ; Blancardi, Michel ; Raibaut, François ; Ferret Henri ; Allavena Antoine ; Raimond J.-B.
 Bazars ; MM. Raibaut Ch. ; Confort Moderne ; Buttini.
 Bois à brûler : MM. Bensa ; Gaspérini ; Pierre ; Allavena ; Gastaud frères.
 Bouchers : MM. Bustos Louis, Pachiaudi, Limon J., Gaziello Pierre, Eldin René.
 Boulangers : MM. Ozenda Jérôme ; Delavalle Joseph ; Guido Pacci ; Allavena Antoine.
 Cafetiers : Café Central ; Rendez-vous des Alpains, M. Gastaud S. ; Café du Pont, M. Blancardi Michel ; Café du Gard, M. Allavena Jean ; Café de la Gare, Mme veuve Allavena Jules.
 Chandelles (fabriques de) : MM. Rossi, Benoit ; Raibaut, Charles.
 Charbons (marchands de) : MM. Gaziello ; Allavena ; Gastaud, frères.
 Charcutier : M. Rappelli Michel.
 Charrons : MM. Sicart et Donato.
 Chaudronnier : M. Thomas.
 Coiffeurs : MM. Merle ; Jouval ; Saramito.
 Commission et consignation : M. Tardivo J.
 Commissionnaire : M. Angiolino.
 Cordonniers : MM. Albert A., Allavena J., Menei D., Raymond J., Saramito Victor, Menei M., Biancheri F.
 Couturières : Mmes Albin, Célestine ; Albin ; Raymond.
 Electricité (appareils d') : M. Mansuino Jean, horloger-électricien.
 Engrais et Tourteaux : Tardivo.
 Epiciers : MM. Allavena M. ; Besson J.-B. ; Donato P. ; Guido P. ; Raibaut C. ; Raibaut Fr. ; Mlles Raibaut, sœurs ; Roubaud P. ; Mme Vallaghé Jeanne ; MM. Rivollet François ; Cerrutti A. ; Diana D. ; Gallis André.
 Ferblantiers : MM. Raymond L., Biancheri Pierre.
 Forgerons : MM. Macari François ; Miro Jh.
 Fourrages : MM. Gallis Joseph, Ghirardi Félix, Arieute Louis.
 Horloger : M. Mansuino.
 Hôtels : MM. Andreani Louis ; Hôtel de la Gare,
 Mme veuve Allavena ; Hôtel du Golf, M. Henri Morand, directeur ; Hôtel des Etrangers, M. Pierre Domerego, propriétaire, téléphone : 0-09 (voir annonce ci-contre) ; Hôtel de France, M. Macari Ch., propriétaire ; téléph. 0-01. (Voir annonce ci-contre) ; Hôtel de Paris, Astolfi Paul, propriétaire, téléph. : 0.12 (Voir annonce à Hôtels recommandés à Nice).
 Huiles : MM. Allavena, Jules ; Blancardi, Michel ; Mme Vve Vallaghé Jeanne.
 Logements meublés : MM. Imbert J., Vachieri, Rostagni, Menei, Donato ; Mme veuve Carencio ; Raibaut, Albin Ange, Cairaschi Paul.
 Maîtres-maçons : Allavena Louis ; Cairaschi-

Terence, entrepreneur ; Raibaut Hippolyte ; Raimond J.-B., Cairaschi Louis, entrepreneur, Pastorelli Augustin.
 Maréchaux-ferrants : MM. Nitard Félix, Saramito Lazare.
 Marchands de plâtre : MM. Gaziello frères.
 Médecins : MM. Saramito I., Truchi.
 Menuisiers : MM. Saramito F., Cairaschi Aimé, Fighiera Joseph.
 Merciers : MM. Raibaut A., Diana, Daniel Jean, Buttini.
 Moulins : MM. Imbert Célestin ; Saramito et A. ; Imbert J., Vallaghé Bonfante, Domérégo.
 Pharmacien : M. Bonfante Jean.
 Quincaillerie : MM. Faraut Louis, Biancheri François ; Raibaut Charles ; Maïssa A.
 Représentants de commerce : M. Tardivo I. (Produits d'alimentation générale, dépositaire).
 Serruriers : MM. Saramito Ferdinand, Faraut frères ; Miro Joseph ; Saramito H.
 Tabacs : MM. Merle Paul, Nègre Marius.
 Tailleurs d'habits : MM. Manaira J. ; Raimond François, Mme Vve Donato Charles.
 Tisserands : MM. Raibaut frères.
 Transports : MM. Contes Fr., Arieute Louis, Gallis D., Domerego J., Madinier.
 Usine à Plâtre : Musso et Cie, de Nice.
 Vins en gros : MM. Raimond Dominique, Sangiorgio, Gastaud et Imbert, Saramito Jean.
 Voitures publiques (entrepreneurs de) : M. Albin Michel.
 Service des tramways électriques Menton-Sospel.

Sociétés diverses :

Secours Mutuel. — Président : M. Cairaschi Terence ; vice-présidents : MM. Saramito Ferdinand, Diana Joseph, Truchi Ange.
 Combattants de 1870-71. — Président : M. Ghirardi, Félix, ancien maire ; vice-président : M. Raimond, J.-B.
 Société de Bienfaisance et d'Agriculture.
 Forces hydro-électriques de la Bévéra : M. Bonfiglio, banquier à Nice, propriétaire.
 Club Alpestre Sospellois : M. Graudo Joseph, président.
 Société des Chasseurs de Sospel : Président : Dr Saramito.
 Société des Démobilisés, Président : M. Domérégo Michel.



Ces fillettes jouant dans les rues de Sospel dans les années 20-30 sont-elles aujourd'hui des lectrices du « Haut-Pays » ?
 Collection GARACIO

LE TRAIN ^{et} _{ou} LA ROUTE ... QUEL AVENIR POUR LES TRANSPORTS DANS NOS VALLÉES ?

Jean-Pierre DOMÉREGO

LA FUTURE VOIE ROUTIERE «PÉNÉTRANTE» MENTON – SOSPEL:

Le bassin de la Bévéra, qui constitue encore de nos jours un point difficile de l'axe routier reliant la Côte d'Azur au Piémont, est en passe d'être désenclavé prochainement par l'ouverture de la «pénétrante» Menton – Sospel, prévue pour Juin 1988.

L'idée de cette pénétrante routière est fort ancienne, puisqu'elle remonte à une délibération du Conseil-Municipal de Sospel en date du 18 Novembre 1928: à cette époque en effet, l'ouverture de la ligne de chemin de fer Nice – Coni vient d'enlever une grande partie de son trafic au tramway Menton – Sospel, et une pétition est présentée par 72 propriétaires des quartiers d'Erc et du Merlanson pour demander la suppression du tramway et l'établissement d'une route à son emplacement. Cette pétition est appuyée par la municipalité de l'époque, et transmise à la préfecture avec avis favorable.

Le tramway de Menton est fermé le 22 Mars 1931 et sa voie est démontée à la fin de l'année 1934. Pourtant, le vœu des Sospellois, qui prend toute sa valeur avec l'existence d'un tunnel de 800 m sous le col de Castillon, va mettre plus d'un demi-siècle à se réaliser! En effet, dès le milieu des années 60, les projets successifs d'ouverture d'un axe routier international par les vallées de la Vésubie et du Gesso avec tunnel sous le massif du Mercantour, ont quelque peu relégué au second plan les aménagements routiers moins coûteux et d'un intérêt plus immédiat qui s'imposaient dans les bassins de la Bévéra et de la Roya.

Depuis 1975 enfin, des tranches annuelles de crédits, de montants compris entre 1 et 4 millions de francs, ont permis d'entreprendre la transformation en voie routière de l'ancien tracé du tramway entre le tunnel de Castillon et Sospel. Une chaussée de 9 m a été établie sur la plateforme ferroviaire, qui n'excédait pas 4,50 m de largeur. A ce jour, le dernier kilomètre est en cours d'élargissement: un lot de 650 m de terrassements, ouvrages d'art et installations de drainage a été exécuté au titre du programme de 1986, tandis qu'une dernière tranche de 350 m représentant une dépense de 2,4 millions de francs était programmée en Janvier-Février 1987 pour achever la mise au gabarit de la plateforme.

Pour la mise en service en Juin 1988, les lots suivants auront été réalisés:

- terrassements et ouvrages d'art (2,4 millions de francs).
- construction de la chaussée (10,1 millions).
- aménagement du tunnel de Castillon en voie unique avec circulation alternée (3,5 millions).
- revêtement de la chaussée en béton bitumineux et signalisation horizontale (2,3 millions).



Déjà vers 1909, la route Menton – Sospel a subi un premier élargissement sur son versant méridional (ci-dessus), pour livrer passage à la voie du tramway. Aujourd'hui, c'est cette plateforme ferroviaire qui est élargie à son tour sur le versant nord (ci-dessous, la construction d'un mur de protection contre le torrent du Merlanson). L'ancien tunnel du tramway sous le col de Castillon sera aménagé et constituera l'élément majeur de la nouvelle «pénétrante» routière (ci-dessous à droite).
Collection Ch. MARTINI-DE-CHATEAUNEUF & photo J-P. DOMÉREGO



Le crédit de 16 millions de francs inscrit au budget prévisionnel 1987, a été voté par le Conseil-Général des Alpes-Maritimes le 5 Décembre 1986. Après l'ouverture de ce premier tronçon de la «pénétrante», qui permettra de s'affranchir du franchissement du col de Castillon et du parcours sinueux de la route sur le versant sospellois, un second tronçon

est prévu pour être aménagé entre le hameau des Monti et Castillon, sur le versant mentonnais. Des crédits d'étude ont déjà été votés pour cette future réalisation.

(A suivre)

Travaux sur la «pénétrante» Menton - Sospel dans le vallon du Merlansoï: ci-dessus, construction d'un mur de soutènement au-dessus de la chaussée; ci-dessous, mise au gabarit de la plateforme.
Photos Jean-Pierre DOMÉREGO



ROYA-BEVERA MAGAZINE

CALENDRIER DES FESTIVITES 1987 A SOSPEL:

- Du 28 Mars au 4 Avril inclus: fête foraine sur la place des Platanes, avec le concours du comité des fêtes de Sospel.
- 10 Mai: première foire aux chiens toutes races, organisée par la société de chasse de Sospel, sous la présidence de S.A.S. le prince de RAINIER III de Monaco.
- 18 Mai: foire commerciale.
- 20 Juin (sous réserve): bal de l'été, organisé par le comité des fêtes de Sospel, place des Platanes.
- 21 Juin: tournoi de sixte au stade municipal, organisé par le comité des fêtes de Sospel, section football.
- 28 Juin: grande kermesse des écoles, organisée par l'association des parents d'élèves.
- 4 Juillet: soirée «disco» antillaise avec groupe de danse antillais, grand bal organisé par le comité des fêtes de Sospel, place des Platanes.
- 5 Juillet: concert à la cathédrale St.Michel, organisé par l'O.D.A.C. avec le concours de l'orchestre philharmonique de Nice.
- 11 et 12 Juillet: fête de l'amicale des Bachas.
- 13 et 14 Juillet: fête de l'amicale des Pompiers.
- 18 Juillet: nuit de la pétanque, organisée par la Boule Sospelloise. Grand bal costumé organisé par l'amicale du personnel communal.
- 25 Juillet: grand bal organisé par le comité des fêtes, place des Platanes.
- 31 Juillet au 2 Août: fête de la Martiale. Le détail sera diffusé par voie d'affiches.

- 8 Août: kermesse du Secours Catholique, place St.Michel.
- à partir du 9 Août et durant toute la saison estivale jusqu'au mois d'Octobre: exposition TCHANG-KAI-TCHEK au fort St.Roch, organisée avec le concours du C.R.E.C.S. de Sospel.
- 13 au 17 Août: fête patronale, organisée par le comité des fêtes de Sospel. Le détail sera diffusé par voie d'affiches.
- 30 Août: fête des anciens marins.
- 29 Septembre: foires commerciale et agricole.
- 25 Octobre: foire commerciale.
- 10 Novembre: grand bal offert par la municipalité, salle polyvalente.
- 19 Décembre: grand loto de l'A.S.S. Football de Sospel, salle polyvalente.

En outre, durant toute la période estivale, exposition de peinture et d'art artisanal dans les salles du Pont-Vieux.

FETE PATRONALE DE PIENE-HAUTE:

- les 8 et 9 Août 1987.



Ces programmes sont les premiers que nous avons reçus. Bien entendu, nous publierons dans notre prochain numéro ceux de tous les autres villages et hameaux de la Roya et de la Bévéra.

Un beau livre

SOUVENIRS DE MENTON

UN TRES LUXUEUX ALBUM
DE GRAND FORMAT (23,5x32cm)
DE 144 PAGES RELIEES

351 REPRODUCTIONS DE CARTES
POSTALES HISTORIQUES
MONTRANT MENTON ET ROQUEBRUNE
A LA «BELLE ÉPOQUE».

UN CHAPITRE EST CONSACRE AUX
VILLAGES DU MOYEN ET DU HAUT-
PAYS TELS QUE CASTELLAR (8 vues),
St AGNES (8 vues), GORBIO (9 vues),
SOSPEL ET CASTILLON (10 vues).



UNE NOUVELLE _____
_____ PUBLICATION

LES ORGUES HISTORIQUES DU PAYS NIÇOIS

Prix de vente: 39,00 francs

Une splendide brochure de 24 pages, au format 15 x 21 cm, richement illustrée de plus de 25 photos dont une vingtaine en couleurs (!), qui présente de façon concise les orgues historiques de Tende, La Brigue, Fontan, Saorge, Breil-sur-Roya, Sospel, Menton, Monaco, Villefranche-sur-mer, Nice, Clans et St. Etienne-de-Tinée. Une étude destinée aussi bien au spécialiste qu'à l'amateur d'histoire locale.

