

LE HAUT-PAYS

Journal de la ROYA-BEVERA

N°6

PARUTION TRIMESTRIELLE

NUMÉRO 1-1986 - PARUTION MARS 1986 - NUMÉRO ISSN: 0763-1480



LES PHOTOS-SOUVENIRS D'UN HIVER MÉMORABLE
LE DERNIER TOIT DE CHAUME DE LA ROYA
NAPOLÉON BONAPARTE ET DEUX ILLUSTRÉS BRIGASQUES
NATURE ET ENVIRONNEMENT : JEAN LE BLANC
MOULINET : APERÇU HISTORIQUE
CAP SUR L'AVENTURE - LA FÊTE DES LUMIÈRES
CUISINE LOCALE : I ÇUGÉLI

NOUVEAU !

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.

Dépôt légal: Avril 1986 — Directeur de la publication: Michel BRAUN
Revue Le Haut-Pays - B.P. 26 - 06540 - Breil-sur-Roya

Imprimerie T.T.G. - 60 Val du Carel - 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 Bevera 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.

Numéro d'inscription à la C.P.P.A.P. : 66439

PETITES ANNONCES GRATUITES :

— Pour publication dans la revue le «HAUT-PAYS», nous recherchons tous documents photographiques anciens sur les vallées de la Roya et de la Bevera. Après remise à l'imprimerie, ceux-ci seront restitués en parfait état. Écrire à la revue, merci.

— Particulier recherche dans la vallée de la Roya, en campagne ou dans village, petite maison habitable ou éventuellement à restaurer. Écrire à la revue qui transmettra, annonce 02-03.

SOMMAIRE DE CE NUMÉRO

UN HIVER MÉMORABLE	3
LE DERNIER TOIT DE CHAUME DE LA ROYA	6
NAPOLÉON BONAPARTE ET DEUX ILLUSTRES BRIGASQUES (1ère partie: Bruno LANTÉRI)	8
NATURE ENVIRONNEMENT: JEAN LE BLANC	9
MOULINET: APERÇU HISTORIQUE	12
CAP SUR L'AVENTURE	15
ACTIVITÉS SCOLAIRES: LA FÊTE DES LUMIÈRES	16
ROYA-BEVERA MAGAZINE	18
CUISINE LOCALE: I ÇÛGËLI	20

Les personnes dont les noms suivent ont collaboré gracieusement à la réalisation de ce numéro: Mmes FAYET Nicole, SASSI Joséphine, BRAUN Héléne, D'AMATTE Guilaine, MM. BANAUDO José, BELAUD Michel, BRAUN Michel, CEVASCO Jean-Marie, D'AMATTE Jean-Michel, DUVIVIER Yann, FAYET Maurice, LANTÉRI-MINET Eugène, RAVINET Francis, les Ets FUOCHI de Breil, la classe CE2/CM1 de Sospel, les Services de l'Équipement de Breil-sur-Roya, le parc national du Mercantour la section cycloport de Fontan.

POUR COMPLÉTER DES ARTICLES EN COURS DE PRÉPARATION, «LE HAUT-PAYS» RECHERCHE DOCUMENTS ET TÉMOIGNAGES SUR LES SUJETS SUIVANTS :

— La douane et la frontière autrefois (photos des anciens bâtiments de douane avant 1940, photos et souvenirs sur la douane à «Fontano» (!) de 1940 à 1943...

— Documents photographiques sur la construction des usines électriques de la vallée et sur le barrage des Mesces.

— Témoignages sur les derniers jours d'activité du chemin de fer fin 1944 à Breil, St.Dalmas, Tende et Vievola. Qui saura nous dire quand exactement a circulé le dernier train dans la vallée en 1944 ?...

MERCI D'AVANCE A TOUTES LES PERSONNES INTÉRESSÉES

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 Éditions 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 der...euf de labour des Alpes-Maritimes - Breil, L'aigle royal, Les «ra» breilloises, Visite du fort St.Roch à Sospel (avec son funiculaire et ses voies de 60), Roya-Bévéra magazine (avec nouvelles de la ligne N...uneo).

Au sommaire du no.2: Sospel au temps... amway (avec reproduction de plusieurs cartes postales et photos...), Arbres fruitiers, légumes d'automne: Un patrimoine à sauve... un orgue d'avant-garde: Le Serassi de Tende, Fontan: Les eaux d'...ouze, Les gravures rupestres du Mont-Bégo, Le renard, un ani...connu, Vie culturelle et associative de nos vallées, Roya-Bévéra... (avec les nouvelles de la ligne Nice-Cuneo).

Au sommaire d'... Sospel: Le Pont-Vieux», La Déportation des breillois à Turin, ...ades et randonnées: De St. Dalmas à Tende, Révons un peu, Le vi... ferroviaire de Scarassou, 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.

- Prix de vente d'un numéro en librairie. 15,00 F.
 - Prix d'un numéro par correspondance 20,00 F.
 - Prix de l'abonnement pour 4 numéros. 75,00 F.
- (Pour l'abonnement et la vente de numéros par correspondance une participation aux frais de port est incluse)

LES POINTS DE VENTE DU «HAUT-PAYS»

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. Borriiglione).

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.

EN COUVERTURE: Vue hivernale de Tende, ses clochers, son viaduc.
(Photo José BANAUDO)

1986: UN HIVER MÉMORABLE !

Michel BRAUN

C'est une véritable tornade blanche qui s'est abattue sur nos montagnes durant les derniers jours de Janvier. Alors qu'habituellement l'on enregistre très exceptionnellement des chutes de neige de 1 m., les chiffres relevés cette année permettent de juger du caractère historique de l'enneigement subi cette année. Il nous a donc semblé intéressant de consacrer trois pages de notre journal à la présentation de quelques «photos-souvenirs».

Hauteur de neige tombée en une seule chute
du 29 au 31 Janvier 1986

SOSPEL:.....	70 cm
COL-DE-BROUIS:.....	1m 70
BREIL (Village):.....	70 cm
SAORGE:.....	90 cm
BERGHE:.....	1m 40
ST. DALMAS-DE-TENDE:.....	1m 10
MORIGNOLE:.....	2m 10
TENDE:.....	1m 60
COL-DE-TENDE:.....	2m 90

Renseignements aimablement communiqués par la subdivision de Breil de l'Équipement.

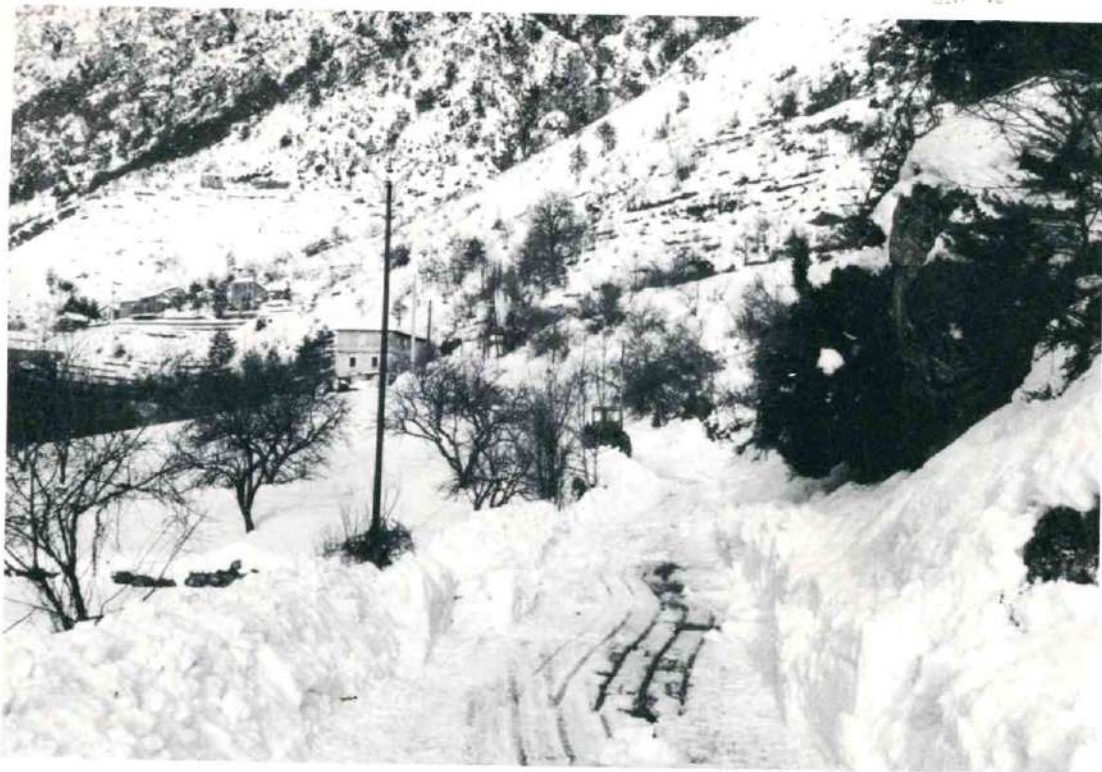


Quelques vues de Tende sous la neige, au début Février 1986:

- Ci-dessus à gauche, le train chasse-neige et son équipe en gare.
- Ci-dessus à droite, une voiture complètement enfouie au village.
- Ci-contre, une «jeep» à étrave en action sur la place...

Photos Yann DUVIVIER





La route de la Ceva après le premier passage de l'engin de déneigement.
Photo D.D.E.



Dans la vallée de la Roya, la circulation sur la RN.204 a pu être assurée en permanence, mais certains hameaux ou habitations isolées ont dû attendre plusieurs jours pour être dégagés, comme ici au-dessus de Breil...
Photo Michel BRAUN

Un des deux hélicoptères mis à la disposition de la Sécurité Civile décolle de la cour de la gare de Breil-sur-Roya. Pendant quatre jours, ces engins ont amené sur les alpages éloignés de Breil, Fontan et Saorge, des pisteurs qui ont aidé les troupeaux bloqués par la neige à regagner un abri.
Photo Yann DUVIVIER





Dans le bassin de la Bévéra, Sospel a pris aussi pendant quelques jours un aspect que n'imaginent certes pas les estivants: ci-dessus, une vue générale du village et le «Pont Vieux» sous la neige...
Photos Jean-Marie CEVASCO

Dans la Haute Roya, l'enneigement peut prendre parfois une allure très spectaculaire, comme le montre cette tranchée taillée au travers d'une avalanche de neige sur la route conduisant de St. Dalmas-de-Tende à Castérino. C'était en 1974...
Photo d'archives aimablement communiquée par la D.D.E.



Le dernier toit de chaume de la Roya

Au lieu-dit La Ceva, sur la commune de Fontan, se trouvent les granges d'Ughetto parmi lesquelles on peut voir la dernière toiture en chaume de seigle, récemment rénovée.

La Ceva se trouve au bout d'une longue piste de terre au départ du village de Berghe Inférieur. On passe de 438 m d'altitude à partir de la nationale jusqu'à 863 m à Berghe par d'impressionnants lacets en plein versant escarpé, creusés dans les schistes rouges: c'est là que la piste commence; elle vous mène, sans ménager les amortisseurs de votre véhicule, par une succession de hameaux, autant d'étapes pour les bergers-agriculteurs d'autrefois: granges de Daute, d'Amattes, de Coulettes, et là, avant d'arriver aux Celles, anciennes caves à fromage communales, entre deux ruisseaux descendant droit du Parc National du Mercantour tout proche, se trouvent les granges d'Ughetto, quartier de La Ceva, réputé pour la qualité de sa terre, bien à l'abri des vents dans son petit vallon orienté plein Sud. On est pourtant à 1337 m d'altitude et gare à la neige qui a surpris plus d'un berger! Des familles entières y ont vécu, des enfants y sont nés, comme Titin qui fabrique encore et vend ses fromages sur place. A proximité se trouve la maison de Clément Gioanni, dit Denzin. Deux belles granges comme on n'en trouve que là: sautez une autre vallée toute proche et c'est déjà différent!

Avant de parler de la maison, il faut parler du propriétaire, Clément. C'est un solide gaillard qui vit dans la vallée de la Roya de deux métiers très durs qu'il est un des derniers à pratiquer: agriculteur et maçon... Mais pas n'importe quelle agriculture, pas celle des tracteurs dans la plaine, non! Celle des Magaiou et de la Sapa en montagne. Tout sur le dos, fumier et pommes de terre, des tonnes charriées de la montagne... L'autre métier, c'est pareil, c'est le maçon des choses qu'on ne sait plus faire: murs de pierres sèches, toits en lauze, chaume, maçonnerie à l'ancienne d'une finition impeccable.

C'est ainsi qu'il a trouvé le temps, après le travail pour les autres, de se refaire ce toit de chaume, le dernier encore en bon état. Le problème était surtout de trouver le chaume, c'est à dire le seigle; il y en avait bien dans la grange en prévision, mais loirs et campagnols l'avaient un peu utilisé pour leur propre compte. Aussi Clément, en cherchant, finit par trouver du seigle chez un berger; il ne restait plus qu'à se mettre à l'ouvrage.

Première chose: mettre en place une grande traverse de bois qui sert à la fois de règle pour démarrer la première rangée de seigle, et pour se maintenir accroupi sur le toit bien raide. Le seigle est déposé en grosses gerbes, appelées «fascine», elles-mêmes composées de 10 petites bottes nommées «na gaïba». Ce premier rang s'appuie sur une bordure de lauze (schiste grossièrement délité) qui servira de gouttière pour les côtés de la grande. Une fois ce premier rang étalé, il est maintenu en place par une perche de bois qui vient le pincer entre une autre perche fixée sur la charpente. Des brins de paille torsadés (remplacés maintenant par du fil de fer) maintiennent les deux perches bien serrées: le premier rang est ainsi en place.

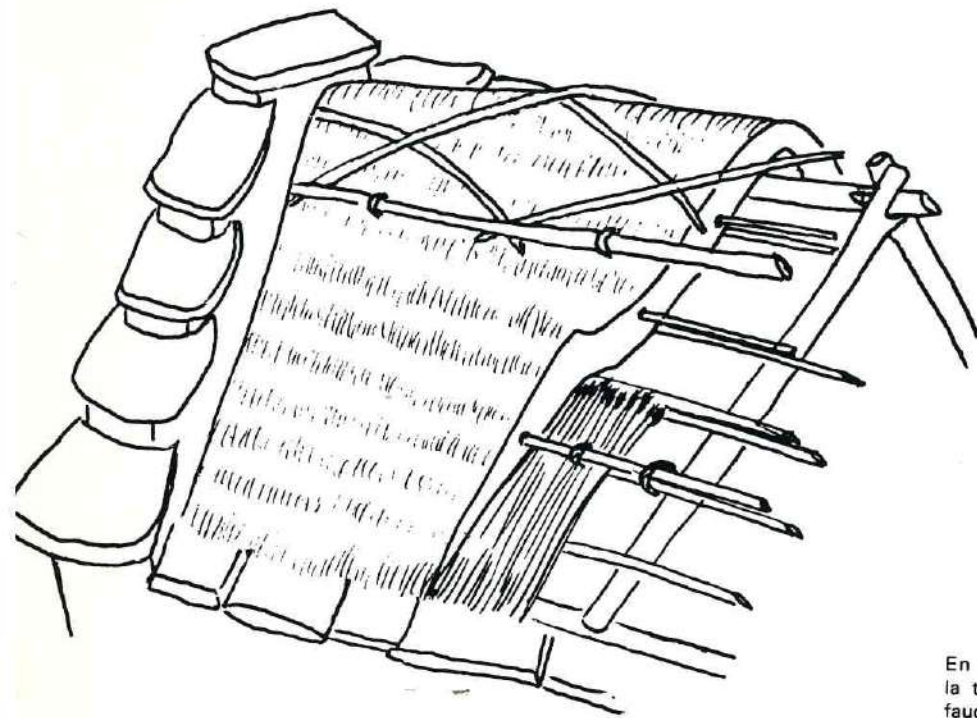
On remonte alors la barre en bois servant à la fois d'échafaudage et de règle géante pour le rang suivant, qui va recouvrir le premier d'un peu plus des 2/3 de sa longueur, cachant en même temps la perche du premier rang. Une douzaine de rangs sont ainsi superposés de bas en haut de chaque côté du toit. Le dessous de la rangée du bas est taillé en biseau, afin de s'appuyer sur les lauzes. Cela se complique un peu pour le faitage: une rangée de seigle est posée à cheval sur le sommet et recouvre les rangées les plus hautes. Des lattes faitières (perches souples de noisetiers) s'entrecroisent, plaquant le seigle, et sont elles-mêmes fixées par deux perches plus grosses reliées, à travers le chaume, à la charpente. Voilà notre toit en place pour 25 ans, si l'on a bien mis au moins 20 cm d'épaisseur.



Contraste entre la lauze et le chaume, deux matériaux de couverture traditionnels de la vallée de la Roya...

Au premier plan, les perches de noisetier et les «fascine» de seigle...





On pourra ensuite rajouter une épaisseur plus fine par-dessus tous les 15 ans.

Pour l'étanchéité des murs pignons contre lesquels s'appuie le chaume et par où la pluie pourrait s'infiltrer, le sommet est surmonté d'une série de lauzes en escalier débordant largement de tous les côtés, protégeant ainsi la façade, les murs intérieurs et le sommet du mur lui-même: le tout est appelé par les spécialistes un «pignon à redents».

La grange est à deux niveaux. Le premier est l'étable, sol en terre, plafond à voûte simple, une seule entrée devant pour les bêtes et pour donner le foin. Le deuxième niveau sert à stocker le foin entassé sur le sol bossu. Il n'y a pas de plancher, c'est la voûte qui sépare ces deux niveaux. On y entre par derrière, la grange étant construite sur un terrain en pente. C'est là que Clément et toute sa famille dormaient ... «Lorsqu'il faisait trop froid, on allait dormir en bas sur une litière avec les bêtes. Cela durait 9 mois de l'année, de mi-Mars à Noël. On descendait à Berghé 3 mois pour le travail des vignes».

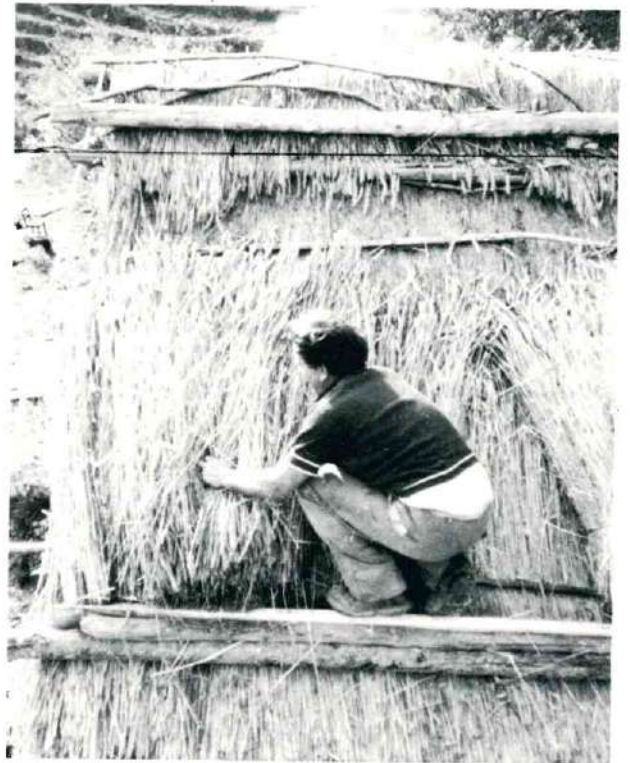
Il est très surprenant de comparer les différentes façons de faire. Dans la vallée de la Bévéra toute proche se trouve le très joli village de Moulinet, et là on peut voir encore quelques granges de chaume, dont une refaite à neuf par un autre amoureux des belles choses; nous aurons l'occasion d'en reparler. Tout est différent: la pente des toits, la charpente plus légère, les pignons découverts (toits en batière) mais fermés par des planches.

Historiquement, les granges de la Ceva ne sont pas très anciennes. La date de 1850 est indiquée sur le linteau de l'habitation attenante appelée «casoun», tandis que d'autres granges sont datées de 1844.

La maçonnerie avait été faite par un maçon italien. C'étaient les meilleurs, et l'arrière-grand-père de Clément Denzin l'avait payé en huile d'olive !...

J. M. CEVASCO

Note: La réfection de la toiture en chaume de la Ceva a bénéficié d'une subvention du Parc National du Mercantour.



En équilibre sur la traverse échafaudage, Clément étale le seigle sur la rangée précédente.

Mise en place des perches qui fixent le seigle à la charpente.



Le tout est terminé. C'est tellement plus beau et plus efficace que la tôle !



NAPOLÉON BONAPARTE ET DEUX ILLUSTRÉS BRIGASQUES :

PREMIÈRE PARTIE: UN ADVERSAIRE REDOUTÉ DE L'EMPEREUR, BRUNO LANTERI

L'ENFANCE ET LA JEUNESSE DE BRUNO LANTERI

Bruno LANTERI est né à Cuneo en 1759 d'une mère brigasque (Marguerite FENOGLIO) et d'un père (Pierre) venu s'établir dans cette ville pour y exercer la profession de médecin. Son grand-père possédait une étude de notaire à LA BRIGUE, leur pays d'origine. On peut s'étonner de nos jours de la présence d'un notaire à LA BRIGUE, mais il faut se rappeler que cette populeuse bourgade était à cette époque la troisième du Comté de NICE en nombre d'habitants, après NICE précisément, et SOSPEL.

Issu d'une famille de dix enfants dont cinq disparurent prématurément, Bruno perdit sa mère âgée d'un peu plus de trente ans alors qu'il n'était qu'un bambin de quatre ans.

A l'âge de dix-sept ans, Bruno décida d'entrer dans un ordre religieux et fixa son choix sur la Chartreuse de PESIO, non loin de CUNEO, à la grande consternation de son père qui rêvait d'en faire un savant mathématicien, étant donné ses aptitudes rares en mathématiques.

Mais Bruno, de santé délicate, n'était pas fait pour la rude vie des Chartreux et le prieur de la Chartreuse lui-même lui fit comprendre qu'il ne pouvait pas le garder... Bruno continua alors ses études et s'orienta vers la carrière ecclésiastique. Après avoir pris la soutane avec l'autorisation épiscopale, il fit des études de théologie à l'université de TURIN (comme cela se passait à l'époque). Agé de dix-neuf ans, logeant librement chez un particulier turinois, sa seule contrainte était l'assiduité aux cours ainsi qu'aux offices religieux dans une église de son choix.

Bruno LANTERI, qui avait mené de front ses études et sa préparation aux Saints Ordres, fut ordonné prêtre en 1782 et subit la même année les épreuves de Doctorat en théologie, épreuves qui furent couronnées de succès.

LE «THÉOLOGIE EN LANTERI» ET L'OCCUPATION FRANÇAISE DU PIÉMONT

Don LANTERI, qui avait suivi d'un regard vigilant la révolution française de 1789 ainsi que la perte par le royaume Sarde du Comté de NICE (attaqué par le Général ANSELME) et de la SAVOIE (conquise par le Marquis de MONTESQUIOU), sentait venir l'heure où le Piémont serait attaqué à son tour.

C'était un prêtre vertueux, humble serviteur de Dieu, qui consacra jusque là sa vie au sacerdoce dans un Piémont très catholique.

Mais voici qu'en 1796, un jeune général peu connu, nommé Général en Chef de l'armée d'Italie, partait de NICE à la tête d'une armée de 35.000 hommes avec l'ordre de repousser les Autrichiens hors de la péninsule en suivant le rivage ligure. C'était le général Napoléon BONAPARTE. Faisant fi de la mission que lui avait confié le Directoire, c'est à dire de ne pas attaquer les Piémontais qui capitulaient d'eux mêmes une fois encerclés, BONAPARTE se jeta sur les troupes Austro-Sardes qu'il battit successivement à MONTENOTTE, MILLESIMO, DEGO et MONDOVI. Il pénétra ainsi au cœur du Piémont, obligeant le Roi de Piémont-Sardaigne VICTOR AMÉDÉE III à signer l'armistice de CHERASCO le 28 Avril 1796. Le Roi devait livrer aux Français de nombreuses places dont celle de CUNEO, devait renoncer au Comté de NICE et à la SAVOIE, et payer une lourde dette de guerre. Le Piémont allait connaître une ère nouvelle: celle de la terreur, en apprenant que la religion était bannie en France et que les prêtres devaient s'exiler... lorsqu'ils ne montaient pas sur l'échafaud !

Don LANTERI allait donc avoir besoin de toutes ses forces pour s'opposer à la menace portée par le raz-de-marée révolutionnaire. Chef d'une association secrète appelée «AMITIÉ CHRÉTIENNE», il multiplia les réunions entre «résistants», en prenant soin de les provoquer tantôt chez l'un, tantôt chez l'autre, pour déjouer la soupçonneuse police de SAVARY (Ministre de la Police à PARIS).

Entre autres activités, Don LANTERI rédigeait des tracts contre NAPOLÉON qui avait fait prisonnier le Pape PIE VII et l'avait confiné à SAVONA. Ces tracts étaient recopiés à la main par des amis pour être répandus ensuite dans tout le Piémont. En général, cela se passait dans une maison de campagne que Don LANTERI possédait près de TURIN.

Fou de rage, NAPOLÉON donna l'ordre à sa police de faire des perquisitions partout afin de démasquer le coupable. Le «théologien LANTERI», comme on l'appelait souvent en parlant de lui, vit la police impériale faire une descente dans sa maison en 1811. Bien que chaque recoin de celle-ci fut soigneusement inspecté, la perquisition s'avéra infructueuse. Aucun grief ne pouvait être retenu contre Don LANTERI, qui demeurait cependant fortement suspecté. Soumis à un interrogatoire, celui-ci n'apporta aucun élément nouveau mais Don LANTERI fut présenté comme un fanatique dangereux. Il fut placé sous surveillance dans sa maison, et y resta jusqu'à la chute de NAPOLÉON et la fin de l'empire en 1814.

La foi profonde de Don LANTERI et peut-être aussi l'absence de cette mère qu'il avait si peu connue, ont fait en sorte qu'il tenait dans son cœur une véritable dévotion à MARIE, souvent appelée «ma mère». Rien de surprenant donc s'il fut le fondateur, en 1816, de la congrégation des Oblats de Marie, qui compte aujourd'hui plus de trente maisons en Europe et en Amérique du Sud... Vénéré comme un «saint» dans tout ce Piémont qu'il réussit à sauver de l'anti-religion bonapartiste, Don LANTERI s'éteignit à TURIN en 1830, à l'âge de soixante-et-onze ans, en prononçant ces dernières paroles: «Aimez-vous les uns les autres». Il repose depuis dans l'église du Sacré-Coeur à PINEROLO, et la cause de sa béatification a été introduite auprès du Vatican en 1919.

Eugène LANTERI-MINET,

d'après renseignements recueillis auprès de feu l'Abbé JEAN, curé de LA BRIGUE, par l'auteur.

Prochaine partie : Un fidèle et valeureux soldat de l'Empereur: J.B. RUSCA.



JEAN LE BLANC, CHASSEUR DE SERPENTS...

par J.M. CEVASCO
Garde-Moniteur au Parc National du Mercantour

Nommé *Circaetus Gallicus* par les scientifiques, mes amis m'appellent Jean le Blanc à cause de mes plumes claires en dessous; moi, je préfère Aigle serpentinaire, ça fait plus impressionnant ! C'est que je suis presque un aigle avec mes 1m70 d'envergure, et j'ai un goût prononcé pour tous les reptiles: vipères, couleuvres, lézards, que je capture moi-même malgré le venin contre lequel je ne suis pas immunisé.

Pour bien se rendre compte de ma technique de chasse, regardons de plus près le carnet de terrain d'un Garde-Moniteur du Mercantour qui m'a surpris-en pleine action.

«Saorge - Août 1983 : Un rapace de grande taille arrive le long de la crête de Peirmount, son vol est direct sans un coup d'aile; dans les jumelles, malgré les turbulences dues à la chaleur de ce versant ensoleillé, je reconnais la grosse tête et le plastron chocolat du circaète, c'est son coin de chasse favori et à cette heure, les serpents doivent se dorer au soleil. Il s'écarte un peu de la crête et, à environ 40 mètres de hauteur, s'immobilise dans l'air chaud qui remonte les pentes. Il ouvre sa queue, règle ses ailes contre le vent, sa tête est tournée vers le sol qu'il scrute de ses grands yeux jaunes, ses pattes sont pendantes; au bout d'un moment, il se déplace en glissant sur le côté et reprend son observation... Brusquement, il reserre les ailes et pique, pattes en avant, dans la garrigue. Je le perds de vue quelques secondes dans la broussaille, mais le voici reprenant son vol à grand coups d'ailes... Une couleuvre de plus d'un mètre dans les serres, il s'éloigne rapidement, sans doute en direction de son nid».

De par son régime exclusif de reptiles, le circaète ne fréquente que les régions ensoleillées du Sud de la France et de l'Europe méridionale. Ne pouvant subsister en hiver, faute de nourriture, il quitte le continent dès fin Septembre pour rejoindre l'Afrique. Il nous revient en Mars quand les premiers serpents refont leur apparition.

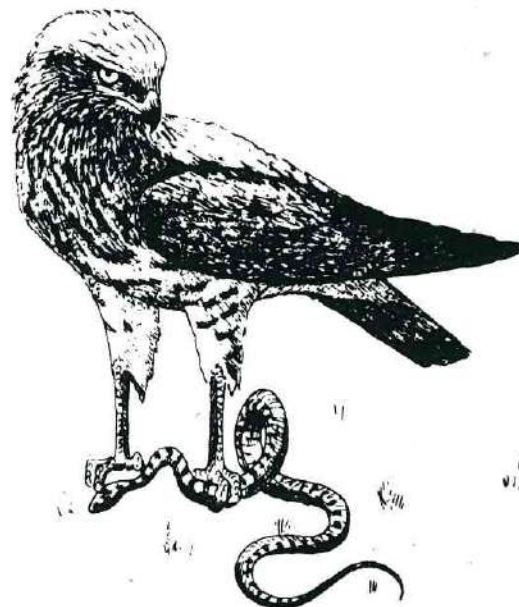
Pour trouver suffisamment de reptiles, un couple de circaètes doit chasser sur un territoire immense, de 6000 à 9000 hectares; ceci fait que c'est un oiseau très rare, d'autant plus qu'il ne pond qu'un seul oeuf qu'il va couvrir et élever pendant quatre mois, ce qui représente un taux de reproduction très faible qu'il compense par une longévité plus grande, à moins d'une mauvaise rencontre encore trop fréquente, comme ce circaète trouvé mort au Moulinet et dont la radiographie fit apparaître le plomb mortel (voir article dans Le Haut-Pays numéro 5)... Acte qu'aucune excuse sinon l'ignorance ne saurait justifier !



VOL SUR PLACE DE FACE.

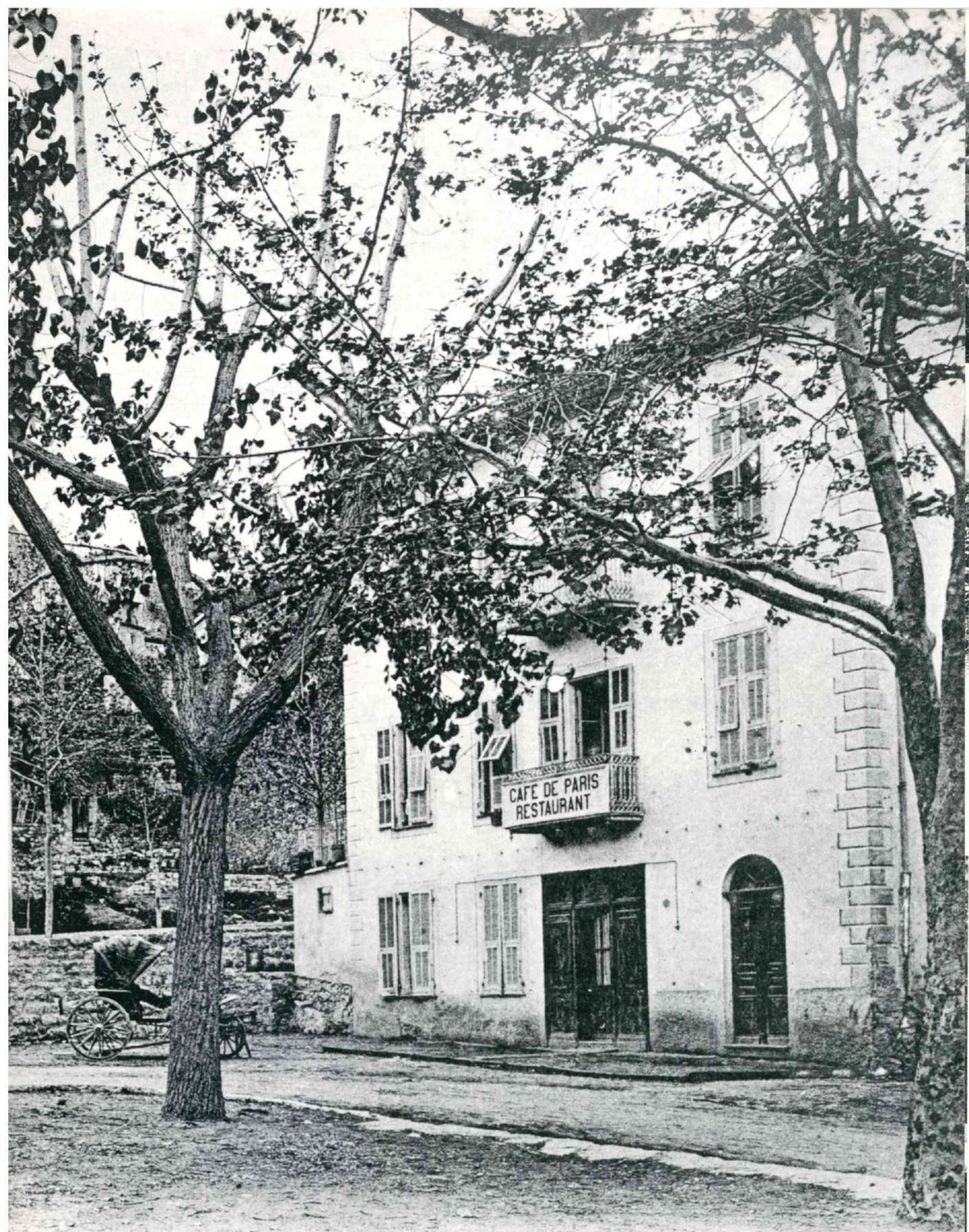


ATTITUDES DE CHASSE TYPIQUES.



Michel BELAUD '89





intérieur du Village.

ND. Phot

MOULINET: aperçu historique

Nicole FAYET

d'après des notes et documents trouvés en Mairie

La légende fait remonter l'origine du pays à la réunion de montagnards, les «Vibères», groupés aux environs du sanctuaire de la Menour. Le lieu est sauvage et abrupt, difficilement accessible, et permet la surveillance de toute la vallée de la Bévéra. On prétend même que les Vibères amenaient l'eau en ces lieux au moyen de toile tendue au-dessus du gouffre depuis la cascade de Fontanis. On trouve encore de nos jours des ruines d'un château, ou d'une forteresse, au-dessus du promontoire de la Menour, et les anciens racontent que, il y a peu de temps encore, des anneaux scellés dans les murs étaient la preuve réelle de cette construction.

C'est avec les débris de ce fort que fut construite à l'époque de la Renaissance la chapelle actuelle de Notre-Dame de la Menour, classée monument historique.

Sans remonter à ces temps de légende, le village de MOULINET semble dater du XII^{ème} siècle sur son emplacement actuel. C'est alors un hameau de SOSPEL, fondé par des cultivateurs qui, pour éviter le trajet de 12 km le long d'un sentier muletier très accidenté suivant les gorges de la Bévéra, restaient à demeure dans le pays. Le terrain est fertile, l'eau abondante. Bientôt ils construisent pour leur propre usage un petit moulin à farine, «Molinetto» en dialecte local, d'où l'appellation du village.

Les premiers habitants se font de plus en plus nombreux, et bien que toujours citoyens de SOSPEL, sont désignés sous le nom de Moulinois. Ils essaient d'obtenir leur indépendance, mais SOSPEL s'oppose à ce projet, et par acte du 29 Mai 1360 les Moulinois reconnaissent la Suzeraineté de SOSPEL qui prend le titre de «Comtesse de Molinetto».

Déjà épris de liberté, les Moulinois luttent contre cette tutelle et finissent par l'emporter. C'est en 1500 que le village est érigé en paroisse sous l'égide de Saint Bernard, et par la suite en commune distincte et indépendante. Dès lors, l'histoire du village se confond avec celle du Comté de NICE dont il fait partie.

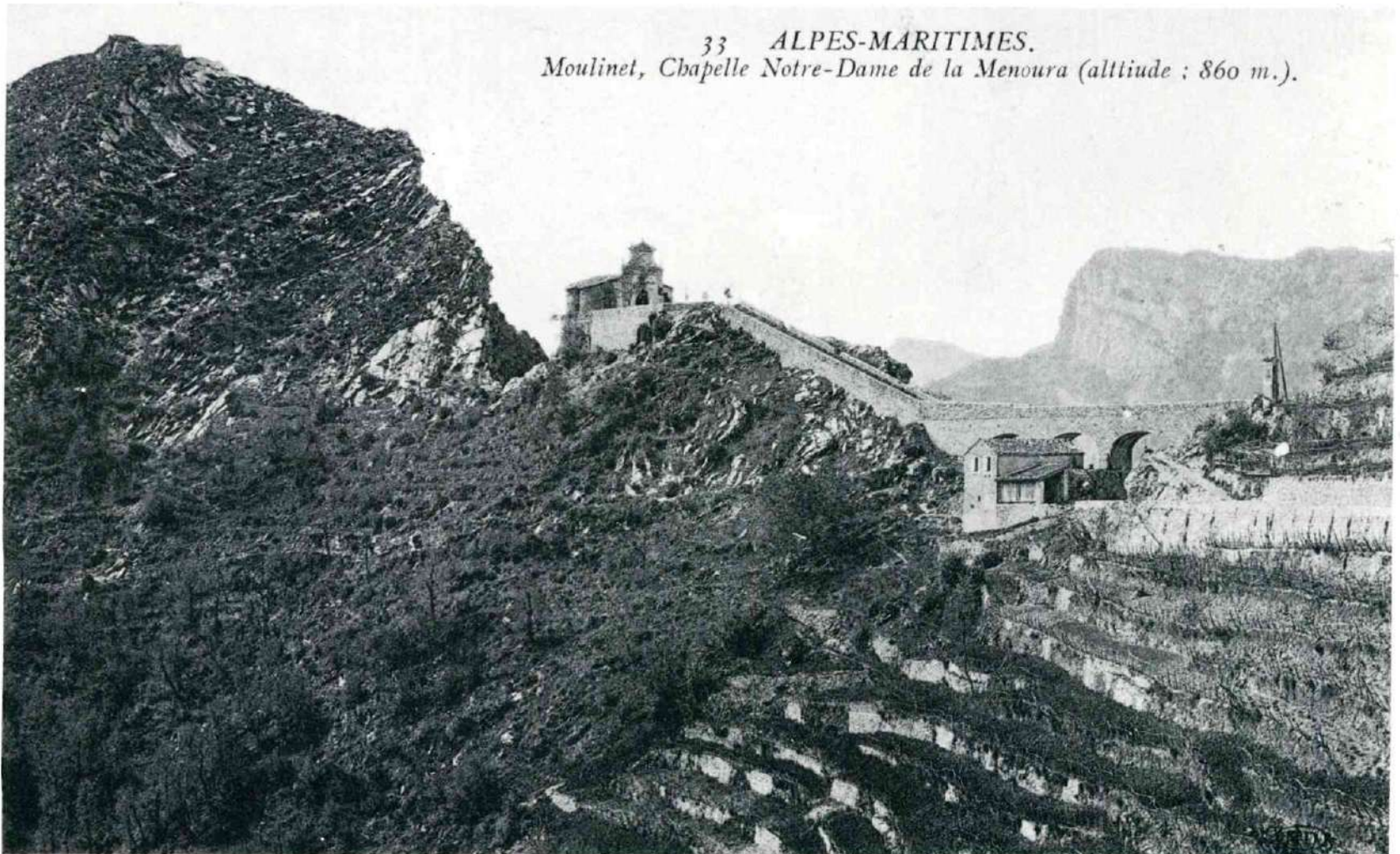
A l'époque de la révolution française (1793-94), de violents combats entre Français et Austro-Sardes se déroulent aux environs de l'Authion. On remarque encore de nos jours près de la Calmette les traces d'un campement militaire et la route de la Déa a été tracée, dit-on, par Napoléon 1^{er}.

Durant la période de l'empire français, le Comté de NICE, et par là MOULINET, connaît de nombreuses guerres. La région est envahie, Allemands, Piémontais se succèdent au gré des batailles.

En 1860, NICE et la Savoie deviennent français. MOULINET, en cette époque d'annexion, compte plus de mille habitants, tous cultivateurs, gros producteurs de blé. Il y a alors trois moulins à farine dans le village. Aux maisons de la rue Vieille, qui sont les plus anciennes du village (cela s'explique par le fait que le sentier de SOSPEL se termine à cet endroit) s'ajoutent d'autres constructions dans le quartier Saint-Roch, vers l'actuelle rue de la République et le haut de

En pages centrales, c'est à Moulinet que revient l'honneur du traditionnel «poster»...

Ci-dessous, la chapelle de Notre-Dame de la Menour, quartier escarpé où la tradition fait remonter les origines de la communauté villageoise de Moulinet.
Collection Nicole FAYET



la rue Carnot. Peu à peu, les habitants, qui travaillent avec acharnement la terre et produisent céréales, fruits et légumes, et même textile, deviennent également bergers; troupeaux de vaches et brebis paissent dans les pâturages. Au début du siècle, MOULINET alimente la côte en lait frais tous les jours. Le beurre et le fromage sont fabriqués dans les fruitières. La récolte de lavande, distillée sur place une fois l'an, est d'un bon rapport. Les truites pêchées dans les torrents sont vendues dans toute la région. La glace vive, conservée dans les glaciers du lit de la Bévéra, est descendue régulièrement à MENTON, MONACO.

Dès le début du siècle, les manoeuvres militaires apportent au village une grande animation. Les estivants sont nombreux à chercher le calme et le grand air à quelques heures à peine de la vie mondaine de la côte. La vocation touristique du village se révèle; cafés, hôtels, restaurants se développent. Bals, concerts vocaux et instrumentaux sont organisés par les officiers, pour la « colonie étrangère » comme on dit à l'époque. Des villas de location se construisent, des promenades à dos d'âne ou de mulet s'organisent. La poste distribue le courrier deux fois par jour; le téléphone et le télégraphe rapprochent estivants et commençants de leurs affaires. Un médecin et un pharmacien demeurent en permanence pendant la belle saison.

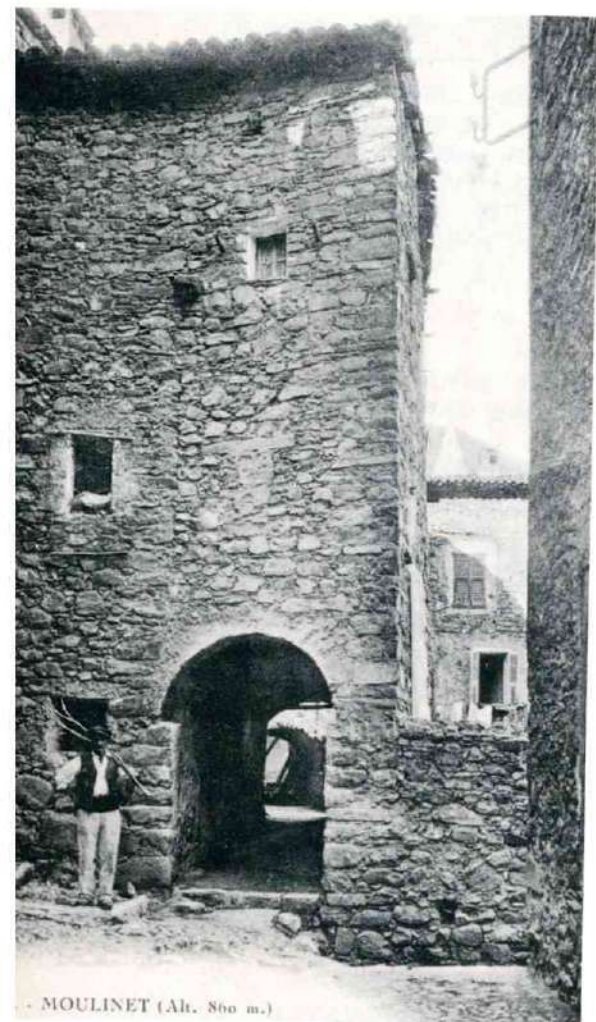
Mais la vie est rude pour les paysans. Certains quittent le village pour trouver sur la côte un travail plus sûr et rémunérateur.

Quelques vues de Moulinet au début du siècle... Ci-contre, à l'heure des moissons ou de la lessive; ci-dessous, un antique passage voûté dans les rues du village; ci-dessous à droite, une vue générale dans l'entre-deux guerres. Tous documents, collection Nicole FAYET

2. MOULINET (Alt. 860 m.)
Vue générale



37 ALPES-MARITIMES. - Moulinet. - Un Coin du Village. - ND



MOULINET (Alt. 860 m.)





Fier de ses traditions, Moulinet sait aussi être un village moderne et accueillant. Ci-dessus, la jeune équipe du comité des fêtes donne l'aubade au Festin de la St. Bernard. Ci-dessous, une vue d'ensemble actuelle du village.
Photos Paul MARIA & Maurice FAYET



MOULINET connaît durant la guerre de 1939-45 des années horribles: occupation, combats, déportation sont encore dans le mémoire de tous les Moulois. Le 29 Septembre 1944, après quatre journées terribles, le village est évacué. Ce n'est qu'en Avril 1945 que la population retrouve son pays: images de désolation et de ruines. La médaille de la Croix de Guerre décernée à MOULINET le 11 Novembre 1948 reste la marque de ces tristes années.

Dans les années 50, MOULINET panse ses blessures; mais cela ne fait plus partie de l'histoire.

Terminons ce propos historique en disant que MOULINET est la patrie du chevalier Truchi, attaché à la cour Royale du Piémont, grand philanthrope du début du XIXème siècle, et de François Truchi, un des principaux chefs de la révolution de Gênes en 1848, membre de l'académie de Turin; il participa à l'insurrection de la Commune à Paris, où il mourut en 1872.

CAP SUR L'AVENTURE

Francis RAVINET

« Libre, je suis libre !... J'aspire goûlument l'air du large... Où allez-vous ? demandent parfois les gens à ceux qui s'embarquent. Où ? Est-ce que celà compte... »

Le but n'importe pas. Le voyage pour moi, ce n'est pas d'arriver: c'est partir. C'est la saveur de la journée qui s'ouvre, c'est l'imprévu de la prochaine escale, c'est le désir jamais comblé de connaître sans cesse autre chose, c'est la curiosité de confronter ses rêves avec le Monde...

Je pars... Et le cou tendu, je voudrais être la proue du navire que soufflète le vent et mouillent les embruns.»

Roland DORGELES (Partir)

Si le printemps caracole déjà dans les jardins de la Côte, la neige est encore aux portes de nos vallées du haut-pays et, comme des embruns du large appelant le marin, les montagnes enneigées invitent à l'aventure...

Connais-tu ces départs d'avant l'aurore qui durent une éternité et qui chantent au cœur, lorsqu'on s'embarque pour une île inconnue avec pour seuls passeports la carte et la boussole ? Alors, prends ton sac à dos et tes skis, et te voilà voyageur prêt à larguer les amarres...

Te voilà parti, bien avant l'aurore, dans le silence gelé de la nuit: là-haut, le froid fige les étoiles qui t'ouvrent le chemin des grandes étendues blanches. La neige dure porte et les skis suivent le mince sillage qui s'enroule au-dessus du village. Au premier plateau, ton allure est vive déjà et vers le bas, quelques lumières pétillent derrière les vitres. Les fumées enrubannent les toits.

Au moment où les rayons du soleil émergent à ras des crêtes, tu es loin maintenant du port, seul à la barre, sur le blanc océan des combes et des pentes. Le dôme que tu convoites est loin encore, mais ici le Temps n'est pas dans le rouage des montres: il est dans le défilement lent et rythmé de la marche qui palpète au plus profond de toi, et chaque minute est une richesse.

Peu à peu, les cimes s'approchent... Là, dans le val, à la limite du dernier mélézin, s'accroche la cabane du berger. Au fond, l'orbe du col s'ouvre, les sommets s'aiguisent, polis par le vent matinal. De longues traces en lacets, de larges traversées, et enfin, au sortir d'un dévers, ce dôme bosselé, baigné de lumières, vers lequel tu navigues depuis l'aube. Ça y est ! Tu accostes ton île. Il te faut alors, un instant, boire ce plein du ciel qui abreuve et enivre, cet air du large qui jette sur toi son écume de voyages et de rêves. Ton regard se pose sur les autres sommets, îles lointaines, et l'esprit vagabonde... Un instant seulement. Il faut lever l'ancre et appareiller pour la descente.

Descente ! Raccourci de moments intenses, jeu aérien d'un vol glissé sur une poudreuse complice, paillettes d'étincelles fusant en gerbes aux spatules, sinueux parafes sur l'étendue blanche.

En quelques minutes, le col est loin derrière, le sommet effacé. Dans la combe, plus bas, tu rejoins la cabane du berger, seule et froide, sous ses sonnaillies: la halte y sera bonne pour reprendre du souffle. Regards rapides vers les sinueux parafes, et puis de nouveau la glisse vers ce bas qui aimante. Bientôt, le plateau, les lacets déroulés au-dessus des maisons, le village avec ses toits d'hermine, ses hommes, sa route, ses voitures...

Voilà, tu regagnes ton port d'attache, assouvi. Tu laisses là-haut, perdu dans la combe, ce coffret de rêves et d'aventures que tu ne voudras jamais refermer, ce col, ce dôme, cette cabane au goût sauvage des Espaces Libres.

Plus tard, bien plus tard, dans les brouillards intenses de ta vie, pour lutter contre la rouille du temps, tu te surpren-



Randonnée à skis dans le vallon de Caramagne, au-dessus de Tende.
Photo Francis RAVINET

dras alors en train de rêver et tu t'embarqueras pour d'autres îles inconnues, vers l'Aventure.

Dans l'esprit, le ski de randonnée n'a pas grand-chose à voir avec le ski de piste, mis à part le matériel un peu plus court et équipé de fixations permettant la marche. Pour éviter de glisser vers l'arrière lors de la montée (souvent très raide), le dessous du ski est recouvert d'une peluche de poils synthétiques qui ne glisse que dans le sens de la marche; des couteaux à glace peuvent aussi être montés pour un meilleur accrochage en neige dure.

QUELQUES CONSEILS DE SÉCURITÉ :

- Soyez en bonne condition physique. Emportez boissons et aliments appropriés.
- Préparez méthodiquement votre itinéraire. Apprenez à vous orienter.
- Consultez la météo. Le temps change vite en montagne.
- Ne partez pas par mauvais temps.
- Partez de préférence tôt le matin.
- Prévenez de votre itinéraire et de l'heure approximative de votre retour.
- Partez avec des randonneurs confirmés. Jamais seul !
- Méfiez-vous des dangers de la montagne : précipices, pentes glissantes, chutes de pierres, et surtout avalanches... Soyez prudents !
- Faites des efforts modérés et progressifs.
- Renoncez devant un obstacle trop difficile.
- Donnez l'alerte en cas d'accident; servez-vous des signaux de détresse. Ne laissez jamais seul un blessé.

Tout est bon ? Alors, bonne randonnée !

LA FÊTE DES LUMIÈRES

Conte réalisé par toute la classe CE2/CM1 de Sospel
(recherches individuelles puis travail collectif)

Cet évènement se passe dans un petit village de Provence, tous les ans pour le soir de Noël

On sait que ce soir-là, dans le monde entier, la baguette du Merveilleux apporte la joie, la vie et même la lumière

C'est ainsi que tous les soirs de Noël, au fond d'un vieux grenier, brillent des lampes anciennes grâce à un père Noël qui avait la nostalgie de ses vieilles compagnes de tournées

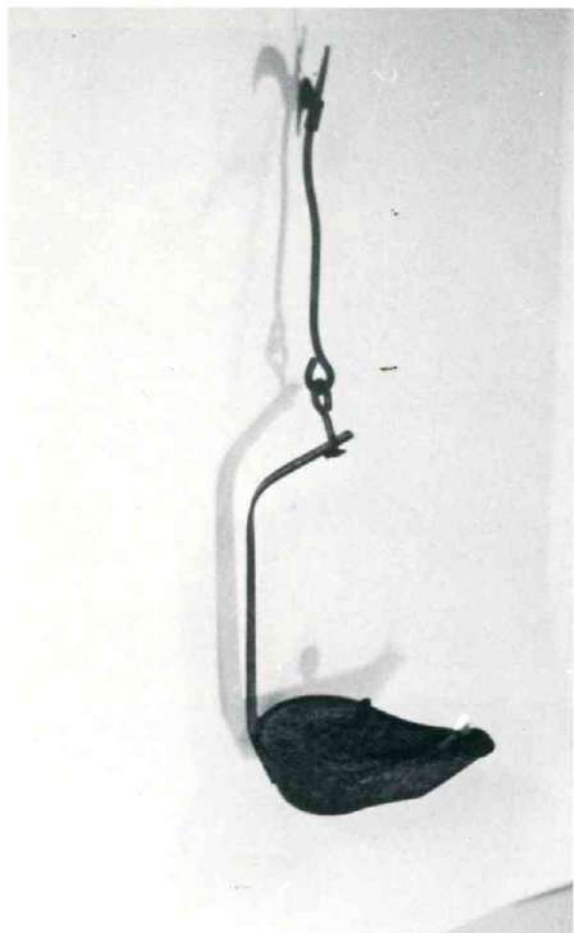
Un soir de Noël, comme par hasard il n'avait pas pris la bonne cheminée, il tomba dans ce grenier froid, obscur et poussiéreux. C'était la maison d'un brocanteur depuis longtemps décédé. Il trébucha sur un objet: pour y voir clair, il craqua une allumette et ... surprise !

Il vit une lampe à pétrole qui se mit à rouler sur le plancher, à tourbillonner, à fureter ici et là en cognant tout sur son passage Quel vacarme ! Et c'est alors que l'oreille fine du Père Noël décela des petits gémissements qui provenaient de différentes lampes abandonnées, là, sur le plancher. «Allumez-nous ! Allumez-nous ! Du feu ! on veut revivre ... !» Le Père Noël n'ayant pas uniquement le coeur sensible pour les enfants, les prit aussitôt en pitié et d'un coup de baguette magique les alluma.

Ce soir là, quelle joie dans ce grenier et comme il fit clair ! C'est à ce moment que les lampes se mirent à parler entre elles ... «C'est le plus beau jour de ma vie ! s'écria la lampe à pétrole toute lumineuse dans sa robe de verre. - Regardez comme ma mèche est longue ! s'exclama le caleil. Je suis plus que centenaire et je brille encore !
- Et moi, dit la lanterne à huile je suis prête à recommencer les veillées !
- Moi, dit la lampe tempête, je peux retourner sur les chantiers !
- J'aimerais bien m'accrocher au traineau du Père Noël demanda le fanal de charrette, avec ma bougie et mon hublot de verre, je peux affronter tous les temps».

Le Père Noël écoutait, ému et attentif. Comment pourrait-on leur faire comprendre que la fée électricité leur a pris la place ? Le Père Noël qui savait parler aux objets leur dit de sa voix douce: «Ecoutez-moi De nos jours, il n'y a plus de lampes comme vous L'éclairage a fait des progrès et au fil du temps on vous a remplacé ... On ne peut plus revenir en arrière mais ne vous découragez pas: par temps de neige, la dame électricité est fragile et peut-être les hommes feront appel à vous En attendant, ce soir, je vous offre mon cadeau: je vous promets que je reviendrai tous les ans vous allumer pour fêter Noël dans la lumière

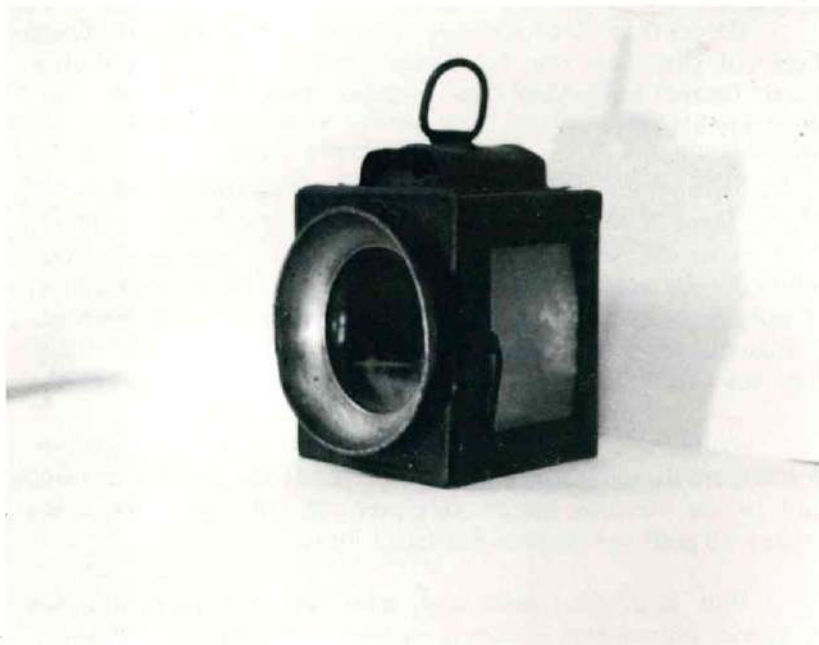
Cela se passait dans un petit village de Provence, il y a bien longtemps et le Père Noël, chaque année, revient et tient sa promesse. Mais comme il n'a plus de temps pour se consacrer aux enfants, ce sont les parents qui font la tournée des cadeaux.



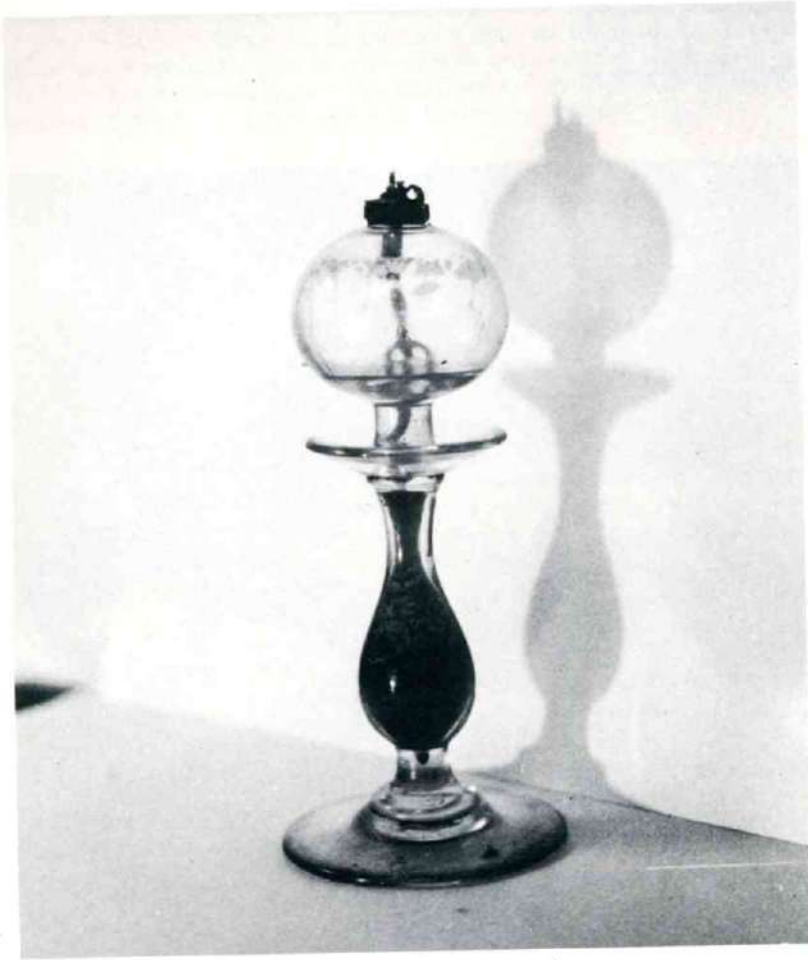
LE CALEN A HUILE
(Se dit aussi CALENC
ou bien AR LUMON
A EUÏI)..



LAMPE A PETROLE



LANTERNE A BOUGIE



LAMPE A HUILE DE CHEVET



LANTERNE A BOUGIE

FANAL A BOUGIE



LANTERNE A HUILE DE BERGER



LAMPE TEMPÊTE



ROYA-BEVERA MAGAZINE

ACTIVITÉS DU CYCLOSPORT DE FONTAN:

DIMANCHE 1er JUIN: LE MATIN 5ème COURSE CYCLOSPORTIVE NICE-FONTAN par les cols et 5ème COURSE CYCLOSPORTIVE BREIL-FONTAN.

DIMANCHE 22 JUIN: 2ème CRITERIUM DE MARCHE sur la commune de Fontan. (ouvert à tous).

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES S'ADRESSER A:

- Mme Annick AST - FONTAN - Tél. 93.04.52.20

- M. Jean FASCE - FONTAN - Tél. 93.04.53.21

ACTION POUR UN INVENTAIRE DES SAVOIR - FAIRE CULINAIRES ET DES TECHNIQUES DE FABRICATION TRADITIONNELLES DES ZONES DE MONTAGNE DES ALPES DU SUD

En effet, le Haut-Pays possède encore, le plus souvent, un savoir-faire considérable dans les techniques traditionnelles de fabrications alimentaires ou culinaires, mais qui risque pourtant de disparaître rapidement au profit des systèmes de transformation industriels ou de masse.

Ces techniques particulières et les produits régionaux nécessaires pour les mettre en valeur atteignent généralement un niveau qualitatif qui permettrait de les intégrer aux filières économiques actuelles tout en valorisant les traditions locales; il est donc important d'assurer leur pérennité puis leur diffusion et c'est ce que se proposent de faire les adhérents du Centre d'Etude des Techniques Traditionnelles Alimentaires.

Un premier repérage doit permettre de cerner les produits et les techniques de fabrication qui pourront faire l'objet en 1987 d'une étude plus approfondie en fonction de leur intérêt ethnologique et de leur potentiel pour une valorisation économique.

Pour tout renseignement:

Messieurs CLAUDIN et CONY
Parc National du Mercantour
23 rue d'Italie
06000-NICE tél.: 93-87-86-10

PROGRAMME DES ACTIVITÉS DU FOYER RURAL DE SAORGE:

10 Mai: Soirée sur l' Astrologie, à 20h 30, avec J.M. Levy-Leblond, physicien à l'université de Nice et Henri Broch, Enseignant à l'université de Nice.

31 Mai - 1er Juin: Week-end associatif, en collaboration avec la fédération départementale des Foyers ruraux.

7 Juin: Soirée sur le thème «Les différentes formes d'associations en milieu rural»

21 Juin: Fête de la musique, place du Soutaï.

AVIS AUX GROUPEMENTS ET ASSOCIATIONS

Comme l'an dernier, nous allons publier dans notre numéro de Juin, une liste des festivités et activités diverses qui se dérouleront cet été en Roya-Bévéra. Pour y figurer les communiqués devront nous parvenir au plus tard le 15 Mai, à l'adresse suivante: Revue LE HAUT-PAYS Boite Postale 26 06540-BREIL-SUR-ROYA. (Écrire uniquement ne pas téléphoner).

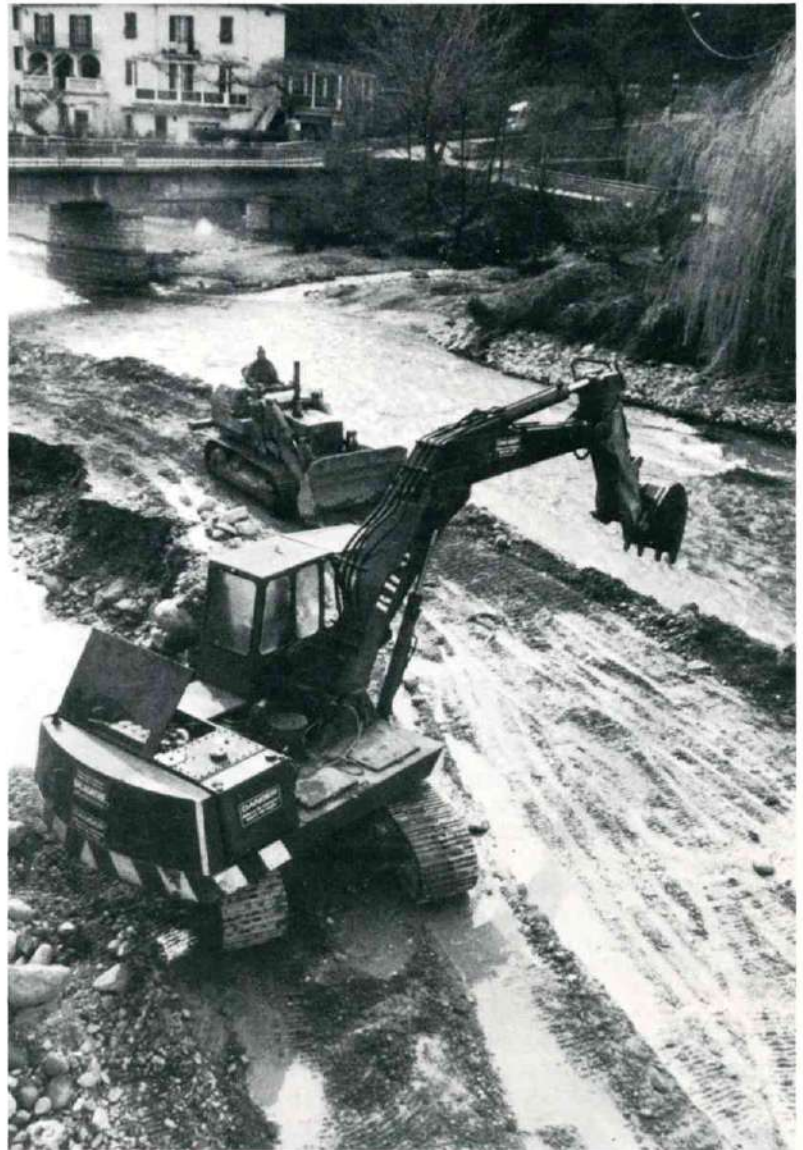
A BREIL... FLEURISSEZ VOS BALCONS !

En vue de rendre les rues de Breil-sur-Roya plus agréables à tous, le Syndicat des Commerçants a décidé d'organiser un concours du plus beau balcon fleuri. Des lots divers seront décernés aux gagnants après décision du jury le 6 Juillet prochain.

DES COURS DE KARATÉ DANS LA ROYA

Ils seront organisés par M. Fabrice GACINA pour les enfants à compter de 10 ans et les adultes, dans les conditions suivantes:

- A la MJC de Tende tous les vendredis de 17h30 à 18h45.
- Aux «Lucioles» à St.Dalmas-de-Tende tous les mercredis de 17h30 à 18h45.
- A la salle de gymnastique de la Maison des Jeunes de Breil tous les jeudis de 17h30 à 18h45, et tous les samedis de 17h30 à 18h45.



GRANDS TRAVAUX A BREIL-SUR-ROYA:

C'est un chantier assez spectaculaire qui a débuté ces dernières semaines à Breil. Il s'agit en effet d'élargir la Route Nationale 204, qui traverse notre village, au niveau du virage de l'église. Sur le cliché ci-dessus l'on voit à l'oeuvre deux puissants engins de l'entreprise Balagayrie.
(Photo Michel BRAUN)

CHRONIQUE DE LA LIGNE NICE - CONI:

Forfaits touristiques d'été: Cette année encore, la S.N.C.F. propose aux vacanciers des visites du haut-pays au départ de la ligne ferroviaire Nice - Coni. A bord des trains réguliers (4 à 5 trains au départ de la gare de Nice-Ville), l'on pourra ainsi voyager à des tarifs forfaitaires (billets en vente dans les principales gares de la Côte d'Azur), sans se soucier du calcul des horaires et de l'organisation de la restauration.

- Forfait SOSPEL: Il permet de se rendre de Nice à Sospel en autorail S.N.C.F., puis en autocar au fort St.Roch, élément préservé de la «ligne Maginot des Alpes». Après la visite, retour au village et programme libre. Valable tous les jours, sauf lundi, du 1er Juillet au 14 Septembre 1986.

- Forfait VALLÉE DES MERVEILLES: Le parcours en autorail de Nice à St.Dalmas-de-Tende est complété par un transfert en autocar jusqu'à Casterino, où un guide fait visiter le site archéologique de la Vallée des Merveilles. La restauration est assurée sous la forme de paniers-repas. Valable tous les jours, sauf mardi, du 2 Juillet au 14 Septembre 1986.

Pour tous renseignements, s'adresser aux gares S.N.C.F. des Alpes-Maritimes. Et puisqu'il est question de tourisme ferroviaire dans nos vallées, il faut signaler la récente visite de deux trains spéciaux internationaux sur la ligne du Col de Tende: le 8 Décembre 1985, une rame

italienne ex-Trans-Europ-Express a assuré un circuit Savone — Vintimille — Breil — Coni — Milan, tandis que le 16 Mars un train de huit voitures climatisées a transporté plus de 300 touristes suisses de San-Remo à Berne, via Breil. A cette occasion, une des nouvelles locomotives diesel italiennes D445 du dépôt de Turin a circulé pour la première fois sur la ligne.

Nouvelles correspondances à Nice cet été: La S.N.C.F. signale qu'à partir du 1er Juin 1986, l'atorail du soir Coni — Tende — Breil — Nice arrivant à 19h21, aura à nouveau une correspondance immédiate à 19h26 en direction d'Antibes et Cannes, avec arrêt dans toutes les gares intermédiaires. D'autre part, l'atorail direct Turin — Nice arrivant à 12h04 donnera correspondance à l'omnibus de 12h18 pour Cannes.

Construction d'un nouveau triage à Vintimille: Depuis quelques mois, l'on remarque un important chantier dans le lit de la Roya, au nord de l'autoroute à Vintimille: il s'agit de la construction d'une nouvelle gare de triage destinée à recevoir directement les trains de marchandises internationaux, sans encombrer la gare voyageurs de Vintimille passablement engorgée. Il était prévu de raccorder au Nord ce triage à la ligne vers Breil et Coni, ce qui aurait permis à celle-ci, après électrification, d'acheminer de façon économique les trains de marchandises lourds entre le Sud de la France et le Piémont; or, cette solution semble provisoirement écartée pour des raisons budgétaires.

Convention entre la S.N.C.F. et la Région: Le Conseil-Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur a signé en début d'année avec la S.N.C.F. un programme de «conventionnement», qui établit la participation financière de la Région à la modernisation des dessertes ferroviaires régionales. Dans un premier temps, la plupart des lignes de la région vont bénéficier de ces améliorations (modernisation de la signalisation, achat de matériel neuf, création de trains supplémentaires, etc)... sauf pour la ligne Nice — Breil qui est délibérément oubliée dans ce premier «wagon» d'améliorations! Espérons qu'il n'en sera pas de même à l'avenir, et que nos élus régionaux ne «rateront pas la correspondance» cette fois!



AMIS DE NOS VALLÉES: PRENEZ GARDE AU FEU !

Le terrible incendie qui a dévasté courant mars, les hauteurs de Breil, avec ses conséquences dramatiques, est venu rappeler à tous les dangers du feu. Sur le cliché ci-dessus l'on pourra constater ce qu'est devenu l'environnement d'un sentier pédestre, autrefois très fréquenté.
(Photo Michel MASSÉGLIA)

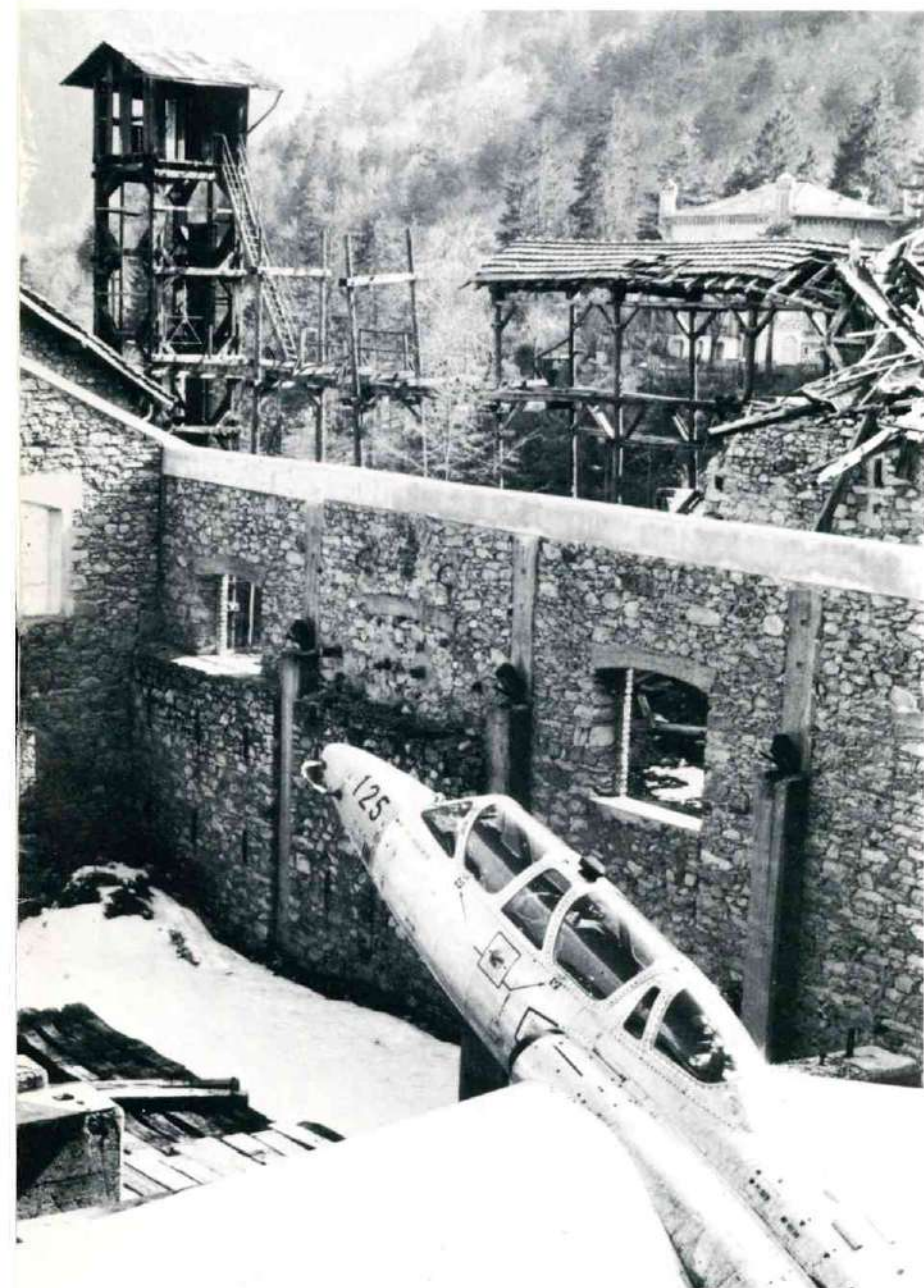
DEUX CURIOSITES MECONNUES A ST.DALMAS-DE-TENDE

St.Dalmas-de-Tende est connue des archéologues comme la «porte» du site mondialement renommé de la Vallée des Merveilles. Cette localité possède pourtant d'autres attraits qui ne laisseront pas insensibles les amateurs d'archéologie... industrielle. On rencontre en effet, non loin de la gare et en surplomb du torrent de la Béonia, les vestiges de l'usine de traitement de galène et de blende (minerais de plomb et de zinc) installée pendant la Première Guerre Mondiale par la «Società Elettro-Mineraria Negri». Après lavage et traitement préalable sur le carreau de la Minière de Vallauria, le minerai était transporté jusqu'à St.Dalmas par téléphérique pour subir sa dernière transformation vers la forme marchande (lingots ou plaques). Cette usine, employant une centaine d'ouvriers, a reçu en 1921 une unité de production électrolytique du zinc qui était alors la première en Europe, ce qui n'a malheureusement pas empêché sa fermeture en 1927, en même temps que les mines jugées d'une exploitation trop onéreuse.

Il subsiste aujourd'hui de ces importantes installations un impressionnant cône de scories descendant jusqu'au torrent, un ensemble de bâtiments de pierres en ruines, et de superbes structures de bois avec tour et rampe d'accès, que l'on laisse malheureusement se dégrader. Dans la partie haute de l'usine par contre, la grande structure en béton subsistante a été incorporée comme ossature d'un ensemble H.L.M. construit il y a quelques années, solution architecturale qui ne manque pas d'originalité!

Mais en fait d'originalité, cet endroit n'en manque pas, puisque l'on a installé comme «monument» au pied de l'H.L.M. un authentique avion d'entraînement «Fouga-Magister» du type autrefois employé par la Patrouille de France pour ses démonstrations de voltige aérienne. Cet appareil, offert par l'Armée de l'Air, a été transporté de sa base jusque dans la Haute Roya par camion, ses ailes démontées, et a été réassemblé sur place. Bien qu'imparfaitement mis en valeur par la proximité des bâtiments non restaurés de l'ancienne usine, il est toujours en parfait état et mérite bien un détour!

Ci-contre, le «Fouga-Magister» de St.Dalmas-de-Tende pointe (avec mélancolie?) son nez vers les cieux de la Haute Roya.
Photo Yann DUVIVIER



CUISINE LOCALE:

I ÇUĞÉLI (I SUGÉLI)

par Joséphine SASSI

Pâte : Ingrédients farine 600 g, eau 30 à 40 cl, huile 1 cuiller à soupe.

Pâte à la main :

Prélever un demi-verre de farine et un doigt d'eau dans un verre. Placer la farine à pétrir dans un saladier, le saladier sur la planche à pétrir. Creuser une fontaine dans la farine. Y verser eau et huile. En tournant avec une cuillère en bois, incorporer, par fines quantités, la farine aux liquides de manière à former une pâte tendre. Quand la pâte forme boule, enfariner un disque sur la planche, y déposer la boule. Râcler avec la cuillère la farine, les traces de pâte dans le saladier, les rassembler et mouiller, en versant l'eau prélevée goutte à goutte et en remuant pour en faire un peu de pâte qu'on ajoute à la boule. Avec la farine prélevée, enfariner à de nombreuses reprises planche et mains, pétrir sur planche avec la paume de la main 10 à 15 minutes. Si la pâte est trop tendre, on la raffermir en utilisant des couches plus substantielles de farine. Sinon, enfariner légèrement afin de ne pas durcir la pâte. A chaque reprise de farine, absorber toute la farine en pétrissant et pétrir même un peu sans farine avant d'en remettre.

Pâte au robot :

(avec crochet pour pâte brisée) Placer eau et huile dans le bas. Mélanger à vitesse minimale. Verser la farine, deux verres à la fois, en l'étalant sur la surface et l'incorporer à vitesse minimale. Râcler les bords à la spatule afin que tout soit bien mélangé. Faire tourner 5 minutes à vitesse 1, quelques minutes à vitesse 2, encore 5 minutes à vitesse 1. Retirer la boule, la pétrir 3 ou 4 fois sur planche enfarinée.

Confection : (encore 200 g de farine)

Laisser reposer la pâte au moins une heure dans un saladier couvert. La repétrir quelques minutes avec planche et mains légèrement enfarinées, laisser le pâton s'abaisser à 3/4 cm de hauteur. Couper à la râclette une tranche de pâte de 2 cm de large (laisser le reste à couvert). La rouler de manière à obtenir un cylindre de 1,5 cm de diamètre, le débiter avec la râclette en morceaux de 1,5 cm de long (pour des doigts de grosseur moyenne; si la cuisinière a de petits doigts, elle utilise diamètre et longueurs plus courts; si elle a de gros doigts, elle agrandit en proportion).

Placer une bonne poignée de farine sur la planche. Prendre chaque dé de pâte entre le pouce d'un côté, l'index et le majeur de l'autre, le passer dans la farine vers l'avant sur 20 cm de parcours, puis vers soi, enfoncer la partie du pouce qui relie la paroi externe et la face interne dans ce morceau de pâte, le pousser vers l'avant en frottant la planche très enfarinée de manière à plisser la pâte en l'amincissant, puis avec trois doigts de chaque main, étirer légèrement dans le sens des plis (4 à 10 plis). Tasser de temps en temps la farine, en ajouter, pour promener chaque dé dans une épaisseur de 1 cm de farine et façonner chaque «çuğè» par-dessus une couche de 2 mm.

Cuisson :

Prendre les pâtes avec la râclette. Les plonger très rapidement dans l'eau bouillante salée en remuant avec une longue cuillère en bois ou un «mnaou» (pâtes congelées : les jeter dans l'eau bouillante aussitôt sorties du congélateur). Remuer très souvent pour empêcher les pâtes de coller au fond et entre elles, et le liquide de trop bouillonner et verser (ne pas trop baisser le feu : les pâtes ramolliraient). 5 à 10 minutes de bonne ébullition les «çuğéli» doivent être cuits, mais fermes. Les égoutter avec une grande écumoire ou en plusieurs fois dans une passoire. Disposer sur une seule rangée à la fois dans un plat large,

souffler de fromage râpé et arroser de sauce (si l'on pense qu'il en restera pour un autre repas, avant le fromage, remuer avec un peu d'huile pour que les «çuğéli» ne collent pas et, à la fin du repas, les dégager les uns des autres).

Conservation :

La pâte peut être conservée en boule 1 ou 2 jours dans un frigidaire, plusieurs mois dans un congélateur.

Les «çuğéli» disposés par couches simples sur plateaux (le supérieur couvert d'alu), congelés au bac 24 h, placés ensuite dans des sachets, se conservent plusieurs mois.

Remarque : Les «çuğéli» sont plus faciles à faire et meilleurs avec de la farine artisanale. Ils sont plus difficiles à façonner avec de la farine type 45 qu'avec de la farine type 55.

Dans la haute vallée de la Roya, on les appelle «i sugéli». Dans la haute vallée de la Tinée, ce sont «lous cruzé».

En certains endroits, on les assaisonne avec du brous fort, avec une sauce de noix.

