

Anciens habitants d'Auri-beau, Bayard, Dem el Begrat, Foy, Gastu, Jemmapes, Lannoy, La Robertsau, Oued Ghedir, Oued Hammimine, Roknia et autres lieux-dits, le bureau de votre Amicale et la rédaction de " Jemmapes et son canton " vous souhaitent, au seuil de 1997, une bonne année, une excellente santé, la paix, la félicité, de joyeuses occasions de retrouvailles tant pour vous que pour tous ceux qui vous sont chers, et beaucoup de fidélité au souvenir de notre La-Bas.

ÉCHO

JE NE SAIS PLUS OÙ J'EN SUIS AVEC LE PAIEMENT DE MON ÉCOT... c'est l'écho classique que nous retrouvons souvent sous la plume de ceux à qui il arrive de nous écrire.

Eh bien, en ce début d'année 1997, cette question n'a pas besoin de se poser puisque tout un chacun se trouve débiteur de l'écot 97.

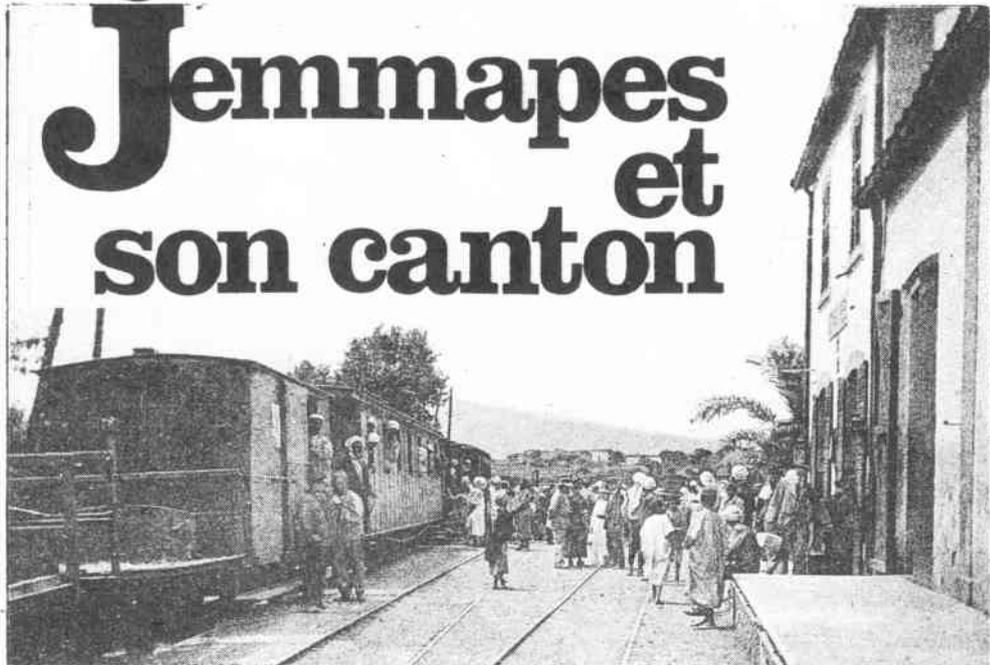
Voilà donc une bonne occasion de se mettre en règle et de ne plus avoir - pendant 365 jours - à se tracasser avec cette question.

Pour la bonne santé financière de notre Amicale et pour la continuité de " Jemmapes et son canton ", il nous paraît superflu de préciser que nous souhaitons recevoir plus d'écots de soutien à 100 F que d'écots ordinaires à 50 F, car photographie, imprimerie, téléphone et timbres augmentent d'années en années, outre la T.V.A. passée à 20,6 %.

ECOT 97

Notre trésorière Marguerite Tournier (34 C, avenue Daniel-Féry, 93700 Drancy) vous remercie d'avance de votre chèque... et des petits mots amicaux qui les accompagnent souvent : mais vous pouvez aussi effectuer un virement postal libellé " Amicale des Jemmapois " Paris 49 76 82 P.

Jemmapes et son canton



C'était la gare de Jemmapes au début du siècle, à l'époque de la voie ferrée étroite et du bon vieux " Bône Mokta " ce cher Saint-Charles B.M.S.C. que les plaisantins avaient baptisé " Bien marcher sans courir " à cause de son allure plus que modeste. En haut, le côté trafic, avec une belle affluente de voyageurs, dont certains installés aux fenêtres des wagons faute de place assise ailleurs, au risque de récolter en route quelques escarbilles. En bas, la sortie, place de la Gare, avec, sur la gauche, une des verrières de l'hôtel qui (bien que Jemmapes ne soit qu'une halte sur le chemin de Bône) n'hésitait pas à se parer du qualificatif définitif de Terminus...

MARCEL GAMBA

Notre compatriote, collaborateur et ami Marcel Gamba nous a quittés le 20 août 1996. Ancien Normalien, instituteur devenu colon par amour de la terre, il a été l'un des chantres de l'Algérie que nous avons connue, en écrivant dans de nombreuses publications - dont la nôtre - où s'exerça son remarquable talent. En hommage à sa mémoire, voici, parmi ses nombreux souvenirs de jeunesse :



LA VIGNE DES CHIENS

Nous possédions une petite ferme campée sur le bord d'un replat de la montagne d'El-Ghédir. La porte d'entrée était flanquée à gauche d'un splendide bougainvillée et, à

droite, d'un énorme pied de vigne.

Tous deux grimpaient jusqu'au toit sans soutien ni aide apparente : point de treille ni de tonnelle. Les plantes s'agrippaient aux aspérités des pierres grossières de la façade, escaladaient l'étage, se hissaient jusqu'au toit et faisaient même une large incursion sur les tuiles, fleurissant de couleurs éclatantes le vieux toit moussu.

Pour manger des raisins, c'était tout simple : il suffisait de grimper au fenil et de se tenir devant la baie. Les grappes vous pendaient à hauteur de visage, et il n'y avait qu'à ouvrir la bouche, brouter ou picorer suivant sa glotonnerie ou son humeur.

Il fallait — bien sûr — écarter les merles effrontés qui partaient lourdement gavés, comme à regret, en pous-

● Suite pages centrales



LA FERME PO A FOY (SIDI N

Nostalgie lancinante ! Tristesse causée par l'exil loin du sol natal, de ce lieu où l'on a vécu tant de beaux jours de jeunesse : Sidi Naceur (ou Nasser, Naçar ou Nassar) qui devint ensuite Foy...

Délimitée au nord par la voie ferrée, au sud par la route nationale Jemmapes-Bône, à l'ouest et à l'est par deux chemins perpendiculaires à ces voies - l'un allant difficilement se perdre vers Lannoy, l'autre ayant comme terminus la gare et son quai - voici la ferme, comme un grand L couché.

Elle appartenait déjà à mes grands-parents Portallier lorsque je naquis, en 1920. Ils s'y étaient installés après avoir quitté leur concession du djebel Ferfour où ils avaient bâti une maison, creusé un puits et beaucoup trimé sur des défrichements où les moissons n'avaient donné que des rendements aléatoires.

A qui grand-père avait-il acheté son nouveau domaine ? Peut-être, un compatriote pourra-t-il m'apporter cette précision. Ce que je sais, c'est que - plus tard - une fois la vieille vigne arrachée et le terrain complanté en orangers, c'est M. Metlaoui, de Jemmapes, qui s'en porta acquéreur.

Mon oncle, ancien élève de l'École d'Agriculture de Philippeville, aurait pu exploiter le reste de la propriété, mais il trouva une place de gérant chef de culture aux " Fermes françaises " de Bordj Samma.

J'ajouterais - pour la petite histoire - qu'au-delà de 1962, il dénicha un emploi similaire... en Lybie, pour gérer un des domaines du riche comte



COURS PRÉPARATOIRE 1951

Alors que, dans le numéro 40 de " Jemmapes et son canton ", Georges Cilia nous donnait des nouvelles de son épouse Joséphine et de leur famille, Jacqueline Canicave née Willemmin retrouvait, dans ses trésors, cette photographie de sa classe préparatoire en 1951. " C'est dans cette classe, dit-elle, qu'en cours d'année, Joséphine est arrivée, plus âgée que nous. L'avait-on mise là pour parfaire son français ? Toujours est-il qu'elle a pris place à côté de moi. J'en ai été distraire au point de ne plus écouter l'enseignement de madame Mangion, trouvant que cette nouvelle venue était plus intéressante. La dictée, ce jour-là, portait sur y... Ce fut une catastrophe : j'ai mis des i partout, préférant admirer la chevelure de ma voisine. C'est le seul souvenir du C.P. qui me reste, et j'espère qu'il est fidèle à la réalité. Je ne me souviens pas que Joséphine soit restée l'année entière dans notre classe : son sérieux, son travail avaient dû lui permettre de monter dans des cours supérieurs. Mon père avait noté des noms sur la photographie : de haut en bas et de gauche à droite, Monique Discala, ? (Dessertaine), Claudette Xuereb, Joséphine Barresi, Jeanine (?) Xuereb, Jacqueline Willemmin ; puis Michelle Torasso, Madeleine Rovira, Hélène Salamy, Jeanine Drevon, Liliane Drevon, Victoire Guedj, ? Covello, Lucie Guedj, Joëlle Cognon, Maryse Camillieri, Paul Ravanetti et Jean-Paul Sultana. "

LA VIGNE DES CHIENS

● Suite de la page 1

sant des " taw taw " de reproche. Le partage aurait dû être équitable : à eux l'extérieur, et à nous - mon frère, quelques fils de khamès et moi - l'intérieur. Mais ces coquins de merles étaient fins connaisseurs. Il fallait voler leurs grappes sans vergogne, car ils choisissaient les plus mûres.

Plus tard, avec l'âge, j'employais un moyen plus brutal pour écarter ces gourmands. Je me munissais d'une carabine et - pan ! pan ! pan ! - j'ajoutais une brochette au dessert que nous ramenions à la maison.

La curiosité de cette vigne n'était pas qu'elle nous approvisionnait en gibier autant qu'en dessert, ni qu'elle se cueillait par la fenêtre de l'étage. La vraie curiosité c'est que nous l'appelions " La vigne des chiens ". Pourtant, ces braves bêtes, pas

plus que le renard de la fable, n'en pouvaient manger. Pensez donc, à cette hauteur !

Mon père, un jour, m'a expliqué d'où venait cette dénomination insolite. Le grand-oncle - qui avait bâti cette ferme de ses mains - était encore jeune homme et allait, en famille de temps à autre, à Foy. A pied, bien entendu, n'étant pas assez riche pour avoir un cheval. Il n'y avait d'ailleurs pas de route à cette époque pour accéder chez nous, juste un sentier muletier rocailleux.

Le sentier traversait la mechta d'un certain Ali Om'Bareck gardée par une cohorte de chiens agressifs. L'oncle le savait. Par précaution, il se munissait, au départ, d'une badine afin de tenir à distance les crocs dangereux. Il se trouva qu'un jour d'hiver, à l'époque de la taille des vignes, la badine fut un long sarment frais coupé.

Arrivé chez lui, crotté et fourbu, l'oncle avait posé ce sarment contre le mur, près de l'entrée, et ne s'en était plus soucié... jusqu'au jour où il se rendit compte que la baguette oubliée avait pris racine, étalé des feuilles et planté des vrilles dans les anfractuosités du mur.

" Vois-tu, concluait mon père, l'oncle ne devait pas être gaucher puisque la vigne se trouve à droite de l'entrée. "

Il avait été question d'en faire une treille... mais, avant qu'on lui ait offert un quelconque support, le pampre avait grimpé tout seul. L'oncle s'en était allé... Lui était resté, avait prospéré.

Je ne l'ai jamais vu taillé, ni recevant le moindre traitement. Ce qui ne l'a pas empêché de produire des tonnes de raisin absolument sain... et des brochettes de merles dodus.

Marcel GAMBA.



LA FERME PORTALIER A FOY (SIDI NASSER)

Nostalgie lancinante ! Tristesse causée par l'exil loin du sol natal, de ce lieu où l'on a vécu tant de beaux jours de jeunesse : Sidi Naceur (ou Nasser, Naçar ou Nassar) qui devint ensuite Foy...

Délimitée au nord par la voie ferrée, au sud par la route nationale Jemmapes-Bône, à l'ouest et à l'est par deux chemins perpendiculaires à ces voies - l'un allant difficilement se perdre vers Lannoy, l'autre ayant comme terminus la gare et son quai - voici la ferme, comme un grand L couché.

Elle appartenait déjà à mes grands-parents Portailier lorsque je naquis, en 1920. Ils s'y étaient installés après avoir quitté leur concession du djebel Ferfour où ils avaient bâti une maison, creusé un puits et beaucoup trimé sur des défrichements où les moissons n'avaient donné que des rendements aléatoires.

A qui grand-père avait-il acheté son nouveau domaine ? Peut-être, un compatriote pourra-t-il m'apporter cette précision. Ce que je sais, c'est que - plus tard - une fois la vieille vigne arrachée et le terrain complanté en orangers, c'est M. Metlaoui, de Jemmapes, qui s'en porta acquéreur.

Mon oncle, ancien élève de l'Ecole d'Agriculture de Philippeville, aurait pu exploiter le reste de la propriété, mais il trouva une place de gérant chef de culture aux " Fermes françaises " de Bordj Samma.

J'ajouterai - pour la petite histoire - qu'au-delà de 1962, il dénicha un emploi similaire... en Lybie, pour gérer un des domaines du riche comte

Volpi, jusqu'à - patatras ! - l'arrivée de Khadafi.

Mais revenons à Foy, au sud de la route, où l'abreuvoir communal marque le centre du hameau. Plus au sud encore, se tient sagement l'école publique. A gauche, le château d'eau, à droite les habitations des familles Mougeot et Meyer.

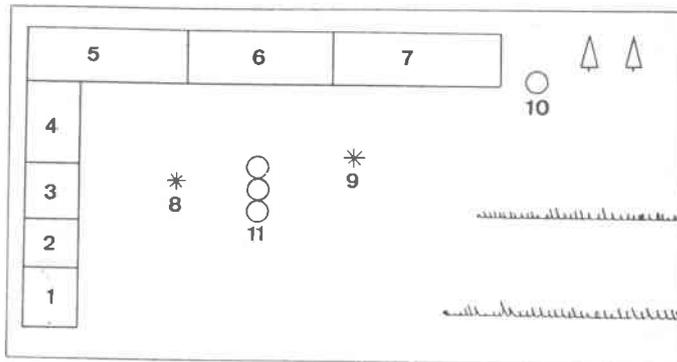
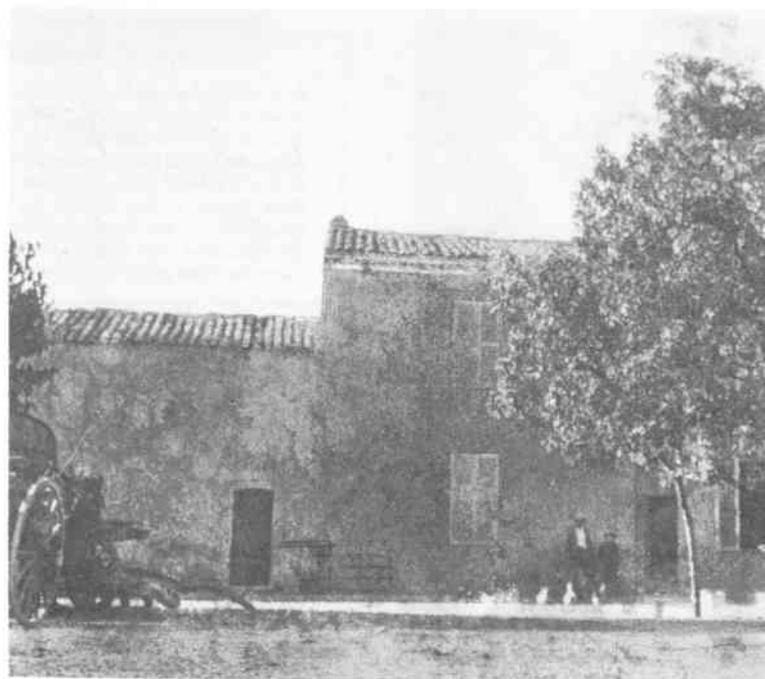
Ces derniers vivaient au bordj, colline haute, au-dessus de la vallée. Ils faisaient partie de cette majorité de petits colons que la crise agricole de 1935 - avec mévente de céréales et de vins - avait obligé à se reconverter ; M. Meyer avait donc occupé les fonctions de garde-champêtre, et, pour remonter au bordj par un chemin étroit, raviné, malaisé, il utilisait une de ces premières Ford réputées incroyables.

Au nord de la ferme, il y avait place pour un grand pré limité sur trois faces par une plantation de figuiers de Barbarie qui formaient - joignant l'utile à l'agréable - une haie impénétrable fournissant une production abondante de figues que mes grands-parents louaient à un primeuriste " récolte sur pied ", tout en réservant une dizaine de mètres pour la consommation familiale.

A l'est, était une grande parcelle réservée pour la pâture et où, certaines années, les grandes meules de blé, d'orge ou d'avoine attendaient la batteuse.

Au plus-est de ce pré, un chemin limitatif menait au cimetière perdu dans le maquis.

La ferme n'aurait pu être digne de cette appellation sans terres productives de raisins, de céréales, de foin...



Alors, sur la rive gauche de l'oued Amfèche (bien pauvre en eau courante) s'étiraient une vieille vigne qui avait des racines profondes et ne souffrait jamais du sirocco, puis - après les ponts - une jeune vigne de sept à huit hectares, qui ne décevait jamais quant à la production.

Et, plus loin encore, suivant la même rive gauche de l'oued, une dizaine d'hectares de glèbe céréalière,

chiche dans son rapport de quintaux à l'hectare à cause d'un terrain siliceux inapte à fournir le cul de la batteuse.

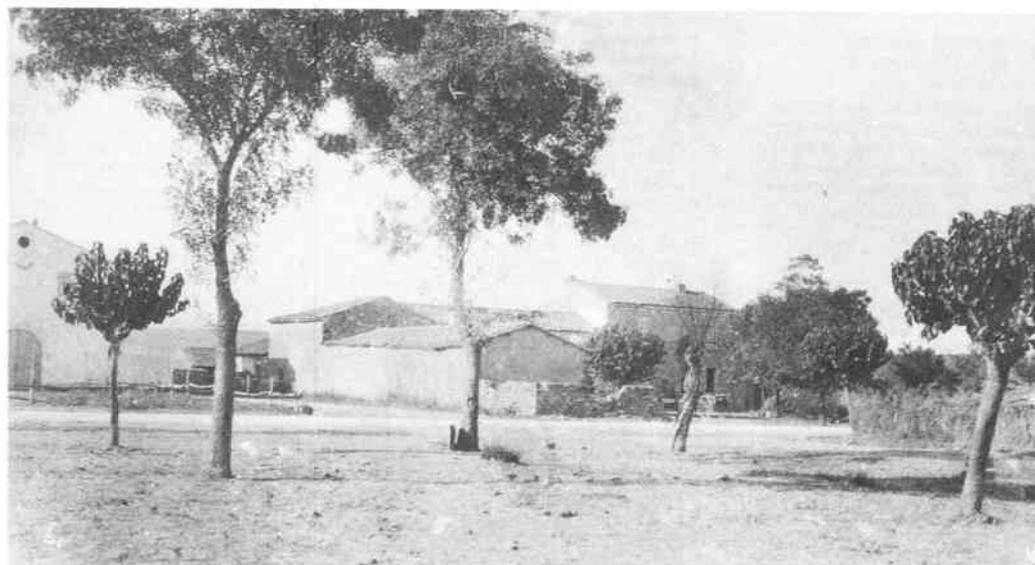
De la sellerie et de l'entrepôt aux céréales et aux engrais (2), de la forge et de l'atelier (3), de l'écurie (4), de l'habitation (6), de l'étable et de la grange (7), je renonce à parler : j'aurais trop de choses à signaler et pas assez de temps pour conduire l'entreprise à la perfection.

Le jardinet (1) modeste en surface, fournissait une belle laitue à laquelle grand-mère ajoutait vinaigre, huile d'olive, sel, poivre et ail frotté parfois sur des croûtons.

Des perchoirs (8 et 9) assuraient la répartition de la volaille pour les nuits souvent clémentes de là-bas.

Le puits (10), peu profond, fournissait une eau à peine fraîche ; il révélait au bout d'une poulie, un panier à six casiers pour le bon petit vin de table, surtout par les chaudes journées d'été.

Un assemblage de trois énormes muids (11) placés côte à côte, recevait le liquide bienfaisant du château



LE PORTALIER (DI NASSER)

te l'
exil
dieu
aux
Bidi
ou
uite

Volpi, jusqu'à - patatras ! -
l'arrivée de Khadafi.

Mais revenons à Foy, au sud de la route, où l'abreuvoir communal marque le centre du hameau. Plus au sud encore, se tient sagement l'école publique. A gauche, le château d'eau, à droite les habitations des familles Mougeot et Meyer.

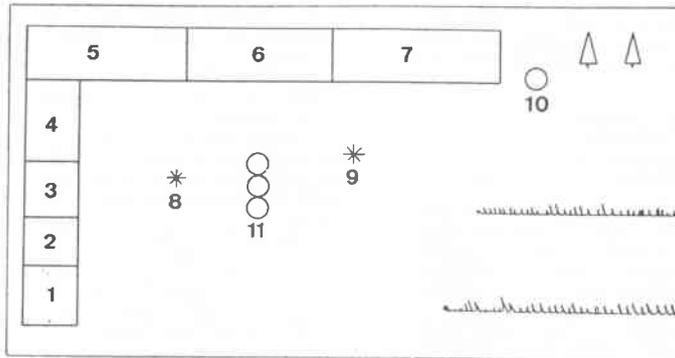
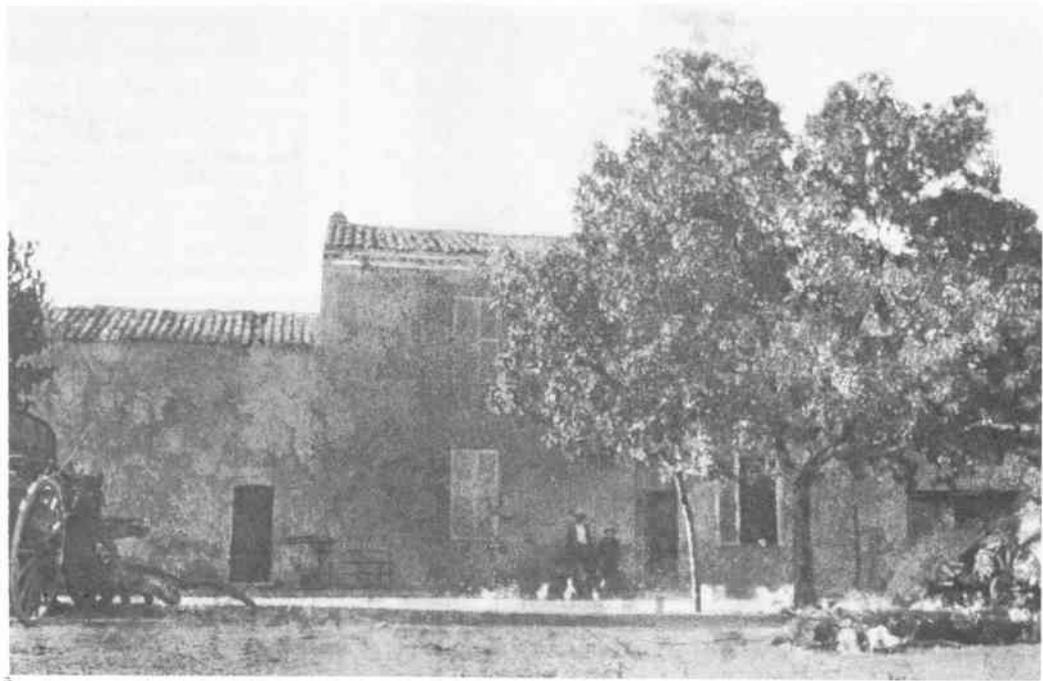
Ces derniers vivaient au bordj, colline haute, au-dessus de la vallée. Ils faisaient partie de cette majorité de petits colons que la crise agricole de 1935 - avec mévente de céréales et de vins - avait obligé à se reconverter ; M. Meyer avait donc occupé les fonctions de garde-champêtre, et, pour remonter au bordj par un chemin étroit, raviné, malaisé, il utilisait une de ces premières Ford réputées incroyables.

Au nord de la ferme, il y avait place pour un grand pré limité sur trois faces par une plantation de figuiers de Barbarie qui formaient - joignant l'utile à l'agréable - une haie impénétrable fournissant une production abondante de figues que mes grands-parents louaient à un primeuriste "récolte sur pied", tout en réservant une dizaine de mètres pour la consommation familiale.

A l'est, était une grande parcelle réservée pour la pâture et où, certaines années, les grandes meules de blé, d'orge ou d'avoine attendaient la batteuse.

Au plus-est de ce pré, un chemin limitatif menait au cimetière perdu dans le maquis.

La ferme n'aurait pu être digne de cette appellation sans terres productives de raisins, de céréales, de foin...



Alors, sur la rive gauche de l'oued Amfèche (bien pauvre en eau courante) s'étiraient une vieille vigne qui avait des racines profondes et ne souffrait jamais du sirocco, puis - après les ponts - une jeune vigne de sept à huit hectares, qui ne décevait jamais quant à la production.

Et, plus loin encore, suivant la même rive gauche de l'oued, une dizaine d'hectares de glèbe céréalière,

chiche dans son rapport de quintaux à l'hectare à cause d'un terrain siliceux inapte à fournir le cul de la batteuse.

De la sellerie et de l'entrepôt aux céréales et aux engrais (2), de la forge et de l'atelier (3), de l'écurie (4), de l'habitation (6), de l'étable et de la grange (7), je renonce à parler : j'aurais trop de choses à signaler et pas assez de temps pour conduire l'entreprise à la perfection.

Le jardinet (1) modeste en surface, fournissait une belle laitue à laquelle grand-mère ajoutait vinaigre, huile d'olive, sel, poivre et ail frotté parfois sur des croûtons.

Des perchoirs (8 et 9) assuraient la répartition de la volaille pour les nuits souvent clémentes de là-bas.

Le puits (10), peu profond, fournissait une eau à peine fraîche ; il révélait au bout d'une poulie, un panier à six casiers pour le bon petit vin de table, surtout par les chaudes journées d'été.

Un assemblage de trois énormes muids (11) placés côte à côte, recevait le liquide bienfaisant du château

d'eau ; et s'y attardaient les bêtes à cornes et les chevaux qui - à hue et à dia - regagnaient l'étable ou l'écurie.

Un ou deux "sapins" - jamais connus en excellente santé - offraient leur cime desséchée, comme perchoir, aux guépriers friands de butineuses logées dans les ruches sises en contrebas.

Et puis des haies - ici ou là - enfermaient un grand jardin : des haies touffues où les pintades, après force ruses de sioux, se rapetissaient pour une ponte ou une couvaison.

On allait - et c'était un plaisir sans partage - relever les œufs de canes avant qu'ils ne deviennent petits canetons ou petits canardeaux... de beaux œufs à l'ovale parfait, à la coque à peine teintée de vert tendre !

Les dindes, elles, s'appliquaient dans la fabrication de gros œufs à la coquille blanche, rugueuse, pointillée de brun, et que le coquetier, trop étroit pour leur diamètre, refusait de loger pour une dégustation aux mouillettes.

Et les poules pondeuses caquetaient avant de pondre, et chantaient victoire en gloussant, une fois leurs œufs déposés au nid...

Suis-moi, frère, fils de petit colon ! Finissons le tour du domaine - et nous retrouverons ensemble la plénitude des goûts de notre terroir - à l'ouest, vers les logements des ouvriers agricoles, les maisons d'habitation du gérant et du propriétaire du lieu, la cave moderne et magnifique (5) aux énormes cuves à vin... ce domaine qui, à l'origine, avait nom "Domaine du Fendek"...



SUBLIME MESSAOUDA

Tout au long des années 20, jour après jour, Moktar, cuisinier du Dr Gouvert, fit son marché matinal, couffin en main, avant de s'activer — ceint d'un immense tablier bleu à poche marsupiale — devant le potager à carrelage rouge et grands tiroirs cendriers, où casseroles et cocottes couvaient des feux de charbon d'olivier allumés à l'aide de papier journal froissé, de copeaux bouclés et de petit bois taillé à la serpe dans de vieux cageots.

Rue Combes, un peu plus haut que la pâtisserie Pérez, Moktar habitait un modeste rez-de-chaussée ouvrant — par un rideau tenant lieu de porte — sur une cour intérieure où picoraien, en commun, les poules de tous les locataires de l'immeuble.

Son épouse Messaouda était aussi remarquable pâtissière que lui excellait en cuisine ; et j'allais, chez eux, savourer de délicieuses crêpes très épaisses, criblées de petits trous, auxquelles je trouvais quelque ressemblance avec la lune plate que voyait — au bout de la télescopique lunette grand-paternelle — celui de mes yeux qui ne clignait pas.

Eclectique dans ses préparations, Messaouda confectionnait des makhrouts, des oreillettes, des cornes de gazelle ou des croquants à cacouette qu'elle diposait dans de larges assiettes rougeâtres ornées d'enjolivures berbères.

Attiré par un gros pêché gourmand, j'arrivais souvent rue Combes avant même que Messaouda mette la main à la pâte.

Plus de 65 ans ont passé, mais je revois la scène avec exactitude.

Mission m'était d'abord confiée d'aller chercher trois œufs, dans un nid de foin, blottis au coin d'un vieux garde-manger bien exposé aux courants d'air.

Messaouda cassait habilement la coquille d'une seule main, pour laisser choir son contenu dans une jatte d'argile à fond vernissé.

Sur les trois boules d'or glaireuses, elle laissait tomber, successivement, une cuillerée à soupe de fleur d'oranger, une pincée de safran, une autre de cannelle, une cuillerée à café de vinaigre, que suivait une autre de sucre en poudre.

Sa longue main brune saisissait alors un manche de cuiller en bois tenant lieu de fouet, pour battre longuement la mixture. De lourds bracelets

de métal martellé descendaient le long de son bras pour rythmer la cadence.

A l'initiale kemia, venaient ensuite s'adjoindre le quart d'un cube de levure de bière, et se déverser un bol où avaient baigné moitié huile d'olive et moitié beurre fondu.

Enfin, tandis que la main "limna" touillait et touillait encore, la main "lisra" faisait lentement neiger un kilogramme (comme on disait en arithmétique scolaire) de farine venue du moulin de M. Xuereb, jusqu'à ce que l'amalgame ait pris l'aspect d'une belle pâte onctueuse.

Dédaignant le rouleau à pâtisserie qu'elle possédait pourtant sur un haut d'étagère, Messaouda applanissait la masse élastique sous la paume de ses deux mains, jusqu'à lui donner l'épaisseur d'un cahier de 84 pages marquée "Le Calligraphe".

Du tranchant d'un petit "mouss" bien aiguisé, elle détaillait cette galette en longues et fines lanières qu'elle lovait et entrecroisait au gré de son inspiration. Puis, adroitement, du bout de ses doigts teints parfois de henné, elle lançait le pivotant entrelac dans une friture bouillante, chuintant au-dessus d'un kanoun chauffé au rouge.

La pâte, peu à peu, dorait, et



C'est derrière le lourd portail de gauche qu'habitait Messaouda.

je trouvais qu'elle ressemblait à ce cor d'harmonie qui faisait de si majestueuses notes lorsque l'orchestre de Monsieur Brandi donnait des concerts, à la fraîcheur du soir, sous les ficus de la place de la mairie.

Il ne restait plus qu'à tremper le blond treillage de beignet dans la rousseur du miel... et d'attendre qu'il ait assez refroidi — lui et ses nombreux semblables — pour que soient dégustés ces apétissants, ces odorants, ces succulents, ces... (vous l'aviez déjà deviné) ces merveilleux zlabias de Messaouda...

Le goût de la fine et croustillante structure sucrée flatte encore mes papilles, 65 ans après...

JEANNOT

MALFAISANT PHYLLOXERA

En 1885, le phylloxéra apparaît en Algérie, d'abord dans notre département.

La région de Philippeville - dont Jemmapes fait partie - se trouve pratiquement ruinée : il faut arracher la vigne, brûler les plants. Il est même interdit de passer dans les zones contaminées.

Pour beaucoup de colons, c'est la fin.

Il fut question, un moment, d'indemniser les sinistrés ; mais la proposition ne fut pas retenue.

Alors, la Banque de l'Algérie - principale créancière - invita ses débiteurs à se défaire de leurs terres à l'amiable.

C'était demander aux colons d'abandonner tout ce qui leur avait coûté tant de peine. Aucun ne répondit.

La banque, d'abord, patienta, renouvela les effets ; puis - elle-même en difficultés - procéda à des ventes forcées.

Les autres créanciers (des commerçants, des usuriers) se ruèrent à la curée. Si bien qu'en peu de temps, d'importantes superficies furent mises sur le marché et rachetées à bas prix.

Lucien BOUSCARY



APPEL A LA MEMOIRE...

Ah ! Ces toujours émouvantes photographies de classe qu'on retrouve - sans les avoir cherchées - dans un coin de la " valise " emportée de Là-Bas ! Lucien Migliaccio a laissé filer le temps avant de faire surgir celle-ci du passé. Si bien qu'il ne peut plus mettre beaucoup de noms sur les 27 élèves de Maria Tournier en 1948. " Je me souviens, dit-il, de Robert Teuma (en haut et à gauche), de Xuereb (au-dessous), de Manglon (à sa gauche) et... de moi, tout à droite, à l'autre bout de ce rang intermédiaire ". Qui pourra lui dire le nom des autres écoliers ?

LANNOY ET TOUS SES LANNOYENS

Le 16 avril 1995, à Mourèze, lors du traditionnel rassemblement pascal des Lannoyens, Jean-Pierre et François Chambard, en compagnie de Roger Mattéra, reconstituèrent le plan du village de Lannoy, avec la situation des maisons et de chacune des familles qui les habitaient. Ils avaient, à l'époque, tracé leur ébauche sur un coin de table (photographie ci-contre), entre le fromage, la poire et le caoua méridien. Depuis, Jean-Pierre Chambard - à qui nous disons un cordial merci - a peaufiné l'esquisse initiale, et voici le plan reconstitué, que nos lecteurs regarderont certainement avec plaisir mais non sans un brin d'émotion.

