

Jemmapes et sa région

20 ANS !

Jeudi 8 février 2001, si notre précieux temps n'est pas trop bousculé, prenons quelques minutes pour découvrir que - collectivement - nous venons d'avoir vingt ans!

Oui, anciens habitants de Jemmapes et de sa région, nous pourrions nous unir, par la pensée tout au moins, pour célébrer le vingtième anniversaire de ce dimanche 8 février 1981 où, à dix réunis autour de la chère Maria Tournier, nous avons établi les statuts de notre communauté amicale.

Vingt ans ont passé, depuis, qui ont été mis à profit pour renouer les contacts individuels et collectifs, vivre à l'unisson quelques heures ou quelques jours, évoquer les souvenirs, faire circuler des photographies ou des trésors familiaux.

Il y eut les retrouvailles régulières de Paris à la Maison des Rapatriés, celle de Toulouse, celles de Montmélian en région Rhône-Alpes, celles des Lannoyens aux Fumades puis à Mourèze, et cet inoubliable rassemblement national de Vichy en juin 1996.

Ainsi, par nous, pendant ces vingt années, nos villages ont-ils pu continuer de vivre comme la-bas.

● suite en pages centrales



Une lointaine "maternelle" de Mme Mangion, qu'assistait Mme Salor. De gauche à droite et de haut en bas: Jeanine Godard, Jean-Pierre Emeric, Andrée Bourge, Jean Louis Maillereau, Benchalel, Thérèse Jean, Lydia Léda; puis Henri Tournier, Jean Claude Bélichon, Jacqueline Clément, Odette Teuma, Annie Umile, Anny Coulet, F. Boutonnet, Ghislaine Aymes; puis Arlette Tournier, ? Lépine, Françoise Curetti, Huguette et Alain Mangion, Josiane Ricard, Gilbert Rodot, et un Léda au prénom oublié, comme le nom de l'inconnu qui suit...

LE KRAA

Les Etats-Unis ont le base ball, l'Angleterre le cricket... nous, à Lannoy, nous avons le kraa.

Ce jeu mettant face à face deux équipes, se pratiquait entre deux bases matérialisée par deux cercles distants d'une dizaine de mètres. La crosse était un morceau de bois légèrement courbé à une extrémité, et la "balle" un morceau de liège.

Le lanceur d'une équipe envoyait le liège en direction du "batteur" placé dans une des bases, qui essayait, avec son bâton, d'envoyer le palet le plus loin possible. Pendant que le morceau de liège était encore en l'air, ce batteur se précipitait vers la base adverse, et grattait le sol frénétiquement avant de regagner sa base.

Si la "balle" était attrapée au vol par un joueur de l'équipe adverse, le lanceur devenait batteur. Si le batteur n'avait pas regagné sa base alors que le liège était revenu à la base grattée, il y avait changement de camp.

Guy BLANC.

MON LANNOY DES 4 SAISONS HIVER

Noël nous offrait quinze jours de vacances. Merveilleuse période que celle-là, avec des préparatifs secrets, et des cadeaux bien cachés.

Dans la cuisine, quelles délicieuses odeurs!... chocolat, biscuit, caramel, bûches, croquants et oreillettes remplissant ces mêmes corbeilles qui - quelques mois auparavant - avaient servi à rapporter les champignons d'automne.

Pour la circonstance, on les habillait de torchons propres et qui sentaient bon; et partout dans le village, s'exhalaient les mêmes odeurs et se déroulait le même scénario.

Noël! Le concret et le mystère... On nous envoyait souvent jouer dehors: il ne fallait pas surprendre le Père Noël.

Nous préparions l'arbre. Ce n'était pas un vert sapin nordique à capuchon pointu, mais un pin de chez nous, à ramure doucement arrondie, dont je n'ai jamais su le nom exact mais dont je me souviens que la résine poissait aux doigts...

Dans notre famille, mes parents, mon frère et moi, en compagnie de nos grands-parents Jeanmasson, de nos quatre cousins Ballet et de

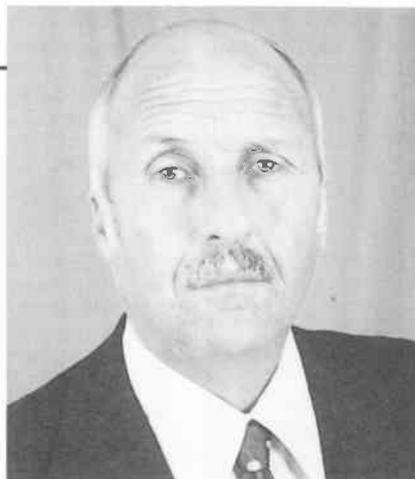
● suite en page centrale

L'ADIEU A CHERIF

Vendredi 17 novembre 10 heures. Le téléphone sonne. Depuis Azzaba, avec une voix volontairement feutrée, Mohamed Bouaouiche m'annonce doucement: "Cherif Bouacida est mort"...

Déjà anéanti, il y a huit mois, par le décès du cher Gaston Brandi, il semble qu'il est allé le rejoindre, pour prolonger dans l'au delà cette amitié qui les unissait depuis que, tous deux, ils travaillaient à la mairie de Jemmapes; et leurs liens - malgré la rébellion puis l'exode - ne s'étaient pas distendus, de part et d'autre de notre Méditerranée.

C'est donc tout naturellement que Gaston avait prié Cherif de veiller sur l'enclos où reposent nos morts en terre d'Afrique, et Cherif avait accepté cette mission sacrée, à laquelle il tint à se donner corps et âme, engageant même les siens, au point qu'un jour, il m'avait écrit: "Je le ferai jusqu'à mon dernier souffle, et mes enfants, à leur tour,



poursuivront cette mission". On peut alors imaginer quelle fut sa joie quand Gisèle et Gaston Brandi, Paulette et André Viers, Henriette et René Laurent s'en furent passer quelques jours sur le sol natal, en 1982 et 1983, puis Gaston, seul en 1987.

— suite en pages centrales

MON LANNOY DES 4 SAISONS HIVER

● suite de la page 1

leurs parents, nous passions ensemble le réveillon. Par la suite, Géo (Mme Chambard) et sa famille se joignirent à nous.

Pour les enfants que nous étions, le rite de Noël commençait par le lustrage appliqué de nos "chaussures du dimanche". Nous les plaçons ensuite au pied de l'arbre, nous chamaillant un peu pour avoir la meilleure place, bien en vue, afin que le Père Noël ne nous oublie pas.

Mon père avait fait un feu d'enfer dans la cheminée, placé une provision de bois à proximité, et nous étions tous "sur notre trente et un" lorsque la veillée commençait.

La grande poêle à trous recevait les châtaignes fendues, qu'on grillait au dessus des flammes. Mon père s'acquittait de cette tâche avec maestria, et alors quel régal!

Puis, venaient toutes les douceurs: gâteaux, dattes délicieusement fourrées, raisins secs en grappe, que ma mère avait préparés à l'automne.

Les adultes arrosaient le tout de ce mistel que, dans la région, on connaissait sous le nom de "jus de sauterelles"... Naïveté d'enfant, j'ai vraiment longtemps cru qu'on le faisait avec ces criquets ravageurs de récoltes - d'où ma longue répugnance pour ce breuvage délicieux.

Ce soir-là, après quelques parties de cartes - bataille ou mistigri - nos cousins et nous, régaliions le (bon) public des "grands", de quelques saynettes extraites de notre répertoire - assez restreint et presque toujours identique...



Pendant que les dames s'activaient diligemment aux fourneaux, les messieurs contribuèrent à remplir le garde-manger. Ci-dessus, au retour d'une chasse fructueuse, derrière la célèbre "Doné Zedel" au capot couvert de grives, Henri Teuma, Alfred Jeanmasson et Léon Ballet.

Puis, l'heure ayant sonné pour les enfants, on nous envoyait rejoindre notre lit; et là, nous avions beau lutter contre le sommeil pour surprendre le Père Noël, celui-ci avait eu la précaution de faire passer avant lui son vieux complice le Marchand de Sable, si insidieusement habile à aiourdir nos paupières...

Le 25 décembre était tout aussi merveilleux. Au menu figurait la dinde qu'on avait tant chouchoutée au cours des mois précédents (élevée aux orties et aux oeufs écrasés), dorée à souhait avec sa succulente farce aux marrons, et suivie de la bûche et d'une multitude de desserts.

Mon père avait minutieusement choisi ses meilleurs vins pour accompagner les hors d'oeuvre ou la dinde, ainsi que son mistel pour le dessert; et les grandes personnes avaient même droit à une coupe d'un mousseux réputé dans toute la région et confectionné de main de maître par M. Perrin à la noble barbe.

Le Jour de l'An prenait le relais de Noël, avec les mêmes

réunions familiales gaies, sages... et toujours fort gourmandes.

Dès le matin, nous nous précipitions sur nos parents, et c'est à qui leur souhaiterait le premier "une bonne année et une bonne santé".

Nous filions ensuite chez nos grands-parents, à l'extrémité opposée de la vaste cour, pour le traditionnel "Bonjour, bonne année!"... puis nous attendions, impatients, les étrennes de grand-père à ses petits-enfants: glissé dans une enveloppe, le "Billet du Nouvel An".

Dans la matinée, les jeunes Arabes du village venaient aussi crier "Boujour! Bonne Année!", et nous leurs faisons alors distribution de friandises, d'oreillettes et d'oranges préparées à leur intention et qu'ils étaient heureux de vite engloutir comme tout enfant gourmand.

Nos parents offraient le café aux ouvriers venus, eux aussi, présenter leurs voeux, et ils leur remettaient, pour la famille, quelques paquets de friandises.

Toute cette agitation inhabituelle contribuait à nous rendre follement joyeux, et prêts à aller, dans le village, chez des parents et des amis, poursuivre notre tournée des meilleurs voeux...

Rite sacré s'il en fut, et auquel nul n'aurait songé à se dérober... surtout quand l'espoir - ici ou là - d'une petite gâterie offerte ou d'une pièce furtivement glissée au creux de la main savait nous entraîner dans l'énivrante ronde de ce Premier Janvier lannoyen.

Pourtant, les plus savoureux de mes souvenirs sont ceux de mes 14-15 ans.

Après minuit, quand les grands-parents avaient "regagné leur base", voilà que

notre "Mamie Dynamite" disait: "Chiche! on va réveiller et souhaiter la bonne année à Géo (Mme Chambard), ou à Lalie (Mme Barket), ou à untel, ou encore à untel, dans le village!".

Aucun refus ne se manifestait dans nos rangs, oh non! Les rires pouffaient, les manteaux s'enfilèrent dare-dare, et nous voilà partis, tambourinant aux portes et aux fenêtres, voire tirant du lit certains couche-tôt. Souvent, il y avait même du déguisement dans l'air - la grande passion de notre Tata Claire.

A chaque escale ou presque, les agapes se renouelaient; puis nous repartions, entraînant avec nous d'autres adeptes, si bien que la fête finissait fort tard dans la joie, et que les fous-rires se prolongeaient souvent encore, au delà de notre retour à la maison...

Janine CHAZELLES
JEANMASSON.



Parmi ces écoliers lannoyens, retrouvez Lulu et Pierrrot Paoli, Andrée et Louis Ballet, Claude Mattera et Jacqueline Blanc.

En l'an de grâce 1934... ou 35, Bayard était "gardé", de nuit, par un "assès" débonnaire qu'on nommait Lahoucine.

Plus débonnaire que lui, à son épaule, le fusil Gras modèle 1870, alésé approximativement au calibre 16. Et plus débonnaire encore, croyait la rumeur publique, la cartouche qu'il introduisait, le soir - à la tombante du noir ou du lunaire - dans l'âme du canon.

Ni le personnage, ni son mokalah, ni la cartouche vieillotte ne formaient un-

20 ANS !

● suite de la page 1

Février! Pour souffler 20 bougies sur un gâteau, le mois ne se prête pas à des rencontres ayant nécessité de lointains déplacements. Il ne peut donc être question de proposer un grand rassemblement dans l'Hexagone.

C'est pourquoi l'idée nous est venue de vous suggérer une autre façon de célébrer l'évènement.

Pourquoi, le 8 février prochain (ce sera un jeudi), ne pas nous téléphoner, les uns les autres, pour nous souhaiter - à l'occasion de ces vingt ans de vie hexagonale jemmaoise - un "bon et heureux anniversaire"?

Vous pourriez également vous écrire - et nous écrire, à nous aussi bien sûr - encore que prendre la plume passe pour une corvée, depuis que le progrès nous a nantis de nouveaux procédés pour garder le contact.

Mais il faut que, dès aujourd'hui, vous notiez la date sur votre agenda ou sur votre "pense bête" habituel... Si possible, évitez de vous borner au noeud qu'on fait à son mouchoir... des lessives successives risqueraient de rendre caduques vos excellentes intentions.

Alors, si (comme nous l'espérons) le courant passe bien entre les uns et les autres, pensez à noter tous les détails de vos contacts par fil ou par courrier, et racontez-nous vos conversations, vos réactions, vos larmes de joie, vos fous rires.

L'idée est lancée. A vous tous, maintenant, chers amis et compatriotes, de retrouver ces vingt ans.

En attendant, puisque nous voilà en janvier, bonne année 2001! Beau XXIème siècle! Et très très très très long troisième millénaire!



désespérait d'obtenir un passage officiel lui permettant de se rendre aux Lieux Saints de l'Islam - les roumis que nous étions, lui offrirent la joie de revenir de La Mecque, religieusement paré de la dignité de hadj...

Et le temps passa, jusqu'au jour où lui parvint l'annonce du décès de Gaston, qu'il ressentit comme une blessure dans toute sa chair.

Presque au même moment, se trouvaient enfin réalisés les travaux de complète cloture du cimetière, et l'ouverture d'une solide porte face à la route menant au Ferfour - ce pourquoi Cherif s'était acharné depuis bien des années et des années.

En me révélant ce succès, par la dernière lettre que j'ai reçue de lui, il ajoutait: "Je souffrais d'arthrose depuis avril, quand, en juillet, une forte tension a alourdi ma main et mon pied droits. Les examens (électrocardiogramme, écographie, scanner) n'ont rien révélé, et les médecins estiment qu'il faut laisser faire le temps". En fait, il ignorait qu'un cancer rongerait ses poumons, dont il est mort - nous a-t-on dit - sans souffrance.

Qu'avec la bénédiction d'Allah le Miséricordieux, notre dévoué Cherif repose dans la paix, parmi ses pères, à quelques pas de notre cimetière dont il s'était fait le noble et pieux devoir d'assurer la pérennité!

Jean BENOIT

suite de la première page

L'ADIEU A CHERIF

Cherif les accueillit et les accompagna, tout au long de leurs pieux pèlerinages entre Le Ferfour et Le Guerbès, Herbillon et La Robertsau, en même temps que d'autres anciennes connaissances venaient leur faire fête et voulaient les avoir sous leur toit, même un bref instant.

Puis - hélas! - les voyages durent cesser, faute de sécurité, mais jusqu'à sa retraite, Cherif visita notre cimetière au moins une fois par semaine; et, la retraite atteinte, y vint presque tous les jours.

Une fois par an, il faisait procéder au nettoyage du terrain et des tombes, dont il envoyait régulièrement des photographies (celles qu'on voit ci-contre sont les deux dernières que nous avons reçues de lui).

Et, sans relâche, il relançait les autorités communales pour faire réparer quelque tombe ou relever un pan de mur heurté par accident.

Pas de contrepartie à cet acte gratuit. Mais, se présentant, pour nous, l'occasion de lui témoigner notre reconnaissance quand - alors qu'il

L'ASSÈS BAYARDOIS LAHOUCINE ET LE MAUDIT CHITANE

34... ou
lé", de
débon-
Lahou-

de lui, à
pas mo-
ximati-
Et plus
oyait la
a car-
sait, le
du noir
s l'âme

ni son
touche
un en-

semble redoutable et détonnant, capable d'intimider le moindre gremlin ou de détourner quelque petit voleur de poules en mal d'appétit.

Lahoucine vivait chichement des journées sans heurt, dans un apprentis où, seul, un bon vieux four de boulanger résistait aux intempéries. Il se contentait, le jour revenu - sa couche installée non loin de la gueule béante du four - de prodiguer à son corps des siestes phénoménales et récupératrices.

Pour la parfaite compréhension de l'histoire (et pour res-

pecter l'unité de lieu chère à la comédie comme à la tragédie) nous ajouterons deux éléments: la porte, ouverte, laissait apparaître la gueule béante du vieux four à pain, et seule une lampe à pétrole ou une bougie pouvait éclairer faiblement ce logis aussi ténébreux en diurne qu'en nocturne.

Un soir - probablement choisi encore plus noir que de coutume - résonna, dans la nuit sereine, un formidable coup de fusil: une détonation terrible qui mit le voisinage en émoi. Non! la poudre

n'était pas humide: c'était de la bonne poudre bien noire et bien sèche, qui avait échappé miraculeusement à l'humidité.

Dans la nuit, nul ne broncha; mais au matin, d'aucuns s'enquirent de l'évènement. On interrogea l'assès, certes avec compassion, connaissant la douceur de son caractère. L'adjoint communal du village se rendit sur les lieux de "l'attentat" dirigé contre l'homme chargé de la loi.

A la porte du four - sur la plate-forme où l'on pose pro-

visoirement la large pelle de bois qu'on charge des pâtons qui recevront les ultimes ciselages - que trouver?... des bouts d'écorce de pastèque, des fragments de bougie!...

Elémentaire! L'assès, rentrant d'une ronde nocturne, avait poussé la porte d'entrée et aperçu des yeux de feu, une bouche embrasée, un nez incandescent. Alors, terrorisé, il avait fait feu sur le Chitane...

Louis CORNEC.

● N.D.L.R. Pour plus d'informations, on peut s'adresser aux gamins de l'époque...

● Roger XUEREB
10, rue Pierre-Cambres
66100 Perpignan
Andrée et moi avons passé une semaine chez Huguette Lombardo, à Tarbes, en compagnie de Jacqueline Teuma, dont nous avons également vu la fille, le gendre et le petit-fils. Lucienne et Gaby Grest sont venus aussi, une journée entière, et Jemmapes a été, de ce fait, disséqué en long et en large. Huguette ayant beaucoup de photographies, j'en ai choisi trois à l'intention des lecteurs de notre bulletin amical.

● Yves BERTUCCHI
11, rue Henri-Barbusse
13001 Marseille
Je suis toujours heureux d'avoir - grâce à notre bulletin - des nouvelles d'amis perdus de vue depuis longtemps. Papa a 92 ans, et tout lui est, chaque jour, un peu plus difficile.

● François DI NAPOLI
5, place des Acacias
33610 Canejan
J'adresse un cordial bonjour à tous les amis. A 84 ans, la machine commence à s'user, et je dois passer pas mal de temps entre généraliste, cardiologue et professeur.

● Paulette BRY Chavanon
12, avenue du Petit-Bois
37300 Joué les Tours
Ma tante Henriette Huck, pratiquement aveugle, est maintenant en maison de retraite. Je lui lis notre petit "journal" lorsque je vais la voir. Je joins des petits textes de souvenirs sur celle que tout Lanny appelait Tata Claire. Aux retrouvailles de Mourèze, elle avait mis des "manettes" sur une table, à notre intention. J'en ai même dans notre matériel de camping; chaque fois que je les utilise, je pense à celle qui les a réalisées au crochet.

DANS NOTRE CARNET

NAISSANCE

Nous avons appris avec grande joie la naissance de:
- Teddy PARAIRE, le 09 10 2000, à Valence (26); fils de Carole et Thierry; frère de Cindy et Frixie; petit-fils d'Arlette Paraire née Gamba; cousin de Delphine, Cyrille, Sébastien, Isabelle, Nadège et Manon

Nos vœux au nouveau né et nos félicitations à tous ses parents.

MARIAGE

Nous avons la grande joie d'apprendre le mariage de:
- Virginie LAFUENTE et Nicolas AVIGNON, le 02 12 2000 à La Grande Motte (34); fille de Bernard et Martine Lafuente; fils de Monique Pont et Claude Avignon; petite-fille de Hervé et Maddy Lafuente née Chavanon; petit-fils de Mme Pierrette Pont.

Nos vœux de bonheur aux jeunes époux et nos félicitations à leurs familles.

DÉCÈS

C'est avec grande tristesse que nous avons appris le décès de nos compatriotes et amis:

- Jean-Charles BIAUDET, 90 ans, le 07 08 2000, à Cully (Suisse); frère d'Antoinette Schmid-Biaudet, Simone Haves-Biaudet, Lucien et Edmée Biaudet; oncle de Madeleine, Aline, Frédérique, Nicole, Florence, Jean-Frédéric, Elisabeth; grand-oncle de Justine et Arthur.

- Andrée d'AURIBEAU née Delaporte, 87 ans, le 16 09 2000 à Castres (81); mère d'Elisabeth; grand-mère de Christophe et Philippe; belle-mère d'Eric d'Auribeau; sœur d'Anne Canuel née Delaporte; belle sœur de Yolande Delaporte née Bouny, Hélène d'Auribeau née Bovet, Jacques et Paule Durget née d'Auribeau; tante d'Anne-Marie, Martine, Christine, Hélène, Annie, Marie-Pierre, Pierre, Jean, Alain; cousine d'Alain et Yvane Pierlot née Flandin, Geneviève Flandin née Goger, Henri et Annie Flandin née Paoli.

- Jeanne DEYME, 76 ans, le 06 10 2000 à Saint-Jean-en-Royans (26); sœur de Georges.

- Mme François BARBATO née Emilienne Didier, 92 ans, le 21 octobre 2000 à Castelnaud le Lez (34); sœur et belle sœur de Marcelle et Perret, Lisette et Gisèle Barbato; tante de Mauricette née Cini et Sauveur Dol, Georges et Marcelle Cini, Josué et Jean Michel Barbato.

- Hubert ATTARD, 81 ans, le 04 11 2000 à Paris; époux de Françoise née Trentesaux; ami de tous ceux qui participèrent à nos réunions en la Maison des Rapatriés de Paris, où il fut - avec son épouse - un fidèle depuis le premier jour.

- Hadj Cherif BOUACIDA, 68 ans, le 17 11 2000 à Azzaba. Père de trois filles et trois fils; grand-père de dix petits-enfants.

- René CLEMENT, 90 ans, le 20 11 2000 à Pont de Claix (38); époux d'Aurélienne née Serres; père de Jacqueline, Claudine, Serge, Jacques, et René-Georges; grand-père d'Eric, Frank, Sandrine, Bertrand, Lionel, Laure, Anne, Amandine et Violaine. (M. Clément avait été gendarme à la brigade Jemmapes avant 1945)

Nos condoléances très amicales aux familles plongées dans l'affliction.

Au moment où ce numéro de "Jemmapes et sa région" est mis sous presse, une cinquantaine de nos lecteurs n'a pas encore acquitté son écot pour l'An 2000 qui vient de s'écouler. Cette situation menace, à plus ou moins long terme, l'existence de notre bulletin. De récents et généreux versements opérés par des retardataires nous ont prouvé qu'il n'y avait pas mauvaise volonté mais seulement oubli. C'est pourquoi nous jugeons bon de réitérer - pour tous - en ce début d'année 2001, la parution de l'adresse ci-dessous, précédemment envoyée aux seules négligences:

Ami, veux-tu te mettre un peu de baume au cœur,
Les jours où le cafard vient t'assombrir l'humeur?
Déploie ce bulletin qui jamais ne vieillit:
Sur ce tapis volant, retourne au cher pays,
Retrouve le terroir natal rééssuscité,
Son aura, ses clartés, son charme, sa beauté,
Son soleil chaleureux, ses odeurs enivrantes,
Ses couleurs charmerées, fraîches, réjouissantes!...
Chacun vient trouver là, avec ravissement,
Les meilleurs souvenirs de tant de bons moments
- Quand le pays natal fructifiait dans la paix -
Qu'on regrette toujours qu'il soit si peu épais,
Qu'on le voudrait si gros, si fourni, si feuillu
Qu'il est - deux fois, dix fois, vingt fois - lu et relu...
Et qu'on voudrait bénir ceux qui - prenant la plume -
Rajeunissent les cœurs au chant des temps lointains,
Et savent - tout au long du petit bulletin -
Conjuguer au présent le passé que nous eûmes...
Louis CORNEC.

Et ne restez pas sourds au refrain de l'écho
Qui vous chante: "Avez-vous acquitté votre écot?"...

● Chèque libellé "Amicale des Anciens Jemmapoisi", à Marguerite Tournier 34 C, av. Daniel-Féry 93700 Drancy. Ou virement au CCP Paris 49 76 82 P. Merci!

● Simone HAVES Biaudet
La Marquisanne 1
305, chemin Belle-Visto
83200 Toulon

Quelle émotion de voir la photographie de mon frère Jean-Charles dans le jardin de "La Folie" que j'aimais tant, aux souvenirs inoubliables!... A Jemmapes, autrefois, les soirs d'hiver, il nous faisait la lecture à haute voix: c'était merveilleux.

● Marguerite TOURNIER
34 C, avenue Daniel-Féry
93700 Drancy

Nos vacances à l'île d'Oléron furent trop courtes: 15 jours. Temps magnifique, et pas une seule goutte de pluie. Nous avions une très grande location pour tous les sept. Roger a fait des grillades.

● Gisèle BRANDI
17, rue du 14-Juillet
34200 Sète

Paulette et André Viers sont venus passer quelques temps avec moi. Un après-midi, nous sommes allés à Montpellier, visiter le centre historique. Il faisait grand soleil à Sète, et nous n'avions pas emporté de parapluie: mal nous en a pris! Au sortir de la gare de Montpellier, le temps s'est brusquement couvert. Dès le début de la visite guidée, quelques gouttes présageaient mal de la suite. Au bout d'une heure, nous avons abandonné, tant il pleuvait fort et nous avons "tracé" jusqu'à la gare... A Sète, il n'avait pas plu du tout!

● Jacqueline POTIER
17, rue Jean-Cocteau
69330 Meyzieu

L'inhumation de papa a eu lieu le 22 novembre, avec une grande foule, car on l'aimait beaucoup, et il laisse un grand vide. Maman, "handicapée" physiquement, tient pourtant à demeurer seule dans son appartement, et nous comprenons son désir.

● Jean MONFOURNY
5333 Sherbrooke Est, apt 652 A
Montréal
HIT 4BC Canada
C'est toujours avec plaisir que je lis les numéros de "Jemmapes et sa région", pour avoir des nouvelles de mes anciens compatriotes, à qui j'adresse mon lointain salut.



● Marguerite Marie KALAFAT 16, rue François-de-Préssensé 75014 Paris

Le cliché ci-dessus a été pris en 1935 au restaurant de la piscine Jeanne-d'Arc près de Philippeville, à la fin du repas qui suivit le baptême de mon frère Henri. On y voit, de gauche à droite, Mme Boutin, Bernadette Hugonnot, mon père Edgard, administrateur de commune mixte à Jemmapes, qui cache en partie sa sœur Elyane, Mme Rémy marraine du nouveau baptisé, ma mère Paule, mon grand-père Henri Faber (de dos) et le Dr Henri Carpat. Debout, souriant aux lèvres, Raymond Boutin, en grand uniforme de Saint-Cyrien, se prépare à fendre la pièce montée, de son épée.

REDACTION
Jean Benoit
440, route de Vulmix (A 36)
73700 Bourg Saint-Maurice
04 79 07 29 31

BIEN PLUS QUE LE SOLEIL !

Je ne veux faire ici, ni la publicité ni l'éloge de Marcelle Routier, journaliste métropolitaine qui écrivit un livre paru sous le titre "Derrière eux, le soleil", évocation du peuple pied noir et de ses drames.

Bravo à elle pour la virgule et l'absence finale de point, à laquelle j'aurais tout de même préféré des points de suspension...

En effet, vous devinez bien que nous avons laissé la-bas, derrière nous - bien plus que le soleil: nos joies et nos misères, nos tombes, nos biens acquis par la sueur et notre savoir-faire pour plusieurs générations, les noms inscrits sur nos monuments aux Morts pour la France, nos églises, temples, synagogues, et nos écoles...

Mais nous avons eu la chance de conserver des sensations auditives, tactiles, olfactives et gustatives exceptionnelles.

Dans notre territoire Est-algérien-de-Papa, en promenant nos antennes entre Philippeville et Bône, vers Saint-Charles, Guelma, voire Souk Ahras, il nous sera loisible de nous abreuver à quelques sources rafraichissantes

CAQUES

Voici la mer. La "Mare nostrum" offre, à longueur d'année ou presque, la sardine et l'anchois... frits à la poêle ou mis au grill; une piquée de beurre, une goutte de citron, et voilà un régal, avec l'assurance d'une chair à la délicatesse telle que la consommation de ces poissonnets bleus permet de calmer les plus solides appétits.

Sans compter que nos excellents marins latins - issus de Naples, de Sicile ou de Sardaigne - ont apporté, sur le sol de notre frange barbaresque, la façon de ranger en baril, sardines et anchois. Salés, pressurés, ces joyaux de la manne marine miraculeuse laissent s'échapper - au fil des jours - une saumure qui s'écoule lentement par les interstices des douves de barillets.

Finalement mis en vente, ces

poissons à la chair encore rose feront les délices des gourmands, amateurs de pitises (les Bônois disaient "fougasses") - les vraies de vrai - confectionnées avec copieux ajout de tomates, ail et huile d'olive sortie des scourtins de Gastu ou de La Robertsau.

Nous avons utilisé à dessein le mot "barillet", en évitant "caque". N'allez pas dire, devant le petit peuple bônois si fier de son usage du pataouète, que les pêcheurs ont "mis les sardines en caque", car ils vous répliqueraient: "Qué caque? Qué caque? Caque toi-même, fugure de Tanout!"

Les Philippevillois, quant à eux, s'enorgueillissaient des boîtes de sardines fabriquées et commercialisées par Jules Cacciotolo ou le gréco-storasien Andréi Kristodoulakis. Il y a de quoi!

Quelles délices pour les palais même les plus raffinés, ces belles sardines bien étoffées, étêtées, éviscérées et plongées dans un bain d'huile à température choisie, les épices légèrement dosées, essorées puis asséchées et recouvertes d'une huile d'olive digne de la Rome antique - couronnées de quelques rondelles de pickles avant que la soudure mécanique et l'étuvage ne mettent ces petits trésors à l'abri des bactéries, pour présenter, à des papilles surprises et étonnées, les plus belles richesses nées au royaume salin de la déesse phénicienne Ashtar, dont Stora perpétue le nom.

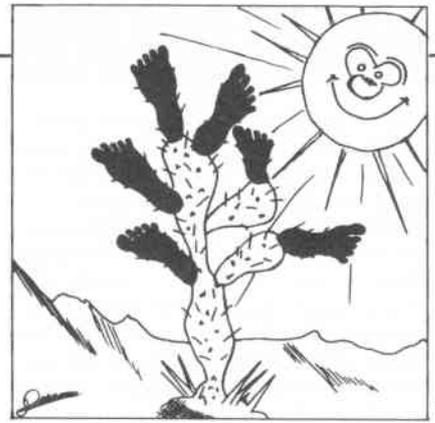
A LA COUPE

Et si - après une bonne journée de labeur, de pêche, de chasse, de randonnée ou de baignade (Dieu! qu'il faisait chaud sous le *chemech*, et comme la soif brûlait le gosier!) - on s'offrait le luxe d'ouvrir une pastèque?

Bien rafraichie la pastèque, et hautement craquante, à l'écorce lisse d'un joli vert veiné qui contrastait avec la pulpe de l'intérieur - gentille cucurbitacée dont la chair rose ou rouge ponctuée de pépins noirs s'offre à une dégustation vivement attendue.

Cueillette près du ruisseau, elle prospère en sève sucrée, dans une terre sablonneuse. "Bois, mange, lave-toi la figure" disait-elle.

Hors sa campagne, en ville, au marché, un vendeur - trônant sur une simple chaise de jardin, au centre d'un gros tas de vertes pastèques et de jaunes melons posés à même le sol - hélait sans cesse ses clients en criant "A la coupe! A la coupe!"



Le chaland, intéressé mais dubitatif, se voyait offrir une garantie de maturité grâce au cube de pulpe que, d'une incision au couteau, le marchand se permettait de prélever sur le fruit choisi - et l'on ne vit jamais vendeur se tromper sur la qualité de son produit.

BARBARI

Tableau suivant: des fellahs, pour gagner quelques sous, proposent des "barbaries" récoltées sur les énormes haies de raquettes bordant mechtas et douars. Il fallait les choisir mûres, c'est à dire rouges et à point pour les uns, bien que d'autres les aient préférées moins avancées en maturité.

Une fois les deux extrémités enlevées d'un coup de lame tranchante, il suffisait d'inciser le fruit dans le sens de la longueur. Alors, adroitement, la peau était retournée et la chair saisie entre deux doigts, avant d'être dégustée avec un plaisir gourmand.

Autre tableau, à l'heure où, sur les côteaux, en bordure des vignes, les amandiers, tout de blanc vêtus de leurs fleurs, fêtaient le printemps revenu.

Le soir, les jasmins fraîchement arrosés embaumaient l'air de leur parfum subtil; alors, les enfants, attirés vers ces plantes ô combien odoriférantes, enfilèrent les délicates fleurettes blanches, en intercalant parfois un oeillet rouge, pour en faire des colliers qu'ils offraient ensuite à ceux auxquels ils voulaient exprimer sympathie voire amour.

GIBOISERIES

Et que dire de nos petits lièvres? Leur chair valait bien mieux que celle des grands "bouquins" d'Europe, si dure à la dent et de senteur si quelconque qu'il faut la relever avec force aromates, vinasses et marinades.

Et que reprocher à nos sangliers qui avaient si fière allure et n'é-



BIEN PLUS QUE LE SOLEIL !

taient jamais "d'élevage en parc" à goinfrées de farine? A nos "bêtes noires", s'offraient blés en épis, raisins mûrs, escargots d'après pluies; et aussi arbouses, pommettes, vermines déterrées d'un groin puissant, glands de chêne-liège, quand cet arbre prolifique du Tell entrelardait la chair et incitait la bête à de superbes siestes tant était repue l'outré de leur estomac.

PESCADILLES

Retour à la "Belle Bleue", en parcourant la côte littorale entre Philippeville et Bône. Et même jusqu'à La Calle, pourquoi pas?

Nous adressions à Dame Méditerranée mille remerciements anticipés, pour qu'elle nous offre ses richesses: poissons, mollusques, crustacés, surprenants animaux marins tirés de proches fonds fructueux.

Leurs noms - spécifiques, scientifiques ou idiomatiques - jetés au hasard: pageots (ou "pageli"), pagres, limons, mérours, bonites, thons, baudroies, ombrines, corbines, maigres, bars ou lous, marbrés, raies bouclées, "dintches", maquereaux dits "cavales", et une infinie variété de crevettes roses, rouges, impériales - ah! ces divines "matsagounes!" - langoustes, cigales de mer, dantis, serres, sars, calmars (souvent prononcés "calamars"), seiches, poulpes... et les coquillages, du cône long bigorneau à la coniquement plate arapède.

Ici, voyez et oyez quelques lignes écrites par un amateur de tout ce petit monde marin:

"Celui qui n'a pas mangé de "cigale" (de mer) n'a pas connu le régal intégral... Elles montaient par les cheminées creusées dans les roches gréseuses, pour respirer l'air du large. Elles s'agglutinaient autour d'un sac de jute lourd d'un tentant "broumège" (d'autres disent "broumèche") de sable et de sardines pilées..."

Chers petits animaux marins de

notre bonne mer, que de souvenirs nautiques nous vous devons!

CIGALADES

Cigales de mer. Le dictionnaire les nomme "scylarres": crustacés décapodes et macroures, c'est à dire dotés d'une grande queue. Pas d'antennes comme cousine langouste, point de pinces terrifiantes comme cousin homard, mais, en tête, deux sortes d'ailes du style papillon, et, en bordure de ces appendices, un liséré bleu qui signale la présence de l'animal, trahissant ainsi le reste du corps dont la couleur se confond avec celle des rochers ambiants.

Au court-bouillon, la chair sera aux antipodes de celle des cousins langoustes ou homards, tourteaux, araignées et autres crevettes - à mettre en *pole position* au livre... "Guignes" des records piednoir-desques!

QUATRE SAISONS

En conclusion de ce retour arrière, je voudrais conter l'amourette entre un citron et une orange.

Lui, était un éphèbe robuste et grand, bien fait, d'une magnificence surprenante - un Titan, un Atlas dans sa catégorie d'agrumes.

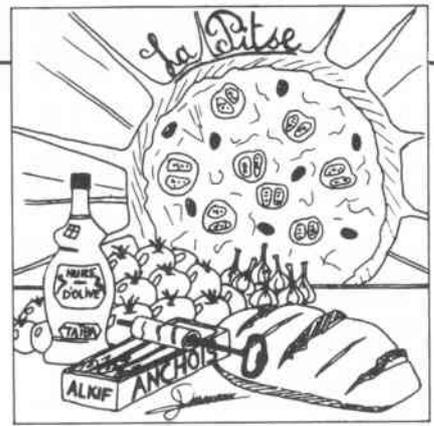
Elle, tenait d'Aphrodite à la divine beauté, ou bien encore d'une nymphe digne d'émoustiller tous les dieux de l'Olympe.

Sur la table, il lui tenait un tel langage amoureux qu'elle en rosisait de plaisir et de pudique confusion.

Or, veuillez écouter ceci - gens de Floride, de Californie, d'Espagne, de Grèce, d'Italie et autres lieux où poussent les fruits d'or du fameux jardin des Espérides... et vous aussi, anciens agrumiculteurs de Saint-Charles, de Damrémont ou de Duzerville - ces bribes généalogiques intéressent notre magnifique végétal, heureux résultat d'un croisement original!

A Bayard, dans un coin du jardin familial, croissait en toute liberté un oranger rustaud, de naissance hautement roturière. Le sommet de son tronc épais n'était garni que d'une maigre couronne de feuillage. Rares étaient ses fleurs, encore plus rares ses fruits à saveur très quelconque... et ils se trouvaient si éloignés du sol que nul ne pouvait en tirer maigre profit.

Alors, mon père décida d'imposer une autre destinée au rustique géant.



Un passe-partout à dentition de crocodile, "passant" à un mètre du sol, abattit celui de qui la tête, au ciel, était voisine ... (1) sans coup férir.

L'astuce paternelle fut ensuite de briguer quelques greffons de citronnier auprès de je ne sais plus quel aimable voisin. Puis - ayant pratiqué quatre incisions dans la couronne du fût tronqué - il y glissa quatre entes soigneusement taillées en biseau.

Ces greffons furent le départ de quatre rameaux, qui devinrent à leur tour quatre ramures luxuriantes sur lesquelles apparurent des fruits d'une taille et d'une ampleur extra ordinaires.

Ainsi, se trouva alimentée notre cuisine, aux quatre saisons de l'année; et aussi, tout au long de la... cinquième saison (celle pendant laquelle on a très soif), nous fut fournie une boisson originale et rafraîchissante, la limonade si chère à nos souvenirs: jus de citron, sucre, eau à température de puits et - pour l'effervescence gazeuse - la pincée de bicarbonate de soude.

SURPLUS

Comme la consommation familiale était inférieure à la fantastique production du "citronnier" paternel, vint à l'idée du "oilliô" bayardois que j'étais alors, d'aller proposer nos surplus au marchand de légumes jemmapois qui tenait boutique, rue Négrier, face à la boulangerie Bonnici.

Inutile de dire qu'il fut ravi de mettre en vente une marchandise de cette qualité... mais que nul Cornec - père non plus que fils - ne vit jamais, en retour, briller centime, franc, voire douro!

Louis CORNEC.

Illustrations - bon sang ne saurait mentir - du petit-fils de l'auteur, Emmanuel Laurenceau.

1 - Jean de La Fontaine, "Le Chêne et le Roseau".

