



Entrevue

LE JOURNAL
D'ENTREVAUX

Sept-Oct
1983

" L'âme comme la source est cachée, on ne voit que la cascade "



La belle saison des champignons; où en France il semble y avoir une obsession curieuse à cueillir et à consommer toutes sortes de mycogénus, sans trop se soucier des conséquences digestives...

A cet égard les français sont peut-être les plus hardis, les plus aventureux.

Mais, bien sûr d'autres nationalités, comme un éminent mycologue d'Entrevaux peut le confirmer, y prennent aussi un intérêt particulier.

Il a dit que la sœur de Charles Darwin (célèbre naturaliste et biologiste britannique du XIXe siècle), 'pour protéger la vertu des demoiselles innocentes', avait pris la peine, avec un bâton, de "châtrer" sans hésitation une certaine espèce de champignon de forme assez suspecte (*Phallus Impudicus*), chaque fois qu'elle les apercevait pendant ses promenades à la campagne.

(On a fait remarquer à cet éminent mycologue que deux génies seraient quand même de trop dans une seule famille. Il a répondu: 'C'est exactement ce que j'essaye de faire comprendre à mon fils.')

Nous sommes honorés qu'un tel savant en mycologie et en médecine ait pu consacrer un temps précieux afin de rédiger l'article de cette saison pour ENTREVUE.



Chaque année, aux environs du 11 novembre, les journées Mycologiques d'Entrevaux rassemblent dans la ville fortifiée les meilleurs spécialistes français des champignons et quelques éminents savants venus de l'Europe entière. Il n'est pas un mycologue réputé qui ne connaisse Entrevaux et presque tous y sont déjà venus. Et presque tous y reviendront !. Ils ont été séduits par l'austère beauté du paysage, par la douceur tardive du climat et par l'extraordinaire profusion des champignons qu'ils vont cueillir, en groupe, dans les pinèdes du Mt Gourdan, dans les hétraies du Content ou dans les prairies bordées de bois mêlés qui montent vers le col du Fa.

Pendant quelques jours, ces savants, qui ne sont pas austères, arpentent les venelles de la vieille ville, en discutant passionnément d'un champignon rare, au nom latin barbare, qu'ils ont rencontré pour la première fois et qu'ils ne reverront peut-être jamais. Ils sont un peu farfelus, pensent avec sympathie quelques uns des Entrévalais qui les ont maintenant adoptés.. Et c'est vrai que des liens se sont créés, un peu plus puissants chaque année. Ce sont maintenant les jeunes du pays qui installent les banderoles, montent l'exposition et préparent les salles de conférence... et de banquets. Les jeunes pompiers d'Entrevaux, comme toujours, se sont distingués, et nous les voyons volontiers, fraternellement mêlés aux doctes visiteurs lors du "goustaron" de l'amitié, un repas qui n'engendre pas la morosité ! Il est vrai que ces mycologues, vieux routiers des congrès, savent alterner des heures d'un travail acharné (désintéressé et gratuit) et des moments de détente explosive où ils font admirer leur belle voix et un impressionnant répertoire d'histoires...profanes.

C'est pour nous une joie profonde de retrouver ces amis venus de toutes les régions de France, voire même de Suisse ou d'Italie, de les présenter à nos autres amis entrevalais et aux membres de l'AEMBA venus, eux de Puget-Thénières, d'Annot, de Guillaumes, voire même de Nice ou de Digne. A la Société Mycologique de France, on parle maintenant d'Entrevaux comme on parle de Bédarieux, de Bellème ou d'autres hauts-lieux de la Science des Champignons. On en parle même beaucoup, parce que notre congrès n'a pas d'équivalent. Il est le congrès de travail assez sévère, bien sûr, où l'on étudie les champignons, où on les détermine et où on les expose au public; le congrès des conférences techniques à l'avant-garde des connaissances mycologiques, et des projections de diapositives belles ou rares qui passionnent les amateurs. Mais il est aussi le congrès de la joie, de la fraternité, des jeux et de la détente. Savez-vous qu'il existe, pendant les journées Mycologiques d'Entrevaux, un concours unique, le "Jeu Mycologique" où savants et amateurs, dans des catégories séparées, s'exposent en public et sans document aux redoutables questions élaborées par le président de l'AEMBA-(mais lui, il a des livres!)-? Quand on est un mycologue connu, il faut beaucoup de modestie et de courage pour s'exposer en public, braver l'erreur et...affronter les collègues. Chaque année une coupe est ainsi offerte au "Mycologue de l'Année" et parmi les vainqueurs déjà consacrés on peut citer deux des plus grands mycologues français : Jacques TRIMBACH et René AZEMBA.

Cette année encore la cité de Vauban va recevoir les deux vainqueurs, mais encore le tonitruant Louis Deshayes, de Decize, que beaucoup d'Entrévalais connaissent par son surnom : Petit-Louis, le colonel NARDI, de Toulon, conférencier qui déborde d'humour et d'érudition, Auguste ROY, de Lons-le-Saunier, affable, souriant, aux connaissances encyclopédiques, l'éminent et imposant Dr CHAPUIS de Genève, le fin et lettré Dr STRANI, de Pinerolo...et tant d'autres que nous ne pouvons citer. Nous espérons que vous prendrez plaisir à rencontrer ces hommes "venus d'ailleurs" (et spécialement pour Entrevaux) mais aussi tous les mycologues amateurs et tous les fanatiques des champignons de la région.

Nous leur souhaitons un heureux séjour en 1983 afin qu'ils reviennent chaque année jusqu'à la fin des temps. Ils méritent spécialement notre sympathie et notre amitié : ils chantent la gloire d'Entrevaux à travers toute l'Europe !

-LA CHASSE-

Aujourd'hui nous sommes très conscients de l'importance de la conservation de la nature.



La chasse semble bien dépassée dans un monde où beaucoup d'espèces d'animaux ont déjà assez de mal à survivre. L'opinion publique est donc moins favorable que jamais envers ce qui chez l'homme reste toujours malgré lui instinctif.

Mais les phénomènes de notre soi-disant civilisation moderne, notre technologie, "technochimie", notre besoin d'énergie, le besoin de se déplacer rapidement, de cultiver, de produire et de consommer toujours davantage, -voilà les vraies causes du drame écologique.

Il est vrai que certaines formes de chasses organisées, sur terre et en mer semblent maintenant bien cruelles, incongrues et insensées. Mais le "simple chasseur", en admettant qu'il soit conscient de son environnement actuel et qu'il respecte la nature, le gibier même qu'il chasse, -peut-être ce chasseur fait plus dans l'intérêt de l'écologie que ceux qui manifestent contre la chasse par principe. Tel est souvent le paradoxe de nos jours.

Celui qui ne fait rien afin de conserver pour demain ce qu'il chasse aujourd'hui, qui ne considère donc guère son environnement, ne peut pas être un bon chasseur ni un individu très utile.

Mais comment le chasseur peut-il conserver pour le lendemain ce qu'il tue la veille?! D'abord, le bon chasseur est sélectif. Il ne trouble surtout pas les espèces en danger d'extinction. Il ne tire pas sur le jeune gibier. Même le sanglier doit peser au moins 10 à 15 kgs avant d'être chassé. Le bon chasseur évite de déranger les femelles des espèces. Il contribue à l'élevage de gibier sain et à la conservation forestière. Il tient aux valeurs fondamentales de l'homme et de la contrée sauvage.

Les abus, quoiqu'on en dise, sont sévèrement punis. Dans chaque département, le Lieutenant de Louveterie et les gardes-chasse veillent à cela, comme l'administration qui leur délègue ces pouvoirs. (Le titre de "Lieutenant de Louveterie" est très ancien puisqu'il date du temps de Charlemagne (IXe siècle) et comme son étymologie l'indique, concernait la chasse au loup -jusqu'au siècle dernier. Il est intéressant de signaler son caractère purement honorifique aujourd'hui, tout en lui conservant ses responsabilités et son droit souverain).

Considérons enfin le sort de la 'proie', le gibier élevé pour la chasse. Aussi minime soit-il, il lui reste cependant quelque espoir. Il est libre. Il n'est pas affreusement condamné comme la plupart des bêtes que nous mangeons aujourd'hui. Celles qui sont tuées si indignement à la chaîne, finalement présentées bien enveloppées sous cellophane aux supermarchés. Personne ne manifeste contre cette "automasse-boucherie". C'est un autre procédé normal et nécessaire pour satisfaire la demande du consommateur.

Malgré les pour et les contre, la chasse en France n'est plus comme avant. Bien des chasseurs qui reviennent bredouilles de leurs longues marches en forêts et montagnes ne sont pourtant pas déçus de leurs expéditions. Il ne viendrait pas à l'idée d'un bon chasseur de tirer sur n'importe quoi pour justifier une pauvre journée de chasse, quand elle a été riche en beautés du paysage et des couleurs de l'automne.

Mais on peut tout autant garder cette liaison avec la nature, armé d'un bon appareil photographique. Souvent il est bien plus difficile de prendre une bonne photo d'un animal sauvage dans son habitat, que de mettre fin à ses jours d'une pression de doigt aussi simple et instantanée.

Toutefois, on a bien du plaisir à manger de temps à autre du bon sanglier par exemple; préparé avec soin et partagé par ceux qui l'apprécient.

(Entrefilet)

Pour ceux qui ignorent les rudiments de mycologie et sont peut-être plus orientés par leurs manies gastronomiques; le choix de champignons est très large. Un moyen efficace de déterminer si une espèce est comestible ou non est extrêmement simple.

Il vaut mieux cependant que de tels 'mycomangeurs' assistent à l'exposition annuelle des champignons pour approfondir leurs connaissances en mycologie - moins radicalement, en profitant alors pleinement de la vie.!

Bien évidemment, ne cueillons pas trop les champignons d'un même endroit. Ainsi l'on en retrouvera davantage au même lieu l'année suivante.



(Entraide)

Dans notre premier journal de Mai/Juin, nous avons cité quelques remarques - parmi des centaines, tirées des 'Livres d'Or de la Citadelle' - les opinions des passants, inquiets surtout de l'état déplorable de la Citadelle.

Ces opinions ne sont pas ignorées. Mais, évidemment, le problème financier existe.

Pour le prochain journal, le Maire d'Entrevaux a gracieusement accepté de confirmer la situation actuelle, et de faire le bilan de l'année 1983 concernant toutes les restaurations.

(Bien que cela ne solve pas le problème, il est peut-être à noter que dans d'autres pays, un village comme Entrevaux dans son ensemble serait classé Monument Historique, et soigné comme tel. Malgré l'aide qu'Entrevaux reçoit, la responsabilité de sauvegarder ses monuments exceptionnels est quand même lourde pour une petite communauté).

xxxx

Une suggestion intéressante a été proposée par Kerlam, qui en a déjà parlé au Maire, d'envisager la mise en place de l'Ecusson d'Entrevaux en pierre sculptée, au-dessus du pont-levis d'entrée (entre les deux tourelles, où, d'ailleurs, il se trouvait autrefois, mais peint). La conception et la réalisation en seraient paraît-il simples et aisées, avec l'accord des pouvoirs publics, et de plus, ajouterait au renom d'Entrevaux.

<<>>

Une Journée d'Automne



A l'écart du village resserré dans ses fortifications, un hameau de fermes isolées et de quelques résidences noyées dans la verdure, une fenêtre ouvre ses volets au levant.

C'est le matin. Il arrive plus tard, déjà une légère brume estompe le paysage. L'aurore éclaire le fond de la vallée sur laquelle se découpent les éventails de rochers et la silhouette du Fort comme un décor de théâtre.

Après la grande chaleur des jours d'été, dont les midis furent brûlants, une certaine douceur imprègne déjà l'atmosphère d'un grand apaisement.

La forêt des Contents sur le versant de l'Ubac s'embrase de couleur rouille. Le Var enfle son grondement familial. Au flanc du Brec les vignes jaunissent et les oliviers s'argentent au souffle des vents coulis de la vallée.

Les heures passent. Le temps s'écoule. Le soleil lentement glisse le long de la montagne de Chantebranne. Les jours raccourcissent, les soirées sont plus fraîches. La chaude moiteur de l'Août est déjà derrière nous et la bousculade joyeuse des vacanciers et des touristes s'est apaisée peu à peu.

Le village a perdu l'animation bruyante des visiteurs. Il retrouve son calme frileux. La Citadelle qui le domine s'éclaire d'un dernier rayon.

L'Automne est là. Le rythme des saisons va voir se succéder les rites immuables des loisirs et des tâches qui balisent la vie rurale.

La Chasse et son cérémonial satisfait le randonneur et comble l'appétit du gastronome. Gloire surtout au cuissot de sanglier. La cueillette des champignons elle aussi rassemble les chercheurs vers les bons coins dont l'emplacement jalousement gardé secret reste une des dernières récoltes sauvages qui nous donnera des mets délicats.

Le ramassage des fruits pour l'hiver, les pommes, les poires, et leur stockage dans les fruitiers réfrigérés, occupera les heures laborieuses de la plupart des propriétaires de vergers.

Et les vendanges approchent. La vigne en longues rangées aux couleurs somptueuses, offre ses grappes -de grains dorés du Lavallée, ou noir de jais du Muscat de Hambourg- aux vendangeurs en bandes égayées, alléchés déjà par la perspective du vin nouveau, car en tout bon Entrevalais il y a un Bacchus qui sommeille !

Il lui faudra ensuite penser à faire mûrir et fermenter le moût dans les grands fûts où petit à petit, entouré des soins les plus attentifs, le jus de cette vigne se transformera en cette boisson qui engendre la gaité et le bien-être: "Le Vin de l'Amitié".

N'oublions pas le vieux privilège du bouillieur de crû, qui ne saurait distiller sans un certain mystère, à la fois alambiqué et subtil, cette eau vivifiante appelée 'Eau de Vie'.

Et enfin viendront les Fêtes de la Toussaint, qui se confondent dans la même vénération profonde avec le Jour des Morts, et ramènent au village les familles de ceux qui y sont restés pour toujours dans le petit cimetière perché sur le rocher. Elles se recueilleront sur les tombes fleuries et évoqueront la mémoire des êtres chers disparus.

Pour celui qui atteint déjà l'automne de sa vie, c'est la saison de la sérénité empreinte de mélancolie.

Les jours de l'Hiver qui s'annonce, invitent aussi au repos dans le prochain sommeil de la Nature.

(Entrefaites)

Nous réparons notre oubli -inexcusable!- de n'avoir pas mentionné dans le dernier ENTREVUE la Fête de Ste Marguerite au Plan le 9 et 10 Juillet, en rappelant combien le bal fut gai et plein d'entrain, et la célébration le Dimanche matin dans la petite Chapelle, aussi fervente et paisible qu'autrefois.

Cet été encore, la Cathédrale d'Entrevaux a accueilli une pleine audience pour assister aux concerts très étudiés du VIIIe Festival de Musique Ancienne, dont les interprétations étaient bien appréciées.

**

La plupart des Entrevalais sont au courant de la découverte de vestiges romains près du nouvel hôpital. Pour le prochain journal il est possible que nous ayons plus d'informations à ce sujet.

(Entracte)

Une suggestion: Que tous les enfants qui aiment Entrevaux et veulent préserver la Citadelle, dessinent le Fort en ajoutant au dessous de leurs dessins leurs propres opinions, et les envoient à AME. Nous les ferons parvenir tous au Ministère de la Culture, avec une lettre représentant les Entrevalais concernés.

Mais faites vite (avant la mi-Novembre).

Si le format ne dépasse pas 18 x 26cm, nous pouvons imprimer les meilleurs (en noir/blanc seulement malheureusement) dans les prochains journaux.

N'oubliez pas de mettre votre nom, prénom et votre âge au dos du dessin.

ape

Nous remercions encore tous ceux qui ont contribué à nous aider. Nous continuons à produire plus de copies que nécessaire, dans l'attente d'un intérêt toujours plus accru.

L'apparence modeste -la minceur d'ENTREVUE s'explique bien sûr par certaines limitations actuelles, ainsi que celles des sujets et des informations -que nous espérons plus substantielles grâce à nous tous.

Ainsi, n'hésitez jamais à nous contacter si vous avez des idées, des observations, des nouvelles -vos souvenirs par exemple, comme vos suggestions, projets et réalisations concernant Entrevaux et ses alentours que vous voudriez insérer dans le journal, pour la curiosité et le plaisir de tous.

Nous souhaitons beaucoup de bonheur à Myriam et Philippe ! Leur cérémonie de mariage en la Cathédrale d'Entrevaux suivie par le rassemblement chaleureux sur La Place des Oliviers ont réjoui tout le monde présent. Ces célébrations ont eu lieu le Lundi, 22 Août.

Nos vives félicitations au Dr. Giacomoni pour la distinction honorifique qu'il va recevoir !
