

<http://www.essaillon-sederon.net/Le-Mesclun>

Le Mesclun

- Lou Trepoun - Lou Trepoun 60 à 69 - Lou Trepoun 66, juin 2019 -

Date de mise en ligne : lundi 1er juillet 2019

Date de parution : juillet 2019

Copyright © L'Essaillon - Tous droits réservés

Sommaire

- [Le courrier des lecteurs](#)
- [Séderon au cœur de l'actualité](#)
- [Hôtel du Louvre](#)
- [Comment Lulu Boyer conservait les œufs](#)
- [Microtoponymie de Barret-de-Lioure, par Gilbert Picron](#)
- [Pour compléter les 2 articles sur les Thermes de Montbrun](#)

Le courrier des lecteurs

Gérard Moullet nous a envoyé cette photo le 6 janvier. Il y joignait un petit message :

« En voyage à Ancelle voici ce que j'ai découvert. Nous devrions retrouver le même par chez nous. Amicalement »

Formes, couleurs, que de ressemblances avec la bannière de notre musique ! la Confrérie des Pénitents du Très St Sacrement d'Ancelle avait certainement le même fournisseur. En ce temps-là, le marché de la bannière de procession, qu'elle soit religieuse ou profane, se portait bien.

<http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L390xH400/banniere-2-38721.png>

© Essaillon

Les lecteurs sont des amis, et en plus ils nous encouragent !

André Lombard – vous vous souvenez, c'est lui qui nous a fait découvrir l'univers du peintre Serge Fiorio (Trepoun n° 61-2016). Serge Fiorio venait à Séderon faire provision de poires chez son copain de régiment, Emile Signoret. Et André lui servait de chauffeur...

André est devenu un fidèle lecteur. En début d'année, il nous a envoyé un message qui fait bien plaisir :

« un grand bravo à toute l'équipe pour ce nouveau formidable numéro du Trepoun !

Je viens d'envoyer mon abonnement pour l'année qui vient.

Cela m'a rappelé mon papa qui, dans sa jeunesse, faisait partie de la fanfare ... qui faisait partie de "la musique" à Banon. Il y jouait de la flûte traversière et ils avaient 2 - tu te rends compte ! - professeurs de solfège !

Amitiés »

Séderon au cœur de l'actualité

<http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L400xH225/vicsnap-00010-3b3f6.png>

© Essaillon

Nous savons depuis longtemps que Séderon est le centre du monde.

Nous sommes heureux de constater que cet hiver, les grands médias s'en soient fait l'écho.

Entre la météo remarquable (si, si) ...

et les aphorismes d'une grande portée philosophique des séderonnais ...

<http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L400xH226/jlc-d0405.png>

© Essaillon

... Séderon est enfin distinguée par les journaux télévisés.

Hôtel du Louvre

http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L400xH187/hotel_louvre_1-1dc86.png

© Essaillon

http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L400xH396/hotel_louvre_2-6c6e2.png

© Essaillon

Il est bien rare de trouver de la publicité à propos de Séderon dans des journaux ou des revues – rare au point que c'est la première fois que...

Mais un hôtel du Louvre à Séderon, ça ne s'est jamais vu !

La seule explication qui me vienne à l'esprit, c'est une mauvaise lecture du texte à imprimer. L'hôtel « du Cours » serait devenu celui « du Louvre » à cause d'un typographe. [journal « l'Essor Provençal », édité dans les années 1930]

Comment Lulu Boyer conservait les œufs

La recette de conservation des œufs reproduite ci-dessous est tirée du cahier de recettes que Lulu Boyer, notre pâtissier de Séderon, a écrit de sa main à Sault en 1955.

Qui mieux que Lulu Boyer pouvait transmettre cette recette ?

Il était d'une vieille famille de pâtissiers saltaisiennes qui perpétuait ces techniques traditionnelles.

Il était un grand pâtissier qui a régalé beaucoup de monde avec, entre autres, son nougat et son entremets Castelnaudary.

Il était un homme de partage qui communiquait sa bonne humeur permanente et sa passion du sport cycliste ; il avait légué ses boules à sa voisine sisteronnaise d'en face.

C'est sans doute une recette identique qui permettait à deux ou trois Séderonnais d'exercer le métier de « coquetier » qui leur est attribué dans les recensements de la population de Séderon entre 1836 et 1866. En ayant la possibilité de conserver les œufs pendant un ou deux mois, ils pouvaient acheter au jour le jour les œufs produits localement et n'étaient pas obligés de les revendre rapidement sur les foires et les marchés.

Pierre MATHONNET

Conserve d'œufs à la chaux

Se munir d'un grand récipient ou mieux d'avoir un bassin exprès pour faire dissoudre la chaux.

Petite quantité – Procédé :

Faire fondre en faisant souffrir – c'est-à-dire doucement – 10 kgs de chaux en pierre dans cent (100) litres d'eau ; ajouter 1 kg de sel marin et 100 gr acide borique en poudre ; laisser reposer 2 à 3 jours.

Prendre le dessus de l'eau de chaux, mettre à peu près moitié

d'eau dans les jarres ou récipients et les œufs ensuite.

L'eau doit dépasser les œufs de 8 à 10 cm.

Lorsque les récipients sont remplis, mettre un papier ou les couvrir.

L'acide borique est facultatif.

L'emploi de petites jarres est recommandé pour le travail de pâtisseries.

http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L400xH374/oeufs_lulu_boyer-3509a.png

© Essaillon

Microtoponymie de Barret-de-Lioure, par Gilbert Picron

http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L283xH400/toponymie_couverture_2019-38f5a.png

© Essaillon

En 2010, A. Vernin, chargé de mission au Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales a initié une formation en toponymie avec l'intention d'établir, pour chaque commune du PNRBP, l'inventaire complet des noms de lieux. À ce jour, le projet semble n'avoir eu que peu d'échos et c'est une « première » que G. Picron propose avec une étude extrêmement fouillée sur la vaste commune de Barret-de-Lioure (3 565 ha) où il a recensé 270 noms de lieux.

Chacun a fait l'objet d'une localisation la plus précise possible et surtout d'une interprétation car nombre d'entre eux ont d'abord été exprimés en « langue d'Oc » et transcrit par des « étrangers » au pays. Grâce à sa connaissance précise de la commune, l'auteur illustre le texte de 48 photos couleur et l'agrément de 19 cartes et plans.

Le texte fait référence à des informations non seulement linguistiques, mais aussi géographiques, historiques, géologiques et à des références aux habitants de la commune qui ont laissé les traces de leur passage au travers des noms de certaines parcelles précises. Le grand nombre de noms de lieux de Barret-de-Lioure résulte d'une faveur accordée aux habitants par le Seigneur en 1 270 (et confirmée en 1362, 1410 et 1542). Il est dit que le seigneur de Barret-de-Lioure « ayant le dessin de peupler ledit lieu avec la liberté d'avoir des biens et de les cultiver partout où bon leur semblerait ». Il en résulte que chaque fois qu'un habitant de la commune défrichait une parcelle, il en devenait « automatiquement » le propriétaire et pour « officialiser » cette possession, il donnait un nom à la parcelle.

L'ouvrage au format A4 comporte 80 pages, 48 photos couleurs et 19 cartes-plans. Il sera disponible lors de la fête de St-Laurent à Barret-de-Lioure (2, 3 et 4 août) au prix de 15 €.

Pour compléter les 2 articles sur les Thermes de Montbrun

Le Mesclun

http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L277xH400/montbrun_prospectus_ii_e-empire_1_-b52f6.jpg © Essaillon	http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L400xH279/montbrun_prospectus_ii_e-empire_2_-4e5eb.jpg © Essaillon
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Montbrun est 1er du classement (année non précisée)

Localité	température des sources	degrés sulfhydrométriques	poids de soufre
Montbrun	10Â°	31Â°	0,039g