

# LE JOURNAL DES MOSSETANS



8, Espace Méditerranée - 66000 PERPIGNAN  
tel : 04 68 34 65 19 - mel : journal.mossetans@wanadoo.fr

n°24  
MARS - AVRIL 2002



## ÉDITORIAL

André Bousquet

Une dizaine d'abonnés de l'an dernier nous a fait faux bond, mais ceux-ci ont aussitôt été remplacés par dix nouveaux abonnés. Résultat : vous êtes toujours 270 familles heureuses de recevoir ce Journal UNIQUE !

Comme promis, vous trouverez dans les pages centrales la liste des Mossétans et sympathisants qui ont, comme livre de chevet, à côté du journal de la télé, ces quelques pages qui leurs apportent un peu d'air du pays !

Que ceux qui n'ont pas encore vu leur article paraître ne s'impatientent pas. **Tout paraîtra !** (contrairement à la promesse des magasins qui affichent, lors des soldes : "Tout doit disparaître !").

Nous avons la chance de ne pas manquer de matière, grâce à vous qui faites l'effort de nous adresser, quand l'inspiration vous taquine, les souvenirs, les anecdotes, les émotions, les plaisirs que vous voulez nous faire partager. Merci à vous tous !

Pour ceux qui possèdent un ordinateur et qui sont reliés à Internet je signale l'excellent site de Mosset créé par Pascal GOMEZ et qui mérite votre visite. Voici son adresse :

[members.aol.com/mossetvillage66/index.htm](http://members.aol.com/mossetvillage66/index.htm)

Bonne lecture

## DANS CE NUMÉRO

Le courrier des lecteurs	2
Les parfums de Mosset Jean Maydat	3
En direct du clocher - Violette Grau	4
Les champignons - J. Llaury	8
La langue de chez-nous - Ch. Planes	11
Allez l'O.M. - Fernand Vion	12
Tableau de chasse - Henri Sentenac	13
Un été au Pla de Pons - J. Bousquet	14
Crus et chuchotements Renée Planes	18
Carnets - Violette Grau	19
Janine et Jean Marsal Claude Soler	20
L'art de faire le cochon - J. Vion	22
Savoir vieillir - Poème - F. Fabié	23
A ma mamie - Poème—Max Sarda	23
Le saviez-vous ? - R. Ducommun	24
supplément central liste des abonnés	



## le courrier des lecteurs

**U**ne lectrice du Journal des Mossétans nous fait remarquer qu'une coquille s'est glissée dans l'article de Jean PARES "Le pin bicentenaire".

Il y aurait confusion entre deux "exilés" : Jean Gaspar d'Aguilar, seigneur de Mosset et Louis François Bertin dit "Bertin l'aîné" fondateur du journal "Les Débats".

Le portrait qui illustre l'article serait celui de Bertin l'aîné (1766 - 1841) par le peintre Ingres (1832) et non celui de Jean Gaspar d'Aguilar de Montagut par Gérard Van Westerloo, sauf si le deuxième était le sosie du premier !

**Henri GALIBERN à Mosset**

### **L'Aguilar nouveau est arrivé !**

**U**n lecteur qui, pour des raisons qui lui sont propres, veut garder l'anonymat, nous signale une erreur dans l'article "Le pin bicentenaire" paru dans le numéro 23. La représentation du personnage de d'Aguilar ne serait pas la bonne.

Enquête faite, la Direction du Journal des mossétans reconnaît l'erreur.

Elle résulte de perturbations apportées par des arrêts de travail de certaines catégories de personnel.

Le syndicat "maison" des photographes s'est associé à ce mouvement. Il veut ainsi marquer son désaccord sur la mise en œuvre, récente et sans consultation, du plan de délocalisation de la salle des machines.

Ce syndicat estime que cette décision résulte plus de considérations familiales que de préoccupations de bonne marche et de développement de l'Entreprise.

Quoi qu'il en soit vous pouvez admirer ci-après le vrai d'Aguilar.

La Direction prie ses descendants d'accepter ses excuses. Bien entendu toute ressemblance avec ...

**Jean PARES à Perpignan**



**Le Seigneur de Mosset**



# Les parfums de Mosset

Jean MAYDAT



✿ Je fais tout d'abord écho au bel article dont **Jean Parès** m'a gratifié dans les colonnes du *Journal des Mossétans* N° 23 de janvier-février sous le signe de l'Europe et de l'euro.... Comme il l'a souligné, je suis en effet descendant de quatre générations d'ancêtres **Maydat** de Mosset entre 1600 et 1782...

✿ Jean Parès m'a même fait découvrir que nous étions plusieurs fois cousins, alliés aussi au fil des siècles à bien d'autres familles du village (Mateu, Dimon, Salbanyach, Bousquet, Ruffiandis, Grau, Borreil, Pons, Costaseca, Pajau, Enriquel, Ville etc.).

✿ La rubrique de *Violette - En direct du clocher -* nous a appris la distinction de Mosset parmi les plus beaux villages de France, rejoignant dans notre département: Eus, Castelnou et Villefranche-de-Conflent.

Cette nouvelle a suivi son chemin dans les médias. Ainsi ma mère, qui habite Toulouse, m'a communiqué un reportage paru dans *La Dépêche du Midi* - supplément de vendredi 1er février 2002.

En voici sa reproduction in extenso, une belle carte de visite à faire connaître à vos amis lointains sous le titre:



LA DÉPÊCHE  
**Week-end**

## “Les parfums de Mosset”

Mosset, dans les Pyrénées-Orientales, figure avec Monestiès (dans le Tarn) parmi les “petits nouveaux” de l'association des “Plus beaux villages de France”. Perché au-dessus de la vallée de la Têt, à quelques kilomètres de Molitg-les-Bains, le village se découvre en compagnie des “parfums, arômes et goûts de la montagne”.

Ici, sur un vaste territoire communal qui va jusqu'à 1843 m. d'altitude (le village se trouve à 700 m.), on dégustera sans réserve fromages de chèvre, miel ou foie gras.



Dessin de J.-J. Ruffiandis

Dans le village, on ne manquera pas de découvrir la Tour des parfums, musée “interactif, éducatif et ludique” offrant un étonnant voyage dans l'univers des odeurs et des saveurs.

A visiter également: l'église St-Julien et Ste-Baselice, reconstruite au XVII<sup>ème</sup> siècle et possédant de riches retables baroques; les remparts du vieux château; une chapelle (de Corbiac) restaurée et le parapet, belvédère livrant une vue remarquable sur le massif du Canigou.

### ➔ Office du Tourisme de MOSSET

☎ 04 68 05 38 32

➔ **Y aller:** A 61 juqu'à Narbonne puis A 9 jusqu'à Perpignan-Sud, N 116 jusqu'à Prades et D 14 (direction Molitg-les-Bains) jusqu'à destination...

## “Les plus beaux villages de France”

est le guide officiel de l'association du même nom. L'édition 2001 offre une page à chacun des 141 membres d'alors (c'était avant l'arrivée de Mosset).

Un bref historique est assorti d'une multitude de renseignements pratiques (déguster, acheter, musarder, etc.) permettant d'envisager plus qu'une simple visite, un bon séjour. De quoi vous donner envie de partir dare-dare en balade vers l'un de nos si beaux villages dont Mosset...

On attend évidemment avec impatience l'édition 2002 de “Les plus beaux villages de France”,

*Sélection du Reader's Digest”.*

### ➔ Adresse de l'association:

*Association des Plus Beaux Villages de France*

*Mairie de Collonges-La-Rouge  
19500 MEYSSAC*

### **Conclusion:**

*une formule que je dédie  
à mes amis mossétans*

*depuis Épernay - capitale du champagne  
où je réside...*

**Jean Maydat**

*“Sentir les parfums de Mosset,  
c'est comme boire du champagne à Épernay”.*



# EN DIRECT DU CLOCHER

*Écoutez le tintement des cloches  
et l'écho des voix emplissant les ruelles du village,  
portés par le souffle de la Tramontane venant du Col de Jau*

## LES INCORRUPTIBLES

Les enfants de l'école des 3 villages en collaboration avec la bibliothèque municipale de Mosset participent cette année au 13ème prix des incorruptibles.

Le prix des incorruptibles est un prix littéraire décerné par des enfants, de la maternelle à la 3ème, à des ouvrages de littérature de jeunesse contemporaine.

Créé il y a 13 ans par des libraires, il a pour objectif de donner le goût de lire aux enfants à travers un prix qui est perçu comme un jeu et un défi à relever.

Chaque classe a une série de livres à lire et avant le 15 mai, au terme de l'année de lecture, les incorruptibles doivent procéder au vote.

Mercredi dernier, Florence GRAS, bibliothécaire à la bibliothèque départementale de Thuir, est venue rencontrer les jeunes lecteurs de Mosset. Ils étaient une bonne vingtaine à ce rendez-vous très important pour eux car ils allaient pouvoir s'exprimer.

Florence les a mis tout de suite en confiance, Manon s'est lancé dans le premier commentaire aidée par Tristan et puis, chacun à tour de rôle, les enfants ont pris la parole et ont exprimé leurs impressions sur les livres sélectionnés.

Un peu timides au début ils ont vite été emportés par le récit et donné aux autres l'envie de lire l'histoire racontée. Des histoires d'amitié, d'aventures, de différences et même d'amour. Les enfants se sont sentis tous concernés par le débat, ils ont pu se faire une opinion personnelle et argumenter sur leurs choix.

Après maintes discussions ils ont marqué une pause, une collation leur a été servie et ils sont alors allés avec Florence Gras et Michel Membives sur le site Internet des incorruptibles. Ils ont pu discuter avec d'autres lecteurs de différentes régions de France, ils ont alors ré-

## La rubrique

de

## Violette



alisé qu'ils n'étaient pas seuls et que leurs avis étaient importants.

Cette animation est donc venue en complément pour soutenir la lecture et ouvrir les jeunes lecteurs au monde du livre. D'autres rencontres suivront bientôt.

Nous remercions Florence GRAS pour son intervention ainsi que Marie-José DELATTRE, présidente de l'association "grandir avec les livres" qui est à l'origine de la participation des élèves de Mosset à ce prix des incorruptibles. Elle les conseille et les accueille tous les lundis et jeudis en présence des enseignantes à la bibliothèque municipale. Elle est toujours là pour leur donner le plaisir de lire et d'apprendre à rêver.



## CARNAVAL

C'est par une journée très ensoleillée que les enfants de l'école des 3 villages ont fêté le carnaval. Quelques jours auparavant, aidés par leurs enseignantes, les enfants avaient fabriqué leurs masques selon différentes inspirations et préparé le défilé.

Une grande effervescence régnait dans l'école avant le départ : les enfants, mamans, aide maternelle, tout le monde s'affairait pour que tout soit parfait.

Le cortège de fées, princesses, mousquetaires, clown et autre héros s'est mis en marche dès 14h. Mosset, qui à cette heure avait des airs de la belle au bois dormant, s'est vite réveillé au tintamarre et chansons que faisait cette joyeuse troupe. Les adultes ont tous joué le jeu et distribué des friandises sous une pluie de confetti.

Un grand goûter a réuni parents, enfants et équipe pédagogique dans la cour de l'école où la fête s'est terminée par des chants et des danses.

Félicitations à tous les élèves, à Carole, Christine et les enseignantes pour ce maintien des traditions !

Le lendemain c'était au tour du comité d'animation d'organiser un bal masqué à la salle polyvalente. Cette première a connu un grand succès, adultes et enfants se sont amusés toute la nuit.

Le concours du plus beau costume a réuni 14 participants et c'est une mystérieuse dame en violet qui a remporté le premier prix, nous apprenions en fin de soirée, après plusieurs suppositions, qu'il s'agissait en fait de Roger Grau !

Marie Didier quant à elle, petite fée en rose bonbon, a gagné le premier prix dans la section enfants.

Mosset grâce à une nouvelle équipe dynamique a connu une folle nuit de carnaval !



La mystérieuse Dame en violet, à gauche

## LES PALATRECOUS

Nos amis et abonnés, M. et Mme Sanchez de Lognes en Seine et Marne, nous signalent que leur fils Fabien fait partie de l'équipe de rugby "Les Palatreous". Qui sont les *Palatreous* ? Tout simplement l'expression rugbyistique et conviviale de l'amicale des catalans de Paris.

Ils naquirent un soir d'hiver 97, autour d'une table. La grande idée était de créer une équipe de rugby folklorique rassemblant jeunes et anciens, d'assurer un parrainage pour tout jeune joueur étudiant ou autre arrivant à Paris, puis de monter une confrérie parodique sans oublier le groupe vocal 3<sup>ème</sup> mi-temps sans lequel la cargolade manquerait d'aioli.

Il va de soi que les *Palatreous* sont un groupe ouvert à tous ceux qui aiment le rugby, la convivialité et les "*cantareilles*" !



## MESSAGE PERSONNEL

Je voudrais, dans ce journal, exprimer toute ma reconnaissance, à Jean Parès, qui a effectué un grand travail de recherches sur la généalogie des Sarda. Je suis très fière de dire aux mossetans que mes origines et celles de mon frère Georges sont à Mosset depuis, au minimum, le XVI<sup>ème</sup> siècle !

En étudiant la longue liste de nos ascendants, il nous est apparu qu'avec Roger, mon époux, nous avons un ancêtre commun : M. Estienne Radondi (1766-1813), qui a eu deux filles : Marguerite (1795-1855) d'où est issue la branche de Fabre Marie, grand-mère maternelle de Roger et Thérèse qui a donné la branche de Sarda Léon mon grand-père paternel.

Je remercie aussi mon oncle Jacques Sarda, propriétaire à Mosset qui dans les années 60 a fait connaître le village à mes parents qui sont venus y créer la petite auberge, et nous reposer dans le berceau familial.

L'accueil n'a pas été des plus chaleureux et j'avoue m'y sentir chez moi seulement depuis ces dix dernières années. Nos enfants, petits-enfants et enfants accueillis y vivent, quant à eux, avec beaucoup de plaisir et ne voudraient jamais en partir !

## Assemblée générale des Pastorets

Le dernier dimanche de février *les Pastorets de Mosset* ont tenu leur assemblée générale, afin de faire le point sur les prestations 2001 et connaître le bilan de l'année écoulée.

*Les Pastorets de Mosset* est une association très européenne et il a été difficile de réunir tous les membres en cette période de vacances, mais tous ont envoyé un petit mot, de Hollande, d'Allemagne, de Dunkerque et même d'Australie !

A l'ouverture de la séance, le président Julien COSTEJA a eu une pensée pour eux et a souhaité la bienvenue à tous, en rappelant que *les Pastorets de Mosset* entraînent dans leur 19<sup>e</sup> année d'existence, une longue vie pour une association d'un genre fragile, mais une vie que les Pastorets ont tous à cœur de prolonger.

Le Pessebre des Pastorets est un Pessebre vivant et le public toujours fidèle est là pour constater à quel point la qualité des prestations personnelles et surtout la qualité des chants prouvent que ces chanteurs amateurs sont sur la bonne voie.

Julien a aussi précisé qu'il avait la charge de la présidence depuis 13 ans, une présidence sans grandes difficultés, qui lui a procuré des satisfactions mais qu'il était temps de passer la main. Il a ajouté, avec un brin d'humour, "*honnis soient les vieillards qui s'accrochent à leur siège jusqu'à ce que mort s'en suive, au contraire dégageons la voie et tous ensemble poussons notre chariot vers de nouveaux Pessebres à travers le pays catalan.*"

Il a ensuite passé la parole à Guy BELMAS, secrétaire, qui a remercié tout le groupe et en particulier ceux qui dans l'ombre travaillent à la réussite des prestations mais aussi à la préparation des repas et grillades, moments importants de convivialité et d'échanges.

Les Pastorets ont eu une pensée émue pour leur ami Josep MUNT, pastoret plein d'humour, toujours fidèle et disponible, qui est parti le 30 janvier après une brève maladie. Les Pastorets présentent leurs condoléances à son épouse Mathilde.

Bernard CAPDEVIELLE, trésorier, a lu le compte rendu financier, un bilan satisfaisant puisque le budget reste équilibré.

Ursula VAN WIJK, chef de chœur, a fait des commentaires sur chacune des prestations qui dans l'ensemble ont été très bonnes, mais la perfection n'existe pas et les Pastorets peuvent encore mieux faire !

Ursula avait amené à cet effet une cassette vidéo tournée lors du Pessebre à Catllar et chacun a pu faire son autocritique, voir ses défauts et ceux des voisins !! Les Pastorets sont ensuite passés aux choses sérieuses et ont dû élire un nouveau membre du bureau après la démission de Julien COSTEJA, c'est Henri GARCIA qui a été élu à l'unanimité. Le conseil d'administration s'est réuni aussitôt et Henri a été choisi comme nouveau président. Guy BELMAS ne souhaitant plus être secrétaire c'est Violette GRAU qui le remplace désormais, merci à Guy pour tout son travail.

Les Pastorets remercient très chaleureusement Julien et son épouse Isabelle, toujours dans l'ombre mais très précieuse et efficace, pour leurs années au service de l'association, leur compétence et leur générosité. Avant de lever le verre de l'amitié un livre sur l'architecture catalane, un cadre aux armoiries de Mosset effectué par Rose-Marie GARCIA et un beau bouquet de fleurs ont été offerts aux époux COSTEJA. Les Pastorets présentent tous leurs vœux à Henri GARCIA pour ses nouvelles fonctions. Premier rendez-vous : *els goigs dels ous* !



## LLIURE COM EL VENT

Au début des années 90, deux classes primaires de Canet et de Perpignan sont venues passer une semaine au centre d'accueil de la Coûme.

Le cadre enchanteur de ce site, le mystère de la nature, la chaleur de leurs hôtes ont inspiré ces élèves qui, aidés par Jean TOCABENS auteur de tous les poèmes, ont créé un conte.

Après lecture, Jordi BARRE y a aussitôt adapté la musique et un petit chef-d'oeuvre a pris corps et est devenu le conte musical "*Lliure com el vent*".

Depuis le début de cette année scolaire la classe de CM2 de Jean Pierre POUMES, de l'école Fénelon à Perpignan, travaille sur ce conte pour le mettre en scène et le présenter au public à la fin du mois de mai au théâtre municipal de Perpignan.

Chaque semaine Vanessa ALBOS, intervenante en catalan et André LLOUQUET conseiller pédagogique en musique leur font étudier chaque mot, chaque note afin que tous maîtrisent les subtilités de la langue et les difficultés de la mélodie.

En ce début du mois de mars toute cette équipe accompagnée de Jean TOCABENS et de son fils Jean-Claude, ainsi que de Jordi BARRE s'est rendue à la Coûme pour s'imprégner du décor et donner vie à cette légende.

Car il s'agit bien d'une légende, d'une vallée mystérieuse où un géant épouvante les bergers et les habitants des environs. Un géant qui les soirs d'orage est encore plus effrayant. Mais en fait le géant n'en est pas un et c'est la Tour de Mascarda qui, du haut de la colline et à la lueur des éclairs, prend des formes fantastiques.

Marta BETOIN, maîtresse des lieux et intarissable sur l'histoire des pierres, de la faune et de la flore de cette belle vallée, a promené le groupe d'élèves et l'équipe pédagogique, toute la matinée sur le site. Ils ont pu ainsi visualiser les rochers, les combes et les ruisseaux et faire des projets pour la mise en scène.



Jean TOCABENS, Jordi BARRE et Renée PLANES

Après cette bonne journée d'étude les enfants se sentaient plus forts, plus mûrs pour cette grande aventure qui les attend au théâtre municipal. Nous vous espérons nombreux pour leur présentation au public de "*Lliure com el vent*"

## VENTE DE BRIOCHES

La vente de brioches au profit des paralysés de France n'a pas connu le succès escompté par les bénévoles de cette association : 192 € contre 229 € L'an passé.

Jacqueline BERGES remercie toutefois tous ceux qui ont participé à cette opération.

## OPÉRATION PIÈCES JAUNES

Les enfants de l'école des 3 villages, en collaboration avec les habitants de Mosset, ont été très fiers de remettre 14kg782 de pièces jaunes à Danielle OLIVA notre receveuse de la Poste.

Un grand merci à tous ces enfants pour leur générosité.

## VILLAGE FLEURI

Avec l'arrivée du printemps nos jardiniers s'affairent à l'entretien et à l'embellissement des terrasses, des places et des lieux publics de notre village. Ils ont aussi garni plusieurs jardinières de pensées qui mettent des touches de couleur agréables les jours de grisaille.



Notre jardinier : David OLIVA

# LA CASTELLANE

## EN REMONTANT



Où il est question  
de champignons, de gastronomie et  
d'humour !



**Jean LLAURY**

(texte rédigé en janvier 2001,  
6 mois avant la disparition d'Henri Ruffiandis)

**E**n préambule à cet article qui mettra en scène quelques-unes des réalisations humoristiques d'Henri RUFFIANDIS, quelques mots sur "**la morille**" (la marigola) champignon de printemps en Conflent ; car s'il est un cryptogame qui fait partie du patrimoine familial mossétan, c'est bien celui-ci dont les "sites de sortie", toujours les mêmes, se transmettent de père à enfants au fil des générations.

C'est aux approches de mars que s'ouvre généralement la saison de ce champignon apprécié pour sa délicieuse saveur, sa précocité et surtout sa fidélité à une "niche" donnée : telle portion de rive de la Castellane, tel bouquet de frênes du Correc d'en Fabre, tel roncier au Clot dels Manxers...

Rappelons que, contrairement aux plantes vertes, les champignons sont dépourvus de chlorophylle et ne peuvent donc pas fabriquer leurs éléments nutritifs par **photosynthèse\***. De ce fait, certains vivent en parasites sur des organismes vivants (tel est le cas

des **polypores** – "langues de bœufs" – que l'on trouve soudés aux troncs de platanes, de chênes...) ; d'autres, plus nombreux, se nourrissent par les racines d'organismes **mycorhizés\*** : arbres et autres plantes (tel est le cas des **bolets**, **agarics** (rosés des prés), **amanites**...). Mais la majeure partie des champignons supérieurs vit en **saprophyte**, c'est à dire sur des débris de végétaux et d'animaux en décomposition (humus des forêts).

Enfin, si nos cryptogames jouent un rôle important dans la nature en éliminant les déchets naturels et en produisant de la nourriture (peu énergétique, il est vrai !) n'oublions pas les champignons dits inférieurs comme les levures et les moisissures dont le célèbre "**Penicillium notatum**" autrement dit "**la Pénicilline**", premier antibiotique découvert par Fleming mais également le "**Penicillium roquefortis**" auquel notre Roquefort national doit toute sa saveur. Une dernière précision : ce que nous appelons communément "champignon" : girolle, bolet, russule, lactaire...est un **carpophage** c'est-à-dire l'équivalent du "fruit" du champignon mais un fruit curieux qui ne contient pas des graines mais des spores.

Bon ! Revenons à nos morilles !



La plus commune **Morchella esculenta** (Morille comestible ou Morille blonde) se récolte de mars à mai le long des rivières, sur les talus des chemins forestiers, sous les frênes et les ormes, dans les ronciers, voire dans les décombres, les prairies ou le sable de rivière. Elle a de plus, une prédilection pour les anciennes "plaças carbonères" et leur richesse en sels minéraux.

Dans les années 1965, je me souviens en avoir récolté un plein seau dans le Collège Madame de Sévigné, quartier de la gare à Perpignan, au retour des vacances de Pâques. Alerté par le concierge qui ignorait tout de ces curieux

"fruits ridés", je les ai découverts sur le sable du nouveau sautoir en longueur que les services municipaux avaient installé durant les congés scolaires. Je suppose que ce sable provenant des rives de la Têt devait contenir du **mycélium\*** mais cette miraculeuse récolte fut sans lendemain.



Quelques années plus tard, je fus confronté à une aventure du même type mais en Cerdagne et avec une autre espèce de Morille : **Morchella conica variété Costata** (Morille conique costée).

Nous faisons alors restaurer une vieille maison dans le village d'Eyne. En cette fin de printemps 1977 les travaux étant achevés, nous décidâmes d'y aller passer le week-end. Mais à notre arrivée quel spectacle ! Il y avait des morilles partout : dans la courette, sur les murs de clôture, sur la façade, sur le devant de porte, sur les sacs de ciment abandonnés, sur un tas de sable... Ce sont près d'une centaine de champignons que nous avons récolté ce jour-là !

Tentative d'explication : il s'agissait d'une espèce typiquement rudérale c'est à dire se complaisant dans les décombres, les déchets et les gravats, sur les sables.. Caractérisé par des "côtes allongées du sommet à la base" et par une teinte foncée, ce très bon comestible n'a plus jamais réapparu dans notre ancienne maison. Là aussi le mycélium, apporté certainement avec le sable de l'entreprise, a disparu après nettoyage.



Voici une troisième espèce caractérisée par sa taille : **Morchella élata** (Morille élevée) avec son "chapeau" conique, en forme de sapin, et son pied qui peut atteindre 15 cm de haut. Celle-ci affectionne les forêts claires de conifères ou de feuillus mais aussi les prairies entre 400 et 1500 m. Comme les précédentes, c'est un **comestible délicieux** qui convient pour toutes sortes de préparations culinaires.

Il existe bien d'autres espèces de Morilles mais je me contenterai de quelques mots sur deux champignons proches :

Tout d'abord la **Verpe** : imaginez une morille dont le pied aurait démesurément grandi et le chapeau – dont les bords sont libres – bien rétréci. Ce bon co-

mestible – plutôt rare – qui peut dépasser 20 cm de haut se rencontre sous les noisetiers, les frênes et les ormes. Nous en avons trouvé sur le chemin de la "Pinouse" (voir croquis à la fin).



Ensuite, le **Gyromitre** : espèce ô combien "embarrassante" ! Parfois consommée sans inconvénient mais pouvant parfois provoquer des intoxications douloureuses allant même jusqu'à la mort. Personnellement, je n'en ai trouvé qu'en Cerdagne et Capcir. Qu'en est-il en Conflent ?

Sans pour autant abandonner le monde des champignons revenons donc à notre titre "Où il est question de gastronomie et d'humour !" et dirigeons-nous avec Jean PARES et André vers Maury où nous attend, de pied ferme, Henri RUFFIANDIS .

Au fil de nos entretiens, ce dernier a laissé peu à peu transparaître sa vraie nature de "touche-à-tout génial" ! Non seulement il taquine la muse mais encore il dessine – l'une de ses œuvres a été offerte à la Mairie de Mosset - peint (aquarelle, gouache), joue avec bonheur de divers instruments (piano, synthétiseur, accordéon, violon..) compose et enregistre des mélodies et finalement s'avère être un "botaniste-mycologue" très averti doublé d'un gastronome humoriste dont vous allez, ce mois-ci, goûter les facéties.

C'est ainsi que, dans un premier temps, Henri nous propose son "Myco Menu" :

- Hors d'œuvres
- Mousserons à la Grecque
- Entrée
- Salade d'Oronges impériales
- Grillades – Viandes
- Lactaires flambés sur le grill à la Catalane
- Morilles farcies, au four
- Légumes
- Emincés de Cèpes en persillade
- Epinards à la truffe et aux trompettes des morts
- Lépiotes à la crème
- Dessert
- Roquefort et son pénicillium
- Pezizes orangées à l'eau de vie de muscat

Tous ces champignons sont représentés, en frise, sur le côté du menu (voir page suivante) mais Henri sait également les croquer humoristiquement – Jugez – en !

# Myco Menu



Hors-d'œuvre.  
Mousserons à la grecque.

Entrée.  
Salade d'Oronges impériales.

Grillade Viandes.  
Lactaires flambés sur le grill  
à la Catalane.  
Morilles farcies, au four.

Légumes.  
Emincés de Cèpes  
en persillade.  
Epinards à la truffe  
et aux trompettes des morts.  
Lépiotes à la crème.

Dessert.  
Roquefort et son pénicillium.  
Pézizes orangées à  
l'eau de vie de muscat.



Le Lactarius tranquille dès l'automne venu  
se prélassa dans le bosquet de chênes



Lactarius nécator (le lactaire meurtrier) comestible  
attendant des visiteurs



Lepiota personata  
Tricholome masqué, autrefois sinistre,  
se rend au bal masqué



Le Boletus aéréus (Bolet "tête de nègre")  
nous chante le blues



La Verpe de Bohème qui danse dans la nuit des gitans

## Nota

**Photosynthèse** : Chez les végétaux chlorophylliens, processus de fabrication de matière organique à partir de l'eau et du dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) utilisant la lumière comme source d'énergie et produisant un dégagement d'Oxygène (O<sub>2</sub>).

**Mycorhize** : Association à bénéfices réciproques (Symbiose) entre un champignon et les racines d'une essence végétale.

**Mycélium** : En germant les spores du carpophore donnent des filaments souterrains dont l'ensemble est le Mycélium.

**Comestibles délicieux** : A ce sujet, il est primordial

de consommer des champignons frais, jeunes ou à peine adultes ; de même, ne pas "maltraiter" sa récolte dans une bourse en plastique dans laquelle les champignons transpirent et vieillissent prématurément. Enfin, chez les sujets âgés ou trop malmenés, on assiste à la formation de substances toxiques comme la phényléthylamine pouvant provoquer des empoisonnements.

## Références

"Le multiguide nature des champignons d'Europe" - M. Svrcek et J. Kubicka

"Les champignons" – L. Hagara

## LA LANGUE DE CHEZ NOUS



### CHRISTIANE PLANES

**L**e **CYNORHODON** est le fruit de l'églantier (gratte-poil, gratte-cul) mais comment le nomme-t-on en catalan ?

"Le vocabulaire roussillonnais" (R. Botet) nous indique qu'on emploie comme termes : despulla- belîtres, espulla- belîtres, pulla-belîtres, essentiellement dans le Conflent.

"La confitura de despulla-belîtres és la confitura del desenaigament" (E.G . La vinya-al Rosselló)

C'est un mot composé formé de deux mots : despulla et belître .

**DESPULLAR** : définitions du dictionnaire de langue catalane (P. Fabra) :

Enlever à une personne ou à une chose ce qui la couvre.

Déposséder quelqu'un de ce qui lui appartient.

Extraire d'un document, d'un livre, ...

Despulla : dépouille d'un animal, d'un homme.

**BELITRE** : Le même dictionnaire catalan nous dit :

"home roi" (homme de basse qualité) inférieur, mesquin, méprisable.

Belitrada : action propre d'un belître, pillage.

R. Botet dans le vocabulaire roussillonnais relève le sens de fripon, coquin, maraud, vaurien. Belître serait synonyme de pillós.

"Els meus traficants son petits enganyistes, un poc belîtres". (D.C . Douaniers et Contrebandistes).

Belistresc(adj.) : menar una vida de belitresca : mener une joyeuse vie, vie dissolue, vie de fripon, de paresse, de vagabondage ; mener une vie de bâton de chaise, de patachon.

Le dictionnaire historique de la langue française de A.Rey explique :

Belître ou belistre apparaît vers 1460 ; il viendrait du néerlandais Bedelare. Au XVIIe siècle, c'est un terme injurieux désignant un homme de rien.

"Pendard, gueux, belître,..." Molière.

**DESPULLA-BELÎTRES** (ou Belistres) est le terme qui m'apparaît le plus juste mais comment le traduire ?

Dépouille gueux, déshabille fripon, ...?

Je vous laisse réfléchir en dégustant la confiture d'enaïgat. C'est le dernier fruit (avec la prune) que l'on cueille dans la saison, juste après les premières gelées.

### Confiture de cynorhodons dite d'enaïgat

Après les premières gelées, cueillir les fruits.

Les mettre dans une bassine à confiture, les recouvrir de 5 cm d'eau et les laisser toute une nuit.

Le lendemain, porter à ébullition et laisser cuire 20 à 30 mn tout en écrasant les baies avec une fourchette pour faire éclater les fruits.

Passer au moulin à légumes, grille moyenne ou fine qui va retenir les pépins. On obtient une purée.

Peser la purée et ajouter le même poids de sucre.

Remettre sur le feu et laisser cuire à gros bouillon tout en remuant, jusqu'à ce que la perle se forme sur le bord de l'assiette.

Mettre en pots et fermer.

L'offrir à vos ami(e)s qui **envient** votre situation.

## ALLEZ L'O.M. !



### Fernand VION

**D**epuis l'année 1900, il n'y en avait pas 15 et il n'y en avait même pas 13... Alors, de rugby il ne pouvait être question. Dans ce cas, que faire ? Eh bien on fait avec ce que l'on a. Et lorsqu'on en a eu 11, vous vous doutez bien de ce que c'est devenu : une équipe de "foute-balle" ! Et voilà, depuis le 16 mars 2001, Mosset a son équipe de football.

La formation mossétane a bien ses 11 éléments, mais hélas pas un de plus pour assurer un éventuel remplacement. Quelques candidats auraient bien envie de venir grossir les rangs, mais les règles sont strictes et il faut des années pour être prétendant. Espérons donc que le recours au remplaçant sera inutile dans un premier temps.

Pour permettre à ses supporters de l'encourager avec énergie et enthousiasme, notre formation, à l'instar de l'équipe de Marseille, s'appelle dorénavant l'O.M. - "Allez l'O.M. ! Allez l'O.M. ! Allez !". N'est-ce pas là un cri de guerre sti-

mulant ? Évidemment, ce n'est pas déjà l'Olympique de Mosset". Non, pas tout de suite : notre O.M. s'appelle plus simplement le "Onze Mossétan".

Sans pour le moins du monde ironiser sur leur intéressement, on constatera que tous les membres de l'équipe ont accepté avec fierté le mandat que les conseillers municipaux leur ont confié.

Ainsi, la composition de notre fameuse formation communale est la suivante :

n°	1	CORCINOS Joseph	gardien de but
	2	ROUSSE Jean	arrière droit
	3	ARROUS Pierre	arrière gauche
	4	MARTY Baptiste	arrière central
	5	MONCEU Isidore	demi droit
	6	PUJOL François	demi gauche
	7	NOT Jean	ailier droit
	8	SOLER Louis	intérieur droit
	9	MESTRES René	avant central
	10	SIRE Alain	intérieur gauche
	11	BETOIN Olivier	ailier gauche et actuel capitaine

Fait anachronique ! Notre équipe est entièrement constituée de maires en exercice ou non. Une telle chose ne s'est jamais produite dans le cadre footballistique, surtout s'il s'agit de magistrats d'une même localité.

Aussi, souhaitons à notre "ONZE MOSSETAN" une belle progression dans l'histoire de la commune, en attendant le prochain remplaçant officiel ou plutôt le nouveau capitaine dans 5, 11 ou ... 17 ans !

### Proverbes

#### Març

- Març marceja.
- Març ventos, Abril plujós.
- Març marçador : un dia fred i l'altre calor.

#### Mars

- En Mars, il fait un temps "pourri"
- Mars venteux, Avril pluvieux.
- Le véritable temps de Mars : un jour il gèle, le lendemain il fait chaud.

## CHASSE - GRAND GIBIER



### Henri SENTENAC

**B**ilan de la saison cynégétique 2001-2002, par espèce, sur le territoire de la commune de Mosset.

#### Sanglier

Officiellement, 116 sangliers ont été prélevés par principalement deux équipes de chasseurs. Ce résultat confirme une baisse dans le prélèvement de la bête noire par rapport aux autres campagnes.

#### Chevreuil

28 chevreuils ont été tirés sur le territoire de l'ACCA. Ce petit cervidé qui colonise nos montagnes depuis peu est en pleine expansion. Il est à noter que quelques animaux ont été tirés *à l'approche*, mode de chasse qui commence à se vulgariser dans le département et notamment dans notre commune.

#### Cerf et biche

En phase de colonisation récente, le cheptel est en accroissement. Il est surtout présent sur la partie droite de la Castellane où dominent les bois de résineux et feuillus. Un plan de 2 cerfs et 2 biches a été réalisé par les chasseurs en battue. La chasse *à l'approche* d'un cerf n'a pas été couronnée de succès.

#### Isard

Se chassant exclusivement sur la chasse privée du domaine de Cobazet, 12 animaux avaient été attribués par le plan de chasse.

A ma connaissance, seuls 6 animaux ont été prélevés. Ce plan n'a pas pu être réalisé du fait d'un enneigement particulièrement précoce (il a neigé à partir du 9 novembre), abondant et continu, empêchant tout accès au territoire fréquenté par les animaux.

L'isard se porte particulièrement bien sur le Madres. Des comptages effectués au mois de juin sur la partie Castellane du Massif confirment une augmentation régulière et très importante des effectifs puisque plus de 160 animaux ont été recensés. Compte tenu de cette augmentation et du taux de prélèvement habituellement retenu on peut s'attendre à une augmentation du nombre d'animaux à prélever dans les prochaines années.

#### Conclusion

Une rapide analyse de ce tableau permet de mettre en évidence une diminution très sensible du nombre de sangliers prélevés, une augmentation des espèces nouvelles telles que le cerf mais surtout le chevreuil dont on peut penser qu'il est en train d'exploser démographiquement sur le territoire.

Augmentation en haute montagne du nombre d'isards et, c'est tout nouveau, la présence sur le Madres d'une colonie de mouflons.

### Proverbes

#### Febrer

- La neu de Febrer fuig com un ca llebrer.
- Any de neu, any de bé de Deu.
- Neu rodona, altre en dona.
- Neu a la muntanya, fred a la plana.
- Una nevada val una fumada.
- De Geners n'hi a hagut de bons, de Febrers mal cap.

#### Février

- La neige de Février fond à la vitesse d'un lévrier.
- Année de neige, Dieu soit loué.
- Neige bulleuse en appelle d'autre.
- Neige en montagne, froid sur la plaine.
- Une chute de neige vaut bien une couche de fumier.
- Des mois de Janvier on en a connu de bons, de Février : jamais!



# MOSSET FA TEMPS

## UN ETE AU PLA DE PONS



**Jean BOUSQUET**

**N**ostalgie ! Nostalgie ! quand tu nous tiens !

Est-ce parce qu'à mon âge, 84 ans aux vendanges, on n'a guère de perspectives d'avenir, qu'on se retourne volontiers vers le passé ? Le fait est que ce passé est là, qu'il devient harcelant, qu'il remonte sans cesse et, en cet été chaud de 2001, il me rappelle les étés d'antan, ceux de mon enfance que je pourrais appeler les années *Pla de Pons*.

Voici environ 75 ans, hé ! trois quarts de siècle tout de même ! le début de l'été connaissait une migration formidable de la population mossétane vers les montagnes. La transhumance du bétail au début du printemps était suivie de la transhumance

familiale dès la fin juin et le village devenait quasi désert. C'était la revanche de la montagne qui, dès lors, connaissait une animation permanente qui durerait jusqu'à fin septembre. Les vacances scolaires étaient en août et septembre, la rentrée le 1<sup>er</sup> octobre, mais le mois de juillet était escamoté, l'école ne comptant alors que les enfants *sans cortal*, ceux qui ne quittaient pas le village où seuls demeuraient les artisans : forgeron, maçons, cordonnier, menuisiers, épiciers, cantonniers, postiers et ceux qui ne possédaient aucune propriété montagnarde.

Les familles rejoignaient les estives, en principe, dès le lendemain de la Saint Jean, fête patronale de Mosset, pour un séjour d'environ trois mois avec une seule coupure, celle du 15 août, *La Mare de Deu d'Agost*, où les enfants avaient droit à cette escapade estivale dont la manifestation principale consistait à aller se rafraîchir à *la Font del Tell*, en emportant sa limonade ou l'apéritif pour les grands. En somme nous étions des "estivants" même si cette expression a quelque peu changé de nos jours pour désigner d'autres estivants beaucoup plus privilégiés.

Ma famille possédait, au *Pla de Pons*, une grande propriété (peut-être la plus grande avec ses 55 hectares) au pied du *Pic del Roussillou*, donc géographiquement dans une position dominante, d'où nous avions vue sur l'ensemble des propriétés depuis les confins de Molitg jusqu'au Col de Jau, versant Nord, et sur les exploitations en face, versant sud : *Estardé, la Solana, Cobazet* et jusqu'au *Callau*.

Hormis les terrains communaux, tous voués au pacage ou à la forêt, la montagne mossétane était une immense exploitation de prairies et de champs de blé (plutôt de seigle) et les couleurs de juillet alternaient du vert des prés à l'or des blés. Sur chaque exploitation vivaient une famille et son bétail : vaches, brebis, chèvres, poules et souvent cochons et lapins.

Bien entendu nous n'étions pas montés pour des vacances au grand air, bien que le grand air fut toujours présent, car le travail ne manquait pas. Il fallait faucher, sécher et engranger des tonnes et des tonnes de foin, la nourriture bétailière de l'hiver ; moissonner, sécher, transporter et dépiquer des quantités inimaginables de blé à mettre en sacs et la paille en meule ou au fenil ; fumer, labourer les champs pour la future récolte ; arracher les pommes de terre ; nourrir, garder, soigner, traire le bétail.. Chaque propriété possédait au minimum une paire de vaches, ou à défaut un mulet, pour les labours et la charrette ou le traîneau, un troupeau de brebis et quelques chèvres.. D'où, à l'exception des tout jeunes enfants, tout le monde était utile et employé en fonction de ses capacités. Dès qu'ils étaient en mesure de suivre le bétail et de connaître les limites des pacages, les enfants pouvaient bien garder vaches ou moutons, bien que cette occupation soit souvent dévolue aux plus âgés, les ancêtres perclus de rhumatismes, donc souvent dispensés de travaux pénibles, titulaires parfois d'une minable retraite, mais sans sécurité sociale parce qu'inexistante, condamnés qu'ils étaient à mourir en travaillant.

Pour ma part j'avais été promu vacher dès mon plus jeune âge. Facile après tout de garder de 2 à 5 ou 6 vaches, le pacage étant toujours le même, un plateau surnommé *al glaba d'en Piqueloque* dont les limites étaient à une centaine de mètres de notre voisin *Gil Bruzy*. Je devais être bien jeune puisqu'un certain soir je me suis endormi dans l'herbe pendant que les vaches rejoignaient seules l'étable et c'est ma mère, quelque peu inquiète, qui est venue me récupérer alors que j'étais en plein rêve. Dans le fond du pâturage il y avait une surface d'environ un are, en légère déclivité, au sous-sol sans doute argileux, qui, au printemps, formait un petit étang avec une profondeur d'eau de 25 à 30 cm. Les vaches aimaient bien s'y promener pour brouter les jeunes pources émergeant de l'eau, mais, trop petit pour me rendre compte, j'avais peur qu'elles se noient et je pleurais en les suppliant de sortir de l'eau.

Notre *cortal* situé à quelques mètres de l'actuelle maison du vacher (on en voit encore les ruines) comportait de vastes étables, un fenil immense et une belle *casette* avec sa grande cuisine, l'âtre et, au fond, le lit de campagne de nos parents avec sa paillasse en paille de maïs, la *paillofe*. Devant la *casette*, un orme immense nous dispensait son ombre bienfaisante durant les chaleurs estivales. A la suite de la captation d'une source proche nous avions l'eau à l'étable avec abreuvoir pour les

animaux. Les étables abritaient un troupeau de brebis, huit ou dix chèvres, quelques vaches, le mulet et les inévitables poules, productrices d'œufs et de poulets. Ma grand-mère, restant au village, avait la charge des lapins et des cochons ainsi que l'entretien du jardin, qui était d'ailleurs son domaine exclusivement réservé, et l'arrosage d'une petite propriété à *la Crouette*.

Provisions et ravitaillement étant assurés, en principe, par ma mère et le mulet, au moins une fois par semaine. Nous vivions de pain bis, pétrissage et cuisson du pain étant encore du domaine de ma grand-mère, *la Nannette*, qui devait faire le pain tous les huit jours à peu près, saucisson, jambon, pommes de terre, lait et œufs, de temps à autre un poulet ou un lapin et, dans les grandes occasions (présence d'ouvriers), un agneau. Usant nos vieux vêtements, chaussés de vieilles espadrilles trouées, nous avions droit à une paire neuve pour le 15 août, nous couchions dans le foin ou la paille du fenil, enroulés dans une couverture, un drap, voire un *bourras*. Vie rude mais nous n'étions pas malheureux et je ne garde de cette période que de bons souvenirs. C'était l'âge de l'insouciance, les problèmes des grandes personnes nous passant par-dessus la tête, nous chamaillant quelquefois, nous étions quatre enfants et mes grandes sœurs ne manquant pas de me faire des niches contre lesquelles je devais me défendre tout seul, mon jeune frère étant trop petit pour me prêter main forte. Mais nous formions une famille parfaitement unie.

Ce qui était un peu pesant, pour autant que je me souvienne, c'est cette intimité familiale ; nous étions un peu trop refermés sur nous-mêmes. Autrement dit nos camarades nous manquaient et nous les retrouvions avec joie à la fin de l'été. Aussi la présence "*d'étrangers*", ouvriers venus pour faucher, moissonner ou battre, nous enchantait. Enfin des têtes nouvelles venues partager notre vie, nos travaux, nos repas, nos soirées sous un ciel étoilé où, allongés sur la paille, au pied de la meule, nous écoutions notre père nous raconter des histoires ou nous chanter des chansons apprises dans l'armée, dont 3 ans de service et 4 ans de guerre, sans doute un tantinet grivoises mais dont nous ne saisissions pas toutes les subtilités..

Les grands espaces me ravissaient.

Vu de ma taille d'enfant tout me semblait immense, la *Clause* ou vivait un troupeau de vaches, le *Souil* ou il m'est arrivé de garder les moutons, déclivité entourée de masses granitiques portant chacune son nom : *roc de l'ascorbas*, *d'en Pilate*, *de la done*, *d'en Franc*, *d'el Souil*, etc...



Vue générale du Pla de Pons avec, à droite, l'actuelle cabane du berger construite sur l'emplacement de l'ancien cortal Galdric Bousquet

J'aimais escalader ces masses rocheuses ou me désaltérer auprès d'une source, car le paysage en possédait de nombreuses, toujours entretenues, toujours fraîches, abreuvant hommes et bêtes. D'ailleurs chaque *cortal* était bâti près d'une source, l'eau étant la vie, malheureusement leur débit trop faible interdisait toute irrigation, si ce n'est parfois quelques mètres carrés de jardin pour trois pieds de salade, deux choux, quelques oignons et carottes.

En parlant de rochers je me souviens que le *Pla de Pons* est un pays d'amoncèlement de roches formant parfois d'énormes chaos. En face de notre *cortal*, toujours sur nos terres, se trouvait ce que nous nommions "*al rocata*", immense entassement de roches granitiques où nos chèvres, se séparant des brebis dès le matin, aimaient passer la journée, paissant entre les rochers, broutant les arbustes rabougris, escaladant les monticules rocheux ou ruminant à l'ombre des grands blocs.

De notre *Pla de Pons* nous jouissions d'un excellent poste d'observation sur l'ensemble de la montagne, ce qui nous permettait de commenter, au fur et à mesure, l'activité de nos voisins immédiats ou lointains et, pour les grands travaux, moisson, battage, il arrivait de nous entraider.

Nos voisins du bas, vers le sud, étaient les Corcinos, mais la propriété était louée à Marty, en Josep Zé, qui est parti plus tard au *Bugalla*, au-dessus du *Riberal* où nous l'avons retrouvé comme voisin. Vers l'est il y avait d'abord Bruzy, puis Garbe de Moltig, les Canal et les Monceu (*l'uncle Miquel*) à la *Peralade*. Vers l'ouest, de l'autre côté du *correc d'en Fabre*, ce ruisseau qui prend sa source à la *Clauze*, qui descend vers le Moulin et qu'à Mosset on nomme *torrent*, il y avait, tout en bas, les Dimon, les frères ennemis, Isidore et Dominique, puis

*Cargol/Arrous, Tistou del bougalla/ Fabre, al Cabrit/ Salis et au fond de la Clauze en Galdric malpa/ Grau .*

Plus loin, adossés à la serre d'*Escales*, les *cortals* de *Descizat/ Mestres, Paris, Pagot/ Radondy, Colom/ Grau* et tout en haut, près de la Croix de Marquixanes, *soun Tribes, en Tia d'en Bentourette/ Sébastien Fabre*, cet homme entouré de femmes, belle-mère, épouse, et six filles, le " pôôvvre ". Au-dessus et à gauche, *la jasse d'Escales* et le troupeau communal de bovins que j'aimais suivre du regard tant qu'il n'échappait pas à ma vue.

Ces perspectives alimentaient, de temps à autre, les conversations :

"*Tiens Tia n'a pas encore fauché son grand pré*", disait l'un, alors qu'un autre répondait "*al cabrit a déjà commencé la moisson*". C'était Paris qui sortait son troupeau ou *Toumeu* qui labourait son champ. Le grand pré de *Cobazet* était fauché à son tour cependant que l'exploitation de talc, par train et câble aérien, battait son plein. Je regrettais de ne pas posséder des jumelles qui m'auraient permis de suivre de plus près toute cette activité montagnarde. J'imaginai notamment le petit train qui transportait le talc du *Caillau* à *Cobazet* et, pour moi, il représentait un énorme jouet que j'aurais aimé conduire. Je me souviens qu'un de ces conducteurs privilégiés fut Raymond Fabre, *al mignou de la Ferguine*.

Nous nous faisons expliquer par nos parents les propriétés plus lointaines du côté de la *Tremolède, als Aballas, al Clot des Manchès, las Ambouillades, Pla llatat*, etc... et qui vivait en ces lieux. Là c'était les *Bourregots/ Fabre*, celui du monument,

Joseph, et celui de la route, Pierre. En bas c'était *Chamarre/ Pajau*, en *Jacques Quel* et tant d'autres au-dessus de *Caraut* où vivaient en permanence Joseph et Marie. Et plus loin encore *San Bertomeu*, où s'activaient Jean Grau, *Dominique de la Coume/ Bousquet*, en *Fergui*, les *Pagots/Radondy*, et au-dessus, dans la montagne, entre la vallée et *le Clot d'Espagne*, les *cortals* de *Pardinelle/ Dimon, Ramonet/ Miquel Arrous, Tistou del Bugalla/ Fabre, el niouc de l'astou*, Sarda .

J'en oublie, c'est certain, pardonnez-moi, les anciens !

Nous apercevions le haut de la vallée de la Castellane, le *camp de la sale* de la famille Not (*Domenjo*) : "*Tiens c'est Catherine qui conduit le troupeau vers la grange, tandis que Jean aide son père à faucher*". Dominique était trop petit.

De l'autre côté de la rivière, au pied de la forêt, c'était *l'adou* de *Japotte* et *Salbador*. Chez *Turco*, Marcel Bousquet était tout petit, tandis qu'Henri n'était pas encore né. Ils étaient tout près de la Maison cantonnière de Marie et Joseph Graner, Joseph étant le cantonnier titulaire de cette portion de route, de la forge au col, 10 km. Au-dessus de la maison cantonnière, le *Monastir* de *Tistou Salvat*, *Dirigoy*, le père de Laurent. *Dirigoy*, que les mossétans appelaient *Guirgoy* possédait une mule un tantinet récalcitrante qu'il aimait bien mater. L'attelant au chariot alors qu'elle refusait, il lui dit en français : "*On dompte les lions, les tigres et les panthères et je ne te dompterai pas, tu seras pendue !*" Au dessus Julien Sarda et, tout à fait en haut, au contact de la forêt, à quelques encablures de la *Jasse du Saouca* le dernier proprio Jean Cossey , en *Jan Noze*. D'après mon père cette dernière propriété était à la même altitude que notre *Pla de Pons*. Son observation lui avait permis de constater que l'enneigement était simultané, ainsi que le mûrissement des blés. Tandis que, depuis le village nous montions chez nous en une heure environ, Jean Noze, par la route mettait au moins deux à trois heures.

Ainsi pour toute cette population, reliée au village par les chemins charretiers, voire muletiers ou simples sentiers, ou par la route pour ceux de la vallée, les parcours se faisaient à pied, quelquefois sur le bât de l'âne ou de la mule pour les plus jeunes, uniquement à l'aller car au retour les animaux étaient toujours chargés : fagots de bois, de foin, de paille, sacs de blé, de pommes de terre, etc... Les nouvelles ne circulaient que par voie orale d'un mas à l'autre, encore fallait-il qu'elles soient importantes et elles permettaient alors une visite et une conversation, moment agréable si la nouvelle n'était pas trop triste.

Voilà comment se déroulaient les étés au *Pla de*

*Pons* de mon enfance, mes courses derrière les animaux récalcitrants, mes premiers travaux aux champs, mes initiations à la faux, à la fourche, à l'aire derrière une paire de vaches (à 12 ans j'étais capable d'atteler les vaches à la charrue et de labourer sans faire trop de *trujes*), le transport des cruches d'eau prise à la source parce que plus fraîche, les querelles avec mes sœurs, nos complicités enfantines pour chiper quelques morceaux de sucre, les repas sous l'orme, les nuits enfoncé dans le foin, et dormant à poings fermés.

Le battage, le point fort des travaux d'été,(nous récoltions couramment plus de deux mille gerbes) que nous considérions comme une fête parce que ces jours-là il y avait foule au *Pla de Pons*, 5 ou 6 batteurs, la grand-mère, l'oncle *Sissi*, une bonne douzaine de personnes qui engloutissaient des kilos et des kilos d'une excellente nourriture, viandes rôties ou en sauce, pain frais de la dernière *pastade*, jambon et saucisson, bref la fête mais avec beaucoup d'efforts et de transpiration.

Cette fête qu'il fallait malheureusement quitter vers les 4 heures pour sortir, ma sœur les brebis et moi les vaches, nous sentant isolés chacun sur son pâturage tandis que l'aire de battage continuait à vibrer du son des fléaux et plus tard du bourdonnement de la batteuse.

La rentrée des classes en octobre nous ramenait au village mais ce n'en était pas fini pour autant car l'Automne était la période des labours et des semailles et les jeudis et dimanches me ramenaient infailliblement au *Pla de Pons* pour donner encore un petit coup de main aux parents. Adieu *Pla de Pons* de l'époque, tu ne connaîtras jamais plus une pareille animation !

Promeneur, randonneur, chercheur de champignons, chasseur, qui parcourez ces paysages de ruines de nos jours, qui n'apercevez plus ni champs ni prés, d'où les sentiers ont souvent disparu, qui ne voyez qu'une nature retournée à l'état sauvage, vide de tout habitat, ayez une pensée pour ces générations passées, pour ces centaines de familles qui ont vécu là des saisons parfois difficiles, bravant la chaleur, la pluie, l'orage, le vent, cette terrible *tramontane*, le froid, la sécheresse ou les étés pourris, mais aussi les bons moments passés au cœur d'une famille qui, malgré la rudesse de l'époque, était unie par l'amour familial, allié à l'amour des animaux, de la terre et du travail bien fait.



# CRUS ET CHUCHOTEMENTS



**RENÉE PLANES**

*Cette nouvelle rubrique, créée par Renée, a pour but de vous faire découvrir, au gré de ses dégustations, les bons crus de notre région. Son titre s'inspire du film du célèbre réalisateur suédois Ingmar Bergman "Cris et Chuchotements" tourné en 1972. Cette rubrique, comme toutes celles de ce journal, vous est ouverte afin que vous nous fassiez partager vos éventuelles découvertes de bonnes bouteilles.*

**L**e bruit rond et soudain, doux et vif à la fois, du bouchon arraché à la dive bouteille, bientôt suivi d'un murmure profond qui monte dans les verres et nous voilà transportés au gré de nos espoirs et de nos rêves. Apprécier un vin, ce n'est pas seulement le trouver à son goût, mais s'attacher à en reconnaître ses spécificités visuelles, olfactives, tactiles (par sa consistance sur la langue), gustatives évidemment, mais tout d'abord auditives. Ce murmure qui monte dans les verres est une musique douce dont la tonalité varie en fonction des crus et aussi des réceptacles offerts à ces divins breuvages.

Aimer un vin est, bien entendu, extrêmement subjectif ; puisque notre jugement fait appel à l'affectif par la mémoire des circonstances de la dégustation, de l'heure, du lieu (dans une cave ou autour d'une table), de ceux avec qui nous l'avons partagée (entre amis, en famille ou avec un être cher), de notre état personnel du moment, tant physiologique que psychologique. Mais c'est aussi une rencontre avec un vigneron.

Par leur enthousiasme, ces hommes passionnés nous font partager l'amour d'un métier dont ils ont su faire un Art, tant l'élaboration d'un vin exige justement d'Amour, de Créativité, de Sensibilité poussée jusqu'au raffinement et aussi de Patience. Et c'est à l'amateur de se rendre disponible et attentif aux œuvres qui lui sont proposées.

Sans mysticisme aucun, l'amateur entre dans une cave comme on pénètre dans une cathédrale. Même silence religieux, mêmes voûtes, même

clair-obscur, même sensation qu'il y a dans l'air une odeur qui n'existe que là. Même impression que les murs recèlent encore le tumulte de la vendange comme d'autres celui de grandes cérémonies. On pressent l'intense travail de fermentation auquel, dans les cuves et les barriques, après des assemblages élaborés jusqu'à l'extrême précision, succède un repos précurseur des plus douces découvertes, des plus grands plaisirs. Oui, c'est dans les lieux monastiques que se bonifient les plus grands crus.

Notre département est riche en ce domaine et offre une palette variée de vins de Pays et de

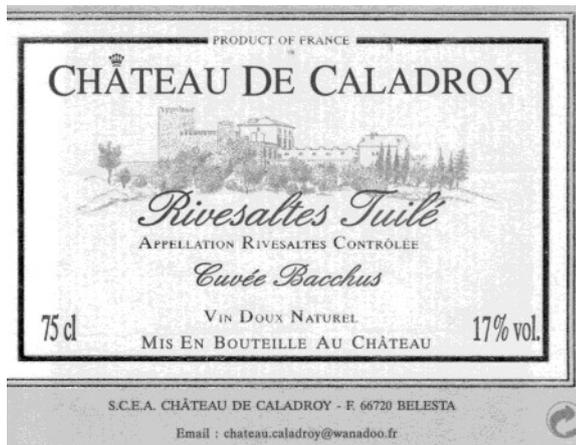
vins d'A.O.C.(appellation d'origine contrôlée) : Collioure, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Côtes du Roussillon Villages de Lesquerde, de Latour de France, de Caramany et de Tautavel, sans oublier les Maury, les Rivesaltes, les

Muscats de Rivesaltes et les Banyuls.

Quel long détour pour en arriver à un premier coup de cœur pour un "**Rivesaltes Tuilé, Cuvée Bacchus, Château Caladroy**" aux intenses arômes de fruits confits, de griottes, de pruneaux à l'eau de vie et de noix. Plus haut, j'évoquais l'affectif dans la construction de notre jugement ; certes, je pense sincèrement que les qualités gustatives de ce vin méritent amplement l'éloge que je voudrais en faire, mais je dois à l'objectivité d'avouer qu'au moment où il a coulé dans mon verre, le bouquet qui s'en est dégagé m'a transportée, bien des années en arrière, dans le confiturier de ma grand-mère ! Ô délices ! Ô nostalgie !...Il faut savoir que ce vin superbe peut se boire tant en apéritif (je l'ai servi avec bonheur accompagné de croûtes aux anchois) qu'avec du

**L'amateur entre dans une cave comme on pénètre dans une cathédrale : même silence religieux, mêmes voûtes, même clair-obscur.**

melon ou au dessert, sur des tartes aux fruits rouges, des desserts au café ou au chocolat. Son potentiel de garde va jusqu'à 30 ans et au-delà.



**M**on deuxième coup de cœur va à un jeune viticulteur du Mas Alart qui, après des études de Viticulture-Oenologie, a repris la propriété de ses grands-parents. Il s'agit de **Frédéric BELMAS**, fils de Rose-Marie et de Claude Belmas, bien connus des mossétans. Allez à sa rencontre ! Il vous recevra à la propriété entre Saleilles et Cabestany et il vous fera déguster les vins, remarquables, de sa production ; en particulier un **Muscat petits grains** qu'il faut impérativement servir à 10°C afin qu'il vous délivre toutes ses qualités olfactives et gustatives. Une petite merveille ! Ce muscat peut se servir en apéritif, notamment accompagné d'amandes grillées et salées, poivrées ou autres que produit sa tante dans un bâtiment attenant à la cave. Il peut aussi être servi sur un dessert citronné, un dessert au chocolat ou des chocolats tout simplement.



DOMAINE  
DU  
**MAS ALART**

2000

**MUSCAT DE RIVESALTES**  
APPELLATION MUSCAT DE RIVESALTES CONTRÔLÉE

VIN DOUX NATUREL

ÉLEVÉ AU DOMAINE  
EARL MAS ALART 66280 SALEILLES  
MIS EN BOUTEILLE PAR 6619

15% vol.

PRODUIT DE FRANCE

750 ml

Pour finir, permettez-moi de lever mon verre à votre santé en attendant que le hasard nous fasse nous rencontrer pour y trinquer dans une cave du département si, comme je l'espère, cet article aura suscité l'envie de vous les faire visiter.

## CARNET ROSE

Avec les premières giboulées du printemps, un bouton de rose s'est posé parmi les mimosas et les amandiers en fleurs du "Domaine St Georges".

En effet Maxime est tout heureux de nous annoncer la naissance de sa nièce **Kelly** au foyer de Garance et Vincent.

Kelly est la petite-fille de Georges et Sylvie SARDA, propriétaires du domaine.

A cette occasion nous présentons tous nos vœux de bonheur au bébé et nos félicitations aux grands-parents, à Suzy l'arrière-grand-mère et à Mme MALARD Suzanne de Collioure qui pour la cinquième fois connaît les cinq générations.

Jean et Marcelle HENRIC nous font part de la naissance de leur petite-fille **Emma** le 16 novembre 2001, fille de Laurence et de Gilles CHAUVET. Tous nos vœux de bonheur à Emma et nos félicitations aux parents et grands-parents.

## CARNET BLEU

De Montpellier, c'est Sarah, qui nous annonce la naissance de son frère **Maël** au foyer de ses parents, Gilles CUESTA et Cécile. Nous présentons tous nos vœux au nouveau-né, aux grands-parents Gilbert et Nicole CUESTA née GRAU et aux arrière-grands-parents M. et Mme Jean GRAU.

## DÉCÈS

Nous avons la tristesse d'apprendre le décès, à Bruxelles le 15 mars, de **Camille BLUM** à l'âge de 63 ans. Nous venons de publier dans le dernier Journal l'article "*Mosset village catalan d'Europe*" qu'il avait eu la gentillesse de nous adresser en janvier.

Nous présentons nos condoléances affectueuses à son épouse, Marie-Paule, à son fils Pierre, et à ses proches parents Michèle et Gérard et Suzanne Ville que nous avons le plaisir de voir l'été à Mosset.

Samedi 23 mars **Louissette RENOARD, née PAYRI**—89 ans—nous a quittés. Tout le village ressent une grande tristesse à la perte de cette agréable mossétane qui habitait la très célèbre épicerie de sa mère Mathilde.

Nous présentons nos affectueuses condoléances à Jeannou, Mireille et à toute sa proche famille .



par  
**Claude SOLER**

## JANINE ET JEAN MARSAL

Monsieur et Madame MARSAL ne sont pas mossetans de souche. Ils résident à Saint Estève et sont propriétaires d'une maison et "d'un bout de terrain" sur la route qui mène de Brèzes à la Carole. Comme beaucoup de personnes "de par en bas", la route du Col de Jau était un lieu de promenade favori et la halte de Mosset, la cerise sur le gâteau. Ils rendaient notamment visite à un couple d'amis Monsieur et Madame CABARUS déjà installés au hameau de la Carole et dont le mari travaillait avec Jean à la société OMYA située sur la commune de Salles.



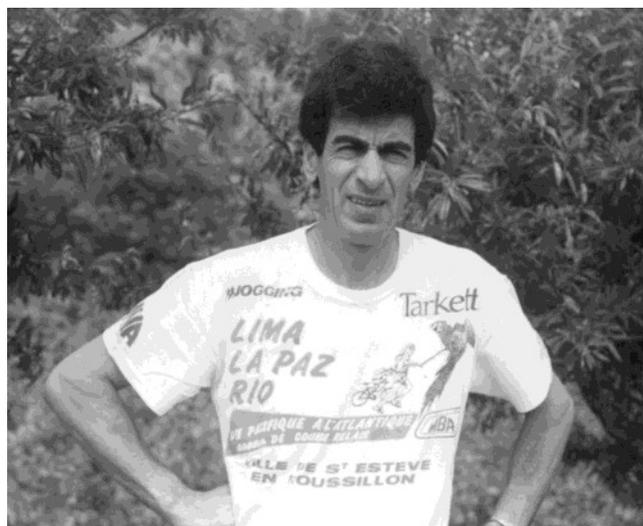
Janine et Jean entourent André Perpigna lors de la dernière "Castagnade"

En 1976, ils achetèrent donc le terrain de M. CASTELL et s'installèrent entre route et rivière pas très loin du *Gour d'en Dolphe*. Ils devinrent les amis de M. ESPOSITO (père de Simone), du "pépé FONTS" comme dit Jean, de M. MIR qui leur apportait souvent un panier de pêches.....Ah ! les pêches de Mosset ! Plus tard, ayant acheté le champ de M. COSTE, René MESTRES devint leur voisin et ami ainsi que M. GRAU.

Madame MARSAL me parle de Mosset comme si elle y était née, "ce village est un tableau; les gens sont gentils et nous y avons beaucoup d'amis. Il est très facile d'engager la conversation avec ses habitants à l'épicerie, à

la boulangerie, au café, à l'occasion des diverses manifestations et fêtes".

Et puis il y a les randonnées du groupe "Découverte des Cortals Oubliés" dont les principaux animateurs sont Jacotte et Georges GIRONES ainsi que Jean LLAURY. Une ou deux fois par mois, la bande composée d'une quinzaine d'éléments emprunte les pistes et les sentiers, arpente le maquis de cistes et genêts et quand le moment est venu, s'installe à l'ombre d'un bosquet pour le pique-nique. Le *cambajo*, la *boutifara*, le *cop de vi* et la galéjade sont alors de mise et c'est parfois le moment où Jean MARSAL, coureur à pied, grand randonneur, compétiteur de renommée internationale, fait le récit de l'une des épreuves à laquelle il a participé. La course, c'est la passion de sa vie et comme tous les grands sportifs, il a dû composer avec la dureté et les sacrifices qu'engendre la pratique d'un sport de haut niveau.



Auparavant, il fut un "fana" de tennis puisqu'il créa l'Ecole de Tennis de Saint-Estève, où il exerça les fonctions d'éducateur pendant cinq ans.

Son fils Jean Marc, formé par lui, fut un grand espoir du club de tennis de l'USAP où il se distingua en gagnant de nombreux tournois. De 1980 à 1982, Jean et son fils pratiquèrent un autre sport ; le cyclotourisme, des étapes de 50 à 300 kilomètres étaient au menu à cette époque. C'est au cours de cette année 1982, que "le destin frappa à la porte" et que son envie de courir le reprit.



Ses premières foulées dataient de 1961, lorsqu'il était pensionnaire au centre d'apprentissage de Prades et qu'il s'entraînait au stade de rugby de la JOP. Faire des tours de piste pendant des heures ne l'intéressait plus.

Donnons la parole à Jean, tout est clair....."*Mes premières foulées hors stade furent un enchantement, mon état de pensionnaire m'a sans doute aidé à augmenter cette impression de délivrance, et le besoin de m'extérioriser. Découvrir, est un mot "sans fin", puisqu'il signifie pour moi quelque chose de différent à chaque fois et c'est là mon plus grand plaisir"*.

Quel palmarès et surtout quelles expériences !

Jean MARSAL, sportif de haut niveau, a participé à de nombreux raids internationaux. Les Mossétans, grâce à l'association Capelleta, ont pu découvrir au cours de deux conférences bon nombre de ses grands rendez-vous dont nous donnons la liste ci-dessous. Dans le prochain numéro du "Journal des Mossétans", nous décrivons en

détail chacune de ces grandes épreuves pour la plupart, à caractère humanitaire : l'organisation, les difficultés de parcours, les problèmes physiques, les anecdotes.

Pour 2002, Jean n'a pas de grands projets, comme il dit : "*un peu de courses sur route, un peu plus de montagne, mais beaucoup de randonnées... à MOSSET bien sûr !*"

Pourtant, le dimanche 10 mars, la passion de la course s'est à nouveau manifestée. En

effet, Jean a participé à la Ronde de Reynes qui a attiré la grande foule : Ils étaient plus de 300 coureurs au départ et notre stéphanois est arrivé 63<sup>ème</sup>, parcourant les 17 km en 1h 18' 18" !

Merci à Janine et Jean MARSAL pour leur accueil et bravo pour leur intégration dans notre village.

HENDAYE – CERBERE : juin 1990

PARIS – PRAGUE : 29 septembre / 6 octobre 1990

KALUGA - GAGARINE : CHAMPIONNAT DE RUSSIE : avril 1993

HIMALAYA - NEPAL : novembre 1995

PARIS - GAO - DAKAR : 12 décembre 1986 / 10 janvier 1987

PARIS - CAP GRIS-NEZ : mai 1987

LIMA - LA PAZ - RIO : juin 1989

L'ILE DE LA REUNION (LA DIAGONALE DES FOUS) : 29 octobre 1999

MONT-BLANC - CERVIN - DOME DES NEIGES

TRAIL DU CANIGOU : juin 2001



# L'ART DE FAIRE LE COCHON

Jacqueline VION

Mosset terre d'accueil ? ! Après avoir offert l'hospitalité aux bovins, caprins, ovins et autres asiniens, le ban communal ouvre son territoire aux porcins. Et ce sous l'égide de Cathy VASSAIL, exploitante agricole de son état, déjà experte à Oms, en matière d'élevage de canards et autres volatiles.

Pourquoi des cochons ? Les belles entreprises naissent souvent d'une idée toute simple : puisque le pays catalan est grand consommateur de porc et que le département ne compte pas énormément d'éleveurs de race porcine, pourquoi, s'est demandé Cathy, ne pas exploiter cette filière puisque le potentiel client existe et que le marché est porteur ?

Tel fut le point de départ de l'aventure dans laquelle s'est lancée Cathy aidée de son compagnon Éric GAZÉ, lui-même producteur de viande bovine.

Après avoir déboisé, essarté un important périmètre de la Trémoulède, Cathy et Éric ont accueilli leurs premiers pensionnaires en mai 2001

Les porcelets qui prennent pension chez eux sont sevrés, les mâles castrés (une dizaine de jours après leur naissance) et ne pèsent que 25 Kg. Ils resteront à Mosset jusqu'à ce qu'ils atteignent le poids respectable de 140 kg de poids vif, c'est-à-dire que leur engraissement s'étalera sur 4 à 6 mois.

Il faut voir ces petites masses roses s'ébattre, jouer comme des petits chiens et vivre très librement dans leurs grands espaces clos. Et on sent visiblement que ces animaux ne sont pas stressés du tout, tout à leur joie de disposer d'étendues confortables divisées en trois zones, nourrissage, jeux et repos. (Ah ! la belle colonie de vacances !) A part manger et dormir le petit cochon aime jouer : un simple morceau de bois peut être prétexte à une course de relais !

Le cochon est, par nature, omnivore. A la Trémoulède on est adepte du régime pur végétarien. Rien que des céréales broyées (blé, orge, soja) auxquelles on ajoute un complément vitaminé en raison du jeune âge des bêtes. Nourriture à volonté, litières propres et eau fraîche en permanence. Heureux les cochons de Cathy car ils feront une viande de qualité optimale. Et au hasard des saisons, ceux-ci se régaleront de fruits rouges, châtaignes et glands qu'ils dénicheront en vermillant le sol. Nourriture la plus naturelle qui soit. Exclues totalement les farines animales, dérive alimentaire qui a conduit à la désolation bon nombre d'éleveurs et à la méfiance des consommateurs

*"Certes, avec l'accroissement démographique, il a fallu répondre aux besoins de nourrir de plus en plus de populations. On a alors produit encore plus de viande avec une telle frénésie qu'on en a oublié les règles les plus élémentaires de l'élevage : l'aspect sanitaire du nourrissage du bétail. Aujourd'hui certains éleveurs payent le prix de ces erreurs. Après le mouvement de panique et la psychose de la malbouffe, la prise de conscience a permis le retour à une agriculture raisonnée et à un élevage maîtrisé. Il en va de la crédibilité du monde agricole et de la*

*santé publique"* comme le souligne Cathy. Heureusement le monde agricole s'est ressaisi et a redressé la situation.



Bon ! Retour chez les petits cochons. A l'heure du petit dej' (qui correspond à celle de l'apéro chez les bipèdes) branle-bas de combat ! D'abord on nourrit les aînés (privilège de l'âge, bien sûr !), de solides gascons, masse plantureuse et énergique, morphologie impressionnante qui contraste avec leur gentillesse et leur docilité. Contrairement aux idées reçues, les porcs sont placides et un tantinet... affectueux. Ils raffolent des caresses et de l'attention qu'on leur porte. Et espiègles avec ça ! prêts à mâchouiller les lacets de chaussures et autres accessoires vestimentaires.

Puis second service chez les juniors (séparés des adultes pour des raisons de sécurité et de conflits entre générations). Alors là, joyeuse débandade quand arrive l'heure du repas, englouti dans un concert de grognements de satisfaction.

Indéniablement, Cathy et Éric aiment leurs animaux, sans pour autant leur manifester un attachement excessif, difficilement surmontable quand sonnera l'heure fatidique où ceux-ci seront sacrifiés pour le bonheur des gourmets.

Et si les cochons vont se faire occire en pays occitan (à Quillan) c'est que là-bas existent des structures complémentaires, abattage, salle de découpe et de conditionnement sous vide, bien adaptées à la commercialisation du produit ainsi débité et valorisé, et ce dans la plus stricte application du principe de traçabilité car chaque animal possède son propre numéro d'identification. Et dans le "livre de bord" est consigné le suivi prophylactique de chaque bête engraisée.

Que ce soit la rousse et douce Irma ou ses congénères - grands et petits - les cochons, s'ils pouvaient parler, tous vous diraient combien ils sont HEU-REUX de leur séjour à Mosset, qu'on sait leur offrir environnement et nourriture de qualité, confort et propreté (notamment celle de la douche en été toujours fort prisée) et qu'ils sont de véritables porcs fermiers, dignes de cette appellation labélisée.

COCHON QUI S'EN DÉDIT !!



## SAVOIR VIEILLIR

François FABIE

*poète aveyronnais du 19<sup>ème</sup> siècle*

Vieillir, se l'avouer à soi-même et le dire,  
Tout haut, non pas pour voir protester les amis,  
Mais pour y conformer ses goûts et s'interdire  
Ce que la veille encore on se croyait permis.

Avec sincérité, dès que l'aube se lève,  
Se bien persuader qu'on est plus vieux d'un jour.  
A chaque cheveu blanc se séparer d'un rêve  
Et lui dire tout bas un adieu sans retour.

Aux appétits grossiers, imposer d'après jeûnes  
Et nourrir son esprit d'un solide savoir,  
Devenir bon, devenir doux, aimer les jeunes  
Comme on aime les fleurs, comme on aime l'espoir.

Se résigner à vivre un peu sur le rivage  
Tandis qu'ils vogueront sur les flots hasardeux.  
Craindre d'être importun sans devenir sauvage.  
Se laisser ignorer tout en restant près d'eux.

Vaquier sans bruit aux soins que tout départ réclame,  
Prier et faire un peu de bien autour de soi  
Sans négliger son corps, parer surtout son âme.  
Chauffant l'un aux tisons, l'autre à l'antique foi,  
Puis un beau soir, discrètement, souffler la flamme  
De sa lampe et mourir parce que c'est la loi.

*"Discrètement mourir, un peu comme on s'endort pour  
que les tout petits ne versent pas de larmes".*

Jean GUITTON  
(extrait de lettres ouvertes)

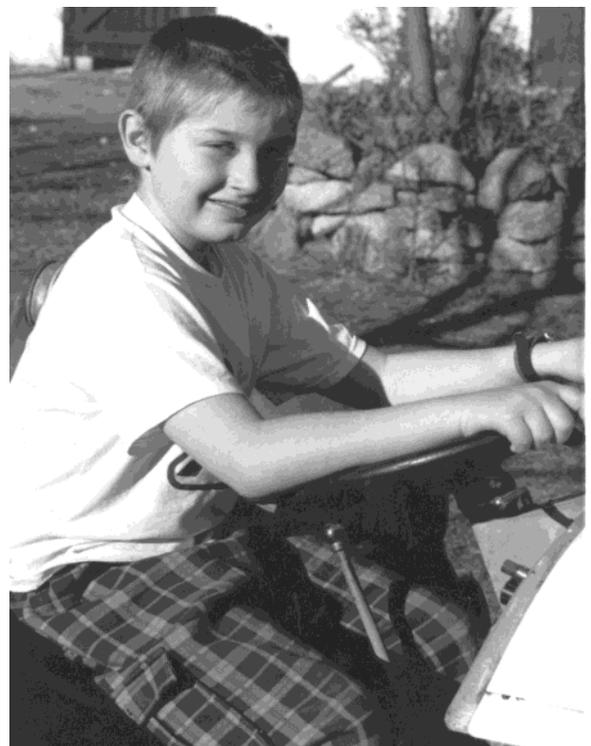
Poème adressé par Paul ASSENS à tous ceux,  
jeunes et moins jeunes qui, un jour ou l'autre,  
devront aussi apprendre à vieillir !

## Pour ma Mamie

Maxime SARDA

( 13 ans)

*La mer est très calme  
Dans le port de Collioure.  
Je t'aime bien plus  
Que les oiseaux aiment leurs petits.  
Dans la lune papy pense à nous  
Du matin jusqu'au soir.  
Certains aiment la Joconde,  
Moi je t'aime bien plus,  
Car tes yeux sont si bleus  
Qu'on dirait deux saphirs.*



## LE SAVIEZ - VOUS ?

Robert DUCOMMUN

### LE SALAIRE DES DÉPUTÉS

Saviez-vous qu'il suffit à un député de cotiser 5 ans pour toucher une retraite de 9.303 F. par mois ?... 15 ans : 28 000 F.... 20 ans : 35 000 F.

Un député coûte mensuellement :

31 842 F d'indemnité mensuelle nette.  
+ 35 600 F (non imposable) pour dépenses professionnelles.  
+ 42426 F de crédit pour 3 collaborateurs.

Si l'on ajoute tous les frais de fonctionnement de l'Assemblée Nationale, on atteint un budget annuel de : 2.4 milliards de francs.

Au total, chaque député nous coûte plus de 13 000 F. par jour...

Source : pages 3 et 4 du n° hors série de : "contribuables associés"

### LA CHINE

La Chine compte plus d'un milliard d'habitants.  
Les employés gagnent en moyenne 337 F. par mois à Pékin et 135 F. à la campagne.

Sous Mao Tse Toung, les Chinois ont été initiés à faire beaucoup d'enfants, par fierté communiste et besoin de main d'œuvre agricole.

Après sa disparition, l'état imposa la politique de l'enfant unique.

Les paysans n'ont guère suivi les directives de Pékin parce que les familles veulent un héritier masculin ; tous les moyens sont bons : avortements tardifs, abandons et suppressions des filles et plus simplement non déclaration des enfants en surnombre.

En 1984, il y a eu 9 millions d'avortements, certainement autant d'abandons et suppressions de filles, pour 18 millions de naissances.

On estime à 200 millions les naissances non déclarées ; des chiffres qui donnent froid dans le dos...

Source : "LE SPECTACLE DU MONDE", octobre 1999

## qui fait quoi ?



**LE JOURNAL DES MOSSETANS**  
association Loi de 1901  
enregistrée sous le n° 0663003116

8, Espace Méditerranée—66000 PERPIGNAN  
tel : 04 68 34 65 19  
mel : journal.mossetans@wanadoo.fr

*Directeur de la publication* André Bousquet  
*Secrétaire* Jean Llaury  
*Trésorier* Henri Galibern

#### *Comité de rédaction*

Michel Arrous	Christiane Planes
Claude Belmas	Renée Planes
André Bousquet	Christine Quès
Henri Galibern	Suzy Sarda
Jacotte Gironès	Sylvie Sarda
Violette Grau	Henri Sentenac
Jean Llaury	Claude Soler
René Mestres	Fernand Vion
Jean Parès	Jacqueline Vion

#### *Impression*

Buro Services 6, Avenue Torcat  
66000 PERPIGNAN

Abonnement annuel - 6 numéros - 15 €  
chèque au nom du Journal des Mossétans

*les documents originaux adressés au Journal  
seront tous restitués à leurs auteurs.*

Prochaine parution du Journal des Mossétans  
le 31 mai 2002  
envoyez vos articles avant le 15 accompagnés d'une  
photo pour les "nouveaux journalistes"