

LES AMIS DE LA SEYNE ANCIENNE ET MODERNE

présentent

ISSN = 0758- 1564

LA SEYNE S/MER

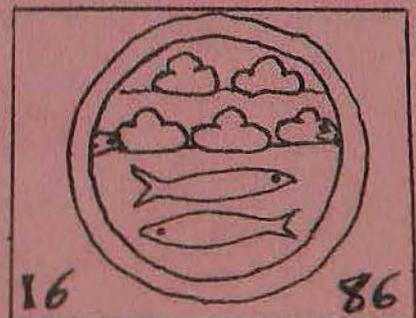
# LE FILET



## DU PÊCHEUR

PUBLICATION TRIMESTRIELLE GRATUITE

DIRECTRICE de la Publication :  
- Mme Marie-Magdeleine GEORGES



# Sommaire

Page 1.2	- <u>EDITORIAL</u> -	Marthe BAUDESSEAU M.M. GEORGES
- 3 à 6	- <u>NOS CONFERENCES</u> -	
	- TAURØENTEM - ( Cité Antique... )	Mgr SCOLARDI
	- " <u>RAIMU, mon Père</u> "	Paulette BRUN
	- " <u>José MANGE</u> " ( Peintre, Poète, Félibre)	Hélène FONTAN
- 7 à 11	- <u>HISTOIRE de LA SEYNE</u> - " Nos Moulins "	Louis BAUDOIN
- 12 - 13	- " <u>LES PORTEFAIX D'HUILE</u> "	Paul LETUAIRE
	- <u>A PROPOS</u> - " <u>Un Moulin à Huile Moderne</u> "	M.M. GEORGES
- 14 - 15	- <u>OLIVIER DE PROVENCE</u> -	Documentation
- 16	- " <u>FOIRE à l'OLIVE</u> "	Jean GIONO
- 17	- <u>ILLUSTRATION</u> -	Marthe BAUDESSEAU
- 18 - 19	- <u>POEME</u> - <u>Notre Moulin à Huile</u>	M. Rose DUPORT
- 20 à 22	- <u>EN LENGO NOSTRO</u> - Lei charroun	Roger REY
- 23	- <u>PETITE DOCUMENTATION</u> -	
- 24	- <u>LA PAGE DU LECTEUR</u> -	
- 25	- <u>ILLUSTRATION</u> -	
- 26	" Une partie de l'étanque "	Marcelle ZUNINO

<u>Présidente de la Société</u>	:	Fernande NEAUD
<u>Directrice de la Publication</u>	:	M <sup>me</sup> Magdeleine GEORGES
<u>Rédactrice en chef -Décoratrice</u>	:	Marthe BAUDESSEAU

E D I T O R I A L

=====

' B.O.N A.N.N.I.V.E.R.S.A.I.R.E '

ce sont ces lettres que j'accroche, au sens figuré, bien entendu, aux mailles de ce "FILET du PÊCHEUR" ( n° 10 ) pour ses 3 ans !.

- le 1er livret, de couleur Rose-indien, si j'ai bonne mémoire, préfacé par notre Présidente Melle NEAUD, était en sorte, une " ébauche " sur le contenu des bulletins à suivre -

Son tirage ayant été limité, il a été remis aux seuls membres et Amis, présents lors de la dernière conférence clôturant le cycle 80-81, c'était donc en Juin 81.

- son cadet, avec plus d'assurance a été programmé et enrichi grâce à l'apport de textes et de recherches documentaires... mais, cette fois, diffusé à chaque adhérent-
- un " JOURNAL " prenait forme, avec le n° 3 ; à partir d'un thème choisi et d'un sommaire établi : résumés de Nos Conférences et de Nos Portées ( donc les activités de la Société étaient portées à votre connaissance ), le tout présenté artisanalement et d'une façon artistique.

Désormais l'expédition, grâce aux services Municipaux de l'O M C A , était assurée et chacun a découvert dans sa boîte aux lettres ce " Bulletin ", reflet vivant de notre Société.

... Mais les habitudes, bonnes ou mauvaises se prennent vite, et, d'un trimestre à l'autre, c'est avec impatience que nos " Amis " attendent l'arrivée dans leur foyer du "Filet du Pêcheur". -

- J'en profite pour vous annoncer la parution d'un quatrième bulletin annuel qui sortira courant Septembre ( compte tenu de la période de vacances, il sera plus succinct que ses frères ) -

. . . / . . .

... / ...

Ceux qui assistent régulièrement aux Conférences et aux Sorties, revivent avec plaisir les bons moments passés ensemble; les autres qui se trouvent handicapés par l'âge ou la maladie, sont au courant de nos activités....

Certains le font lire à des parents ou connaissances, même à l'extérieur de notre localité et, c'est ainsi que notre Société "LES AMIS DE LA SEYNE ANCIENNE ET MODERNE" est connue à ARLES, à LYON, à AIX-en-PROVENCE, en Hte SAVOIE, à ROQUEBRUNE-CAP/MARTIN .... et ces personnes s'intègrent parmi nos adhérents, pour leur enrichissement personnel et culturel. Ils découvrent ainsi notre VILLE de LA SEYNE, sa région avoisinante, la Provence, mais surtout les us et coutumes traditionnels, et s'imprègnent de notre joie de vivre dans le MIDI, à la lecture de textes écrits sur un ton sérieux, mais quelquefois sur un ton plus enjoué ! ...

Enfin, avant de m'arrêter sur ma lancée, je voudrais renouveler l'appel lancé par Mme GEORGES, Directrice de la revue :

- Que personne n'hésite à nous contacter, nous sommes disposés à communiquer à chacun toutes les connaissances culturelles que nous possédons.

En contre-partie, que tous fassent l'effort d'emplir notre filet de leurs propres documentations et souvenirs personnels, afin de reconstituer, avec nous, le PATRIMOINE SEYNOIS!

Marthe BAUDESSEAU.

#### UN MOT ENCORE...

Puisqu'il est question d'anniversaire dans cet éditorial, je dois rappeler que si notre journal célèbre, en ce mois de Juin, ses trois ans d'existence, au mois de Mai dernier, notre société des AMIS DE LA SEYNE ancienne et moderne a fêté ses 35 ans d'âge: exactement le 9 Mai date à laquelle en 1949 la société est parue au journal officiel.

Elle avait été créée, officieusement, en Mars de la même année, par messieurs BAUDOIN, FRAYSSE et le père BOUVET.

Depuis, la société n'a cessé de prospérer, de s'enrichir culturellement. Le choix des conférences et des conférenciers est toujours très varié et souvent renouvelé. Les conférenciers, membres de notre société, seynoïses illustres ou provençaux de naissance ou d'adoption sont tous compétents.

La société des AMIS DE LA SEYNE ancienne et moderne n'est sans doute pas la moins représentative de notre commune. Si elle n'est pas la plus ancienne de La Seyne (c'est "La Seynoise" qui détient cet honneur), elle peut se glorifier d'un beau record de longévité. Et ses activités qui se multiplient d'année en année ( sorties sous deux formules et notre bulletin trimestriel ) prouvent qu'elle est en plein épanouissement.

Souhaitons-lui, souhaitons-nous : "Longo mai ! "

Marie-Magdeleine GEORGES

# ~ Nos Conférences ~



## EXTRAITS

19 MARS 1984 : Monsieur SCOLARDI - Camérier secret de Sa Sainteté - Membre de l'Académie du Var ,

est venu nous entretenir de "TAURQENTUM"  
- Cité Antique. Cité Merveilleuse "

;;. Après un exposé plein de compétence pour situer le "site" sur les lieux de St-Cyr Les Lecques , et rappeler les polémiques existantes à propos de l'emplacement à définir, le Conférencier a enrichi son sujet en présentant de nombreuses diapositives, témoignages des vestiges grecs retrouvés sur notre territoire.

- Vu l'importance du sujet , nous développerons cet exposé au cours du prochain journal à paraître.

-----

16 AVRIL 1984 : Madame Paulette BRUN a évoqué sous forme de conférence débat:

"RAIMU a CENT ANS ou RAIMU, MON PERE."

Elle a retracé avec émotion la vie professionnelle et intime du grand artiste toulonnais, cher à tous les provençaux mais aussi au monde entier. Pour résumer ici ce qui fut dit lors de cette agréable soirée, je ne peux résister à l'envie de reprendre des extraits de deux articles de Jean FARON, parus dans le journal République en 1937 et en 1946.

"Elève du lycée de Toulon, il n'accorda qu'un intérêt relatif aux études. Il séchait volontiers les classes pour s'exercer à la pantomime sur les tréteaux de sociétés artistiques du faubourg..... Avant d'atteindre à la consécration universelle, RAIMU, qui pouvait vivre à l'aise en continuant le métier familial (tapissier, comme le père de MOLIERE) préféra l'incertitude de la vie d'artiste. Il fut tour à tour souffleur à Marseille, magasinier dans une entreprise de sel, croupier à Monte-Carlo.

Puis il reprit un tour de chant en 1904. En 1920 il chantait et jouait la comédie au Palais de Cristal à Marseille. MAYOL le fit appeler à Paris et c'est tout de suite le succès. Ce sera en 1927 la gloire et par le cinéma parlant, la vedette internationale.

Il aimait son intérieur orné de meubles anciens, sa petite fille, le théâtre et ses amis, les anciens de la période difficile, c'est à dire les vrais.

A propos de l'oeuvre de PAGNOL, qu'ila su imposer, RAIMU fit entre deux rires cet aveu : " J'avais potassé le rôle de CESAR pendant un an et demi" ! -" Voici qui étonnera ceux qui ne cessent de parler de la facilité de RAIMU , car à force de naturel, il effaçait tout travail de recherches. Jamais ses compositions n'auraient été des manières de chefs-d'oeuvre, de simplicité, de naturel, de sincérité, s'il n'avait travaillé, " potassé ", pendant des mois. "



Ses colères et ses fâcheuses demeurent célèbres, mais souvent justifiées par un excès de conscience professionnelle et elles n'étaient pas de longue durée.

" RAIMU n'était pas seulement grand par ses dons, mais par son travail, son esprit d'observation et ce coeur si profondément humain, qu'il voulait dérober sous un air quelquefois bourru, qui ne trompait d'ailleurs que lui-même et ceux qui ne le connaissaient pas ! "

La mort prématurée, en 1946 de ce génial artiste, émut profondément un public à la mesure de son talent et mit en deuil le théâtre et le cinéma.

Mais grâce au cinéma et au Public toujours fidèle, " RAIMU " n'est pas mort ! "

Ce fut le mot de la fin par lequel Paulette BRUN acheva cet entretien.

---

14 MAI 1984 : Hélène FONTAN - membre de l'Académie du VAR -  
et des " AMIS DU VIEUX TOULON "

nous évoque le Toulonnais :

JOSE MANGE ( 1866 -1935 )

Peintre, poète, Félibre.

Qui était José MANGE ? Un artiste toulonnais né le 10 Octobre 1866, sous le signe de " la balance ", et décédé le 7 Janvier 1935...

Fils d'un avocat, destiné à la magistrature, J. MANGE, reçut une éducation des plus soignées, fit ses études, au Grand Séminaire d'Aix. Mais, son rêve était

.../ ...

d'étudier la Peinture à Paris ; ses parents se résignèrent à le laisser s'engager dans cette voie.

Il fit donc son entrée à l'Ecole des Beaux-Arts et se lia d'amitié avec un autre Provençal : Denis VALVERANE de Manosque, qui devint son ami fidèle de la " Terre Provençale " - et qui fit d'eux des FELIBRES fervents, vivants côte à côte de l'ELAN MISTRALIEN de cette époque. Leur amitié était fondée sur la vie artistique et littéraire.

A Paris, il retrouva Charles MAURRAS, qu'il connut à Aix ; ils se réunissaient chez lui et furent d'ardents ROYALISTES. Dans les milieux cultivés de la vie parisienne, José MANGE, fut considéré comme un " lettré " d'excellente souche, qui n'avait pas peur d'affronter, par ses idées nouvelles : ECRIVAINS et ARTISTES.

Parmi les plus sûrs garants du talent de José MANGE, en peinture comme en poésie, il y aurait lieu de citer des noms bien célèbres : Gustave KHAN ( inventeur des vers libres ) et biographe de BOUCHER, de RODIN, de FRAGONARD ...

Il écrivit aussi, l'excellente opinion qu'il avait du Toulonnais et dévoila ses secrets de peintre et de poète.

Le poète Jean MOREAS, le tenait en grande estime comme le firent Léon VERANE et BERNANOS, ses Amis de Toulon, et tant d'autres artistes de talent, tels OTHON FRIEZ, VERDHILLAN, SEGAL, ECHEVIN, BABOULENE, durant les nombreuses années où José MANGE vécut à Toulon, après avoir quitté Paris, aux environs de 1900 et où il continua d'exposer dans les plus célèbres des salons de la Capitale.

En 1916, il épousa la très jeune Marguerite Santinacci et décida de vivre de son art. Il se préparait une vie bien aléatoire que partageait stoïquement sa chère Guitte...

Il se voulut un " Homme libre ", celui qui préfère " un oignon avec un morceau de pain " que " quêter " de l'argent par la vente de ses oeuvres, dont il ne se souciait d'ailleurs pas de tirer profit... Il avait confiance en son étoile ! ...

... " Tôt ou tard ", quand il aurait quitté le monde des vivants " ...

Il resta un ardent Félibre, fréquenta l'Escolo de la Targo " et aurait voulu que tout le monde parlât le Provençal.

Il a laissé de forts beaux poèmes " En Lengo Nostro " dont : " L'OULIVIE " de la carrière de Tivoli et dix ans plus tard, revenu à Toulon, ce fut un rappel de ce poème : " L'OULIVIE, que sies devengu ? "...

Mais les plus beaux vers sont dédiés à sa femme :

... / ...

" Compagne de ma peine et de mes derniers jours  
Si parfois nous avons une certaine allure  
Notre destin sera d'être pauvres toujours...  
Tout l'or que nous avons est dans ta chevelure.

Tout l'or que nous avons brille dans tes cheveux  
Compagne de mes jours derniers et de ma peine,  
Mais l'abondance et la fortune que je veux  
Je la trouve en ton âme ingénue et sereine.

Elle est dans la tendresse ardente de ton coeur  
C'est mon trésor aussi sans plainte et sans envie  
Appuyé sur ton bras, ni vaincu, ni vainqueur  
J'irai jusques au bout du chemin de la vie. "

Ce poème écrit en 1934, soit un an avant sa mort, alors que leur situation pécuniaire était des plus précaire, Malgré " les mains fraternelles ", ces alexandrins dépassent mieux que ne le ferait quelque long discours, "le couple MANGE " ; LUI, le grand enfant qu'il resta toute sa vie, ELLE, trouvant tout naturel de vivre au sein du " grand mérite " de son mari...

... " Je ne saurais terminer ce trop court résumé d'une vie, où, tout milite en faveur de cet homme " Hors du Commun ", sans rappeler, qu'après sa mort, comme, il espérait, José MANGE fut honoré par des rétrospectives de son oeuvre, réunies grâce aux amateurs et collectionneurs qui les prêtèrent, ce qui permet de mettre au grand jour, le talent d'un PEINTRE dont la terre natale peut s'enorgueillir "...

José MANGE " simple et sage comme un pâtre grec ", disait de lui Léon VERANE, alors qu'un jour le peintre avait planté son chevalet dans la triste rue Magnaque à Toulon, il vit s'approcher deux petites filles, dont l'une lui dit :

" C'est plus joli que ce que l'on voit, Monsieur, ce que vous faites ! ". ( Sic )

Et, il paraît que, toute sa vie, guère de paroles ne lui avaient tant fait plaisir.

H.F

---

---

---

---

# NOS MOULINS

## PREAMBULE

Les progrès remarquables accomplis par les techniques de notre temps ont grandement contribué à modifier, dans une certaine mesure, le visage de nos terroirs et à transformer surtout la vie sociale et économique de nos cités, que se soit en matière d'installations industrielles et artisanales ou de mode de transports et d'urbanisme.

Et cependant, il y a à peine un siècle - une petite centaine d'années seulement - l'image de nos pays était constituée de traits bien différents.

Les pages qui vont suivre vont être consacrées à l'un des aspects anciens auxquels nous venons de faire allusion, pour ce qui touche à notre terroir seynoïse : celui de vénérables moulins actionnés par l'eau ou par le vent, moulins dont les survivants nous émeuvent par leur caractère à la fois pittoresque et anachronique, en nous rappelant un temps révolu, mais qui nous parlent tout de même aussi de certaines scènes historiques dont ils furent témoins.

## CARACTERES GENERAUX DES MOULINS A VENT

Dans notre région côtière, souvent dépourvue de cours d'eau suffisants pour actionner des installations hydrauliques, les moulins à farine actionnés par le vent offraient à nos aïeux seynoïse ou six-fournais une ressource rationnelle pour moudre économiquement le blé servant à la fabrication de leur pain quotidien.

En général, ils étaient placés sur des hauteurs bien exposées pour recevoir les souffles éoliens et, en principe à proximité des agglomérations.

Les moulins à vent seynoïse appartenaient au type constitué par une tour en maçonnerie dont la toiture, de forme conique était mobile et construite de manière à diriger les grands bras ou ailes orientables dont elle était munie vers la direction d'où provenait le vent.

... / ...

## GIRCONSTANCES QUI CONDUISIRENT A LEUR ETABLISSEMENT

Avant de donner la liste des moulins à vent qui, durant le XV<sup>LL</sup><sup>o</sup> siècle et une partie du X<sup>LX</sup><sup>o</sup>, fonctionnèrent sur le territoire Seynois, moulins aux grands bras dont la pittoresque silhouette se dressait autour de notre ville, il nous paraît nécessaire de rappeler au lecteur les circonstances qui conduisirent à leur établissement.

Ce fut lors de la création de la première Paroisse de La Seyne, sanctionnée en 1604 par un acte du Pape Paul V, que les syndics de cette ville reçurent du même personnage l'autorisation de construire un four à cuire le pain pour les besoins de leurs administrés.

Ce premier four de la localité fut construit, nous l'avons déjà dit, dans la rue qui porte le nom de Robert de Franchipani.

Cela était fort justifié car au commencement du XV<sup>LL</sup><sup>o</sup> siècle, les habitants de La Seyne étaient encore tenu d'aller faire cuire leur pain au four seigneurial de SIX-FOURS...

La densité de la population devenant de plus en plus grande, d'autres nouveaux fours seront construits par la suite.

Ainsi l'érection en commune de l'ancienne succursale de Six-Fours et l'augmentation du nombre de ses fours à cuire le pain eurent nécessairement, par corollaire, la création de nouveaux moulins à farine sur son propre territoire, moulins dont nous vous donnons, ci-après, l'énumération.

### LES MOULINS DE PEYRON ET DE BREGAILLON

Après avoir obtenu de l'abbé de Saint-Victor les autorisations indispensables, on décida d'établir au quartier dit "du PEYRON", au nord de la ville, un premier moulin à vent. L'endroit, bien que situé dans une zone marécageuse, au niveau de la mer, était néanmoins favorable car il bénéficiait des vents généralement dominants de la région, c'est à dire, venant du nord-ouest et du sud-est.

Ce premier moulin à vent seynois semble avoir été construit à l'endroit où se trouve de nos jours, la villa de M. Emile CONTENT, industriel à La Seyne; il n'en subsiste aucun vestige apparent aujourd'hui.

D'autres moulins à vent paraissent avoir existé également au quartier de BREGAILLON.

### LES MOULINS DU BOUDAÏ

Signalons l'existence antérieure au lieu dit " Boudaï ", sur la limite occidentale des communes de La Seyne et de Six-Fours, de deux moulins à vent qui, au XV<sup>L</sup><sup>o</sup> siècle appartenaient à cette communauté. Lors de la délimitation qui suivit la séparation des deux bourgades, il fut convenu que le lieu de "BOUDAÏ" serait considéré comme terrain intercommunal.

## LE MOULIN DE TORTEL

Nous arrivons ensuite au lieu dit "LES TORTEL," quartier mi-urbain, mi-rural de La Seyne? Sur la hauteur qui domine ce quartier s'élevait un moulin dont la tour fut démolie il y a quelque quatre-vingts ans pour construire, sur son emplacement un grand réservoir d'eau destiné à l'alimentation de la cité.

## LES MOULINS DE LA COLLINE DES " QUATRE-MOULINS "

C'est au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle que furent édifiés, sur une haute croupe dominant immédiatement La Seyne, les Quatre Moulins qui donnèrent cette désignation à la colline qui supportait ainsi qu'à la section cadastrale du même nom.



Devenue site historique, cette colline est fréquemment citée dans les récits du siège de Toulon de 1793.

Les quatre-Moulins en question étaient disposés sur une seule ligne orientée du sud au nord afin de recevoir, sans aucun obstacle les vents dominants de la région.

-Le plus méridional de ces moulins appartenait en 1830 à un boulanger Seynois, Esprit-Bonaventure MABILY. Figurant sous le n° 980 au cadastre de 1829 de la commune de La Seyne, il n'existe plus aujourd'hui.

-Le moulin venant après, cadastré sous le n° 982, appartenait au sieur ORTIGUES; sa tour disparue a laissé, imprimée dans le sol, la marque circulaire de l'emplacement qu'elle occupait.

-Le troisième moulin en venant au nord ( n°987) du plan cadastral) fut le dernier en date qui continua, en des temps presque contemporains, à moudre du blé pour la population. Il y a quelque soixante ans, on apercevait encore, paraît-il, sa haute toiture de forme conique se découpant sur l'azur du ciel.

Dans le passé, il appartenait aussi à un patron boulanger de notre ville, Jean-Baptiste BAILLE.

Aux environs de l'année 1900, les gamins de notre ville aimaient à venir jouer " à la petite guerre " aux alentours de ce moulin. Après la guerre 1914-18, la tour de M. Baille - qui de toutes ses soeurs était la mieux conservée - fut acquise par M. Tranchant de Lunel, précédemment surintendant des Beaux-Arts au Maroc.

En homme de goût et en véritable artiste, le nouveau propriétaire du vénérable moulin le fit délicatement restaurer et le rendit habitable sans enlever à sa tour en maçonnerie son cachet de vieilles pierres et son caractère ancien.

A l'heure actuelle, il est encore en parfait état et sert de logement à une famille.

- Quant au quatrième moulin à vent de la fameuse colline, le plus septentrional, il était la propriété de la commune de La Seyne et fonctionnait, comme moulin banal, pour le service collectif des habitants. Portant le n° 988 du plan cadastral, il fut transformé à la fin de sa carrière et servit de bergerie pour abriter des moutons : grandeur et décadence d'un fier moulin d'autrefois.

Sa tour ruinée domine encore, de nos jours, le paysage seynois.

#### LES MOULINS DE LAFRRANC

##### ( LES " DEUX MOULINS " de BONAPARTE )

Dans le sud-est des " Quatre Moulins ", à droite, à trois cents mètres environ à vol d'oiseau, étaient les deux moulins à vent du quartier dit de Laffranc, de la section C du cadastre de La Seyne.

Sur cette butte, d'une cinquantaine de mètres d'altitude, les deux moulins utilisaient surtout la force du mistral favorisée par une trouée à travers les collines, à l'occident. Il en subsiste encore la tour entière de l'un d'eux, tour restaurée et conservée mais incorporée au corps d'une villa entourée d'un bosquet de beaux arbres qui la rend peu visible de l'extérieur..;

#### LE MOULIN DE SAINT-HONORAT

Situé sur une croupe boisée dans le sud du cimetière de La Seyne ; sa tour a survécu bien qu'ayant souffert des bombardements aériens de 1944 ; spacieuse, elle a été restaurée avec soin et transformée en un élégant pavillon, ce qui n'enlève rien à son aspect pittoresque.

LES MOULINS A EAU DES MOULIERES

Les moulins actionnés par les eaux étaient, avons-nous dit, fort peu nombreux dans la région seynoise qui n'en possédait que deux.

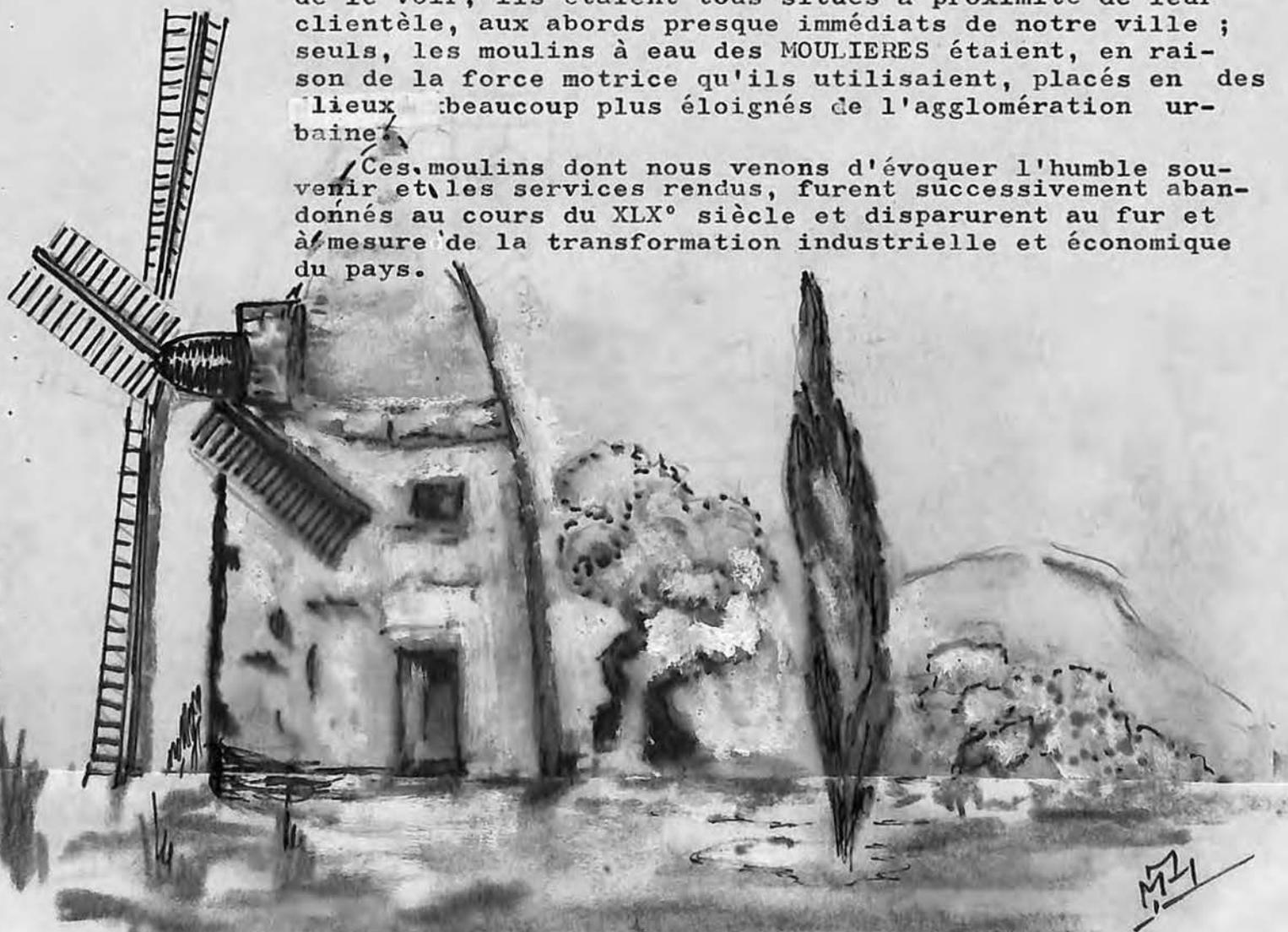
Ils étaient situés au lieu dit "LES MOULIERES" au voisinage de la route conduisant à la forêt communale de La Seyne et à un kilomètre environ avant d'arriver à la clairière de JANAS....

A ce quartier des Moulières, une source abondante alimentait jadis un petit cours d'eau dont la teneur hydraulique, plus riche que nos jours, suffisait à faire fonctionner deux moulins et à assurer, en outre, l'irrigation des prés et de jardins aux alentours, à alimenter un lavoir public où " les bugadières " seynaises allaient laver le linge de leurs pratiques dans la plus belle eau.

=====  
C O N C L U S I O N  
=====

Tels furent nos vieux moulins seynois. Comme on vient de le voir, ils étaient tous situés à proximité de leur clientèle, aux abords presque immédiats de notre ville ; seuls, les moulins à eau des MOULIERES étaient, en raison de la force motrice qu'ils utilisaient, placés en des lieux beaucoup plus éloignés de l'agglomération urbaine.

Ces moulins dont nous venons d'évoquer l'humble souvenir et les services rendus, furent successivement abandonnés au cours du XIX<sup>e</sup> siècle et disparurent au fur et à mesure de la transformation industrielle et économique du pays.



## LES PORTEFAIX D'HUILE



photocopie original. - Letvaire -

La petite place à l'Huile était autrefois le véritable marché de ce précieux liquide dont elle a conservé le nom.

La vente s'y faisait sur un emplacement dallé, élevé de la hauteur de vingt centimètres environ au-dessus du pavé s'étendant jusque devant les magasins GUILLABERT et TORTEL et limité par huit petites bornes.

C'est là, que les gens de la campagne et même certains propriétaires qui récoltaient de l'huile au-delà de leurs besoins, venaient mettre en vente leur récolte contenue dans des barils. L'acheteur pouvait en apprécier les qualités.

... / ...

Il n'existait pas alors, cette masse d'accapareurs, tripotant les huiles pour en retirer les plus grands bénéfiques et le marchand de comestibles ( l'épicier ) ne possédait guère qu'une " jarre " - un fabi - pleine d'huile pour la vendre au détail au petit consommateur.

User de l'huile pour sa lampe était alors un luxe que l'on ne pouvait se permettre en général, et la chandelle de suif la remplaçait dans les ménages comme dans les ateliers.

Le patron de magasin, le bourgeois, qui n'avaient pas de propriété rurale, s'approvisionnaient d'un ou de deux barils, quant à la plupart des ouvriers et gens vivant au jour le jour, ils achetaient à tant la mesure chez le débitant.



Extrait des " Cahiers de P. LETUAIRE "

1796 - 1884

... } A PROPOS D'UN MOULIN A HUILE MODERNE } ...

A La Seyne, on fabriquait aussi de l'huile d'olive ; en effet, notre ville a possédé son " MOULIN à HUILE ". Il se trouvait à l'angle de la rue Cauquière et de la rue Voltaire, sur l'emplacement de la fonderie BARREL.

Il fut crée par M. et Mme ANDRE Louis, aux environs de 1950 jusqu'en 1965. Mais à la différence des autres moulins c'était un moulin moderne ; il comportait une machine à nettoyer les olives, celles-ci passaient ensuite dans une centrifugeuse qui séparait l'eau de l'huile... Ce liquide, une fois filtré, tombait directement dans des cuves émaillées, munies d'un robinet servant à remplir les bouteilles.

... Lorsqu'enfant, je passais dans le quartier, mon attention était toujours attirée par le ruisseau qui coulait des eaux noires et épaisses le long du mur de la propriété. Une odeur, âcre, forte mais non incommodante s'en dégagait et devenait familière...

Dans la cour, des quantités de barriques d'olives encombraient le sol. L'intérieur des bâtiments était sombre ; Les clients avaient par habitude de venir acheter l'huile au détail : Mme ANDRE versait le précieux liquide directement d'une cuve dans la bouteille tendue ( le plus souvent c'était une bouteille étiquetée " Rhum St James " (Sic ! ) souvent, un peu de cette huile dorée s'échappait sur le sol, le rendant glissant... Mais cet ingrédient indispensable à notre cuisine Provençale, était aussi considéré parfois comme un bon remède à de nombreux maux ( foie, vésicule, intestin, otite ), absorbé à l'état pur ou sous forme d'onguent.

M. M. GEORGES

NOTA : La Coopérative oléicole de Belgentier continue la même fabrication, avec le même système.

(Données fournies par M<sup>me</sup> ANDRÉ)

# OLIVIER de PROVENCE

Qui ne connaît la réputation des huiles d'olive de PROVENCE ?

Leur saveur et la finesse de leur arôme les ont depuis longtemps placées au sommet des crûs les plus réputés.

Comment en serait-il autrement ?

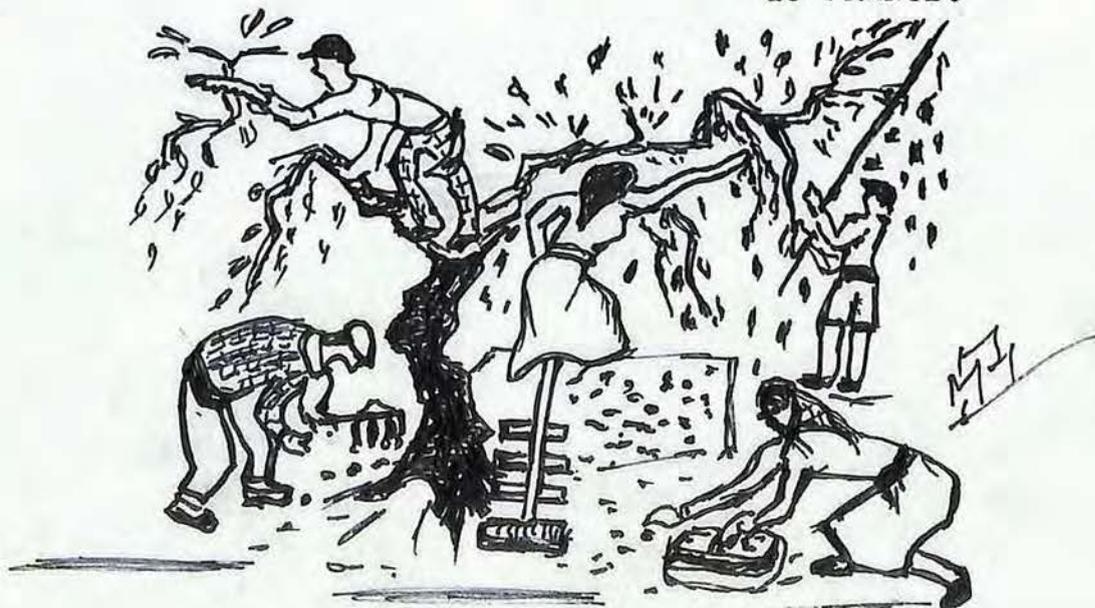
D'abord, l'olivier, arbre du soleil et de la lumière trouve <sup>dans</sup> l'exposition des collines provençales, tous les éléments de sa vitalité, baignant dans la luminosité méditerranéenne, mais il s'y trouve aussi déjà placé à la limite des possibilités climatiques de sa culture. La stature des arbres est plus faible ; son port plus réduit que dans les autres régions du Bassin méditerranéen, sa productivité est aussi plus réduite. De là, un affinement des produits? Comme les vignobles de côteaues donnent un vin plus capiteux et plus savoureux, l'olivier exacerbe la finesse de son huile dans les situations où se trouve en France.

D'autres raisons résident dans les soins minutieux qui entourent l'arbre au feuillage argenté. L'amour du paysan Provençal pour son olivette, la délicatesse de la cueillette à la main des olives qui évite toute souillure et toute meurtrissure aux fruits, l'art du moulinier qui les broie et en presse jalousement la pâte, la science de nos négociants, véritables spécialistes au palais averti, tout concourt à conserver à l'huile, les saveurs que le terroir et le climat lui ont apportées.

Cependant, cet ensemble d'efforts ne trouve pas toujours sa récompense, faute d'être suffisamment portés à la connaissance des consommateurs, et le désespoir s'empare souvent des oléiculteurs devant leurs beaux fruits dédaignés.

P. BONNET,

Directeur des Services Oléicoles  
de FRANCE.



.... L'olivier serait voué à la disparition si son exploitation n'était plus rentable. Ce serait alors la mort de nos villages désertés par leurs habitants qui ne trouveraient plus sur leur sol les moyens d'assurer leur existence. Nous verrions disparaître nos restanques s'étageant sur nos côteaux, détruites par l'érosion des terres. C'en serait fait de l'originalité de nos sites, si disparaissait, à côté du vert de nos pins, le vert argenté de nos oliviers.

Antoine FAVRO

(- Maire de DRAGUIGNAN.)

... Base fondamentale de la cuisine Provençale, l'huile d'olive pure est la plus sûre garantie du succès, cette huile dont Jean RACINE lui-même écrivait en 1661 dans ses lettres d'UZES :

- "... l'huile que l'on tire ici des plus belles olives du monde, remplace le beurre, et j'appréhendais bien ce changement. Mais j'en ai goûté dans les sauces et, sans mentir, il n'y a rien de meilleur .... "

car nous ne devons pas oublier que, sans l'huile d'olive, il n'y aurait pas de cuisine Provençale.

G. GUIZOL

Tous ceux qui aiment la Provence et apprécient les produits de son sol<sup>1</sup> émus des conditions économiques déplorables qui étaient faites à l'huile d'olive métropolitaine et en particulier à l'huile provençale pourtant chantée par les plus grands poètes depuis l'Antiquité la plus reculée.

Une poignée d'hommes de bonne volonté est décidé de lutter contre cette situation et de faire connaître sous son vrai visage la véritable huile d'olive telle qu'elle sort de nos coopératives ou de nos moulins.

... Ce jour là est née la "FOIRE PROVENCALE DE L'OLIVE" à DRAGUIGNAN.

Louis GILLY.

( Président du Comité de la Foire )

-----

Nofa \* sont :

*Le grand écrivain Jean Giono a bien voulu évoquer pour la "Foire de l'Olive" ses souvenirs des jours heureux où l'huile apportait la richesse dans les familles.*

Quand, à mon âge, je veux me souvenir d'une joie sans mélange, j'évoque le moment où l'on apportait l'huile à la maison. Depuis deux jours déjà les jarres étaient propres et installées près du fourneau de la cuisine. Sur le coup de quatre heures du soir, on voyait déboucher de la petite rue, en face la boutique de ma mère, trois hommes noirs qui portaient à l'épaule les longs barils de bois. Ma mère avait un atelier de repasseuse ; il était impossible d'admettre toute cette huilerie dans sa boutique. On allait ouvrir la porte du couloir, les trois hommes entraient, suivis de ceux qui portaient les seaux de bouse, suivis de l'oncle Eugène dans sa pélerine. On débondait les barils au-dessus des jarres. La richesse se déversait dans la maison. Quand la deuxième jarre était pleine, ma mère posait la question, ce que tout le monde attendait (de ce temps, une des ouvrières de ma mère alignait des petits verres sur la table et sortait le bocal des cerises à l'eau-de-vie). « Combien ont-elles rendu ? (C'est-à-dire combien de kilos d'huile pour cent kilos d'olives ?) Parfois, c'était le 10 1/2, le 11, le 12, c'est-à-dire 10 kilos 1/2, 11 kilos, 12 kilos d'huile au cent kilos d'olives, suivant les années. A douze kilos, ma mère ne disait pas grand-chose, sauf peut-être un timide : « On m'avait dit treize » et tout le monde rigolait. Pour onze kilos, on avait un discours un peu plus circonstancié dans lequel il était question de l'extraordinaire qualité bien connue des olives de notre maison et qu'on était en droit de s'étonner par conséquent de ces onze kilos bien ordinaires. Les porteurs d'huile grognaient quelques gentilleses (ma mère était charmante) mangeaient leurs cerises à l'eau-de-vie, s'étonnaient poliment de ce sort commun en effet bien incompréhensible. Mais à dix kilos 1/2, c'était l'explosion et tout le monde en prenait pour son grade. Dans ces cas-là, à force de parler, ma mère gagnait trois à quatre seaux de bouse supplémentaires, d'où elle arrivait à tirer, à force de patience, quelques nouveaux litres d'huile.

Dès que les porteurs du moulin étaient partis, c'étaient les voisins qui arrivaient : la boulangère qui entr'ouvrait notre porte : « Alors, Pauline, disait-elle, elle est belle ? » « Entre » disait fièrement ma mère. Et c'était l'extase près des jarres, avec la boulangère, puis la bouchère, la dame du bazar, la femme du photographe, la coiffeuse (madame Pical, elle, était chaque fois jalouse).

Les choses, bien entendu, ne s'arrêtaient pas là. D'abord le soir même, toute affaire cessante, nous avions une salade à l'huile nouvelle. Tout le long du repas, on appréciait : elle était meilleure ou moins bonne que l'an passé. Le lendemain, nous avions généralement des pois chiches en salade (le légume qui permet le mieux de goûter la finesse de l'huile), mais ces pois chiches avaient été bouillis en assez grande quantité pour pouvoir suffire à tout le voisinage. Vers les onze heures ma mère allait ouvrir la porte des boutiques : « Noémie, donne-moi un bol, je vais t'apporter des pois chiches ». Hortense, Delphine, Marie, etc., tout le monde avait son bol de pois chiches et l'huile nouvelle pour l'assaisonner.

Enfin, il y avait les fougasses. C'est encore maintenant pour moi le meilleur dessert du monde. Spécifiquement provençal celui-là. Mieux ; je le soupçonne d'être Grec... Longtemps, j'ai imaginé Ulysse, Achille et même Ménélas nourris de fougasses à l'huile. Il n'y a qu'à Hélène que j'en refuse ; elle ne devait pas apprécier cette simplicité. Par contre, je suis sûr qu'Édipe en a fait ses dimanches. C'est tout bêtement une galette de pâte à pain, longue et plate (à peine épaisse de deux centimètres) qu'on saupoudre abondamment de sucre en poudre et qu'on arrose (non moins abondamment) d'huile vierge nouvelle. Le tout va au four du boulanger et en sort bosselé et doré comme la cuirasse de Bradamante et répandant une odeur exquise et lyrique. Pas petitement exquise, comme l'odeur du réséda, mais exquise avec violence et excès. Une énorme présence au soleil. Si je trouve aux moules marinières l'odeur même de l'Odyssee, la fougasse à l'huile sent l'Illiade, ou, plus exactement, le camp des Grecs.

*Leau Giono*

Foire  
de  
l'olive

L'aulivie



MZ

" l'aulivie "

Chasqu'oulivetto a soun degout d'ôli roux  
Chasque pensado soun degout de sagesse.

NOTRE MOULIN A HUILE

Quand l'hiver engourdit la Terre qui sommeille  
Sur l'Arbre aimé des Dieux que Virgile a chanté,  
Décembre voit mûrir notre olive vermeille  
Dans le frémissement d'un feuillage argenté.

Là, sur chaque " restanque " (1), au flan de la colline,  
Tout un travail obscur voit son couronnement  
Où la verte émeraude avec la cornaline  
Brillent sous le soleil près du noir diamant.

Alors notre moulin s'éveille, ouvre sa porte,  
Au bonheur de renaître à son activité,  
La provende de choix que le soir chacun apporte,  
Nous permet de rentrer dans son intimité.

Si des ans il subit l'irréparable outrage,  
Il a gardé, témoin de l'effort routinier,  
L'antique presse à main, vestige d'un autre âge  
Avec " li Barrejaire " (2), aides du Moulinier.

Au cellier la récolte est alors déposée  
Sac par sac sur le sol et les fruits entassés  
Font un brillant tapis dont la moire irisée  
Des roses et des verts, se mêle aux bruns foncés.

Entre ses murs épais, plusieurs fois centenaires,  
Le Présent, dans ces lieux, a rejoint le Passé...  
Sous les meulés de grès, depuis des millénaires,  
De la pulpe au noyau, tout est bien concassé.

( 1 ) Restanque : terrain en terrasse

( 2 ) Li Barrejaire " : Les barreurs qui actionnent la  
presse à main.





Puis la pâte à son tour, noirâtre, précieuse,  
 Est placée avec soin dans des scourtins tressés  
 Qui laissent s'écouler l'huile délicieuse,  
 Quand ils sont tour à tour pressés et repressés !...

C'est là que naît pour nous, sous le ciel de Provence,  
 Ce nectar du terroir, à l'arôme fruité,  
 Connu pour ses vertus d'élixir de Jouvence,  
 Fleuron de mon Pays depuis l'Antiquité.

Ainsi que nos Aïeux, hommes simples et sages,  
 Aimaient leur trèsse d'ail et leur " fabi d'oli " ( 3 )  
 Nous savons maintenir, fidèles, les usages,  
 En nous réunissant autour d'un " Aioli ".

L'Oeuvre achevée, au Mas, le paysan rapporte  
 Ce trésor qu'est pour lui, l'odorante huile d'or  
 Puis, jusqu'à " l'an que ven " (4) en refermant sa porte,  
 Sur les bords de l'Argens, notre Moulin s'endort!...

Marie-Rose DUPORT

( de l'Académie du Var )

( *Concours Gén. 1979* )

( 3 ) Fabi d'oli " jarre d'huile

( 4 ) L'an que ven " : l'Année prochaine.

-----



MZ



# EN LENGO NOSTRO

## LEI CHARROUN

Se passas pèr La Sagno, trobarès la plaço deis Esplajolo, aquesto plaço ounte ia la caserno dei douano e tambèn un jo de bocho . Veirès sus la drecho uno vieio pouarto de ramise bar-rado. Ero la pouarto d'un ataié de charrounage. Aqui travaia-von dous mesteirau , lou charroun GIRAUD que fasié " lou bouas " e lou fabre FOGLINO que fasié " lou ferri ". A ! se poudfas sau-pre que de record de moun enfanço é de ma primo jouvenço, ai garda d'aquest oubradou !

leï Tamben vau vous retraire lou crestage e lou recieucage de rodo de càrré e de carreto. A forço de roudela sus lei calado cieucle dei rodo s'alongon d'òu tèms que lei gento e lei rai de bouas de roure o de frais en sidessecant s' escourchisson. Adounc, quouro uno rodo es deglido fau restrechi soun cieucle e la refreta.

Un sere que sourtièu de l'escolo e que passavi coum'à l'acoustumado faire uno virado à l'ataié, mestre FOGLINO mi venguè : Deman qu'es dijòu, vouas pas veni nous ajuda per ferra ? -"O, bèn voutentié li respoundeueri".

L'endeman matin trobèri lou mestre davans sa fargo en trin de tira sus lou "boufet ". -"Pichoun : remplaço mi e fa-gues" bouan fuè"!

Eu emé sa barruleto se bouto à mesura lou tour dei gen-to, n'en repouarto la mesuro dintre lou cieucle e tenent comte d'òu retiramen per lou serrage, marco la partido à refoula de dous cop de pouçoun. Agantan à dous lei cieucle e boutan la partido marcado soute lou carboun.

E Zou ! vague lou boufet ... Lou ferri caud, lou meten dins la machino à refoula e viran la grosso rodo. La partido d'òu cieucle esquichado entre lei douas maïssos s'escourchis.

D'enterin mestre GIRAUD chaplo d'esquiho de bouas. Pièi toutèi tès sus la plaço publico, davans l'ataié, empielan lei dous cieucle sus très maloun que servan d'acoutadou e lei recurbissen d'òu bouas chapla e d'un mesclun de frisoun e de ressun. Alor, en toucant lou ressun em 'uno barro de ferri rouge en cinq o sièis pount tout aco s'enfioco e veici nouastrèi cieucle que caufon.

E nautrei très, d'adurre lou " chantié " e de li pausa la rodo centrato e quichado pèr lou boutoun, alestido pèr soun ferramen.

Uno fès lei cieucle caud, lei mestre d'obro n'aganton un en pès emé de grosseis estanaio e n'en venon " freta " la rodo ; iéu m'uno broco asseguri lou " lignage " dei trau de bouloun, enterin que FOGLINO arma d'un çoutis que li dison la " tiro " reglo lou cieucle sus sa gento. Dous cop de martèu pèr countouroula soun " pourtage ", pièi un pau d'aigo pèr empacha lou bouas de crema, e lèu lèu la rado es embroucado au dessubre d'uno baio. Aqui la fasen vira pèr la refregi, l'enoussan foro de l'aigo e entre dous martèu, mestre FOGLINO d'un gaubi espetaclos finis de regla lou cieucle. Rebagnan la rodo fin que siègue frejo. La memo ouperacien pèr la segoun-do rodo e, vaqui uno carreto que va reprendre soun càrré.

Afouga à faire aquèu travai, avian pas vist tout un fuble de badaire e jugadon de bocho qu'eron vengu nous enrouda pèr veire un'obro que devenié mai ~~rax~~ que mai raro, lei chivau aguènt en aquèu tèms quasimen dispareigue.

A l'ouro d'aro se pèr iéu aco es un souveni de jouinesso pèr lei jouine de vuéi, crési qu'es uno causo que veiran segu-remen jamai.

La pouarto de ramiso es barrado, lei mestre charroun an quita nouastre mounde, la forjo, la resso, la baudufo, lei vieio machino à traüca èàrefoula soun mudo. La rôdo a vira...

La vido tambèn e lou tèms que passo noun tourno mai.

Rougié REY.

Chantié : mannequin spécial pour abloquer la roue et régler l'ecranteur, c'est à dire l'angle des rayons avec le moyeu.

Tiro : Evier avec machoire à coulisse permettant de centrer le cercle sur les segments de jante.

Freta : Fretter - emmancher à force une frette.

-----

EN FRANCAIS

LES CHARRONS

Si vous passez par La Seyne ,vous trouverez la place des ESPLA GEOLLES,cette place où il y a la caserne des douanes et aussi un jeu de boules.Vous verrez sur la droite une vieille porte de remise fermée. C'est la porte d'un atelier decharronnage.C'est là que s'activaient deux artisans,le charron GIRAUD qui travaillait le bois et le forgeron FOGLINO qui ouvragait le fer.Ah! si vous saviez que de souvenirs de mon enfance et de ma première jeunesse,j'ai gardé de cet atelier!

Aussi je vais vous retracer le raccourcissement et le recerclage des roues de char et de charrette.Aforce de rouler sur les rues pavées les cercles des roues s'allongeaient tandis que les gentes et les rayons de bois en chêne ou en frêne en se desséchant,se rétrécissaient Donc,lorsqu'une roue était disjointe,il fallait rétrécir son cercle et resserrer sa frette.

Un soir alors que je sortais de l'école et que je passais comme à l'accoutumée faire un tour à l'atelier,maître FOGLINO me dit:" Demain,c'est jeudi,tu veux pas venir nous aider à ferrer?" "Oui,bien volontiers." je lui répondis.

Le lendemain matin,je trouvai le maître devant sa forge entrain de tirer sur le soufflet." Petit,remplace-moi et fais un bon feu." Lui,avec sa roulette se met à mesurer le tour des gentes,il en reporte la mesure à l'intérieur du cercle et tenant compte du rétrécissement par le serrage,marque la partie à refouler de deux coups de poinçon.Nous empoignons à deux le cercle et posons la partie marquée sous le charbon .Et zou! actionne le soufflet.Le fer chaud nous le mettons dans la machine à refouler et nous tournons la

.../...

grosse roue - La partie du cercle compressée entre les deux machoires se raccoucit.

Pendant ce temps, maître GIRAUD fend des bûchettes de bois. Puis, tous les trois, sur la place publique, devant l'atelier, nous empilons les deux cercles sur trois briques qui servent de cale et nous les recouvrons de bois fendu et d'un mélange de copeaux et de sciure.

Alors, en touchant la sciure avec une barre de fer rouge en cinq ou six points, tout s'enflamme et voici nos cercles qui chauffent.

Et, nous trois, d'apporter le " chantier " ( support de roue ) et d'y poser la roue centrée et serrée par le moyeu, prête au ferrage.

Une fois les cercles chauds, les maîtres d'oeuvre en prennent un en poids avec de grosses tenailles et en viennent fretter la roue ; moi, avec une broche, j'assurai le " lignage " des trous de boulon, pendant que FOGLINO, muni d'un outil, nommé " tiro " règle le cercle sur la jante.

... Deux coups de marteaux pour contrôler son " portage ", puis un peu d'eau pour empêcher le bois de se consumer et, vite, vite, la roue est embrochée au-dessus d'une cuve.

Là, nous la faisons tourner pour la refroidir, la sortons de l'eau et, entre deux marteaux, maître FOGLINO, d'un tour de main spectaculaire finit de régler le cercle. Nous rebaignons la roue afin qu'elle soit froide. La même opération pour la seconde roue et voici une charrette qui reprendra son charroi....

Affairé à ce travail, nous n'avions pas vu tout un tas de badauds et de joueurs de boules qui étaient venus nous entourés pour voir un travail qui devient de plus en plus rare, les chevaux ayant, à cette époque quasiment disparu.

Aujourd'hui, si pour moi c'est un souvenir de jeunesse, pour les jeunes de maintenant, je crois que c'est une chose que nous ne verrons sûrement jamais plus.

La porte de la remise est fermée, les maîtres charrons ont quitté notre monde, la forge, la scie, la toupie, les vieilles machines à percer et à refouler se sont tuées.

La roue a tourné.... La vie aussi et le temps qui passe jamais ne reviendra.

Ce texte a été composé par M. REY avec l'aide technique de Monsieur Ange FOGLINO ( ancien Directeur des " Cars ETOILES ", Président du Syndicat d'Initiative ) et fils du charron dont il est question plus haut .



# PETITE DOCUMENTATION

## ETYMOLOGIE du mot " RESTANQUE " :

Nous nommons ainsi en Provence un mur de soutènement en pierres sèches, qui soutient au flanc des collines, des terrasses de terre végétale. Sur certain côteaux de nos régions les terres cultivables, ainsi préservées de l'éboulement forment de véritables gradins, larges de un à plusieurs mètres, et où l'on peut cultiver à son gré, arbres, vignes ou plantes herbacées. Ces murs sont en général exécutés par les paysans eux-mêmes, ou par quelques carriers plus ou moins spécialisés ; ils sont modérément inclinés du côté du terrain soutenu et fort régulièrement dressés sur leur face libre.

Le mot " restanco " est provençal et se traduit couramment par " restanque " chez les gens qui ne parlent pas le provençal. Mais ce mot "restanque " n'existe dans aucun dictionnaire français et doit être classé, comme beaucoup de vocables rustiques, noms d'outils, etc ... parmi les termes de métiers spéciaux à certaines régions.

- Le verbe actif "restanca " signifie : arrêter, endiguer.
- Le substantif féminin "restanco " veut dire barrage.
- Le verbe actif et neutre "tanca " est employé pour ficher, enfoncer, arc-bouter, firmer avec un " tanco ", substantif féminin qui veut dire " piquet ", " étai. "

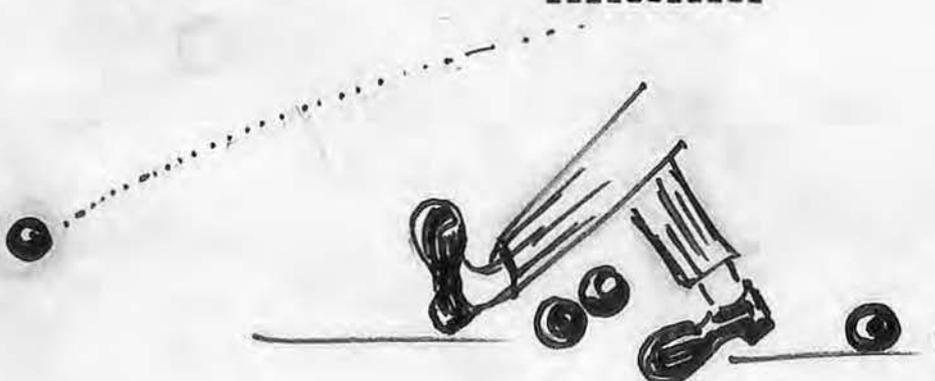
Les murs de nos restanques ont été, en effet, construits pour empêcher les terres de tomber et de produire des éboulements, auxquels les provençaux ont donné le nom de " Jacudos ", du mot latin " jacere ", être étendu, couché à terre, " jacere " humi.

---

## QU'EST-CE QUE " LA PETANQUE " ?

Ce vocable apparaît vers 1930, il provient du provençal " Ped tanco ", qui se traduit par " pied fixe " ( au sol ) ou, " Pieds tanqués " ( pieds joints et touchant le sol ) - d'où l'expression " jouer à pétanque ", puis "jouer à la Pétanque ".

C'est le plus populaire des jeux de boules . Pour le jeu provençal, le "but ", soit " le cochonet " ou " bouchon ", doit être lancé dans un cercle tracé sur le sol à 15 -21 m des joueurs. Pour "pointer ", le joueur fait un pas , relève le pied sur lequel il a pris appui et joue en se tenant sur une jambe. Pour "tirer " il fait trois pas et lance sa boule en plein élan au moment où il pose pied à terre à la fin du bond.



POUR " NOS LECTEURS "

=====

NECROLOGIE : Nous avons appris avec peine le décès de deux de nos Membres, en ce début d'année :

- Madame CONSTANT.

- Melle DECUGIS, Institutrice E.R., et dont le souvenir reste gravé dans la mémoire des " anciennes " de l'Ecole Curie.

- RAPPEL DES COTISATIONS -

Les COTISATIONS pour l'année 1983-84 sont de 30,00Fr et payables au trésorier M. Baschiéri, L4 Rue Ferrandin La Seyne  
- soit par C.C.P. ou chèque bancaire libellés au nom de :  
" LES AMIS DE LA SEYNE "

- soit en espèces ( lors des conférences ) Salle Appolinaire.

ABONNEMENT à la REVUE le " FILET du PECHEUR " - les quatre numéros : 10.00 Frs.

- CASSETTES -

Depuis quelque temps déjà, toutes les conférences sont enregistrées sur " Cassettes " et mises à votre disposition. Il suffit, pour cela, de vous adresser :

- Soit à Mme Madeleine BLANC Tél : 94 33 53

- ou au Centre Culturel - Rue Jacques Laurent , le premier Lundi de chaque mois, vers 16 h.

- ou au Trésorier M. Roger BASCHIERI , tél : 94 88 55.



Nous avons la chance à LA SEYNE de profiter des émissions de plusieurs RADIO-LOCALES. Elles acceptent de diffuser sur leurs ondes, l'annonce de "nos Conférences " et aléatoirement de présenter les conférenciers ou leurs oeuvres.

Pour être à leur écoute, voici les références de leurs ondes :

<u>RADIO - LA SEYNE</u>	103 Mghz	
<u>RADIO- AZUR MEDITERRANEE</u>	93 Mghz	sur M.F.
<u>RADIO- PAIS</u>	92 Mghz	modulation de fréquence

On nous signale l'existence d'autres radios ( Radio-Vox-Radio- reflet , Radio-Show ... ).

Nous prendrons contact avec elles et nous vous tiendrons au courant ultérieurement.

