



# L A P L U M E

## SOUVENIRS



### SOMMAIRE

- Souvenirs
- Téléthon 2017
- Poème (suite)
- Réunion publique
- Vœux
- Recette
- Crèche
- Carnet rose

**1949..1952.....** Pour se rendre de Toucas à Valaury il fallait emprunter la route actuelle mais passer par le centre du Village. Après la Font du Ton la route n'était pas goudronnée. On passait à gué la petite rivière qui longe la route et un soir d'hiver, dans les années cinquante, alors qu'il avait plu énormément, mon père préféra ne pas franchir ces eaux tumultueuses et resta coincé au Hameau. L'électricité n'était pas encore arrivée et on devait s'éclairer à la lampe à pétrole ou à la bougie. Je me souviens avoir vu mon père allumer sa "Gauloise" au dessus du verre de lampe. L'eau au robinet, absente. Les habitants se rendaient à la fontaine avec leurs seaux métalliques. L'été, la nuit, grâce à un robinet, l'eau de la fontaine était redirigée vers la citerne qui se trouve derrière la chapelle. C'était l'eau préférée des joueurs de boules: après la partie les adversaires se réconciliaient devant la citerne, buvant un pastis noyé dans l'eau fraîche qui venait d'être tirée. Le tout à l'égout était bien sûr inexistant. Le matin, le pot de chambre à la main, les habitants pouvaient se saluer. Ceux du Haut Valaury vidaient dans le vallon du haut et ceux du Bas Valaury dans celui du bas. Vous imaginez, combien, en été, les mouches pullulaient.

A présent je vais vous parler du téléphone: il en existait bien un. Il avait été placé dans l'entrée de la maison de Madame Moutton mère. Quand il sonnait, Madame Moutton criait: "monsieur Untel au téléphone". On pouvait bien sûr appeler et laisser dans ce cas une petite pièce dans une boîte posée à proximité



## TELETHON 2017

Comme chaque année, le samedi 09 décembre 2017 nous avons participé au Téléthon 2017 avec les associations « Les mollets d'acier » et les « Tamalous ». Une marche était organisée du hameau de Valaury au village et retour en passant par les jardins partagés, avant le départ nous offrions une collation sur la place de la Chapelle. Dans un courrier la municipalité nous a informé avoir récolté en dons la somme de **4.564.60 €**, ce gain a été reversé à l'AFM. Nous remercions toutes les personnes ayant participé à ce moment de solidarité.



## POEME : L'OLIVIER - SUITE



Puissant, vénérable, robuste,  
J'aime son tronc en tourments.  
Combien est noble et auguste  
L'arbre qui change sous le vent

Quand celui-ci souffle en bourrasques  
Des crinières en mouvement,  
Sur le plateau de mes Pourraques,  
Ondulent par brassées d'argent.

Arbre sacré, arbre de Paix  
Arbre de vie par excellence  
Des siècles t'ont vu affronter  
Le chaud soleil de ma Provence.



Extrait de "Provence tant aimée" de Rose Castel-Verdino

## REUNION PUBLIQUE Place de la Chapelle

Thème abordé : **Création de jardins  
partagés sur le terrain jouxtant  
le cimetière**

**Le samedi 03 février à 11 h 00**

**Venez nombreux !!!!**

La Présidente et son équipe vous présentent tous leurs vœux de santé et bonheur  
pour l'année 2018

## RECETTE : GATEAU DES ROIS PROVENCAL

### Ingrédients :

350 g de farine  
2 sachets de levure boulangère  
(très important)  
50 à 100 g de sucre  
(selon les goûts + ou - sucrés)  
2 œufs entiers

1 c. à soupe fleur d'oranger  
15 cl (environ) d'eau ou de lait tiède  
100 g. de beurre ramolli (pas fondu)  
150 g. de fruits confits hachés  
1/2 c. à café de sel  
zest de citron (facultatif)  
morceaux entiers de fruits confits



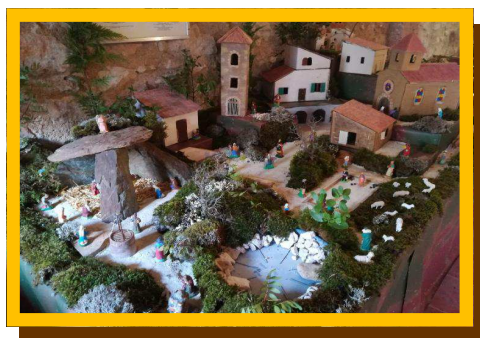
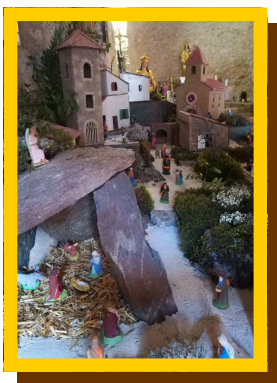
### Préparation :

- ◆ Mettez dans le bol d'un robot culinaire, le beurre, la farine, le sucre, le sel, le rhum, la fleur d'oranger, la levure de boulanger et mixez quelques secondes. Ajoutez les œufs entiers, mixez encore quelques secondes et ajoutez toujours en mixant, l'eau ou le lait tiède tout doucement jusqu'à ce que la pâte prenne corps et forme une boule souple et homogène.
- ◆ Sortez la pâte du bol du robot et pétrissez-la encore 3 à 4 minutes à la main sur un plan fariné en y incorporant au fur et à mesure les fruits confits et le zest de citron (facultatif), formez 1 boule pour finir et laissez-la reposer 45 minutes dans un saladier (filmée pour éviter une croûte) dans un endroit chaud.
- ◆ Reprenez la boule pour la pétrir 10 minutes environ énergiquement puis redéposez-la (filmée) dans un saladier sur l'étagère la moins froide du réfrigérateur au moins 10 heures.
- ◆ Reprenez la boule et donnez-lui la forme d'une couronne en creusant un trou dans le milieu qu'il faudra maintenir ouvert pendant la cuisson. Insérez-y un verre pouvant aller au four dans l'espace du trou. A ce moment-là, n'oubliez pas d'introduire dans la pâte une fève ( pour le Roi) et un sujet en porcelaine (pour la Reine). Ceci est la tradition ! Mettez-la dans un moule à manqué et mettez la pâte à lever 45 minutes dans un endroit chaud.
- ◆ Pendant les 15 dernières minutes, préchauffez le four th 6 ou 180°
- ◆ Enfournerez la brioche 30 minutes (vous pourrez la badigeonner avec un œuf ou du lait avant d'enfourner).
- ◆ Si vous voulez vous assurer de la cuisson, vous pouvez piquer la brioche avec un couteau qui doit ressortir sec.
- ◆ A la sortie du four, laissez refroidir, badigeonnez de confiture d'abricot ou de miel suivant vos goûts et décorez avec les gros morceaux de fruits et le sucre grain ou poudre au choix.

## NOTRE CRÈCHE 2017-APPEL AUX DONS

Pour notre prochaine crèche, nous aurions besoin de santons, nous comptons sur vos dons pour compléter cette magnifique crèche.

Merci à vous ...



### CARNET ROSE

◆ Nous souhaitons la bienvenue à

**Gabriel LEFEVRE,**

né au mois de décembre 2017,

petit fils de Florine et Jean-Claude CAROT.

