

Laboule Infos



1^{er} octobre 2025

www.laboule.fr

Numéro 63

Edito poétique: Le temps passe

Un bel enfant est né
Le voilà déjà babillant
Demain sa première dent
Et essayant ses premiers pas.
Le temps passe, le temps passe.

A l'école ses premiers devoirs
Ses premiers copains
Il voudrait faire comme un grand
Attention disent ses parents.
Le temps passe, le temps passe.

Cet étudiant qui a grandi
Comme il est allé vite!!
Il est déjà au volant.
Le temps passe, le temps passe.

Hier un premier amour
Aujourd'hui c'est pour la vie
Il sourit à ce bonheur promis.
Le temps passe, le temps passe.

Il se retrouve chef de famille
Avec toutes les joies, tous les soucis
Il guide les pas du plus petit.
Le temps passe, le temps passe.

La sagesse est venue
Avec les cheveux blancs
Et de nouveaux sourires
Font oublier les ans.
Le temps passe, le temps passe.

La vie est ainsi faite:
Des attentes heureuses,
D'autres pleines d'angoisses.
Et comme il faut, vite que
Le temps passe.

Au moment de se retrouver
Avec le temps passé,
Qu'il aurait été bon de freiner,
Parfois d'accélérer.
Goûter le temps qui passe
Car rien ne le rattrape
Et de tout ce qui est passé
Garder le souvenir
De ce temps si vite passé.

Andrée Gas



Sommaire

- p2 : L'édito de Madame la Maire
p2-4 : Informations municipales
p5 : Claude Vidal
 Bienvenue Dilara
p5-8 : Ça s'est passé à Laboule
p9 : Ça se passera à Laboule
 Jean-Pierre Brouillaud
p10 : Brèves de Laboule
p11 : Ma rentrée scolaire en cours préparatoire 1944
p12 : Le four communal est-il banal?

1^{er} mai 1764

L'abbé Gineste signale l'assassinat à Champ Blanc, le 1^{er} Mai 1764, de Louis Peyret, alors âgé de 30 ans et collecteur d'impôts.

La victime, précise l'abbé, fut inhumée à l'entrée de l'église de Laboule et accéda au Paradis, puisque, selon Matthieu (21,31), «les collecteurs de taxes et les prostituées vous devancent dans le royaume de Dieu».



Texte provenant des archives de "tontongrosyeux"

Il nous a quittés

Claude Vidal, né le 11 octobre 1941 à Redessan (Gard), décédé le 19 juillet 2025 à Nîmes.

L'érito de Madame la Maire

Cet éditorial me permet de souligner, que par notre présence à Ribes, lors de l'élection du président de la communauté des communes Beaume-Drobie après le décès de Christophe Deffreix, les petites communes ont pu conserver la présidence.

L'élection à cette présidence s'est jouée à une voix près entre le délégué de Lablachère Thierry Bérès et le délégué de Faugères Philippe Gontier. En effet, les communes de Lablachère (8), Joyeuses (7) et Rosières (5) représentent au total 20 délégués, il y a seulement deux délégués pour Chandolas, Payzac, Ribes, Rocles, Saint-Genest-de-Bauzon, Valgorge et enfin un délégué pour Beaumont, Dompnac, Faugères, Laboule, Loubaresse, Planzolles, Saint-André-Lachamp, Saint-Mélany, Sablières et Vernon.



Dans notre montagne, nous sommes des communes isolées mais solidaires pour développer, protéger et défendre les enjeux spécifiques du territoire. La cantine scolaire en est une belle illustration.

Une fois par mois, depuis la dernière élection municipale, nous nous réunissons en interco avec Loubaresse, Valgorge et Rocles pour mettre en commun nos interrogations et travailler ensemble. Nos réflexions portent par exemple sur le désert médical, l'installation de jeunes, artisans ou agriculteurs, le transport et l'isolement des personnes âgées. Je tiens beaucoup à cette solidarité, à la co-construction de projets et au partage d'idées.

A l'échelle de la commune, la mise en commun des idées et la cohésion sociale furent au cœur du projet de la Maison Maria, ce qui a permis de renforcer les liens entre les habitants et développer une vie collective plus ouverte. Dans une société plus individualiste, il me semble important de compter sur les autres pour réussir collectivement.

Françoise Gallet

Informations municipales

Elections municipales les 15 et 22 mars 2026: la réforme du scrutin

A partir des élections de mars 2026, les règles de désignation des conseillers municipaux changent pour les communes de moins de mille habitants.



Voici ce qu'il faut retenir:

- pour voter, il faut être inscrit sur les listes électorales au plus tard sept semaines avant la date des élections
- les candidatures sont par listes paritaires, une personne de chaque sexe, alternativement
- onze sièges sont à pourvoir, les listes peuvent comporter de neuf à treize candidats
- chaque électeur vote pour une liste unique, dans son intégralité, on ne peut pas rayer de noms. C'est la fin du panachage.
- si aucune liste n'obtient la majorité absolue, un second tour est organisé avec les listes ayant obtenu au moins 10% des suffrages
- la liste arrivée en tête obtient six premiers sièges. Les cinq sièges restants sont attribués proportionnellement au nombre de suffrages obtenus. La règle de la plus forte moyenne permet de créer les arrondis.
- un siège du conseil municipal qui se retrouverait vide durant le mandat sera attribué au candidat suivant de la liste à laquelle il est dévolu

Christophe Deffreix

Christophe Deffreix, Président de la communauté des communes Beaume-Drobie, est décédé le 20 juillet 2025, à 58 ans.

Il est arrivé en Ardèche après un parcours atypique. Il a suivi son père, entrepreneur de maçonnerie, au gré des chantiers de celui-ci, Arles, Marseille entre autres et les Salelles, en Ardèche. Après avoir créé une entreprise de pisciculture, il a repris ensuite l'entreprise familiale à Planzolles en 1994.

Il a assuré trois mandats à Planzolles, élu depuis 2008.



Christophe était un homme engagé aux multiples combats. Son action se portait au-delà du territoire en partenariat avec les autres intercommunalités. Il a œuvré pour la voie douce, participé à la rénovation du "Trait d'Union", a contribué aux bons traitements des déchets d'abord en tant que président et par la suite en tant que vice-président. Il a été aussi président du club de foot de Lablachère.

Christophe était un homme de convictions, il m'a soutenu pour le projet de la Maison Maria lorsque j'ai présenté le projet en conseil communautaire. J'ai toujours pu compter sur son aide et ses conseils.

Le départ brutal de Christophe laisse un grand vide et une très grande tristesse.

Françoise Gallet

Nouveau président de la CDC Beaume-Drobie

La communauté de communes du Pays Beaume Drobie a depuis le 2 septembre un nouveau président: Philippe Gontier a été élu.

Quelques changements sont à noter au niveau des vices présidences : Eric Boissin cède la place à Gabriel Pic, 7^{ème} VP (maire de Rocles) et Thierry Berres (adjoint à Lablachère) est élu 8^{ème} VP.



Philippe Gontier (DVG),
maire de Faugères

Frelon asiatique

Prise en charge de la destruction des nids par la Communauté de communes du Pays Beaume-Drobie. Vous pensez avoir découvert un nid de frelons asiatiques ?
CONTACTEZ NOUS :

Pascal BINON
07 85 93 06 37
ardeche@lefrelon.com

ou www.lefrelon.com



**Une colonie de frelons asiatiques peut être très dangereuse si on dérange le nid.
N'essayez pas de le détruire vous même. Gardez une distance de sécurité
d'au moins 10 mètres.**



Les Communautés Professionnelles Territoriales de Santé (CPTS)

Les CPTS s'inscrivent dans une initiative nationale du Ministère des Solidarités et de la santé qui a pour objectif de moderniser le système de santé, de consolider la collaboration entre les professionnels de santé d'un même territoire et de faciliter l'accès à la santé pour les patients.

Autorisées par l'ARS et financées par la Caisse Primaire d'Assurance Maladie (CPAM) les CPTS visent à améliorer l'organisation des soins de ville, développer l'exercice coordonné entre la ville et l'hôpital, et mieux prendre en charge les maladies chroniques et les soins non programmés.

Les CPTS visent à mieux coordonner les professionnels de santé d'un territoire afin d'améliorer la prise en charge des patients.

Appelez le CPTS pour le maintien à domicile des + 60 ans, pour les problèmes d'addiction, de diabète, d'insuffisance cardiaque, et pour les patients sans médecin traitant.

contact@cpts-sac.fr Tel 04 75 35 06 85



Elagage par ENEDIS

Depuis fin août, et pour une durée de 3 à 4 mois suivant les intempéries, l'entreprise SAS MARQUES FERNANDO va passer dans votre Commune afin de faire des travaux d'élagage des lignes électriques Moyenne Tension pour le compte de ENEDIS (Ligne HTA 2000V Elagage qui est fait environ tous les 3 à 4 ans selon plusieurs critères).

Secteurs concernés : LE BRUJAS - LES ABRIGES - LE VILLAGE - LE MONTEIL - LES CEBEYRES - VALOS - LE BRAUD - VALOUSSET.

Ces travaux ont pour but d'assurer la sécurité des ouvrages et des tiers et de maintenir le niveau de qualité de la fourniture électrique.



**SAS MARQUES
FERNANDO**

Entreprise Prestataire

La fibre

Les travaux de déploiement de la fibre optique ont bien avancé.

Le site <https://ardechedromenumerique.fr> est la référence d'information et permet notamment de connaître l'avancement du déploiement à votre adresse.

Le raccordement de votre logement est gratuit pour vous, car il est financé par les collectivités et L'Etat. Une aide pour consulter le site est possible en mairie.

Françoise Gallet

Gendarmerie de Largentière

Le 1^{er} août, Mme Anika Szczepanski a pris le Commandement de la Gendarmerie Départementale de Largentière.



Mairie de Laboule

24 Place de l'Eglise
07110 Laboule

tél: 04 75 88 98 62

email: mairie@laboule.fr

Site de la mairie: www.laboule.fr

Horaires d'ouverture au public:

mardi et jeudi de 14h à 17h et sur rendez-vous le samedi matin

Laboule infos:

- * diffusion papier aux résidents permanents et aussi disponible en mairie: 130 exemplaires
- * diffusion par mail: 230 abonnés
- * prochain numéro:
 - proposition d'articles: jusqu'au 30 novembre contactez;
 - * Paul Fourmentraux au 06 51 60 69 69
 - * Patrice Rotteleur au 06 74 84 25 75
 - envoi des articles: jusqu'au 15 décembre
 - diffusion: 1^{er} janvier

Vous souhaitez recevoir **Laboule Infos** par mail.

Signalez-le en envoyant un mail à: patrice.rotteleur@wanadoo.fr

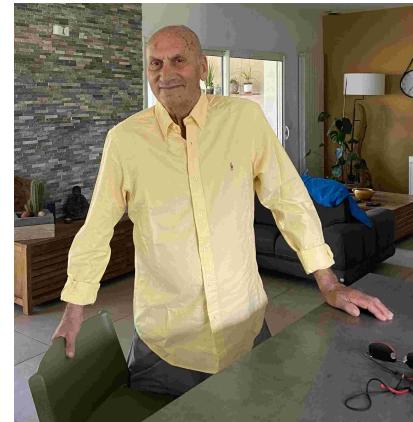
Claude Vidal

Claude s'est installé au Monteil pour les vacances en 1985 dans une ancienne écurie (la maison de l'âne) surmontée d'une clède.

Pendant plusieurs années, il a restauré cet endroit avec courage et persévérance pour en faire une maison familiale agréable à vivre.

Il s'est aussi pleinement investi dans la restauration du four à pain du Monteil et dans toutes les autres activités du hameau.

Anie Vidal



Bienvenue Dilara

Bienvenue à Dilara Qawwalî Mahey, fille de Joanna et Johan de Valousset, née le 5 juillet.

Le 19 juillet, Dilara assistait à son premier concert dans l'église de Laboule, celui du "Trio Afshan" de Joanna & friends.



Ça s'est passé à Laboule

Vitrine des créateurs

Du samedi 12 juillet au samedi 19 juillet, les créations de 32 Boularains et membres de leur famille ont été exposées dans la salle polyvalente et chez Eric Potron, lors de la biennale «Vitrine des créateurs». Nous avons accueilli 575 visiteurs au cours de la semaine grâce aux permanences tenues par les créateurs.

La semaine a commencé par le vernissage le samedi soir qui a réuni 110 participants qui ont pu admirer le talent des Boularains et se régaler avec le buffet préparé par Rimpi, Sam et Laurent de la Maison Maria (buffet offert par le Comité des Fêtes).



Pendant ces 8 jours d'exposition, 17 enfants ont pu participer au jeu concours pour lequel ils devaient identifier les œuvres présentes lors de l'exposition, et pour départager les meilleurs, il fallait déterminer le mystérieux "poids du panier de Marie-Hélène"(987g). La remise des prix a eu lieu à l'Ecocentre le mercredi 23 juillet. Félicitations à Lyssandre Regnault qui a obtenu la 1^{ère} place et Maewen Stahl et Lysandre Chatillon avec la 2^{ème} place ex-aequo !



Pour célébrer cet événement réussi, le «Repas des Créateurs» a été organisé à la Maison Maria le dimanche 20 juillet. Parmi les 29 personnes présentes, toutes veulent continuer la biennale en 2027 et de nombreux messages sympathiques ont été laissés dans le livre d'or.



Anaïs Bertrand-Vieux-Melchior

Démarrage de la cantine scolaire à la Maison Maria

Lundi 1^{er} septembre, c'était la rentrée des classes, mais c'était aussi la 1^{ère} journée pour Chélia Gana qui a été embauchée à la Maison Maria pour assurer la cantine scolaire des écoles de Beaumont, Rocles, Valgorge et Vernon.

4 jours par semaine, Chélia doit préparer 73 repas réalisés avec des produits locaux, repas cuits sur place et récupérés chauds pour être servis dans les 4 écoles.

Chélia, habitant à Chastanet depuis fin juin a travaillé pendant 10 ans dans la restauration à Montpellier, d'abord au service, puis en cuisine. Récemment, elle proposait ses pizzas dans son véhicule "Pizzaietta" à Rocles et à Vernon.

Les repas sont labellisés EGALIM, ce qui signifie au minimum 20% de produits bio, et au minimum 50% de produits de qualité, label rouge, et équivalent.

Chélia a le souhait de rencontrer les enfants des écoles et leurs parents afin de mieux répondre à leurs attentes.

Le repas de la rentrée scolaire a été composé d'une salade verte agrémentée de graines de tournesol et d'emmenthal, suivie d'une quiche lorraine, et s'est terminé par un moelleux au chocolat.

La Maison Maria a dû s'adapter à cette nouvelle activité, en créant un espace de stockage spécifique, espace construit par Caroline Boyot avec l'aide de Sam.

Patrice Rotteleur



Le Petit Marché

Comme chaque année, de début juillet à fin août, le Petit Marché s'est tenu sur la place de l'église chaque vendredi à partir de 18h.

Jusqu'en 2024, Chamboul'là se chargeait de l'animation en proposant certains vendredis une buvette ainsi qu'une animation musicale.

Cet été, le Comité des Fêtes a pris la relève, Michel Bertrand, Thomas Ferrier, avec l'aide de quelques bénévoles nous ont proposé une buvette les vendredis de mi-juillet à mi-août.

Grâce à eux, les Boularains et les personnes en vacances à Laboule ont pris beaucoup de plaisir en se retrouvant chaque vendredi.

Françoise Gallet



Fête de Laboule les 9 et 10 août



Le samedi 9 août et le dimanche 10 août, l'habituelle fête du village de Laboule s'est déroulée.

Pour commencer, le concours de pétanque du samedi a regroupé 34 équipes, plus qu'à son habitude !

Puis, fort du succès de l'année précédente, le repas a été reconduit cette année avec, à nouveau, une délicieuse paella qui a régale une centaine de convives.

Grande nouveauté cette année : le repas, le bar et le bal se sont tenus sur la même place. Une configuration qui a largement contribué à l'ambiance chaleureuse et à la réussite de la soirée.

A la tombée de la nuit, DJ Extra Sono a mis le feu sur la piste et a réuni toutes les générations sur une piste de danse qui ne s'est pas désenfilée.



Pour finir, le dimanche, place au traditionnel tournoi de pétanque mixte, qui a battu un record de participation : 34 équipes s'y sont affrontées.

Une édition 2025 réussie, marquée par le dynamisme des bénévoles qui font vivre cet événement année après année et que nous remercions chaleureusement.

Ambre Ferrier



Ouverture de la chasse

La saison de chasse a commencé le 6 septembre et devrait se dérouler jusqu'à fin janvier.

Nous conseillons aux randonneurs de porter des couleurs vives lors de leurs randonnées et ne pas hésiter à venir à notre rencontre quand ils voient nos panneaux "Battue en cours".

Sylvain Grasset



Trail Beaume Drobie "or" du 11 au 14 septembre

Le jeudi 11 septembre, ils étaient 9 trailers et 4 accompagnatrices devant le Bistrot du Villard à Valgorge, avec pour objectif d'aller au sommet du Mézenc en 2 jours, puis de revenir à Valgorge en passant par le lac d'Issarlès, le tout en 4 jours.

4 Boularains ou ex-Boularains faisaient partie de l'équipe. Le début de la 1^{ère} étape leur a permis de passer par le Village, où ils ont été encouragés par plusieurs Boularains.

Patrice Rotteleur



Triple inauguration le samedi 27 septembre

L'inauguration du four communal, de la fontaine du village et des bancs de la place de l'église a eu lieu après l'envoi de ce numéro du journal à l'imprimeur. C'est donc dans le prochain numéro que vous pourrez lire le compte-rendu de cet événement.

Saison musicale de Laboule 2025

Parlons musique : un projet généreux et amoureux des arts.

"Sans la musique, la vie serait une erreur, une besogne éreintante, un exil" Nietzsche.

Chaque année, la Saison musicale de Laboule s'expose comme une véritable entreprise d'éducation populaire où il s'agira non point de partager la misère culturelle générale, mais au contraire de créer de la richesse artistique qui soit accessible à tous. L'organisation magistrale de vingt et un concerts de musique vivante offrant à son public des œuvres exigeantes, servies par des musiciens de niveau professionnel, dans un village perdu au cœur de la montagne cévenole, relève d'une improbabilité radicale: une dystopie. Nonobstant, cette performance artistique devrait servir de paradigme culturel à des élites dont la compétence douteuse pourrait tirer parti pour élaborer un véritable programme d'éducation culturelle populaire dont ce pays a le plus grand besoin.

Concerts prétextes à découvrir des instruments nouveaux, rares ou méconnus, à s'initier à des sonorités, des timbres inédits et à produire un savoir sur leur origine: leur historicité, mais également leur géographicité. Le concert du trio Afshan, d'inspiration persane, nous aura permis de découvrir le Kamanche, un violon à quatre cordes très répandu en Iran ainsi qu'en Arménie. La guitare, à l'honneur cette année, s'est illustrée dans un répertoire parfaitement inattendu, *folk songs* traditionnels gallois et musique minimaliste. Nous n'omettrons pas l'orgue, instrument légitime de l'espace liturgique, s'il en est. L'accordéon, objet parfois de préjugés dévalorisants, s'est imposé pour la première fois de toute sa puissance harmonique et de toute sa richesse sonore. La mandoline a fait une entrée très remarquée, son élégante confidentialité s'imposant dans cette acoustique du silence ; associée à l'épinette, qui par deux fois aura été à la hauteur des espérances de ses cooptants.

Répertoire, bien. Mais comment l'entendez-vous? Diversité, bien sûr! S'il est bien un lieu commun dont on peut toujours se prévaloir! On nommera cela "variété(s)", un fourre-tout qui trouve son homogénéité dans sa médiocrité. Musiques de variété: à varier, avariées. Non point ici: mais diversité dans l'excellence des oubliés ou des pépites du répertoire le plus fréquenté.

A l'aube du programme était la voix, les voix, de surcroît *a capella* pour des chants traditionnels, parfois venus d'ailleurs; des musiques "spirituelles" en hommage au Concert du Même Nom; un piano savant et libre aux accents d'un jazz méso-américain; une révérence à Satie pour son anniversaire, des références aux grands maîtres que l'on tremble à nommer; un concert-voyage au pays des Inuits sur des compositions originales, un orgue de clandestins [Lebègue, de Grigny, Balbastre]; un concert participatif où les péripéties narratives sont mises aux suffrages de l'audience pour convoquer Vivaldi, Grieg, Holst; le clavecin/épinette des plus grands baroques [Scarlatti, Couperin, Rameau]; un concert historique au Château de Sanssouci en présence de Frédéric II et de Jean-Sébastien Bach; un accordéon de démesure virtuose, sensuel et acoustique [Purcell, Bach, Vivaldi]; un "décloisonnement" classique-jazz servi par l'enthousiasme d'un duo piano/voix.

Comme les années précédentes, ce programme s'enrichit d'une prestation qui diffère par son mode de production, là et lorsque un petit groupe de musiciens professionnels entraîne "impitoyablement" un ensemble de choristes amateurs dans une aventure vocale d'une extrême exigence. Un paradigme pédagogique: la pratique populaire d'une musique savante exigeante [Messe en Ré, Dvorak].

Un programme de musique vivante qui diffère par la vue même des gestes d'exécution, qui fait du concert un plaisir incomparable que la reproduction numérique, quelle qu'en soit la qualité, ne procure jamais. Le doigté du piano et de la corde pincée, la vibration de l'ancre, la tenue de l'archet, le toucher du clavier, la saisie du violoncelle, le corps à cœur de l'accordéon: toute la physique de ces valeurs d'élégance. Une synesthésie différentielle du corps et de l'harmonie sonore.

Constance, Delphine, Hélène, Maylis et Mathilde, la benjamine - Cinq jeunes filles/jeunes femmes qui portent l'excellence de leur instrument respectif, une jeunesse admirable, peu vantée, dont l'enthousiasme et la volonté nous touchent au plus profond. Vous êtes nos héritières, les héritières de ce qu'on qualifie à juste titre de culture, la quintessence du comportement humain fait de savoir et de soin: si ce monde doit avoir un avenir, vous en êtes l'espoir.

Chaque concert s'inscrit dans un cérémonial enceint d'une ouverture et d'une clôture. Ouverture: un accueil bienveillant et informé. Clôture: des remerciements chaleureux qui s'accompagnent d'un appel à la générosité et d'une invitation au partage. Le public a bien joué son rôle: fidèle par sa fréquentation, attentif par son écoute, enthousiaste par son accueil: une édition très réussie pour cette saison enrichissante qui s'ouvre sur un avenir radieux, mais trop lointain.

Et si hiver rimait avec concert?

Alain Le Vayer

Ça se passera à Laboule

Faites de la soupe le dimanche 16 novembre

L'équipe de "Laboule dans l'potage" a le plaisir de vous convier à l'édition 2025 de notre fameuse Faites de la Soupe, la 4^{ème} du genre, le dimanche 16 novembre!

Comme à l'accoutumée, la place du village sera le théâtre de la délicieuse compétition de soupes, de jeux ainsi que des folles olympiades. Comme chaque année, tout le monde est invité à participer!

A la demande générale le Karao'soup, qui eut grand succès l'an passé, sera de retour et toute âme de parolier est la bienvenue pour enrichir notre répertoire. Vous pouvez nous soumettre vos détournements de chansons sur thématique culinaire aux coordonnées ci-dessous.

D'autre part, si vous souhaitez ajouter votre grain de sel à la bonne sousoupe, nous recherchons des bénévoles pour cette nouvelle édition. Ceux ou celles qui le souhaitent pourront participer aux préparatifs le weekend précédent, ainsi qu'à l'installation la veille et le jour de l'événement.

Contactez-nous pour en savoir plus!

06 13 93 39 83 julia.jeulin@hotmail.fr

Pour vous rafraîchir la mémoire et peut-être vous inspirer, un extrait de l'un des tubes de l'an dernier:

Allumer le feu

Sous le pot-au-feu

Et faire baver les jeunes et les vieux

Rallumer le feu

Sous le pot-au-feu

Et le manger tout au fond de mon pieu

Allumer le feu

Sous le pot-au-feu

Et faire grandir la faim dans leurs yeux

Rallumer le feu

Sous le pot-au-feu

Et faire danser les jeunes et les vieux

Allumer le feu

Laisser derrière tout le bordel

La vie d'ma mère, la vaisselle

Me libérer d'ma kitchen

Rallumer le feu

Sous le pot-au-feu

Et voir rev'nir la flamme dans mes yeux



I'équipe de Laboule dans l'potage

Jean-Pierre Brouillaud

Un soir d'août en lecture à Laboule, Jean-Pierre Brouillaud nous présente son dernier livre, «Né d'un lampadaire», une médina littéraire dont les portes s'ouvrent sur la quête de sens, une proposition à voir le monde sous différents angles.

Une trentaine de textes où l'on croise en Afrique un enfant fuyant son village dévasté par les barbares d'aujourd'hui, deux aveugles rigolards égarés sur une île, l'appartement de sa mère visité par la Gestapo, de la terreur en Amazonie, un empoisonnement dans un train en Inde, un douanier roublard, le désert du Baloutchistan, dans une maison de retraite ardéchoise une fenêtre qui pleure, un sage Soufi en Afghanistan, un migrant à l'agonie sur un trottoir.

Ses récits sont souvent accompagnés de paroles de chansons empruntées au répertoire rock. L'esprit Woodstock n'est jamais loin, ni les écrivains de la beat generation qui ont nourri sa vie et inspiré son rapport à l'écriture.

La cécité de Jean-Pierre? Un détail dans son paysage littéraire.

Né d'un lampadaire
Jean-Pierre Brouillaud



Comment l'acheter?

Il est disponible chez Patrice et Annick Rotteleur ou en appelant Jean-Pierre au 06 34 57 87 74.

Alain Diacono

Brèves de Laboule

Le 17 juillet, un important incendie, visible depuis Laboule, sur les hauteurs de Valgorge a détruit 40 hectares de végétation.

D'importants moyens, avec deux avions Dash et un hélicoptère bombardier d'eau lourd ont été nécessaires pour maîtriser l'incendie.



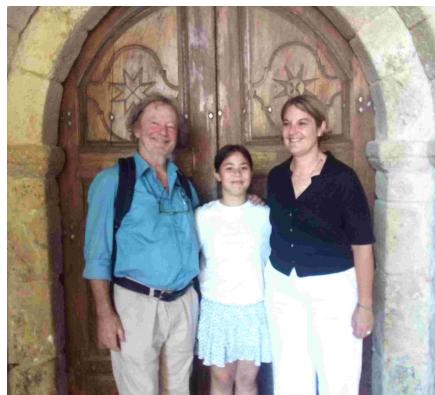
Le 6 août, 560 personnes ont participé au PTIT WOODSTOK au Valgorge Stadium.



Le 10 juillet, à la fin du concert "Hommage à Erik Satie", concert avec Dimitri Gelas, Nadia (fille de Jean-Paul) et Linh (fille de Nadia), Jean-Paul déclare "La relève est assurée!".



Le 20 septembre, les travaux de la fontaine du village et du four du village sont terminés.



Le 16 août, la Fête des habitants du Village a réuni 50 personnes.



Le 2 août, la Fête du Serre a réuni 58 convives qui se sont régalaés avec les aïolis de 3 cuisinières.



Le 14 août, la Fête du Four du Monteil a réuni 53 convives. 3 journées ont été nécessaires pour chauffer le four et cuire pains, pizzas et tartes.



Ma rentrée scolaire en cours préparatoire 1944

En septembre 1944, je fais connaissance de Madame Malon, mon institutrice de CP et le 1^{er} octobre, c'est la rentrée scolaire avec un début des cours à 8h30 à l'école communale de Laboule.

Pour moi, l'école commence à travers bois. Je pars des Eyres vers 7h20 le matin et je dois remonter jusqu'au Monteil à travers la forêt en slalomant entre les genêts: à cette époque aucun chemin n'existe et je vais tracer ma route seul au fur et à mesure des allers-retours.

Au Monteil, m'attendent entre autres les enfants Pouget, Gineste, Salavert qui se joignent à moi au passage devant leurs maisons respectives. Lorsque les parents du Monteil me voyaient sortir du virage en haut du Matal, ils pressaient leurs enfants en criant, comme le faisait notamment Maria Pouget: «Marceau arrive, dépêchez-vous!».



Marceau et sa maman

Après cette première étape, toute l'équipe s'engageait sur le chemin qui mène à Laboule pour rejoindre l'école. Au cours de mes trajets à travers la forêt, j'ai fait face à des situations variées dont voici les plus marquantes : A l'automne, lorsqu'il y avait une poussée de champignons, je partais un peu plus tôt de la maison afin d'avoir du temps pour la cueillette. Au cours de mon chemin, je remplissais mon petit sac de champignons. A l'approche du Monteil, je déposais le contenu de mon sac dans une cachette (jamais la même) qui pouvait être une belle bruyère, un genêt bien touffu ou encore un mur effondré.

Je repérais bien l'endroit afin de retrouver ma cueillette sur le chemin du retour.

Durant les mois d'automne et d'hiver, les bois sont à partager avec les animaux et notamment les sangliers. Un soir, en rentrant à la nuit tombante (et heureusement une seule fois), j'ai eu une grosse frayeur en apercevant une énorme masse noire sur mon chemin : un sanglier de belle taille avait décidé de passer la nuit sur le côté. Je me suis immédiatement arrêté. Après avoir bien reconnu la bête, j'ai cherché autour de moi un moyen de contourner largement l'animal afin qu'il ne s'aperçoive pas de ma présence.

J'ai progressé dans les feuilles mortes et les genêts à pas feutrés pour ne pas le déranger. Ce détour m'a mis en retard et j'ai repris le chemin une dizaine de mètres plus loin. Dès mon arrivée à la maison, je me suis empressé de raconter cela à ma mère.

En 1944 les hivers étaient beaucoup plus rudes qu'aujourd'hui, il me fallait affronter régulièrement le vent, le froid et la neige.

Les jours de neige, le sol était recouvert d'une épaisseur blanche de 20 à 30 cm et il était alors difficile de retrouver le chemin mais je m'astreignais toujours à arriver à l'heure au Monteil. Je retrouvais mes amis du hameau pour partager cette galère mais c'était surtout l'occasion de faire de bonnes batailles de boules de neige entre le Monteil et Laboule.

Lorsque le temps menaçait à la neige, l'institutrice me libérait, seul, du cours une demi-heure avant tous les élèves afin de pouvoir rentrer à la maison sans trop de difficultés.

A la sortie des classes, tous les enfants des hameaux de Valos, Valousset, le Monteil, les Eyres faisaient la route ensemble jusqu'après le cimetière, lieu de séparation des chemins : Valos et Valousset partaient vers la gauche, le Monteil et les Eyres prenaient la descente à droite.

A ce point, la «rivalité» (bien gentille) entre les 2 groupes montait d'un cran et les enfants de Valos et Valousset, placés en situation haute, jetaient des pierres dans notre direction sans jamais réussir à nous toucher! Aucun bobo et donc aucun ressentiment dans la cour d'école: cela est toujours resté un jeu d'enfant.

En étant l'enfant habitant le plus loin et sur la route de Largentière, certains mercredis soirs, je bénéficiais d'une faveur énorme à mes yeux d'enfant: Monsieur et Madame MALON me ramenaient chez moi à bord de leur voiture car ils allaient faire leurs courses à Largentière. C'était l'une des rares voitures de Laboule !

En conclusion, des chemins d'écoles difficiles mais qui m'ont procuré énormément de joies, d'amusement... dont je ne garde que de très bons souvenirs.

Marceau Martinent

Le four communal est-il banal?

Parmi le patrimoine vernaculaire, donc le petit patrimoine local souvent utilitaire, le four communal est une des constructions les plus fréquentes de Laboule. Chaque hameau en possède ou en possédait un. Mais pourquoi tenait-il une place aussi importante dans les communes rurales de France et d'Ardèche?

Il est difficile de dater les fours communaux des villages sans millésime (date de construction sur un bâtiment) ou sans particularités architecturales d'une époque donnée. Les fours collectifs existent depuis le Moyen Age et s'il y avait beaucoup de fours banaux, des fours où les habitants devaient porter leur pain pour que le seigneur prenne une redevance en nature ou en monnaie sonnante et trébuchante, il existait déjà des fours collectifs indépendants du seigneur, en particulier dans les territoires éloignés ou isolés comme en montagne¹. Ces fours étaient au centre de la vie des habitants même s'ils étaient construits à l'écart des constructions pour éviter les incendies. En effet, la consommation moyenne de pain par jour était d'environ un kilogramme par personne et cela constituait l'essentiel de la nourriture populaire². Le four individuel existait aussi, comme on peut le voir dans la maison du Bailly ou le hameau du Rieu.

A Laboule le pain était fait de seigle car c'était la seule céréale panifiable que l'on pouvait cultiver dans une terre froide, c'est-à-dire à sol pauvre et acide, contrairement au froment qui a besoin de terrains calcaires. Selon le récit des anciens de Laboule on devait aussi faire du pain avec de la farine de châtaigne³. Ces fours ne fonctionnaient pas tous les jours. Dans la montagne ardéchoise cela pouvait être une fois par semaine, ou plus souvent toutes les deux à quatre semaines, mais plus difficilement une fois par an comme dans les hautes montagnes des Alpes ou des Pyrénées⁴. On utilisait le genêt et le petit bois pour chauffer les fours, surtout quand la forêt était moins dense qu'aujourd'hui. A part le Blat au Serre qui fait référence à la farine de céréale (lo bla ou blat en occitan), les Eyres (= aire à battre le blé) et le moulin de Chabrol par exemple, il y a peu d'indices clairs de la culture et de la transformation de céréales à Laboule sur le cadastre napoléonien⁵. Pas de Segal (le seigle) comme la ségalière à Largentière par exemple. La mention de champs (marqués ch) ne permet pas de préciser les cultures. Le four communal dans les villages ou hameaux français a pu fonctionner jusqu'au XIXe s., voire jusqu'au milieu du XXe s., quand les premiers boulangers⁶ s'installent et font du pain avec la farine industrielle des grandes minoteries⁷.

1. Sur le four banal et le four communal du Moyen Age à l'époque moderne : Françoise Desportes, *Le pain au Moyen Age*, Paris, 1987 et l'article de Fabrice Mouthon, *Le pain en bordelais médiéval (XIIIe-XVIe s.)*, *Archéologie du Midi Médiéval*, 1997.

2. La consommation de pain : Laurent Feller, *Pauvreté et famines au Moyen Age*, art. du site Cairn.info publié en 2020, Philippe Marinval, *Histoire du pain du Néolithique au Moyen Age*, Toulouse, 2008

3. Fascicule Il était une fois...Laboule, pub. de la Fédération bi-départementale des Foyers Ruraux.

4. Pour la production de pain annuel : Marcel Maget, *Le pain anniversaire à Villard d'Arène en Oisans*, Paris, 1989, le site des hautesvallees.com sur la tradition du pain annuel dans le pays de la Meije.

5. Cadastre napoléonien : site du département de l'Ardèche <https://archives.ardeche.fr>

6. Il faudrait rechercher dans les registres de l'état civil de Laboule la trace de ce premier boulanger.

7. Merci à Maryse Aymes et Bernard Salques pour leur aide précieuse concernant les sources et les informations sur les fours communaux.

Thomas Lévesque



Les Abriges



Le Monteil



Le Village