



Arrivé à Gajan cet été, c'est avec grand plaisir que je réponds à l'invitation de l'équipe d'*Autour du Griffé*. Ma mission est simple. Vous faire partager mon métier, le métier du vin : Œnologie.

Dans une région viticole comme le Gard, le vin fait partie de notre environnement, de nos habitudes.

Le choix est large : des rouges, des blancs, des rosés, des secs, des sucrés, des primeurs, des vieux, des 10°, des 15°, des pétillants, des effervescents, des AOC, des Vins de Pays et j'en passe. Certains se perdent même !

En tant qu'œnologue, cette diversité me passionne. Je vois le vin non pas comme une boisson banale mais comme un moyen de découverte, un " liquide culturel". Il peut affirmer le terroir d'une région, le cépage d'une autre. Il peut représenter la minéralité des coteaux d'Alsace ou les épices et la chaleur des grenaches méditerranéens. Il peut être souple et fruité ou tannique et corsé. Dans toute cette diversité, chacun a son vin. Chacun peut trouver le ou les nectars qui collent à ses envies, ses habitudes, sa cuisine...

Dans ce choix parfois impressionnant, l'œnologue est un peu un chef d'orchestre. Il accorde des valeurs fortes de terroirs, de cépages ou d'appellations à des réalités commerciales. Pour ce faire, il doit être présent à chaque étape de l'élaboration du vin.

D'abord au vignoble pour juger des qualités potentielles du millésime et trouver les grands axes de vinification. Ensuite les vendanges, période fatidique où il faut avec justesse déterminer les dates de récolte, organiser la réception en cave. Les vinifications suivent : bien choisir les levures, déterminer les macérations, faire les analyses. L'élevage est également une étape capitale ; le vin pourra être primeur ou alors de garde. Il pourra être mis en barrique ou élevé en cuve. Les vins pourront aussi être assemblés, filtrés, collés et enfin mis en bouteille.

Pour s'aider dans toutes ces opérations, l'œnologue se base sur une chose essentielle : la dégustation. Elle est fondamentale : c'est le goût du vin. Elle permet de piloter les bonnes interventions et

d'éviter les maladies du vin. L'œnologue doit tenir compte de l'évolution des marchés, des goûts, des attentes. Il y a cinq ans, la mode était plus au vin boisé qui sentait le chêne des fûts à pleine narine. Aujourd'hui, la tendance s'inverse, les préférences reviennent à des vins plus fruités, plus souples.

Quoi qu'il en soit, dans un pays comme la France, le métier d'œnologue reste passionnant et en perpétuelle évolution. Le vin est une chose formidable. Je vous invite à en déguster pour trouver celui qui vous correspond.

Eudes GERARDIN
Venez nombreux déguster au **Château de Nâges** à Caissargues.



Pour plus d'infos :

Eudes GERARDIN
101, place de la mairie
30730 GAJAN
04 66 58 45 01 ou
gerardin_eudes@yahoo.fr



La journée « Ame d'Artiste »

L'Association ARTSETERA a organisé le dimanche 18 septembre, la 3ème édition de la journée « Ame d'Artiste ».

Préparée par les bénévoles, ce rendez-vous annuel a tout d'une fête où il n'y a rien à gagner si ce n'est le plaisir de faire partager une passion en présentant le fruit de son travail artistique aux visiteurs.

Les artistes locaux sont de plus en plus présent dans cette aventure, et l'Association s'en félicite.

Cette année, elle avait choisi de proposer aux exposants d'investir les rues et les places du village. Se déroulant le même jour que la journée du patrimoine, cette exposition a permis aux visiteurs d'apprécier et de rencontrer l'art au coin de la rue, mais aussi de révéler aux passants le charme des ruelles et la beauté des pierres.

A midi, exposants et visiteurs se sont retrouvés autour d'une paëlla préparée par l'épicerie de Gajan. Ce temps de restauration a réuni plus de 80 personnes dans une ambiance agréable et conviviale.

En fin de journée, un défilé de vieilles voitures a ravivé bien des souvenirs.

Malgré le vent et le froid qui ont considérablement gêné les exposants, cette journée « Ame d'Artiste » a connu un franc succès. Les peintres, sculpteurs, photographes, bijoutiers, créateurs se sont félicités de l'existence d'une telle journée et ont encouragé l'Association à la pérenniser.



Publication de cette lettre à la demande des chasseurs...





LES BRODEQUINS PERDUS.

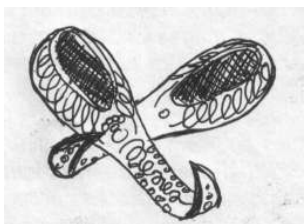
🄐 Loka Brunn, en Suède, Nils et Selma vivaient paisiblement dans une ferme traditionnelle entourée d'ormes et de hêtres. Le matin, Nils partait dans la forêt couper du bois qu'il ramenait en bûches parfumées, empilées sur la carriole tirée par Ola, une jument de trait toute blanche, douce et patiente. Selma faisait des gâteaux, cousait des robes pour ses petites filles, Asa et Héma et pour ses clientes qui venaient du village le plus proche.

Un soir d'hiver, alors que la neige tourbillonnait en bourrasques, Nils revint à la ferme dans un état d'excitation tout à fait inhabituel. Il était allé au bourg pour vendre les charcuteries qu'ils avaient l'habitude de préparer à l'occasion de Noël et était revenu par le Chemin de Blekinge qui traverse la Grande Forêt des Trois Roches. Leurs formes bizarres avaient suscité des légendes effrayantes que les conteurs de passage racontaient aux enfants durant les soirées de Noël ou de la Nouvelle Année.

« Regarde, Selma, dit-il en posant sur la table un paquet assez lourd, entouré de papiers épais comme les parchemins d'antan. Je l'ai trouvé au pied d'un grand chêne. »

Il ouvrit précautionneusement le paquet pour ne pas déchirer l'emballage insolite et sortit 2 brodequins de cuir doré à rubans rouges, sertis de rubis, d'émeraudes et autres pierres précieuses.

Selma les souleva, émerveillée; même en rêve elle n'aurait pu soupçonner l'existence de tels souliers. Elle s'aperçut alors qu'il y avait un message finement calligraphié sur les semelles : « Ramène-moi d'où je viens et tu seras remerciée. »



Nils et Selma restèrent muets durant un long moment, fascinés par ces chaussures extraordinaires. Elles devaient appartenir à

un Roi ou à une Fée de la Grande Forêt.



Selma rompit le silence :

« Ces brodequins sont splendides. Crois-tu qu'ils possèdent un pouvoir magique ? »

Nils lui répondit que cela était possible, on racontait tant de légendes sur la Grande Forêt, on disait que des fées et des mages y habitaient depuis des millénaires mais qu'ils n'osaient pas se montrer aux humains par peur de leurs coutumes grossières et violentes.

Des mouvements imperceptibles agitaient les brodequins, c'était une respiration régulière, comme s'il avaient envie de parler, de livrer leur secret.

Selma réfléchissait. Elle pensa qu'elle aimerait les garder, qu'elle pourrait les porter à ses pieds les jours de fête. Elle confectionnait déjà dans



sa tête une robe festonnée de rubans de soie et s'imaginait ainsi parée; elle serait magnifique, tout le monde l'admirerait au village.

Subitement, les chaussures se recroquevillèrent dans une attitude menaçante, prêtes à bondir, leur couleur moirée vira en un noir profond, des fumerolles fétides s'élevèrent des semelles découvrant des clous redoutables et luisants.

Selma prit peur. Son mari, impassible, semblait ne pas remarquer la redoutable métamorphose. Peu à peu les brodequins se détendaient,



redevenant souples et chatoyants. La jeune femme comprit avec regret qu'elle ne pourrait pas les garder ; elle devait les ramener à leur mystérieux possesseur.

Là-dessus, elle se mit à combiner comment elle s'y prendrait pour faire parvenir les souliers à destination*. Selma était perdue dans ses pensées quand Nils la prit par les épaules :

« Tu devrais les chausser, peut-être sauraient-ils nous ramener d'où ils viennent. »

Selma le regarda terrorisée à l'idée que l'horrible phénomène puisse se reproduire. Au lieu de cela, les brodequins rosirent de joie, leurs semelles souriaient de plaisir.

Elle prit alors délicatement les merveilleux escarpins puis les enfila lentement tout en tenant Nils par la main.

Ils furent emportés dans un poudrolement étincelant. Leur voyage dura 7 minutes ou 7 ans, ils n'auraient pu le dire... Enfin, ils parvinrent devant le portail ciselé d'un château rutilant d'or et d'argent.

Des serviteurs en gants blancs ouvrirent devant eux des portes de bois précieux. Après avoir traversé de longs couloirs, ils furent introduits dans une salle si spacieuse que trois cathédrales auraient pu y lancer leurs flèches vers le ciel.

Sur un trône de cristal, un couple royal les observait avec bienveillance. Ils s'approchèrent timidement et osèrent enfin lever les yeux.

Ils constatèrent ébahis que le Roi et la Reine de ce fabuleux château leur ressemblaient trait pour trait, qu'ils étaient pour ainsi dire leurs jumeaux.

La Reine prit la parole :

« Nous vous sommes infiniment reconnaissants... Si vous n'aviez pas ramené nos chaussures sacrées, le château se serait dissout dans les nuages au coucher du soleil. Nous devons maintenant vous remercier. Ainsi que vous le voyez, nous sommes exactement semblables à vous. Nous avons le pouvoir d'échanger nos rôles et nos identités si vous le désirez. Vous resterez au château, entourés de luxe et de beauté. Et si notre incorrigible tomte ne s'amuse plus avec les brodequins magiques, vous resterez ici jusqu'à la fin de vos jours

pendant que nous habiterons dans la Grande Forêt.»

Les deux voyageurs se rapprochèrent l'un l'autre ne sachant que répondre.

Le Roi se pencha en avant et dit d'une voix aimable :

«Je lis dans vos pensées que vous préférez retrouver votre jument et vos enfants avec lesquels vous riez tant lorsque vous courez près des Trois Rochers pour ramasser des myrtilles en été et des mûres en automne ! »

Selma et Nils se réveillèrent soudain sur le banc cahotant de la vieille carriole tirée par Ola dont les poils, recouverts de givre fin brillaient doucement sous la clarté lunaire. Tous deux furent très étonnés en constatant qu'ils avaient pu dormir par ce froid. Lorsqu'ils comprirent qu'ils avaient partagé le même rêve, ils se dirent en riant que la Forêt leur avait joué un de ses tours étranges.

Mais ils n'avaient pas vu que derrière eux les bûches de hêtre qu'ils transportaient n'étaient pas de bois et qu'un halo étrange enveloppait l'or le plus fin qu'on eût jamais vu à Loka Brunn.



Mireille Molliard

* Phrase *samplée* à Lewis Carrol -Alice au pays des merveilles-

*Enzo et le petit chat magnétique.*

Depuis toujours le village était paisible ; les habitants vivaient heureux quand il arriva une chose extraordinaire.

C'était la nuit de Noël. Il faisait froid. Enzo habitait dans une maisonnette en bordure de la mer, à un kilomètre du village. Il rêvait qu'il venait de recevoir le petit chat magnétique qu'il avait commandé au Père Noël.

A son réveil, il le vit tout de suite. Il s'avancait vers lui. C'était un beau chat en plastique avec des poils synthétiques et des yeux clignotants rouges et bleus. Il marchait comme un automate. Enzo était ravi. Mais tout à coup, le petit chat magnétique se

« - Il faut que je trouve quelque chose pour mon chaton géant !

- Cherche un remède qui pourrait le faire diminuer ; » dit sa maman.

- Ah oui, j'ai trouvé, je vais lui faire avaler du sirop de lait de vache avec des bonbons à la réglisse et de la menthe.

- Bien trouvé Enzo ! » dit son papa.

Il prit un biberon de dix litres, grimpa sur une échelle de trois mètres et appela « Mon Minou ! »

Le chat baissa la tête gentiment, but tout le remède et se mit à diminuer, diminuer, diminuer jusqu'à sa taille normale.



transforma en un vrai petit chaton. Chaque jour, bizarrement il grandissait, grandissait, grandissait.

Bientôt, la maisonnette devint trop petite pour lui. Alors le chat partit au village et les gens eurent très peur. Il était devenu aussi grand qu'une maison et il était resté très gentil. Quand il ronronnait, les habitants tremblaient et leurs chaises s'envolaient. Cela ne pouvait pas durer !

Enzo le prit dans ses bras et rentra chez lui.

Et tout redevint calme comme autrefois. Tout le monde oubliera cette aventure.

Clara Pons



Les gâteaux d'Antoine

Gâteau aux pommes et aux épices

Ingrédients :

- 2 pommes.
- 3 œufs.
- 150g de sucre en poudre.
- 150g de farine.
- 125g de beurre.
- 1/3 de sachet de levure chimique.
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue.
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu.



Recette :

- 1. Préchauffer le four à 180°(th 6).**
- 2. Mélanger le sucre et les œufs** jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3. Ajouter la farine et la levure** tamisées.
- 4. Faire fondre le beurre** et incorporer le à la pâte.
- 5. Eplucher les pommes** et couper en tout petits cubes. Fariner les et incorporer-les à la pâte.
- 6. Ajouter le gingembre et la cannelle.**
- 7. Beurrer un petit moule à cake.**
- 8. Faire cuire environ 35 minutes.**

Conseil :

Surveiller souvent la cuisson à l'aide d'un couteau.

BON APPETIT !!!

EXPRESSIONS LIBRES

LE LIVRE D'HISTOIRE SUR GAJAN

Depuis 2003, vous avez pris l'habitude de trouver dans les colonnes de notre journal municipal, des "*avis de recherches*" concernant le projet d'un livre sur l'histoire de notre village. Ce travail arrive aujourd'hui à son terme et la première mouture de cet ouvrage, qui totalise pas moins de 300 pages, et qui s'échelonne de la préhistoire à nos jours, n'est pas loin d'être achevée.

Je m'attache actuellement à finaliser les derniers chapitres et à mettre tout cela en forme.

La seconde phase du projet est son édition.

Comme je l'avais signalé au début de cette aventure, mon travail est totalement bénévole et je ne veux tirer aucun bénéfice des souvenirs, et ils sont nombreux, que m'ont confiés les gajanais. Je pense également qu'il ne m'appartient pas non plus de financer l'édition de l'ouvrage.

La municipalité, que j'ai contacté sur ce sujet m'a donné un accord de principe pour assurer son édition.

Ainsi, en collaboration avec elle, je cherche un éditeur susceptible d'être intéressé par ce travail, mais également des sponsors afin de limiter les frais et proposer cet ouvrage à un prix public correct.

Trois éditeurs ont montré de l'intérêt pour mon travail et attendent le projet définitif pour donner leurs avis.

J'espère que 2006 verra la parution de ce livre en espérant que les critiques ne seront pas trop dures à son encontre, mais c'est une autre ... histoire

Alain DELAGE



Les ans et le temps.

A cinq ans, on ne comprend pas le temps.
A dix ans, on commence à savoir ce qu'est le temps.
A quinze ans, on veut que passe le temps.
A vingt ans, on a tout son temps.
A vingt-cinq ans, on a toujours le temps.
A trente ans, c'est le bon temps.
A trente-cinq ans, c'est toujours le bon temps.
A quarante ans, on est à moitié de son temps.
A quarante-cinq ans, on veut arrêter le temps.
A cinquante ans, si on pouvait stopper le temps.
A cinquante-cinq ans, c'est le tic tac du temps.
A soixante ans, la retraite nous prend notre temps.
A soixante-cinq ans, on commence à prendre son temps.
A soixante et dix ans, là, on prend tout son temps.
A soixante-quinze ans, il nous rattrape le temps.
A quatre-vingt ans, on marche avec le temps.
A quatre-vingt-cinq ans, on s'arrête de temps en temps.
A quatre-vingt-dix ans, on a fait son temps.
A quatre-vingt-quinze ans, tiens, il continue son temps.
A cent ans on rabiote sur le temps.
Et avec les ans, et que passe le temps, il arrive le temps
Que vienne l'éternité des ans et du temps.

Denise Pierquin

Humour sans frontière.

Vêtue d'une robe vaporeuse et ultracourte, une jeune fille s'apprête à aller à une surprise- partie; Sa mère la regarde et lui dit:
- "Ma chérie, on voit toute ta poitrine à travers la mousseline. Tu n'as pas mis de soutien-gorge?"

A ce moment-là, la demoiselle se baisse pour ajuster ses chaussures.

- "Mais tu n'as pas mis de culotte non plus !" s'écrie sa mère.

- "Maman, fait la jeune fille d'un ton navré, quand tu vas écouter de la grande musique, tu ne mets pas de boules Quiès!"

Une jeune fille épouse un homme beaucoup plus âgé qu'elle. Le lendemain de sa nuit de noces, elle se traîne dans la salle de bain et se regarde dans le miroir. Les yeux cernés et la mine décomposée, elle marmonne:

- "Il m'avait dit qu'il économisait depuis 40 ans, mais moi je pensais qu'il s'agissait d'argent."

Denise Pierquin.



Histoire vécue.

Noël d'autrefois.

Les fêtes de Noël arrivent à grands pas, petits et grands commencent à rêver des cadeaux qu'ils recevront et offriront. Les illuminations, les festivités et les bons repas, avec bien sûr, la dinde farcie aux marrons.

Depuis quelques temps, je me prends à songer à mes Noëls de petite fille. Je suis née un 24 décembre 1938 à 19h30, Jésus est né à minuit, bien des années avant moi dans une étable. Moi, je suis née dans une cabane au milieu des bois dans le Loiret, mon père était bûcheron charbonnier. Mes parents étaient pauvres, avec les années, ils sont devenus de petits paysans et notre famille s'est agrandie, nous étions six enfants. Pour nous Noël était un jour comme les autres jours à part que sur la table il y avait une belle dinde élevée à la ferme. J'ai connu six Noëls de guerre, six Noëls de restrictions et de tristesse. Pas de cadeau, pas de sapin décoré, juste la cheminée où brûlait un bon feu de bois que nous allions ramasser, nous les grands dans les bois des alentours.

Papa allait au ravitaillement avec la carte, s'il pouvait avoir un peu de chocolat maman nous le partageait à parts égales, elle nous faisait des crêpes avec de la farine faite avec le blé écrasé au moulin chez la voisine.

La farine était grise et avec les oeufs de la basse-cour, les crêpes étaient bonnes, elles étaient cuites au saindoux.

Je me souviens du Noël 1945, papa avait été au marché avec son cheval "Bijou" attelé à la charrette.

Quand il est revenu il avait des airs de conspirateur, il a appelé maman dans la laiterie, on était à trois jours de Noël, j'allais avoir sept ans.

Le matin de Noël, il avait gelé très fort, les fenêtres de la chambre étaient toute blanches de givre.

Maman réchauffait la chambre le soir avant que l'on se mette au lit avec le brûlot (vieux bassin rempli de braises de la cheminée) qu'elle retirait avant de dormir.

Les parents étaient levés depuis un peu de temps, on entendait du bruit et des chuchotements; maman nous a appelés et ô miracle nos sabots étaient garnis d'une belle orange, je n'en avais jamais touché ni mangé, je l'ai

mise dans la poche de mon tablier, elle était si belle. Un bon cacao bien chaud nous attendait sur la table avec des tartines grillées, un vrai festin. Mes frères et soeurs ont mangé leur orange, elles sentaient bon, j'ai gardé la mienne trois jours, cachée dans la chambre. Un matin, je l'ai regardée, elle avait une tache bleutée, j'ai touché avec mon doigt, elle commençait à pourrir. J'ai pleuré, ma si belle orange, je l'ai quand même mangée mais avec un pincement au coeur. Elle était belle et bonne mon orange de Noël.

Il y eut d'autres Noëls, mais celui-ci reste le plus beau dans ma mémoire.

Denise Pierquin



**Enigme 1 :**

Une pièce sans fenêtre dispose d'une lumière. Trois interrupteurs sont placés à l'extérieur de cette pièce. Sachant que les trois interrupteurs sont en position 'off' et qu'on n'a le droit d'entrer qu'une fois dans la pièce, comment savoir quel est l'interrupteur qui allume cette lumière ?

Précision : on ne peut pas laisser la porte ouverte, on ne peut pas se faire aider de quelqu'un et la porte ne contient pas de vitre.

Enigme 2 :

Papa Eléphant, maman Eléphant et le petit éléphant se promènent dans la forêt quand ils retrouvent face à une rivière... « Nous n'avons qu'à sauter » dit le papa...

Il prend son élan... et HOP! Le voilà de l'autre côté... Tout de suite après, la maman fait de même et le petit les imite.

Une fois de l'autre côté il dit à ses parents : « C'est super hein, on a bien sauté tous les 4 !!!

Pourquoi « tous les 4 » ???

Solution :

Enigme 2 : Il faut reconnaître qu'en général les petits éléphants ne savent pas très bien compter !!!

- Allumer l'interrupteur 1 et attendre 2 minutes ; l'éteindre.
- Allumer l'interrupteur 2 et entrer dans la pièce :
- si l'ampoule est allumée, c'est l'interrupteur n° 2,
- si l'ampoule est éteinte mais chaude, c'est le n° 1,
- si l'ampoule est éteinte et froide, c'est le n° 3.

Enigme 1 :

Ont participé à l'élaboration de ce numéro :

Saad Amchi-Yacoubat, Renaud André, Jacky Clavel, Sophie Curnier, Alain Delage, Jacques Fabre, Jean-Pierre Gzaix, Eudes Gérardin, Yvonne Goudard, Jean-Christophe Hacault, Françoise Liénhard, M. France Lleti, Oriane Masson, Valérie Masson, Mireille Molliard, Clara Pons, Jean-Marc Pons, Julien Pons, Denise Pierquin, le Conseil Municipal des Enfants...

Directeur de la Publication : Renaud André

Responsable de la rédaction : Jean-Marc Pons

Édition et impression : Mairie de Gajan 30730.

Tél : 04 66 81 13 38

Fax : 04 66 81 13 48

Courriel : gajan30@wanadoo.fr