

Association R.E.M.P.A.R.T.

pour le Site de

THOUZON

HAMEAU DE THOUZON - B4250 LE THOR ☎ 90 33 90 67

BULLETIN D'INFORMATION réservé aux adhérents

Après huit ans de bons et loyaux services, Jean-Marie TAVERNIER quitte la présidence de l'Association. Il m'a fait l'honneur de penser que je pourrai le remplacer et me voilà donc investie de la lourde tâche d'essayer de lui succéder avec autant de brio qu'il en a démontré durant quatre mandats successifs. Jean-Marie TAVERNIER laisse la présidence mais pas l'association et je sais que je pourrai compter sur sa collaboration pour m'aider à aborder mes nouvelles fonctions.

Pour certains adhérents, le nom de OCANA-DORADO n'est pas inconnu : Mon mari, Pierre, enseignant de son état, et mes fils Mathias (14 ans 1/2), François (12 ans) ont déjà oeuvré sur plusieurs chantiers d'été. J'ai également une fille, Charlotte, 10 ans.

Agée de 40 ans, je suis donc ce que l'on appelle une mère au foyer très occupée par ses enfants et leurs activités extra-scolaires mais disposant également d'un peu de temps pour pouvoir s'impliquer dans le milieu associatif. Je fais partie en effet de plusieurs autres associations thoroises.

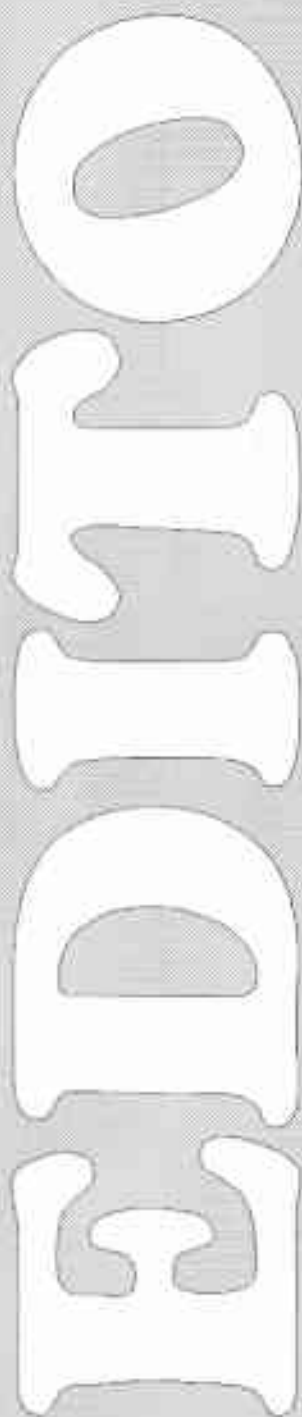
Voilà un bref portrait de votre nouvelle présidente peut-être un peu rapide mais il est toujours difficile de parler de soi.

Un de nos projets très immédiat serait d'organiser un stand de l'Association sur le marché du Thor un samedi matin. Avec les beaux jours revenus, cela sera peut-être possible très prochainement et je vous propose alors de nous rencontrer à cette occasion.



Dans cette attente je vous remercie de bien vouloir m'accorder votre confiance et, à l'instar de Jean-Marie TAVERNIER, j'essaierai de représenter et d'assister le mieux possible l'Association pour la protection du site de Thouzon.

*A bientôt,
Corinne OCANA-DORADO*





Ont été élus à l'unanimité:

Cargnino Francis
Grangier Stéphane
Ocana-Dorado Corinne
Ocana-Dorado Pierre
Rhame Yves

Seguin Jean-Pierre
Taillade Monique
Tavernier Jean-Marie
Veluire Geneviève

Sont membres de droit:

Chabot Paulet
Péron Alain
M. le Maire du Thor
M. le Président du Conseil Général

Péron Cyril
Péron Edith



PRESIDENTE:	Ocana-Dorado Corinne
VICE-PRESIDENTE:	Veluire Geneviève
TRESORIER:	Rhame Yves
TRESORIER adjoint:	Seguin Jean-Pierre
SECRETAIRE:	Péron Alain
SECRETAIRE adjoint:	Tavernier Jean-Marie



A l'occasion du renouvellement du Conseil d'Administration après l'Assemblée Générale du 9 mars dernier, j'ai décidé de ne pas me représenter à la présidence de l'Association. Si certaines personnes, notamment celles du Conseil d'Administration, connaissent les raisons de cette décision, par contre, il m'a semblé que je devais aux anciens comme aux nouveaux adhérents une explication.

En effet, depuis déjà plusieurs mois, je me trouvais devant une situation pour le moins inconfortable et ambiguë que j'avais de plus en plus de mal à assumer en mon for intérieur. Quelle était donc cette situation qui me préoccupait à ce point ? Eh bien, il s'agissait tout simplement de l'affaire de cette fameuse construction (SCI Les Chênes) située à 100 mètres du Château de Thouzon. Comme vous le savez tous, celle-ci a été érigée sur un terrain reconnu officiellement par le P.O.S. comme non-constructible mais dont le permis de construire a tout de même été donné ignorant pleinement la réglementation qui prévoit l'avis obligatoire de l'architecte des Bâtiments de France !

Comme vous le savez également, sûrs de notre « bon droit », nous avons, avec une autre association, mené une action en justice. Personnellement, je regrette beaucoup que nous soyons obligés de dépenser « votre » argent et notre énergie dans ce procès long et difficile ! Mais aurions-nous dû pour autant baisser les bras et se faire devant une telle iniquité ? Non, je ne le crois pas car nous sommes trop passionnés par le Site de Thouzon et sa colline environnante pour les voir - sans réagir - se dénaturer progressivement sous nos yeux !...

Ne pouvant plus sereinement assumer la représentation de l'Association et entretenir nécessairement une sorte de « double langage » (celui des remerciements mais aussi celui du désaccord), j'ai préféré privilégier avant tout les intérêts de l'Association et ainsi « passer le relais » à quelqu'un de nouveau qui saurait plus efficacement et sans état d'âme assumer lucidement cette fonction.

Je continue néanmoins à participer activement à la réhabilitation du Château de Thouzon au sein du nouveau bureau.

Jean-Marie TAVERNIER
Secrétaire-adjoint

LE CHANTIER DE BENEVOLES 1996

Le catalogue des chantiers R.E.M.P.A.R.T. vient de paraître et déjà des jeunes bénévoles sont inscrits. Nous retrouverons avec plaisir deux de nos bénévoles de l'an dernier (première session): Stéphanie de Lorraine et Sophie de Haute-Loire. Nous avons également une italienne et plusieurs jeunes gens de la région. Nous serons, cette année encore, obligés de refuser de nombreuses candidatures: Les chantiers du midi ont beaucoup de succès.

PREMIERE SESSION:

Du 1^{er} au 14 août, nous accueillerons cette année un groupe de 11 scouts belges qui logera sous tente au stade du Thor.

Du 7 au 14 août, un petit groupe de 5 scouts français viendra se joindre au premier groupe, mais logera sous tentes individuelles sur le site de Thouzon.

Le travail au cours de cette période sera exclusivement un travail archéologique, encadré par Christian Markiewicz. Déblaiements et relevés graphiques concerneront la partie Est du site.

Les scouts prépareront leurs repas eux-mêmes et organiseront eux-mêmes leurs loisirs. Nous leur fournirons seulement les denrées alimentaires.

DEUXIEME SESSION:

Du 19 au 31 août, nous accueillerons comme les autres années des jeunes bénévoles venus de toutes régions et de tous pays, y compris les Thorois qui le souhaitent.

Les bénévoles seront en principe hébergés dans les locaux de l'ancienne école Saint-Roch, comme l'année dernière.

Les repas de midi seront préparés par des membres de l'association volontaires (à tour de rôle). Nous sommes d'ailleurs à la recherche de nouvelles cuisinières pour compléter la petite équipe des habituées. Le soir, les bénévoles feront leur cuisine eux-mêmes; nous fournirons bien sûr les denrées alimentaires.

Le nombre des jeunes travailleurs sera comme chaque année limité à 15, auxquels s'ajouteront les habitués du Thor.

Sur le site, Christian Markiewicz conduira les travaux archéologiques dans la salle Sud; pendant que Georges Mollard, maçon, supervisera plusieurs ateliers de maçonnerie: consolidation de murs, jointoiements, pose d'un linteau et d'un seuil à la porte Nord de l'église...

Il est probable que, comme l'année dernière, nous vous proposerons dans la dernière semaine d'août un petit repas amical précédé d'une visite du chantier afin que vous puissiez faire connaissance avec nos jeunes travailleurs. Généralement, vous appréciez beaucoup cette petite manifestation pleine de convivialité et de sympathie. Tous les adhérents seront informés en temps voulu.



COTISATIONS

96

POUR LES RETARDATAIRES

**Cotisation
individuelle:
100F**

**Cotisation couple:
150F**

Pour les dons, à partir de 200F, nous pouvons vous fournir un justificatif pour votre déclaration de revenus. Il suffit pour cela de libeller votre chèque à R.E.M.P.A.R.T. (En effet, R.E.M.P.A.R.T. est une association reconnue d'utilité publique.)

Parlons un peu cuisine

SUITE



"Mieux vaut un plat de légumes, avec de l'affection qu'un boeuf gras avec de la haine."

Ancien Testament
Proverbes

Lycurgue, personnage qui serait à l'origine des lois très sévères de Sparte, imposait aux spartiates une sorte de ragoût de viandes hachées, de graisse de porc, lié au sang et assaisonné de vinaigre.

Les grecs fabriquaient de grandes variétés de pains et de gâteaux: pain d'orge, de seigle, de froment, pain pétri avec du lait et de l'huile, le blosmilios (pain quadrillé), l'hémiarton (pain en croissant), kollabes (brioches).

Le phtois est un gâteau fait d'une pâte de fromage frais écrasé, tamisé et pétri avec de la farine fine.

L'itron est une boulette de farine d'orge et de miel, cuite à l'eau et roulée dans des feuilles de papyrus. Il existe encore une infinité de gâteaux très souvent sucrés au miel bien que les grecs aient eu connaissance du sucre nommé miel de roseau.



Les fruits étaient très estimés et très chers car il était rare qu'ils abordent les rivages grecs en bon état de fraîcheur.



La cuisine est fort relevée. Athénée, grammairien grec vivant au III^e siècle sous Marc-Aurèle énumère les condiments utilisés: sésame, cumin, fenouil, coriandre, aneth, sénevé, pavot, origan, thym, sauge, menthe, cresson, ail oignon, poireau, ciboule, échalote, persil, laitue noire, asphodèle, patience, rue, raifort, moutarde, câpres sans oublier les vins cuits, vinaigre, sel et poivre.



Marseille naquit de l'union d'une princesse Ligure et d'un marin venu d'Ionie. Les grecs y transportèrent leur art de vivre.

Le fond de la nourriture grecque est constitué de bouillie et galette de céréales. Ajoutez-y quelques légumes, poissons et fruits et voilà un menu habituel. La viande rôtie ou grillée est un aliment de luxe et elle est toujours coupée à l'avance en autant de parts qu'il y a de convives.

Socrate recommande l'orge et le froment pour le pain et les gâteaux qui seront servis "sur des feuilles bien nettes". Ses menus se composent également de sel, vin, olives, fromage, oignons, fèves et pois grillés sous la cendre, fruits, baies de myrtes et des faines de hêtres.



Pythagore conseille à ses disciples un régime à base de végétaux. Le lait et le miel sont permis mais pas les oeufs.

Aristote parle de cent dix espèces de poissons de mer.



Les langoustes, crabes, coquillages étaient recherchés.

Oppien raconte des chasses à la baleine bien que sa chair fut peu appréciée et qu'on ne sache pas encore utiliser son huile.

Le thon et l'anguille sont salés et marinés dans l'huile avec des épices.

La daurade aux prunes cuite avec de l'huile et du vinaigre est un régal raffiné.



Le dauphin n'a jamais été chassé: il était vénéré et beaucoup d'anecdotes sont racontées sur son intelligence.

Corinne et Pierre Ocana-Dorado