

Membre de  
l'Union REMPART  
Reconnue  
d'utilité publique  
Agréée  
Jeunesse et Sports

Association REMPART

pour le Site de  
**THOUZON**

228, HAMEAU DE THOUZON - 84250 LE THOR  
☎ 04 90 33 90 67

## Changement de logo

### BULLETIN D'INFORMATION réservé aux adhérents

Sur décision de son conseil d'administration, l'union REMPART demande à toutes ses associations membres de modifier leur logo de façon à y inclure la nouvelle représentation graphique de REMPART, ceci dans le but de montrer l'appartenance au mouvement et de renforcer l'idée d'un réseau national.

#### Evolution du logo REMPART.

En 1966, à la naissance du mouvement REMPART, le choix des sept fondateurs s'est porté sur une miniature bien connue, "la Tour de Babel", extraite du Hortus Deliciarum, manuscrit du XII<sup>e</sup> siècle. Ce document avait le double avantage de présenter une équipe de restaurateurs et un élément du patrimoine: la tour.

En 1991, il est simplifié dans son graphisme et le nom REMPART fait partie intégrante du logo.

En 1996, à l'occasion de ses trente ans, l'union a décidé de réadapter son logo pour proposer une image neuve et facilement identifiable: il n'y a plus que trois personnages; celui qui est juché sur la tour ne tient plus un fil à plomb mais une équerre; le graphisme est stylisé et la typographie a changé.

Toutes les associations doivent intégrer ces éléments graphiques dans leur logo afin de faciliter les opérations de communication.

1966



1991



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

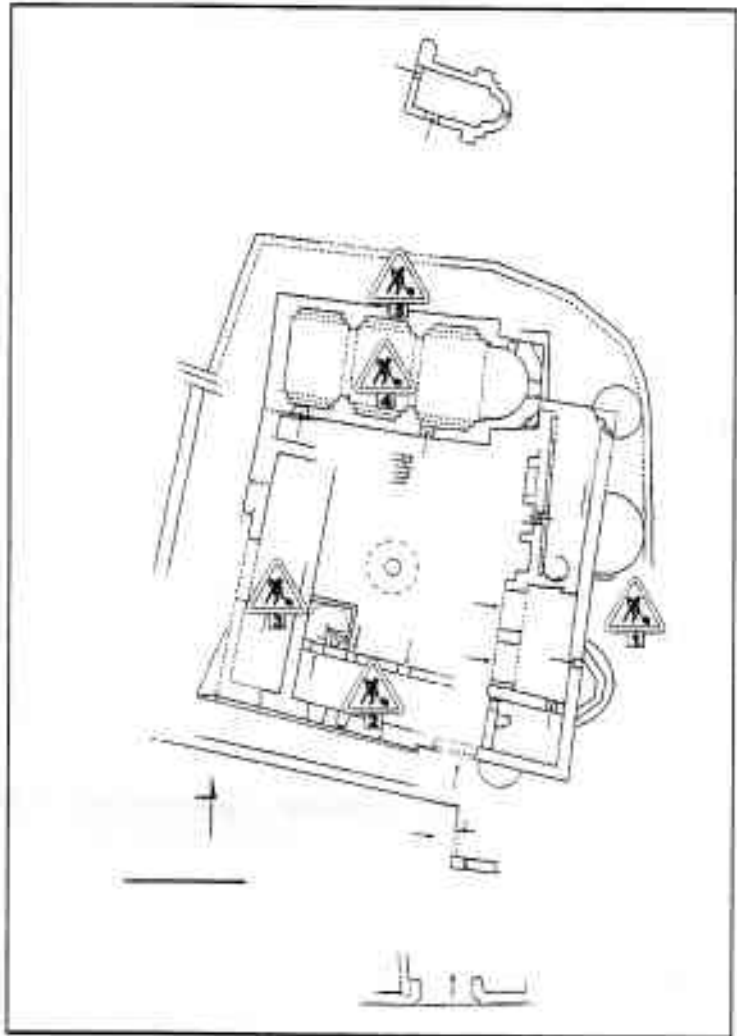
1996



## le chantier 97

Pour la première session, 10 bénévoles sont inscrits: ce sont pour la plupart des étudiants en archéologie. Ils travailleront le matin de 8h à 12h et l'après-midi de 14h à 17h (pas le samedi ni le dimanche). Pour la deuxième session, 15 bénévoles sont inscrits auxquels s'ajouteront quelques membres de l'association. Mêmes horaires que les autres années: travail le matin, loisirs l'après-midi. Tous ces jeunes seront hébergés par la municipalité à l'ancienne école Saint Roch. Nous sommes bien sûr comme chaque année à la recherche de cuisinières bénévoles pour la deuxième période. Merci d'avance à celles qui se proposeront!

2 sessions: 3-14 août et 18-30 août



## les travaux



- 1 A l'extérieur de la muraille Est: Un sondage archéologique sera réalisé et s'étalera sans doute sur les 2 sessions, cette zone étant particulièrement sensible sur le plan archéologique.
- 2 Les murs de la salle Sud mis à jour l'été dernier seront consolidés au mortier de chaux et rejointoyés.
- 3 Les salles Ouest seront déblayées à la pelle mécanique.
- 4 A l'intérieur de l'église, les murs seront nettoyés et rejointoyés (ou enduits).
- 5 La porte Nord de l'église sera consolidée: un linteau et un seuil seront posés.

## l'encadrement

*Les travaux archéologiques seront techniquement dirigés par M. Christian MARKIEWICZ et les travaux de maçonnerie par M. Georges MOLLARD.*

Nous avons beaucoup aimé ces nouvelles armoiries de Thouzon qui ont été réalisées avec humour et talent par notre amie Sophie de Haute-Loire qui a fait 2 chantiers à Thouzon.



La devise n'est pas mal non plus:  
TRUPELLUM MORTIERUM BALAYETTUM

#### L'AFFAIRE DU PERMIS DE CONSTRUIRE SUR LA COLLINE

Où en sommes-nous?  
Passé le délai réglementaire de 2 mois, nous ne pouvions plus attaquer directement la mairie au Tribunal Administratif. Nous avons donc attaqué la SCI les chênes au civil: D'abord, notre requête a été rejetée en Référé; nous sommes donc allés au Tribunal de Grande Instance, et là, nous avons obtenu satisfaction: La légalité du permis va être analysée par le Tribunal Administratif de Marseille. Attendons donc: Tout le monde pourra enfin savoir si ce permis était légal ou pas!

#### CONCOURS PHOTO

Comme chaque année, l'association "les amis de REMPART" organise un concours photo. Cette année, le thème retenu est:

#### LE PATRIMOINE, LIEU DE RENCONTRE.

Les 3 premiers prix seront récompensés par des livres d'art. Les photos seront en noir et blanc ou couleur, format 13x18 (3 clichés par personne maximum).

Adressez vos photos avant le 30/10

à : Amis de REMPART  
Concours Photo  
1, rue des Guillemites  
75004 Paris

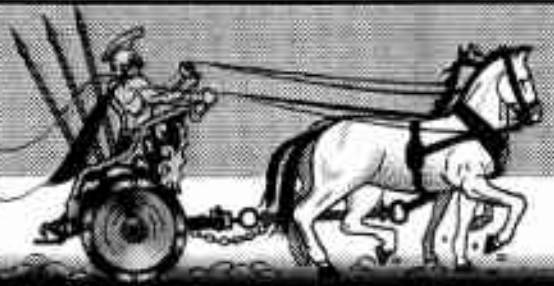
Les chantiers de bénévoles  
sont un super lieu de rencontre!  
Amateurs de photos! Pensez-y!

# Parlons un peu cuisine.

Dis-moi ce que tu manges,  
je te dirai ce que tu es.

Brillat-Savarin  
Physiologie du Goût

## LES ROMAINS



Rome, née de la discorde des jumeaux divins Romulus et Rémus, devint au fil des ans une cité puissante dont Massilia sera toujours l'alliée ce qui n'empêchera pas Jules César de l'envahir.

Après la guerre des Gaules, la Pax Romana s'installe et l'art de vivre romain se propage.

Le paysan moyen continue à se nourrir comme ses ancêtres:

Légumes bouillis (choux, bettes, fèves et châtaignes) Le pain léger, levé à la levure de bière apparaît peu sur la table du paysan qui, s'il n'est pas trop pauvre, accommode sa bouillie de légumes avec de l'ail.

Les gaulois de classes élevées latinisent leurs noms et leur façon de vivre, imitant les patriciens romains.

"Le Gallo-romain déjeune légèrement avec des raisins trempés dans du miel, un morceau de pain trempé dans du vin; il dîne au milieu du jour, vers la cinquième heure, soupe à la neuvième, prend parfois une collation avant de se coucher. C'est généralement le soir que l'on donne des festins d'apparat (coenoedapales)."

Les romains vont introduire dans la cuisine gauloise de nombreux mets nouveaux. Ils vont apporter surtout un condiment que l'on retrouvera tout au long du moyen-âge et de la renaissance: le garum, qui est une préparation faite avec des intestins de poissons, macérés au sel et séchés au soleil. Le produit obtenu est conservé dans un vase hermétiquement clos.

De nos jours ce condiment est toujours consommé en extrême orient sous le nom de n'hoc man.



Coelius Apicius a laissé un traité de cuisine romaine, De re culinarum libri decem. Les cuisiniers médiévaux eurent connaissance de ce traité et gardèrent une grande admiration pour cette cuisine romaine qui longtemps fut considérée comme la seule digne d'une population civilisée et dont les fastes leur avaient été transmis par voie orale.

*Nos prochaines chroniques culinaires seront consacrées à l'époque médiévale. La cuisine médiévale naquit de l'art gallo-romain et du mélange de coutumes barbares qui brassèrent l'Europe.*

*Cependant elle a su se créer une originalité dont les composantes essentielles ont traversé les âges.*

Menu de la  
mangerie du  
15<sup>ème</sup> de juin de  
l'an de grasce  
1997, préparée  
par les gens de la  
maisnie de Mornas  
pour le Chastel de  
Tozon.

Ypocras  
Paste medleval  
Roste de jambe, saise  
medleval  
Lenticulas  
Laictailles



En guise d'introduction à l'époque médiévale,  
voici une recette de repas un peu particulière.

Pour réussir cette recette, il faut réunir quelques ingrédients essentiels:

Une colline haute de 110 m qui domine la plaine du Vaucluse et sur laquelle se dressent les vestiges d'un monastère fortifié.

Une poignée de bénévoles volontaires que l'on ne remerciera jamais assez.

Ajoutez un bon morceau d'une association amie, par exemple "les amis de Mornas", à qui nous adressons un grand bonjour.

Dispersez sous des chênes bien feuillus, des tables joliment décorées.

Disposez de façon judicieuse 150 convives souriants que vous aurez préalablement fait "suer" dans la montée caillouteuse du versant sud de la préparation.

Dès qu'ils sont à point, arrosez-les d'un vin épicé, de préférence de l'Ypocras, et laissez mariner un petit moment.

Pendant ce temps, préparer une farce en suivant le menu ci-contre, puis en garnir les convives bien attendris par la marinade.

Incorporez un zeste de musique d'époque.

Saupoudrez le tout avec du beau temps, de la bonne humeur et de quelques jeux pour grands et petits.

Rostir le tout sur la flamme vive d'un gentil cracheur de feu.

Dégustez !