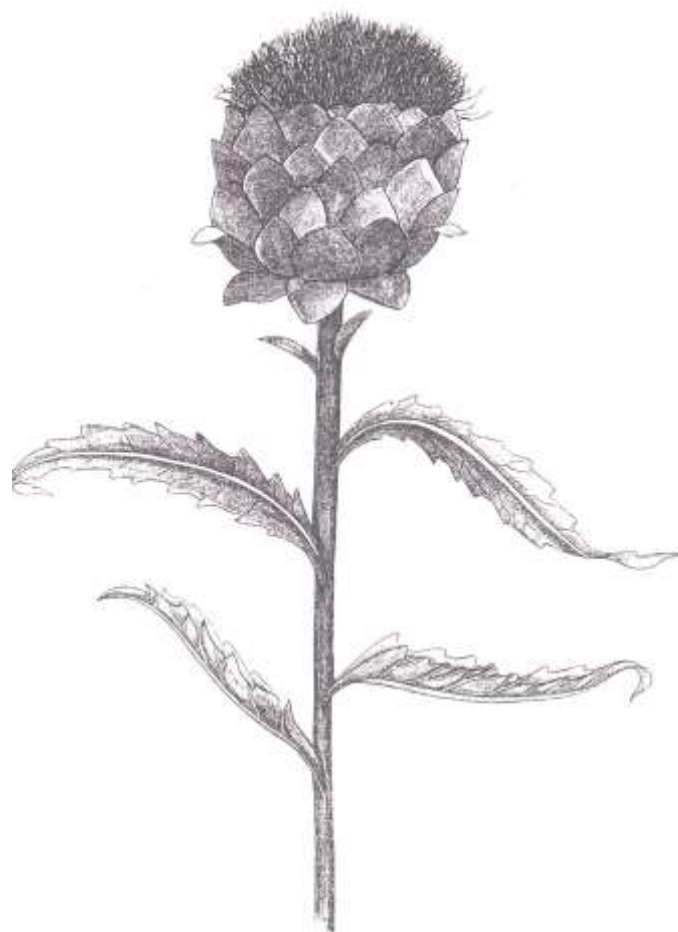


SOCIÉTÉ DES AMIS DU VIEUX REVEST ET DU VAL D'ARDÈNE

SOMMAIRE :

- Editorial
- Remèdes de grand-mère du temps jadis et de toujours
- Retour sur la Saint-Christophe
- Image de Provence



Artichaut

ÉDITORIAL

L'HISTOIRE S'INSTALLE AU REVEST

On a eu l'habitude au cours de cette année 1989 d'entendre dire que le Bicentenaire en faisait un peu trop, que cela ne réconciliait pas forcément la population avec l'histoire ...

Au Revest, je crois que cette année aura été capitale en la matière et que nous sommes au point de départ d'une action qui devra tenir le cap, mais qui s'intègre parfaitement dans la politique de promotion culturelle de notre commune.

Cette année 1989 a d'abord été bien préparée -Création d'une commission du Bicentenaire qui a établi un programme précis largement inspiré de ce que nous avaient livré les archives "révolutionnaires" du Revest descendues du grenier en avril 1988 et mise en place d'un groupe de travail chargé de préparer un ouvrage récapitulatif sur la période.

Au-delà de la sortie de cet ouvrage (qui voulait aussi montrer que c'était possible sur les plans techniques et financiers y compris dans une commune de notre taille), c'est l'impulsion qui a été donnée au désir de plusieurs d'entre nous d'aller plus loin: raconter l'histoire des gens, mais aussi des rues et des maisons de notre village, pour la faire comprendre aux touristes ("promenade dans les rues du village") mais aussi pour prendre conscience de notre patrimoine (apposition d'une plaque sur l'ancienne mairie).

C'est dans cet esprit que doit être mis très prochainement sur pied un groupe de travail qui va continuer le dépoussiérage mais surtout, avec, nous l'espérons, l'aide de l'informatique, qui va établir l'inventaire exact de nos archives, particulièrement celles postérieures à la Révolution qui peuvent nous être très utiles pour comprendre des situations actuelles: l'état de la Tour, les règlements d'arrosage ou le caractère communal d'une voie.

En ce sens, le travail entrepris depuis plus de trois ans par "Les amis du Vieux Revest" (et qui continuera: les prochains bulletins sont presque prêts, une exposition au moins est prévue dans l'hiver) rejoint celui d'autres intervenants et notamment la municipalité.

Celle-ci a montré plusieurs fois son souci de préserver l'histoire de notre commune (voir la très belle reliure de nos registres paroissiaux) et vient de prendre la décision éclatante d'acquérir la collection de monnaies d'Armand Lacroix. C'est un très bel engagement en faveur de l'histoire, c'est à nous tous qu'il appartient désormais de le valoriser.

Avant d'achever cet éditorial, je veux remercier Jean MEIFFRET de nous avoir confié le soin de publier ce résumé très vivant d'une conférence qu'il avait donnée, il y a un an, aux "Amis de la Vieille Valette". C'est un signe que le travail de nos sociétés d'histoire locale doit se compléter et qu'il méritera sûrement d'être de mieux en mieux popularisé.

Charles AUDE

REMEDES DE GRAND-MERE DU TEMPS DE JADIS ET DE TOUJOURS

Comment se soignait-on au temps jadis, en prenant comme période 1830-1914 par exemple. À cette époque, les derniers remèdes empiriques se croisent avec les premières grandes découvertes médicales et l'arrivée sur le marché des spécialités pharmaceutiques.

Il n'existe à cette époque, ni sécurité sociale ni tarifs conventionnés, les médecins sont rares, surtout en milieu rural. La consultation médicale se monte généralement à trois francs (prix de journée d'un bon ouvrier), la visite à domicile à cinq francs et plus et la visite de nuit au double, d'où recourir au médecin ne pouvait se concevoir qu'en cas de nécessité absolue.

Les patients étaient-ils atteints de maladies caractéristiques de cette époque ? Bien sûr, on peut affirmer que les goutteux et les constipés étaient légion, sans doute en raison de l'absence de tout principe diététique et d'une alimentation pauvre pour les uns, trop riche pour les autres.

L'anémie faisait des ravages que l'on soignait avec des médications à base de fer, des verres de sang frais et bien entendu à grand renfort de cuillerées d'huile de foie de morue, cauchemar des enfants, qui, devenus âgés, s'en souviennent encore !!

Les maladies de poitrine (tuberculose, bronchites, asthme, etc...) atteignaient une grande partie des populations citadines. En comptant avec tous les accidents domestiques et du travail, la liste des maux est bien longue.

Tout ce préambule nous amène à nous interroger sur une médecine et une pharmacie parallèles qui existent depuis toujours, qui sont traditionnelles et que nous appellerons: "La médecine et les remèdes de grand-mère".

Remèdes de grand-mère ? Remèdes de bonne femme ? Est-ce la même chose ?

Qu'évoquent ces deux termes ? Quand on dit remède de grand-mère, on imagine une coquette maison rurale entourée d'un jardin de curé où poussent diverses herbes bénéfiques; on pense au parfum des tisanes, au goût particulier du lait de poule ou du jus de viande, à tous les arômes, à toutes les senteurs qui restent attachées aux maladies bénignes d'autrefois.

Les remèdes de bonne femme évoquent au contraire un milieu social plus rude, plus pauvre.

Les remèdes de grand-mère n'excluent pas l'appel au médecin, ceux de bonne femme ont longtemps été synonymes d'ignorance sinon d'indifférence à la maladie. Et pourtant les remèdes de ces personnes sont souvent les facettes de la même chose, ce sont des médecines familiales, dont l'utilisation ancienne, transmise oralement la plupart du temps, mais aussi par les vieux livres de colportage peut être attestée.

Ces médecines sont surtout des médecines de nature, des médecines simples, à base de plantes, de légumes, d'objets quotidiens, des médecines qui réconfortent et surtout qui calment.

Il nous faut situer d'abord le rôle de la grand-mère autrefois : Qui était-elle ?

C'était un personnage important de la cellule familiale. Souvent marraine d'un de ses petits-enfants, elle veillait sur eux pendant que les parents travaillaient aux champs. Elle était aussi la gardienne des traditions. Il est vrai qu'à cette époque, parents et enfants habitaient souvent dans le même village, si ce n'est dans la même maison. Souvent donc les grand-mères étaient celles qui prenaient en charge les malades. Ces femmes âgées étaient les garantes du savoir médical traditionnel, elles transmettaient tout un enseignement pratique et moral par imitation.

Citons pour mémoire, pris dans les actes d'Etat-Civil du Revest-les-Eaux, Anne Daumas née en 1767 à la Valette, mariée en 1789 avec Pierre Meiffret, domiciliée aux Bastides des Olivières. Elle apparaît, sitôt après son mariage, comme témoin dans les actes de nombreuses naissances revestaises, ce qui prouve qu'elle était demandée (sans être sage-femme) pour aider aux accouchements et aux soins qui s'ensuivaient. Elle est mentionnée aussi comme témoin dans plusieurs actes de décès prouvant ainsi sa présence auprès des malades jusqu'au moment de leur trépas. Mère de dix enfants, elle remplit ce rôle jusque vers 1850 quelques années avant son décès en 1859, à l'âge de 94 ans !!

Le terme de remèdes de grand-mère évoque un retour aux sources : D'où venait ce savoir ?

Les livres de colportage, littérature florissante des 18^{ème} et 19^{ème} siècles, les livrets bleus et l'almanach Vermot médical furent, avec la transmission orale, la base des soins de ces femmes charitables et dévouées. Elles pratiquaient avec l'aide de ces littératures une médecine empirique et parfois même magique.

Quels sont les maux les plus couramment traités ?

Ce sont certaines maladies sans réelle gravité comme les rhumes, maux de gorge, affections de la peau, les brûlures, les foulures, les cors, verrues, les traitements pour les vers, etc., etc..

Voyons les traitements les plus courants pour les migraines :

- On mettait un peu d'eau de vie dans le creux de la main que l'on aspirait par les narines.
- Les compresses sur le front de blanc d'œufs battus avec un peu de safran.
- Les compresses d'oignons crus.

L'oignon entre pour une grande part dans le traitement de plusieurs affections, un quatrain provençal disait:

*Lou Bon Dieu dé la cèbo autant què dé l'aïet
nous a fa un vieure bouan et qué nous couste gaire un rémèdi, pèreu què nous remés
d'escaire
quouro sian escranca per ben dé malautié*

Le Bon Dieu de l'oignon ainsi que de l'ail nous a fait un bon aliment et qui coûte peu
un remède aussi, qui nous remet d'équerre
Quand nous sommes éreintés par bien des maladies

(Almanach provençal)

Les bains de pieds de farine de moutarde ainsi que ceux d'infusion de feuilles de noyer.

Il y avait, et cela se pratique encore dans les cas d'insolation, le pouvoir magique de quelques bonnes femmes "d'enlever le soleil". L'opération se faisait soit, pour certaines, sur le patient soit, pour d'autres, à distance !

Cela consistait à l'aide d'un toupin en terre cuite rempli d'eau de prononcer certaines prières secrètes à des heures bien déterminées (lever, zénith et coucher du soleil). Certains médecins, par l'intermédiaire des parents il est vrai, avaient et ont recours à cette pratique.

Les brûlures

On tenait la partie brûlée le plus longtemps possible devant le feu (traitement du mal par le mal).

Application d'oignons crus et pilés, de feuilles de lierre, de fleurs de souci, etc...

Il y a surtout " Toli rougé " (l'huile rouge) préparée à partir des fleurs de millepertuis ramassées le jour de la St jean d'été et mises dans de petits flacons, on recouvrait de bonne huile d'olive. Au bout d'un mois d'exposition au soleil, cette préparation prenait une coloration rouge. Le baume était prêt, appliqué sur les brûlures ou les ulcérations, il a un réel pouvoir cicatrisant.

Rejoignant la pratique "d'ôter le soleil", certaines grands-mères, par des prières avaient le pouvoir de conjurer le mal causé par les brûlures.

Les maladies de poitrine

Les grands-mères maintenaient l'hiver près de l'âtre un toupin en terre cuite dans lequel infusait un mélange de figes sèches, jujubes, tranches de pomme, pruneaux, coques d'amande auquel on ajoutait en cas de fièvre une feuille de laurier-sauce. Cette préparation dont on buvait quelques tasses dans la journée, avait un pouvoir bénéfique sur la toux, étant un très bon expectorant.

Les oignons cuits (encore eux) avec du miel réussissaient dans le traitement des maladies de poitrine.

L'infusion d'espèces pectorales (coquelicot, mauve, hysope, scabieuse).

La pratique curieuse de faire avaler aux malades de la poitrine. le matin à jeun, cinq ou six limaces crues macérées dans du sucre roux. Des personnes furent guéries de crachement de sang par cette médication, particulière il faut le dire !

La liste de ces médicaments pourrait s'allonger considérablement, le thym pour les infections intestinales, la bourrache comme diurétique, l'ortie qui arrête les hémorragies, l'aubépine qui favorise le sommeil et la sauge qui stimule l'appétit (vin de sauge).

On ferait cependant erreur en traitant ces procédés de pratiques de sorcellerie. Sous d'autres formes, ce sont des pratiques employées en médecine et justifiées empiriquement. Certaines recettes à base de plantes expliquent en fait leurs propriétés.

Il faut voir aussi que les plantes et ingrédients employés par les grand-mères sont à portée de la main, il n'y avait que quelques pas à faire aux alentours du village pour que les récoltes soient faites. On soigne avec les produits du terroir !

Si, d'autre part, la magie et la religion apparaissent dans la pratique de soulager, c'est qu'elles avaient un certain pouvoir.

Certains auteurs (Letuaire, Raoul) citent, pour l'avoir constaté, cette pratique de guérison des maux de gorge par des bonnes femmes "qui coinçaient lei galès".

Cela consistait, en murmurant certaines invocations secrètes, à appuyer fortement sur l'intérieur du poignet du patient en remontant ensuite selon une ligne déterminée vers le pli du coude. Et ça guérissait ! Eh bien, les points de placement des aiguilles de nos acupuncteurs, pour les mêmes maladies, se situent à la même place ! Curieux non ?

Si les tisanes tiennent une grande place dans la pharmacie de grand-mère, il y a aussi les cataplasmes, les lavements, les purgations (quatre fois par an) ou les simples bouillons d'herbe (céleri, carotte, poireaux, laitue), le lait de poule, le bouillon de veau, etc...

Les furoncles par exemple étaient traités par des cataplasmes de farine de pois chiche et les "flux de sang" par une préparation à base d'œufs du vendredi saint séchés et pulvérisés, mélangés à du miel. Le catarrhe par la tisane de son que l'on obtient en faisant bouillir une cuillerée à soupe de son dans un litre d'eau, on passe, on sucre avec du miel et on boit chaud six tasses par jour.

On va voir, qu'à la suite de ces médications simples, la première industrie pharmaceutique va s'emparer de ces recettes en les élaborant.

Quelques-uns de ces médicaments ont traversé des décennies pour soigner en douceur nausées, asthénies, courbatures et jambes lourdes.

Avec le temps, ces spécialités sont devenues aussi des médications de grand-mère, elles sont souvent à base de plantes et ne coûtent que quelques francs.

Sans vouloir faire de publicité, nous pouvons citer les plus anciennes qui ont soulagé les misères de nos grand-mères et qui restent d'actualité.

Les jeunes filles de la Belle Epoque faisaient deux fois l'an, au printemps et à l'automne, une cure de Jouvence de l'Abbé Soury qui leur rafraîchissait le sang, et si vous pensez que c'est une idée de Dame sur le retour, c'est que vous ignorez le pouvoir des plantes.

Préparée pour la première fois en 1760 en pharmacie par un certain Abbé Delarue dont la réputation était parvenue jusqu'aux Cours de France et d'Angleterre, c'est un autre ecclésiastique, l'abbé Soury, élève du précédent, qui lui donna sa formule définitive. Les machines de laboratoire ont remplacé les cornues de l'Abbé mais le contenu du flacon n'a pas varié depuis deux siècles et soulage toujours les troubles circulatoires !

Deux siècles durant le quinquina, apporté par les jésuites sous Louis XIV, passa pour guérir les fièvres. Mais le quinquina a bien d'autres propriétés : il a des qualités toniques, stimulantes et apéritives.

C'est ainsi qu'au début du siècle un pharmacien de Châteauroux mettait au point dans son arrière-boutique un mélange de quinquina, quassia, gentiane, oranges amères, indiqué spécialement pour le manque d'appétit, les convalescences et l'asthénie.

La quintonine était née, et à grand renfort publicitaire (force, vigueur, santé) le flacon à diluer dans un litre de bon vin aide toujours à surmonter les petites déprimés, le manque d'appétit et la fatigue des étudiants !

Avec les fièvres et la neurasthénie les problèmes digestifs furent l'un des grands maux des siècles derniers. On consommait force venaisons et sauces, peu de légumes et c'est à l'intention de ces malades gros mangeurs, que les Frères Carmes de la Rue des Billettes à Paris tiraient de la mélisse une eau pour lutter contre la mélancolie, fortifier le cœur et même exciter la mémoire.

En 1611 un frère convers met au point un produit plus affiné où il mariait l'angélique, le cresson, citron, coriandre, girofle, cannelle, muscade et bien entendu la mélisse. Ce remède souverain contre les vapeurs et les évanouissements des marquises, réjouit et fortifie le cœur des grands de l'époque. Ce fut le succès immédiat de l'eau de Mélisse des Carmes.

Richelieu, grand malade, en était si fidèle consommateur, qu'un de ses ennemis tenta de l'empoisonner en ajoutant le poison dans un flacon.

Le Cardinal flaira l'odeur suspecte et désormais un cachet de cire rouge dut garantir la "virginité" de la bouteille. Les secousses de carrosses sont loin, mais l'eau de Mélisse accompagne encore les voyageurs qui ont le mal de mer ou de voiture trois cent soixante-dix ans après !

On pourrait ainsi citer de nombreuses spécialités qui existent toujours et dont la notoriété n'est plus à faire; nos grand-mères le savaient déjà. Ainsi le papier Rigollot qui date de 1880, l'élixir Bonjean de 1890, le sirop Delabarre de 1820, les pilules Carters de 1900, etc., etc...

D'une préparation à l'autre nous avons passé en revue quelques principes de médecine familiale d'hier qui est devenue la médecine naturelle d'aujourd'hui.

En conclusion, il convient donc d'insister sur cet aspect de la médecine de grand-mère. Elle est considérée aujourd'hui comme le lointain héritage de nos ancêtres. Dans cette prédilection moderne pour les pratiques populaires, il faut voir également, bien sûr, un désir de retour à la nature, que l'on rencontre sous d'autres aspects (week-end à la campagne, lutte contre la pollution, refus de nourritures chimiques, etc...).

Mais s'appuyant sur le passé et la tradition, cette médecine populaire, rurale, cette médecine d'appoint, appelle à la sagesse, à des règles de vie simple, à l'emploi de procédés adjuvants, de procédés secourables " dont (comme le dit F. LOUX in Confrontations 1980) l'efficacité thérapeutique, tant empirique que psychologique, s'est longtemps avérée indiscutable pour compléter un traitement trop purement médicamenteux."

Jean MEIFFRET
Juin 1989



BOUILLON-BLANC

Verbascum thapsus

Molène,
bonhomme,
cierge de Notre-Dame,
herbe Saint-Fiacre.

Le Bouillon blanc, molène, en Molène.

Verbascum Thapsus L.

et Verbascum sp. communis. sur Molène, Her. malic. Herb. Falkland.

Bouillon-blanc. Grande plante à haute tige qui pousse avant tout sur les coteaux secs, les décombres et les terres en friche. Sa hauteur peut atteindre 2 m. Elle fleurit au début de juillet en un long épi de fleurs jaunes odorantes qui s'élève d'une large rosette de feuilles à la base.

Ses fleurs ont des propriétés calmantes qui peuvent être très utiles. Il faut cueillir les fleurs le matin, avec précaution, car elles sont très délicates. On les fait sécher sur une claie sans les remuer et on les conserve à l'abri de la lumière. Contre la toux, les catarrhes chroniques, et aussi l'entérite et les diarrhées douloureuses, on emploie une infusion de fleurs de bouillon-blanc, faite avec 20 g de fleurs par litre d'eau bouillante, soigneusement filtrée et sucrée au miel. On fait également une tisane en l'associant à d'autres fleurs.

Tisane des quatre fleurs. 30 g de fleurs de bouillon-blanc ; 20 g de fleurs de coquelicot ; 10 g de fleurs de mauve ; 20 g de fleurs de tussilage. On fait infuser quelques minutes dans de l'eau bouillante. Une cuillerée de cette tisane, dans une tasse d'eau chaude sucrée au miel, calme la toux des enfants bronchiteux et les aide à dormir.

BOURRACHE

Borago officinalis





La Bourrache.

Borago officinalis Linn.

Borago officinalis Linn. *Borago officinalis* Linn. *Borago officinalis* Linn.

Bourrache. Petite herbe à fleurs bleues sur une tige hérissée de poils. Longtemps modèle pour les broderies à l'aiguille, autrefois cultivée dans les jardins potagers, elle est maintenant ravalée au rang de « mauvaise » herbe.

 On récolte les fleurs le matin, avec précaution. On les fait sécher à l'ombre. En infusion, elles conservent leur jolie couleur bleue et sont utilisées contre les bronchites légères et les petites maladies de l'enfance. En décoction, la plante entière séchée est bonne contre la toux, les rhumes, les gripes. Le suc de la plante est conseillé comme remède des néphrites, et comme diurétique et tonique.

 Les jeunes feuilles fraîches et les feuilles sont très décoratives, dans les salades de laitue. On peut aussi consommer les feuilles cuites comme des épinards, ou crues, confites au vinaigre, en hors-d'œuvre.

Feuilles de bourrache confites au sucre. Faire bouillir doucement de jeunes feuilles de bourrache dans un sirop de sucre parfumé à l'eau de rose. Égoutter. Étaler avec soin les feuilles cuites. Les saupoudrer de sucre fin. Laisser sécher.

**ORTIE
(GRANDE)**

Urtica dioica

Ortie dioïque.



34

Ortie (Grande). Qui ne connaît l'ortie, dont les piqûres brûlantes font trépigner et pleurer de douleur les enfants pendant les promenades à la campagne? Pourtant, cette plante détestée est remplie de vertus injustement méconnues. Dès l'Antiquité, l'ortie était connue comme plante médicinale, contre l'anémie, le diabète et comme hémostatique. Certains agronomes l'ont recommandée comme fourrage en raison de sa haute valeur nutritive. Ses fibres solides servaient pour faire des sacs.

Le suc d'ortie fraîche est utilisé en application pour faire cesser les saignements de nez. Mais il a aussi une grande efficacité pour combattre la chute des cheveux : on emploie, à parties égales, le suc d'ortie, celui des feuilles et celui des graines vertes de capucine, et l'on en frotte le cuir chevelu chaque jour.



Il faut seulement cueillir de jeunes orties du printemps, ensuite les laver et les faire bouillir à l'eau. Cela se consomme comme les épinards.

MILLEPERTUIS

Hypericum perforatum

Herbe de la Saint-Jean, herbe aux piqûres, chasse-diable.

Millepertuis. Très commune dans les sous-bois, cette plante à tige dressée est remarquable par les petits points transparents, semblables à des trous (pertuis), qui garnissent ses feuilles. Ses fleurs jaune d'or sont piquetées de points noirs. Elles fleu-



Le Mille-Pertuis

Hypericum Perforatum Linn.

Herb. Rous. t. 1. p. 120. t. 1. p. 120. t. 1. p. 120.

rissent de juin à septembre en répandant une odeur qui rappelle celle de l'encens.

« Trèfle, verveine, herbe de la Saint-Jean et aneth arrêtent le vouloir des sorcières », dit un vieux dicton. Le millepertuis, ou herbe de la Saint-Jean, faisait partie du bouquet d'herbes bénéfiques qu'on suspendait jadis devant les portes, la veille de la Saint-Jean, afin de signifier aux esprits malins que la maison était protégée de leurs maléfices. Le millepertuis possède des propriétés, reconnues dès le Moyen Age, pour soigner les blessures et guérir toutes sortes de maux, et a été la base du célèbre baume appelé « huile de millepertuis ».



CONTRE LES BRÛLURES

Un soir de Mai, Babette la bergère
que poursuivait un chaud gaillard
en jouant à Colin-Maillard,
tomba d'un coup sur son postère.
C'eût été là plaisante affaire
si ce faux pas malencontreux
ne l'eût assise dans le feu.

Elle pleurait très fort la gentille mignonne
mais ne voulait montrer son malheur à personne.

Bref, on perdait un temps pressant
sans soulager ce mal cuisant,
quand Lucas la saisit par la taille en disant :
« Depuis hier Babette est ma promise.
« Elle est à moi, qu'on se le dise.
« Aussi pour les dégâts au bien qui me revient
c'est moi que ça regarde, et j'y parerai bien. »

A quelque temps de là, Babette était guérie.
Lucas l'avait soignée d'une main attendrie
en usant d'un remède inédit au pays.

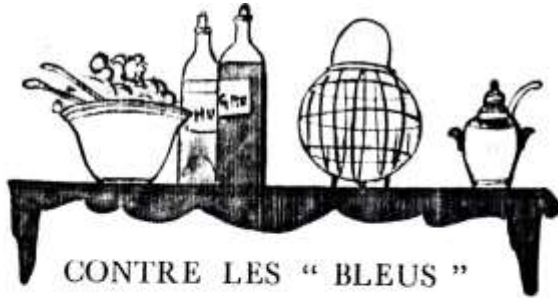
Après avoir chauffé dans de l'huile d'olives
des fleurs d'orpin, de mauve et de millepertuis,
il oignoit doucement la brûlure et ses rives
aussi souvent qu'il le fallait
ou que Babette le voulait.

Celle-ci dût, si l'on en croit l'histoire,
trouver son compte au mode opératoire,
car elle prit un tel embonpoint
qu'on les maria juste à point.

Dr. F.-H. P.



aut. B. Perrin



CONTRE LES " BLEUS "

La veille de son mariage
Bérangère avait ramassé
d'un méchant bouc vraiment sauvage
un coup de tête mal placé.

Sur le conseil de sa mère
s'en fût droit conter l'affaire
à la femme du marguillier
qui lui remit ce vieux papier :

- « Pour les coups de bélier, de bouc, de veau, de vache
- « Piler verveine en fleurs, ortie, morelle, orpin,
- « cinq brins de vulnéraire et quelque peu de mâche.
- « Ajouter en pilant moitié de mie de pain;
- « et par du fort vinaigre, obtenez une pâte
- « qui fasse un bon emplâtre à coller avec soin. »

Le remède fut fait, puis mis en toute hâte
et resta jusqu'au soir de la noce, au bon coin.
Mais quand le lendemain la mère vit son gendre
pour savoir s'il était satisfait de sa nuit,
elle entendit ceci : « Bérangère est si tendre
« pardi qu'on s'a, ma foi, tous les deux bien conduit ;
« mais j'ai peiné pour être en train,
« vu que je la croyais malade
« tant ça sentait, rien qu'à la main,
« le foin qui gâte et la salade. »

Il dut changer d'avis
dans le temps qui suivit
car à fêter sa mie
il prit de l'anémie.

Dr. F.-H. P.



RETOUR SUR LA SAINT-CHRISTOPHE



" Il y a plusieurs mois maintenant que le Comité des Fêtes de Saint- Christophe avait commencé son travail. On avait déjà vu, en juin, les fils Martin, Arnal, Moggia, Torrès, et tous leurs copains faire le tour de la commune pour les aubades. De préférence, ils se présentaient le soir chez les habitants, on entendait le fifre et le galoubet, le billet était prêt. Dans le village, on savait qui "allait faire danser", s'il y aurait le vendeur de frites et celui de chichis. On s'interrogeait beaucoup sur le concert du vendredi soir. Et puis tout se mettait en branle à l'approche du 3^{ème} week-end de juillet. Il y avait bien eu la répétition de la Fête Nationale, mais là, ça devenait sérieux : 4 soirées à tenir, les grands comme les petits à satisfaire.

Dès le début de la semaine, les employés municipaux s'activaient. A l'époque, ils se nommaient Mr Bègue, Christian Krisoski et Elie Laure. Ils redoublaient d'ardeur avec leurs " escoubes " de buis, grimpaient aux échelles pour installer les ampoules tricolores tandis que les jeunes du Comité agrémentaient les mâts plantés dans les jardinières de la Place Meiffret, de branches de palmier et de pin. Le garde-champêtre, Mr Rome, allait et venait en s'assurant que les barrières de fer seraient bien en place pour interdire la circulation.

Plus la semaine avançait, plus l'on s'activait. Mr Barbier et Mr Laure, chacun de son côté, sortaient le comptoir de la fête, les tables et les chaises. Le comptoir de Mr Barbier, dans mon souvenir, est couleur crème avec une rampe verte, il était nettoyé et re-nettoyé avant le grand jour. Le comptoir du Bar du Château était en bois plus rustique, à l'image du vieux bâtiment qui l'abritait.

Le vendredi matin, les enfants couraient dans tous les sens, tant ils étaient excités par ces préparatifs. Les tables et les chaises étaient mises en place, bien souvent les serveurs savaient qui allaient les occuper car l'on s'installait par groupes familiaux ou amicaux, le soir, une fois côté Barbier, une fois côté Laure.

Le marchand de frites-chichis-pommes caramélisées mettait sa friteuse en route doucement et je me souviens avoir été envoyé en éclaireur par ma vieille tante Nini qui guettait les premiers bouillons de l'huile par sa fenêtre du Clos Etienne. Nous méritions bien cela, nous qui allions être dérangés par la musique "à tue-tête"!

La fête commençait, je n'ai pas de grands souvenirs des concerts. Ce que je sais, c'est que pendant des années, les Revestois ont réclamé la " Gazette en chansons ", mais elle n'est jamais venue. Trop petit notre village ! Il ne nous restait plus qu'à patienter jusqu'à la fête de la Saint-Pierre des Moulins pour entendre bégayer Pierre Repp.

Le samedi soir, c'était le vrai départ. La clique " L'étoile du Faron " faisait vibrer tout le village, précédée de ses majorettes puis, plus tard, de nos " Coralines Revestoises " vêtues de blanc et d'orange et dirigées par Josette Sola. Quelle émotion de voir sa petite sœur ou ses copines de jeux du champ de Mouttet rattraper la baguette avec tant d'agilité ! On avait le cœur gros à entendre ce fracas, éclairé par les flambeaux des enfants aux bras de leurs grands-mères et par les feux de Bengale que nos aînés du Comité disposaient sur le parcours. J'ai toujours été très ému par cette saine rivalité qui régnait ce soir-là entre les familles revestaises, c'était un peu une façon d'aligner aux yeux de tous le nombre de ses descendants et de montrer qu'on assurait ainsi l'avenir du village. Cela dit, du temps que la " Marseillaise " retentissait pour ouvrir le bal, les derniers enfants arrivaient, parfois en pleurs parce que le flambeau avait brûlé..... Il y a souvent eu de malins coups de vent, au Revest, ces soirs-là !

Musique forte, intermèdes de flonflons aux tangos, valse et pasos obligés, nous, les enfants, entre un Cacolac et un Fanta, nous admirions Louis Laure qui soufflait dans son saxo ou, tout simplement, nous jouions à cache-cache autour du monument aux victoires.

Pour moi, le matin du dimanche arrivait vite car j'étais un fidèle enfant de chœur de Monsieur le Curé Eude et cette messe de la Saint-Christophe n'était pas banale : à la sortie, Monsieur le Curé bénissait les voitures du village car " Saint-Christophe protège les voyageurs " et je revois bien ce jet d'eau salvateur sur les Dauphines, les Ariane, les Simca 1000 et autres R8. Après quelques minutes qui lui laissaient le temps de se changer, Monsieur le Curé rejoignait le Maire, le Président et les membres du Comité des Fêtes et les nombreux villageois assemblés sur la Place Meiffret où étaient dressées les tables de l'apéritif d'honneur.

Ah! Grenadine de mon enfance ! C'est à volonté que nous servaient les deux bars tandis que j'enrichissais mon vocabulaire de mots tels que " perroquets ", " tomates ", " momies ", " baby " et (prononcé dans un anglais qui

m'impressionnait) " scotch ".

Mon grand-père me rappelait que son rôle de Président du Comité des Fêtes, avait consisté, lors d'un apéritif d'honneur dans les années 20, à prononcer ce long discours : " je passe la parole à Monsieur Charlois, Conseiller Général, Maire de La Garde ". Dans les années 60, il n'y avait déjà plus que le Maire qui parlait, conclu par la " Marseillaise " et chaudement applaudi.

Tout cela mettait en gaîté et, après un rapide repas, les hommes se retrouvaient pour un des grands concours de boules de l'été. Ils étaient partout, Place Leclerc, derrière le Château ou près de chez Madame Aquin, on entendait crier et parler de " mène ", de jeu ("c'est le jeu" ou "c'est pas le jeu"), de " narri " et de "beaux points", certains faisaient "fanny", d'autres espéraient se rattraper à la "consolante". Evidemment, il faisait chaud et parfois, le soir, agacés par quelques nervis du village, mais de préférence de l'extérieur, quelques Revestois, de tous âges, se plaisaient à distribuer quelques " taquets ". Les femmes et les enfants criaient un peu et ça occupait les conversations du lendemain chez Egé ou à la Coop.

Le lundi après-midi, c'était le grand moment pour les enfants. Il y avait les jeux traditionnels, certes, mais aussi le concours de chant ou de grimaces qui pouvait vous faire une solide réputation. Pour ma part, j'essayais d'exceller dans la réplique de Fernand Raynaud " T'as pas vu ma sœur ? " et je tirais une grande langue qui atteignait le micro gris de la sono municipale que je revois aujourd'hui aussi antique que celui dans lequel le Général de Gaulle a prononcé son appel du 18 juin!

Après l'effort venait la récompense matérialisée par la brioche au sucre offerte et jamais tant appréciée. C'était une "goutette" organisée et nous poursuivions là notre fraternité de toute l'année.

Depuis le début du siècle, c'est sur cette période que nous possédons de solides témoignages oraux, la Saint-Christophe est ancrée dans la vie de notre commune. Les peintres et les poètes se sont inspirés de ses couleurs et de ses mots. Progressivement, cependant, les festivités ont évolué, à l'image, il faut le dire, d'une déliquescence de la vie communautaire.

Tous ceux qui aiment vivre avec leur époque doivent puiser dans leur énergie pour que la joie trouve toujours son chemin. De ce point de vue, la fête 1989, accompagnée d'une foire à la carte postale et d'un festival de la voyance, a montré que de multiples voies sont à explorer".

Charles AUDE

IMAGE DE PROVENCE



Il était courant dans nos villages de Provence lors de la célébration des fêtes diverses, de s'adjoindre le concours d'un groupe folklorique accompagné par un ou plusieurs tambourinaires. C'est une habitude qui s'estompe peu à peu surtout dans la périphérie des grandes villes et cela est bien dommage.

Au début de notre siècle, le tambourinaire était l'animateur des différentes célébrations.

On le trouvait dans le parcours des différents comités de fêtes pour les aubades, il exécutait aussi quelques petits intermèdes musicaux à l'apéritif d'honneur.

Quelquefois à l'intérieur de l'église pour les fêtes religieuses et certaines cérémonies, la musique du galoubet et la cadence du tambourin accompagnaient le chant de la "Coup-Santo" interprété par toute l'assistance.

Dans les hameaux ou les petits villages qui, à l'époque, disposaient de peu de moyens, il était l'unique musicien pour faire danser la jeunesse à l'issue des petites fêtes. Son répertoire se limitait aux polkas, mazurkas, scottish et valse. L'intervalle entre chaque danse était d'environ 10 minutes, le répertoire suffisait pour assurer la soirée qui débutait à 22 heures pour se terminer à 24 heures par la traditionnelle farandole à laquelle tout le monde participait. Pour la fête patronale c'était un orchestre de 3 ou 4 musiciens qui assurait le bal. Cela a évolué depuis.

Il existe encore dans les grandes villes des groupes folkloriques et des sociétés de tambourinaires qui se manifestent lors de fêtes importantes pour la plus belle image de notre Provence.

E. FOUSSE