A l'Orée du Petit Bois

N° 32 Novembre 2016 Publication Périodique

Les vendanges

SOMMAIRE :

Éditorial :

Page 1

Paroles de résidants

Pages 2 à 7

Événements

Page 8

Ces quelques mots pour vous dire au revoir.

Merci à tous les résidants et collègues pour ce moment de vie passé auprès de vous durant cette année 2016.

Un merci tout particulier à Jackie Theil, pour son aide précieuse et bénévole, ainsi qu'à Sandra pour son investissement et sa bonne humeur.

Bonne continuation et prenez bien soin de vous.
Je ne vous oublierai pas.

Carole, animatrice.

C'est un éditorial à 4 mains un peu exceptionnel en raison, vous l'aurez compris, du changement d'animatrice au sein de la Résidence du Petit Bois. En effet, après une disponibilité de 21 mois, Sandra Depierre revient à l'EHPAD à partir du 23 décembre prochain.

Je remercie vivement Carole pour le professionnalisme dont elle a fait preuve tout au long de cette année et pour sa bonne intégration dans l'équipe. Nous lui souhaitons tous bon vent dans sa vie professionnelle et personnelle.

Vincent Castel, directeur de l'EHPAD.

Cet automne, les ceps de vigne nous offrent
une palette de couleurs chaudes et chatoyantes.
Avant de prendre le repos de l'hiver….
ils se souviennent de la visite des vendangeurs .

Françoise Vandermesse.

On vendangeait, on s'aidait.
Nous étions une vingtaine entre voisins.

A midi, on mangeait dans la vigne, un repas froid : du rôti, des salades.

Le soir nous faisions bombance avec des civets de lapin ou de lièvre.

Un voisin du nom de Cyprien préparait le civet.

Il ne fallait pas faire attention à l'hygiène et à l'état des ongles !

Les poules montaient sur la table. Il balayait.

Madame Garrigou.

On allait tous vendanger et on mangeait dans le champ, de la morue principalement.

C'était le repas des vendanges, pratique à transporter car il n'y avait pas de sauce et tout le monde aimait ça. On allait chez le voisin et réciproquement.

Autrefois on ne regardait pas la fatigue. Il fallait se lever et y aller…... Le raisin n'attendait pas. Il faisait chaud.

C'était aussi un temps de rigolade. L'un disait une bêtise, l'autre une autre.

Tout aussi bien on se jetait une grappe dessus.

Quand on est jeune, on rigole !

Madame Faurie.

Je n'aimais pas beaucoup cela. Les paniers étaient lourds !

Nous n'avions pas beaucoup de vignes. On vinifiait chez nous. On mettait une chaine dans la barrique pour la laver et une mèche de soufre.

On avait entre-autres, 3 rangées de vigne, à Labéraudie.

On nous les a prises pour construire le chemin d'accès à la salle de sports.
C'était un chantier d'utilité publique !

Nous en avions aussi face à l'école Daniel Roques.
Un peu partout, les constructions ont repoussé la vigne, vers Flaynac.

J'ai eu connaissance ces jours ci de la mort d'un viticulteur descendu dans la cuve et asphyxié. Ça arrive encore.

Madame Bolcato.

Le Lot est un pays de vignobles.
Oh ce n'est pas le Bordelais !

J'ai vécu à Figeac une cinquantaine d'années. J'ai lu qu'on allait essayer d' y réimplanter la vigne.

Je découvre cela sur Internet.

Ça m'intéresse. J'ai commencé il y a 5 ans à 86 ans. Je connaissais le clavier avec la machine à écrire. Et je me suis mise à l'ordi. Il ne faut pas sortir de Polytechnique pour s'en servir!

Madame Cresso.

Dieu sait si on a vendangé !

Je n'en ai que de bons souvenirs. On chantait. On travaillait.

Quand on vinifiait, il fallait s'occuper de la cuve et sortir les résidus.

Je descendais, remplissais les seaux et les faisais passer à mon mari.

Pour remonter, c'était difficile, par une petite échelle.
De temps en temps, j'allais prendre l'air pour éviter l'asphyxie.

Dans les grands vignobles, les vendanges pouvaient durer un mois, davantage encore.

Maintenant tout est mécanisé.

Dans le livre que je suis entrain de lire il est écrit:

« La machine tuera l'homme ».

On y est. Madame Teyssier.

Il y a longtemps que je ne suis plus à la terre et que je ne vendange plus !

Quand il y avait du raisin de chasselas, on le triait, on le rangeait dans des cageots, puis on le portait à la gare.

Il partait à Paris sous l'étiquette « chasselas de Moissac ».

Je ne comprenais pas pourquoi on ne l'appelait pas « chasselas du Quercy ».

C'était sans doute pour mieux le vendre !

Madame Poussou.

Mon père avait une petite vigne.

Pour ramasser le fruit, il invitait quelques amis.

C'était une partie de plaisir.
Il fallait « se coltiner » le raisin sur les pentes un peu raides des coteaux.

Ce jour là était un jour de fête.

C'était du travail mais un travail plaisant qu'on faisait en souriant.

Monsieur Bédouret.

Dans le pays, on partait tôt le matin.
On installait tout le matériel à l'entrée de la vigne: les comportes utiles pour la vendange.

Il fallait aussi préparer le coin repas qui se composait de sardines salées, de pâtés de porc et de fromage.
C'était uniquement du Cantal qui supportait la chaleur.

A la clôture, le soir, il y avait un repas plus corsé et même un bal quelquefois.
On buvait le jus recueilli dans les récipients de la fraiche vendange.
C'est avec lui qu'on faisait le ratafia.

Pendant la vendange, on chantait des chansons campagnardes anciennes. Chacun prenait sa rangée. La chanson gagnait….

Madame Morteyrol.

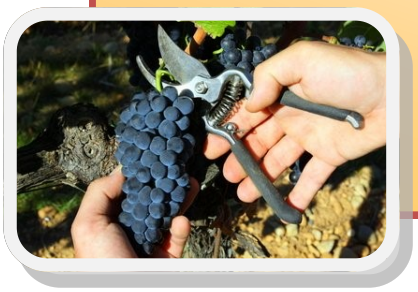
J'avais un patient qui était dresseur de chevaux .

Il me disait mettre les chevaux les plus dociles pour tirer la charrette.
Le fait de porter une hotte sur le dos faisait peur au cheval.
Et puis c'était un événement annuel auquel le cheval ne s'habituait pas.

Docteur Gaillard.

Tous les ans, à la même saison , on prenait le sécateur et on coupait.

C'était une petite propriété.
Les voisins nous entraidaient.



C'était le bon temps qui ne dure pas assez longtemps.

Madame Rigal Florenty.

Je restais à la maison pour préparer le repas.

Ils aimaient bien que ce soit bon les vendangeurs.

Je faisais pour le mieux.
Tout le monde était content: des civets, des cotes de porc, des haricots blancs.

Pour le dessert, c'était ordinaire, avec ce qu'on avait: des poires, des pommes.

Madame Rigal.

J'ai toujours vu la vigne à la maison.

On s'entraidait entre voisins. On passait une bonne journée.

Un jour nous avons été malheureux.

On avait pris le chien sur le tracteur.

Quand on est arrivé devant la porte, il a sauté. On n'a pas pu le ranimer.

Ça nous a coupé tout le repas.
Papa était chasseur. C'était un beau chien.

Madame Jammes.

Il y a toute une science qui s'est intéressée à la question de la culture et de la vinification.

Je n'ai pas idée de quand datent les premières cultures de la vigne.

Les Grecs et les Romains buvaient du vin.
Il y a toujours eu une envie de boisson alcoolisée.

Actuellement, tout est mécanisé, depuis la prévention des maladies, jusqu'à la récolte..
Dans certaines régions, les gelées précoces font des ravages.

Mais il y a aussi les vendanges tardives.

Monsieur Lebas.

L'histoire de la vigne et du vin est si ancienne qu'elle se confond avec l'histoire de l'humanité.

La vigne fait partie des plantes les plus anciennes sur terre. En effet, on a retrouvé des traces de son existence dans plusieurs régions du monde avant même l'apparition de l'homme. Des fossiles de vignes sauvages ont été découverts notamment en Islande, au Groënland, au Japon, mais également en France dans la région de Montpellier et en Champagne.

La culture de la vigne dans le Lot a été implantée par les Romains. Ils créent Divona Cadurcorum (ville des Cadurques). Le commerce du vin aurait pris naturellement son essor avec le transport des barriques sur le Lot.

Le port de Douelle, rénové pour la navigation de plaisance, comporte encore les éléments nécessaires au chargement des barriques sur les gabarres : jetée en pente douce notamment.

Au Moyen Âge, il est appelé « vin noir ». Clément Marot chanta les vertus de cette « liqueur de feu ».

Une fête de Noël à partager le 22 décembre.

Une belle journée en perspective à la Résidence du Petit Bois le 22 décembre. A 16h00, Michel de Sarly et la chanteuse Soledad donneront un concert de chansons latino et un répertoire de Noël. Cette prestation est offerte par l'Association du Petit Bois.
A 18h00, toutes les personnes présentes se régaleront autour d'un apéritif dinatoire, préparé en partie par les résidants et le personnel de cuisine.
Inscrivez-vous au secrétariat de l'EHPAD pour que la fête soit belle pour les résidants.
Enfants, conjoints, petits enfants et amis sont les bienvenus !

Retour en images sur la semaine bleue à l'EHPAD

Une semaine bien remplie avec un programme mitonné aux petits oignons par les deux animatrices Sandra et Carole.

Les enfants de l'école D. Roques sont venus faire un atelier lecture et jeux de société, un atelier « cookies ». Avec les enfants du centre socio-culturel l'ESCALE, création d'un tableau sur le thème du café. Enfin chants et musique avec Mme Bérangère et son orgue portatif.

Toutes nos pensées accompagnent les proches de Suzanne Guglielmetti décédée dans sa 86 eme année.

Nous souhaitons la bienvenue à Huguette Garrigou, née à Cours et qui a vécu dans ce village toute sa vie. Ses parents étaient agriculteurs Elle poursuivit, avec son mari facteur de métier, l' exploitation agricole. Deux de ses 4 enfants habitent Pradines.

Bienvenue à Jean Pierre Sabatié qui était le cadet d'une famille de 7 enfants. Il travaillait à la SNCF pour la rénovation des voies puis s'est installé dans une maison de garde barrière à Toulouse. A la retraite, il est venu habiter Douelle, son village natal, dans une maison qu'il a entièrement restaurée.