

## EDITO *Un été de feu ...* par Alain Arnaud

**D**ans tous les sens du terme : parfait bien sûr pour tous les adeptes du bronzage (sous toutes ses formes), un peu moins pour ceux qui travaillent dehors, mais parfait aussi dans toutes les activités et divertissements proposés par nos associations.

Après le succès incontestable de la fête de la musique, il faut souligner l'extraordinaire réussite de la St Roch, trois jours d'intense activité et de rigolade, rythmés par quelques passages mémorables à la buvette ! Puis vint la deuxième fête Médiévale de Manteyer ... un sacré pari parfaitement réussi où bon nombre de Manteyards ont joué le jeu en plongeant durant deux jours dans l'histoire locale. La performance des acteurs et des bénévoles n'a d'égale que le succès remporté, merci à tous. N'oublions pas les différents concerts d'Elie Pellegrino qui ont enchanté les soirées de quelques uns d'entre nous à l'église ... les ballades des "Cabrettes" ou "l'Odyssée de Charance", bref un été bien rempli. La Source se devait aussi de souligner la (re)mise en service de la fontaine du Clot de Saigne, au-delà du service rendu au passant, c'est un symbole significatif. Que tous les acteurs de ce travail soient remerciés. Les vacances étant maintenant terminées il faut retourner au boulot ! Retrouvez dans ce numéro, les habitués rédacteurs : Gilbert Guiony qui va vous emplir la maison des bonnes odeurs d'autrefois, et restons dans la cuisine avec Jean-Pierre pour la fameuse recette. N'oublions pas non plus la vie municipale avec Sandrine et Robert et laissons le suspense agir pour le reste ...  
Merci encore une fois à tous ceux qui, de près ou de loin, participent à cette formidable aventure et nous permettent de continuer. ■

## FETE A MANTEYER

 par Amandine Arnaud

*Pendant 3 jours, du petit matin jusqu'au lendemain petit matin, sur la place de la mairie de Manteyer, une foule se presse, se croise, un grand sourire aux lèvres ...*



**I**l existe un petit village dans le sud de la France, où tous les ans, le week-end qui suit le 15 août se passe quelque chose d'extraordinaire ... Pendant 3 jours, du petit matin jusqu'au lendemain petit matin, sur la place de la mairie de Manteyer, une foule se presse, se croise, un grand sourire aux lèvres ...

Dès le samedi midi, après un petit café à la buvette, les joueurs passionnés de pétanque s'affrontent ... Cette année, ces derniers et les autres ont pu laisser leur marmaille aux jeux qui leur étaient consacrés, petites récompenses à la clef. Les bambins pouvaient pêcher à la ligne, jouer au jeu du fakir, mesurer leur adresse en jetant des boules dans la bouche d'un clown ...

Vient l'heure de l'apéritif, la place se remplit peu à peu, autour de la buvette d'abord, puis sur la piste de danse enflammée par l'orchestre "Sur 2 notes". Il y a un monde fou ! Et il faut même en pousser vers "la sortie" pour aller se reposer un peu... Et pour reprendre le programme au petit matin du dimanche... Et rebelote ... Pour les plus courageux, cela commence avec la messe de Saint Roch

## Manteyer à l'heure médiévale

par Albert Buret

*Après "François I<sup>er</sup> traverse les alpes", le deuxième festival médiéval organisé par l'association des Manteyards a obtenu un vif succès tant populaire que médiatique.*



suivie de l'apéritif offert par la municipalité. Quelquefois moins en forme que le samedi, les boulistes, les enfants, les fêtards reprennent le programme.

Vient alors le lundi, avec son traditionnel "jeu libre" ou "concours de longue" organisé par Philippe et Domitille Chabre depuis que le monde est monde ... Pour expliquer rapidement, il y a des boules disproportionnées et des distances de cochonnets jusqu'à 25 mètres ... Après une journée à jeter des boules aussi loin, on a soif, mais on a faim aussi ... Remise du trophée "Dédé Magnan" à l'équipe de Jean-Paul Gaillard qui a remporté le concours cette année ... Et là, sous la musique des Matins bleus, Juju fils et Pierrot sortent une bétonnière...



Oui oui, pour l'indispensable "omelette à la bétonnière", avec cette année plus de 400 œufs... C'est le coup de feu comme on dit en restauration, les premières barquettes s'arrachent et le rythme est soutenu ! Ce soir c'est musique française, musette et danse de salon ; la place est à nouveau pleine, et tout le monde, jeunes, adultes, moins jeunes, est là. Mais où vont-ils chercher leur énergie ? C'est la fête du village tout simplement ! La fête à Manteyer se termine dans la nuit (ou plutôt au petit matin du mardi), on file dormir quelques heures avant de retourner au travail, en espérant que le réveil sonne bien et très fort...

Un grand bravo à l'équipe des Manteyards qui se mobilise chaque année pour que ce soit une réussite. ■



Pendant deux jours (les 22 et 23 août), notre bourg a vécu au temps des croisades sous Louis IX dans le cadre du conflit opposant l'évêque de Gap aux comtes de Manteyer et lié à un litige dans les droits de justice. La mobilisation de bon nombre de Manteyards sensibilisés par ce pan historique de leur village a mis en relief une authenticité de bon aloi reposant sur des tableaux épiques et colorés relatant cet événement. Près d'une centaine de figurants se sont mués en comédiens avertis afin de mettre en valeur cette époque :



camp de vie de chevaliers, représentations équestres, parades historiques, concert, aubades de cornemuses et troubadours, combat de chevaliers, danseurs, conteurs, artisans et échoppes de métiers d'autrefois (sabotier, tisseuse de laine, maréchal ferrant, coutelier, haubergier, vannier, brodeuses et divers ateliers (calligraphie, vitrail, chirurgie à l'ancienne, ferronnerie d'art, tir à l'arc ...).

Sous un soleil éclatant, de nombreux visiteurs se sont désaltérés à la "taverne des gueux las" tenue par des moines "pas très catholiques"

et guerriers à l'extrême lors des défis de tir à la corde lancés au public tandis que les plus jeunes "ferraillaient" avec "les lions de guerres" et tiraient à l'arc avec "l'ost de l'arc droit". Le banquet rassemblant 300 convives apaisa toutes ces ardeurs dans une ambiance festive et conviviale, animés par diverses troupes avec comme bouquet final un "spectacle de feu" enlevé et haut en couleur. Ce week-end end de portée régionale restera dans les annales et mémoires de tous, avec l'espoir de retrouvailles pour un troisième festival. ■



## La Fontaine du Clot de Saigne

En ce début de septembre 2009, les habitants du Clot de Saigne ont retrouvé leur fontaine.

par Jean-Marc Chabre



© J.M. Jalicot

Son chant harmonieux s'était tu voilà de nombreuses années, comme nous le racontent notre doyen "Jeannot" et son épouse "Dédé", très émus de revoir couler cette eau qui abreuva de nombreuses fois leurs vaches rentrant à l'étable.

C'est avec joie qu'Alain

Chevalier, maire de Manteyer et certains membres du conseil municipal partagèrent, avec les gens du quartier, un apéritif très convivial. Bientôt d'autres suivront, la fontaine des Allemands devrait naître prochainement.

Merci à la Mairie, à Guy Chevalier, réalisateur des travaux et à toutes les personnes qui ont permis à notre fontaine de reprendre vie ! ■



## 5 litres d'eau par seconde !

par Jean-Marie Jalicot

La commune de Pelleautier souffre parfois d'insuffisance de débit dans son réseau d'alimentation d'eau potable. Par contre, le trop plein des réservoirs de la commune de Manteyer s'écoule souvent dans la nature. Les deux communes sont voisines. Pourquoi ne pas trouver un arrangement pour faire profiter de cet excès d'eau à la commune de Pelleautier ? Ce fut le motif d'un conseil municipal mi-septembre auquel participaient aussi Christian Hubaud, le maire de Pelleautier et son adjoint Guy Bonnardel. Si en gros les modalités de cet accord avaient été évoquées ce jour-là, aucune décision officielle n'avait été prise. À la suite de cette séance et afin d'évaluer la quantité précise des rejets, le maire, Alain Chevalier, accompagné de quelques membres du conseil se sont rendus au réservoir de 300 m<sup>3</sup> du quartier des Fets. "Il se peut que les pluies de ces derniers jours aient un peu boosté les sources après la longue sécheresse qui a sévit au mois d'août et début septembre, mais elles ne doivent pas trop fausser le résultat" témoignait l'édile avant de faire quelques prélèvements à différents endroits. Il s'est révélé que cinq litres d'eau par seconde s'échappaient du trop plein du réservoir. Une quantité largement suffisante qui pourrait subvenir aux besoins des habitants de Pelleautier.

Lors du conseil municipal de ce jeudi, les élus ont pris connaissance des termes de la convention relative à cette prestation. Celle-ci stipulant que les travaux d'extension et de régulation sont à la charge de la commune de Pelleautier, la commune de Manteyer se contentant seulement de facturer une partie fixe de 3000 €/an qui correspond à une quantité de 6000 m<sup>3</sup> et une partie proportionnelle de 0,50 €/m<sup>3</sup> enregistrée au compteur au-dessus des 6000 m<sup>3</sup> tout en s'engageant à fournir un débit instantané maximum d'un litre par seconde selon ses possibilités. L'autorisation au maire de signer cette convention a été adoptée à l'unanimité par le conseil. ■

## Assainissement : c'est (presque) fini ...

par Robert Pauchon



Les habitants des Gallices, du Clot de Saigne, des Allemands, de la Bégüie et ceux des Jardins de Ceüze vont pouvoir utiliser l'assainissement collectif.

"Ce n'est qu'une question de quelques jours, le temps de régler un petit problème d'étanchéité à la station d'épuration" a répondu le Maire lors de la séance du conseil municipal du 17 septembre dernier.

Dès la mise en service, le raccordement sera obligatoire et immédiat pour les nouvelles constructions ; les propriétaires des habitations antérieures au réseau disposent d'un délai de deux ans pour se raccorder.

Les frais d'installation seront à la charge du particulier ; ils seront réalisés sans

effets néfastes pour le réseau (une notice existe à ce sujet), sous contrôle de la commune.

Il ne reste plus qu'à espérer que les branchements des particuliers se passent aussi bien que les travaux de la collectivité ; il convient de remercier les entreprises mais aussi les propriétaires et tous les habitants, en somme tous ceux qui ont été concernés directement ou non, et qui ont contribué au bon déroulement du chantier.

Nous reviendrons dans un prochain numéro sur les conséquences économiques de ces travaux. La facturation de ce service, pour ceux qui en bénéficient, sera intégré à la facture de l'eau. ■

# Un parcours professionnel exemplaire ...

par Alain Arnaud



© A. Chevalier

Alain est né à *La Prenasse* ferme familiale de Manteyer, cinquième enfant d'une très nombreuse famille (dix enfants !) Après un cursus scolaire qui l'emmène de l'école primaire de La Roche-des-Arnauds jusqu'au lycée professionnel Paul Heraud en passant par des études secondaires au lycée Dominique Villard où il obtient un CAP de mécanique auto (!) et entre très vite dans la vie active. Après avoir passé quelques vacances scolaires chez Gabriel Eynaud dit "Gabillou" le forgeron rochois, chez Ancenys (charpentes bois) ainsi que chez Para en remontées mécaniques, à 18 ans, l'entreprise ETEC devient son premier employeur.

Un an plus tard il rentre chez Giordani "c'était vraiment ce que je voulais faire, et c'est ce que je fais encore aujourd'hui" dit-il. À vingt ans sa décision est prise : devenir patron ! Mais la majorité étant encore à vingt et un an une émancipation est nécessaire ... qu'a cela ne tienne ! Pendant six ans il prépare ses premières commandes dans l'atelier de la rue Maurice Garnier, rencontre Michèle une Manteyarde de l'autre bout du village et l'épouse ... Jérôme, leur fils, naîtra quelques années plus tard. Mais l'atelier deviendra rapidement trop petit, il déménage et s'installe Route de St Jean en janvier 1980, embauche son frère Daniel ainsi qu'un apprenti et commence à chercher un terrain pour s'agrandir ! C'est chose faite en 1981 aux Eyssagnières où il construit un atelier trois ans plus tard et s'installe dans ses propres locaux l'année suivante. Le personnel commence à grandir : deux salariés, un apprenti, Michèle et lui au bureau, pendant

vingt ans l'entreprise grandira en moyenne d'un salarié par an ! En 1990, l'atelier est trop petit ... agrandissement, puis encore par manque de place, mise en place de deux équipes en 2x8 et nouvelle recherche de terrain.

Entre temps le petit Jérôme a grandi et après ses études, arrive dans l'entreprise avec un bac technique et un BTS en construction métallique. Enfin, au printemps 2004 un terrain est trouvé dans la Z.I. des Iscles à la Roche, autorisations, plans, élaboration, fin mars 2007 ... l'atelier est terminé, et quel atelier ! 1500m<sup>2</sup> couverts et 200m<sup>2</sup> de bureaux ... celui des Eyssagnières multiplié par quatre ! Atelier ultra moderne avec air pulsé, machines à commandes numériques, pont roulant de 15 m de large sur 45 m de long, plus celui de l'atelier peinture, aire de lavage et de peinture,

fosse d'aspiration de 60 m<sup>2</sup> ... le tout dans un terrain clôturé avec accès par deux portails de 10m de large chacun !

Dans cette immense construction Alain et Jérôme (aujourd'hui en SARL) dirigent une trentaine de salariés : au bureau Michèle et une secrétaire, un conducteur de travaux et un dessinateur.

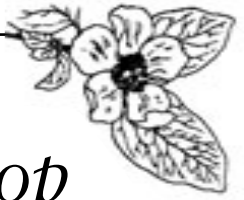
À la fabrication, un chef d'atelier, un magasinier et le personnel de production : deux personnes au lavage, peinture, manutention et quatre équipes de deux pour la pose ... Outre les deux départements alpins, les chantiers se situent un peu en Savoie et dans tout le Sud-Est, le dernier en cours étant le Lycée International ITER à Manosque.

Alain, qui est également Maire de notre commune depuis 1995 et au conseil municipal depuis 1989, nous confie que l'entreprise a plein de projets. Jérôme prend peu à peu les rênes ... il est prévu un agrandissement de l'atelier de 300m<sup>2</sup> pour le stockage des produits finis. "Chercher les pièces sous 1 mètre de neige l'hiver dernier n'avait rien de drôle !" Et un nouvel achat de terrain de 5000 m<sup>2</sup> !

"Mon fils doit embaucher un dessinateur supplémentaire, je crois qu'il veut le mettre dans mon bureau ... je vais donc devoir changer de place en me rapprochant de la sortie !" Il est vrai qu'avec quelques passions supplémentaires (outre la mairie) la chasse, le ski, les champignons et surtout la petite Lina, la fille de Jérôme et de Jenny sa compagne, les journées sont quand même courtes !

Dans cette période de "crise" l'optimisme de l'entreprise Chevalier fait du bien au moral et cette magnifique réussite sociale flatte notre égo Manteyard ... "La Source" vous remercie de votre accueil et vous souhaite une longue continuation. ■





## Recette perdue ... et retrouvée : coings confits au sirop

Joseph, indulgent, sourit en constatant que les bonnes habitudes ne se perdaient pas. Des branches en retrait, côté jardin, ou situées à une hauteur décourageante, il détachait les coings, choisissant les plus gros et les plus mûrs et de sa main gauche les déposait dans une sorte de besace en toile de jute pendue à son épaule. À deux ou trois reprises il descendit de l'échelle pour verser délicatement les fruits dans une grande corbeille en osier blanchi. Il y a deux jours elle avait servi à ramener, lors de la grande lessive d'automne, le linge lavé dans l'écluse du jardin et rincé dans un "tomple" du torrent de Bramefaim.



Avec cette cueillette, le jardin offrait une de ses dernières productions ; seuls quelques choux recroquevillés sur eux-mêmes, attendaient les prochaines neiges.

Joseph transporta sa récolte dans une des deux caves de la ferme. Pendant quelques jours la forte odeur des coings y dominerait celle des pommes et des poires endormies sur la paille fraîche du fruitier. Même les relents du barriquet dont le robinet couinant noircissait à chaque manœuvre la terre battue avec quelques gouttes du vin épais expédié d'Algérie battraient en retraite.

Après une semaine de ciel gris et de pluie le soleil brille à nouveau Aujourd'hui, en début d'après-midi Marie, la femme de Joseph remonte de la cave un lourd panier rempli de coings. A la mi-octobre la famille avait déserté la vieille cuisine voûtée du rez-de-chaussée pour s'installer, jusqu'à Pâques, au premier étage de la maison, dans "la pièce de devant". En hiver le poêle à trois trous s'y montre plus généreux sous le plafond bas isolé au-dessus par l'épaisse couche de foin entassé dans la grange.

Avec un vieux torchon de coton blanc, sans doute taillé dans les bords encore utilisables d'un drap hors d'usage, Marie, assise sur une chaise à la paille lustrée, essuie chaque fruit et enlève minutieusement le duvet qui le recouvre. Sous la caresse de ses mains de grand-mère se montre alors une peau douce et brillante. De temps à autre elle en porte un à son nez, le respire en fermant légèrement les yeux pour mieux en apprécier l'arôme et savourer par avance la confiserie qu'elle va préparer.

L'essuyage terminé et la boule de duvet jetée au poêle, commence alors la phase pénible de l'épluchage et de l'épépinage. Le

*La toussaint approchait. Ce jour là, Joseph n'avait pas attendu que Céüse avale le soleil, dès trois heures de l'après-midi, plongeant le quartier du Serre dans une ombre quasi hivernale. Il dressa une courte échelle contre le branchage du cognassier. Sur le haut du jardin la touffe dense, chargée de fruits, bordait la petite route de Manteyer. A cette saison, rares étaient les passants qui n'allongeaient pas le bras pour cueillir, d'un geste rapide, un ou deux coings et dont les cuisines garderaient l'agréable parfum. Il fallait aussi compter avec les visites nocturnes d'une voisine insomniaque plus discrète que le dahut.*

coing est un fruit dur. D'un geste sûr les doigts de la main droite, bien que raidis par les rhumatismes, guident un couteau à la lame amincie et affûtée comme un rasoir. Les fruits tournent dans la main gauche et une pelure fine- on ne gaspille rien- se forme, s'allonge, et tombe sur le torchon tendu sur les genoux de Marie. La pointe du couteau extirpe les taches ou les restes de peau lovés dans les irrégularités de la chair granuleuse. Chaque fruit est ensuite coupé en quarts pour mieux en ôter les pépins et leur enveloppe ligneuse. Peaux et pépins serviront un peu plus tard à la préparation de la gelée.

Après une heure d'un travail rude au poignet et douloureux pour le doigt qui presse jusqu'au sang la lame, la bassine déborde de morceaux prêts à être confits. Avant la pesée Marie coupe encore chaque quart en deux - *C'est meilleur pour le sucre*, commente-t-elle à mi-voix. Dans un bruit de chaînettes (elles retiennent le plateau sur lequel est placé le récipient plein de fruits), le poids déplacé sur le fléau de la petite balance romaine rend son verdict : sept kilos nets à mettre au sucre poids par poids dans une grande marmite en aluminium. Marie soupire, elle ne possède toujours pas le chaudron de cuivre dont elle rêve chaque année à l'époque des confitures. Une longue cuillère de bois associe délicatement les morceaux de coing et le sucre cristallisé... Ce sucre acheté hier chez Blanche l'épicière et ramené à pied dans le cabas de toile cirée noire. Quelle était raide la montée des Allemands et interminable la ligne droite qui longe le nouveau cimetière !

Fruit et sucre mêlés sont alors mis au repos dans le petit réduit qui jouxte la cuisine d'hiver. Un torchon propre fait obstacle à la poussière et aux dernières mouches. Ce soir, au cours de la veillée, Marie lâchera son tricot à une ou deux reprises pour parfaire le mariage des morceaux de coing

et du sucre. L'opération se renouvellera le lendemain matin ; au cours de la nuit le sucre se transformera en sirop.

Le repas de midi vite avalé le père et le fils célibataire resté à la ferme sont retournés au labour de "Champ long". Marie s'agite déjà prête à commencer la cuisson délicate des coings.

Près du poêle des bûches de frêne bien sèches s'entassent pour alimenter le feu. Dans la marmite le sirop frémit ; un léger bouillonnement remonte sur les parois du récipient, gagne peu à peu son centre. Surtout ne pas le quitter des yeux ! Le débordement ne demande qu'à vous surprendre ! Imprégnés de sucre les quartiers de coing se colorent lentement et restent entiers (c'est là tout le secret !). Comme chaque année Marie hésite sur le temps de cuisson ... une demi-heure ? oui... en principe ! Elle se fiera plutôt à la couleur. L'an passé un temps trop long avait bruni à l'excès les morceaux et mis à mal, quelques mois plus tard, les dents fragiles.

Sur un autre trou du poêle de l'eau chauffe dans une bassine pour un dernier rinçage des pots de verre épais.

La fenêtre entrouverte rafraîchit la pièce surchauffée et libère vers l'extérieur un parfum sucré qui s'étire jusqu'au vieux cognassier. Les feuilles couleur d'automne frémissent, sans doute sous l'effet de la légère bise de ce début novembre !

La belle couleur de l'ambre annonce la fin de la cuisson. Après une heure de relatif refroidissement arrive le moment presque religieux de la mise en pots. D'une louche assurée et délicate Marie dose dans chaque pot les morceaux confits et le sirop. Quand l'un est plein elle le prend, le lève à la hauteur des yeux, près de la fenêtre ; le brun orangé accentué par le soleil qui jaunit encore le coteau d'en face illumine son beau visage de grand-mère. Elle sourit. Cette année c'est du bon travail. ■

## Echanges internationaux

par Alexandra Arnaud

Je voudrais vous parler de mon expérience. Le principe est simple, correspondre avec une personne étrangère, la recevoir chez soi et partir à son tour la voir dans son pays.

Cet été, j'ai reçu, pendant trois semaines, ma correspondante américaine. Au programme, découvertes des spécialités locales, culinaires (tourtons, raviolas, génépi), sportives (accrobranche, randonnées) et de très bons moments.

Le fait d'être confrontée à la langue étrangère, de pratiquer, m'a permis d'apprendre beaucoup de choses.

En 3 semaines, j'ai pu prendre de l'assurance à l'oral, corriger mon accent, enrichir mon vocabulaire ... Il me semble avoir beaucoup progressé pendant ces trois semaines.

Aujourd'hui nous nous écrivons régulièrement, et je suis invitée chez elle dès que possible.

Je recommande à tous l'expérience, qui peut se résumer par quelques mots : découvrir quelqu'un, créer une amitié, rêver, apprendre, voyager ... ■

## La Rentrée 2009

*La rentrée 2009, comme à l'accoutumée, s'est encore parfaitement déroulée à l'école de La Roche-des-Arnauds.*

Plus de 200 élèves venus des communes de Rabou, Manteyer et La Roche-des-Arnauds ont retrouvé cartables, copains et maîtresses dans les 8 classes du chef-lieu, et dans celle de La Plaine qui accueille cette année encore, les CE1-CE2. Seules quelques larmes dans la classe des tout-petits ont vite été séchées une fois les parents partis !

L'équipe enseignante est identique à celle de l'année dernière, mesdames Dumont et Bourges venant compléter la décharge de direction et le mi-temps de madame Farsy. Cette équipe, d'ores et déjà prête à affronter la grippe et autres poux, se mobilise sur des projets pédagogiques originaux. Entre autres, sport boules, école de la forêt, correspondance scolaire avec le Canada, projet "trace" avec le Musée muséum Départemental de Gap, écocitoyenneté, théâtre, ...

Une bonne rentrée donc, tant pour les enfants que pour l'équipe éducative qui compte également 7 assistantes de maternelle et personnels de la cantine et de la garderie ! ■

*L'équipe des enseignantes*

## TEMOIGNAGE

### Vive le G.P.S\* . !

par Jean-Pierre Aussourd

*L'être humain, qui revendique sans cesse sa liberté ne sait pourtant plus se déplacer sans ses trois instruments "portables" de haute technologie que sont le téléphone, l'ordinateur et en particulier le G.P.S.\**

*Les visiteurs de La Bergerie du Forest n'échappent pas à cette épidémie et je ne pouvais résister à vous narrer quelques anecdotes.*

Il y a bien entendu les plus courantes survenant avec un tel appareil : les personnes sortant de l'autoroute à Sisteron sur ordre du G.P.S. pour prendre un chemin de terre longeant l'axe autoroutier. Il y a également ceux qui sortent de l'A51 pour rentrer aussitôt au même péage. Je n'oublierai pas ceux qui programment le mot "Forest" dans leur machine et qui se retrouvent partout dans le département ... sauf à Manteyer !

En parlant de chemin de terre, j'ai souvenir de ce Marseillais arrivant avec une énorme BMW taille basse et qui à peine descendu de son véhicule me crie : "C'est difficile de venir chez vous ! Mon GPS m'a fait prendre un chemin de terre !" Son ordinateur de bord avait tout simplement confondu la route de Pellautier et un chemin communal. On peut toutefois s'étonner que ce pauvre homme s'engage sans réfléchir sur un chemin avec une voiture de luxe, tel un concurrent du "Dakar".

Il y a également eu ce jeune couple, qui égaré, me téléphone tout affolé : "Bonjour ! Nous avons réservé chez vous ce soir. Nous sommes au bout d'un chemin de terre au milieu des champs et notre GPS nous dit que nous sommes arrivés. Pouvez-vous nous dire où nous sommes ?" J'étais bien entendu incapable de leur répondre.

Je ne manquerai pas de vous conter ce qui est arrivé à ce couple de Savoyards qui a failli déranger mes voisins du Bouaty :

"- Bonjour ! Nous sommes devant chez vous depuis un quart d'heure. Nous sonnons et personne ne répond"

- Madame, je suis dehors sous la cloche de La Bergerie pour vous répondre et je vous assure que vous n'êtes pas pendue au bout !"

- Monsieur, j'insiste. Notre G.P.S. nous dit que nous sommes arrivés. Nous sonnons et personne ne répond" Un long silence puis ... Alors nous ne devons pas être chez vous !"

- "Il y a de grandes chances...."

Puis il y a l'hiver. En cette saison, ce sont les "sudistes" qui ont les pires difficultés pour se rendre à Manteyer car leur G.P.S. les fait passer par Sigoyer, Neffes, Pellautier et Les Villarons ... sur des routes fermées à la circulation. Malgré les panneaux "route interdite en période hivernale" et les ornières de 25 cm de neige, le G.P.S. donne l'ordre de se lancer dans l'aventure et ils s'y lancent. C'est ainsi que je suis allé sortir avec mon 4x4 un client enneigé entre Les Pons et Les Villarons. À son arrivée à La Bergerie, tous les résidents lui ont soumis l'idée de payer sa tournée de génépi...

Ceci étant dit, je dois toutefois préciser que j'ai également sorti de cette route quelques Manteyards dont je ne citerai pas les noms !

Eve ANGELL, qui avait séjourné à La Bergerie pour l'émission "Village départ" lors du passage du Tour de France dans la région, m'avait raconté ses déboires de G.P.S. Alors qu'elle devait chanter dans une ville à 400 km au sud de Paris, elle s'est retrouvée à 400 km à l'est. En effet, elle avait programmé le nom de la ville où devait se dérouler le concert dans son appareil, mais ... une ville de l'est de la France portait le même nom !

Je ne terminerai pas ces quelques lignes sans vous narrer cette dernière anecdote, et qui illustre bien la dépendance que l'homme peut avoir avec le G.P.S. Un couple qui devait séjourner deux nuits, et qui venait de passer la première me demande durant le petit déjeuner l'adresse G.P.S. de La Bergerie. Je pensais qu'elle était destinée à un ami afin qu'il puisse les rejoindre, mais ... elle était bien pour eux afin qu'ils puissent revenir le soir même ! De quoi s'étonner et se demander comment étaient-ils venus la veille au soir !

**Moralité :** N'ayez qu'une confiance limitée dans ces petites machines et n'oubliez pas qu'il ne s'agit que d'un outil. Ayez toujours en réserve une bonne vieille carte routière rangée avec votre gilet jaune. Certes, elle ne donne pas la position des radars, mais elle ne se trompe jamais ... si on sait la lire ! ■

\*G.P.S. : Le "Global Positioning System" est un appareil de guidage par satellite ... ou plutôt comme le dit l'humoriste Mado la Niçoise : "Gourde Parlant Seule" ! ...

## Conseils municipaux

par Sandrine Arnaud-Salgado

### Réunion du 10 juillet 2009

#### Projet d'assainissement et renforcement d'eau potable

Suite à l'appel d'offres du 24 juin lancé pour la réalisation du projet d'assainissement et de renforcement du réseau d'eau potable, la commission d'appel d'offres s'est réunie le 24 juin pour l'ouverture des plis et le 30 juin pour le choix des entreprises.

La commission d'appel d'offres a proposé de retenir :

Pour le lot 1, la solution variante 1 de l'entreprise Provence Alpes Canalisations pour un montant HT de 373 797,40 €.

Pour le lot 2, la solution variante de l'entreprise Phocéenne des Eaux S.A.R.L. pour un montant HT de 189 900€.

Le conseil municipal, à l'unanimité de ses membres a décidé de retenir ces solutions et entreprises et donné tout pouvoir à Monsieur le Maire pour signer les marchés et les documents relatifs à ces marchés.

Les élus devront définir comment les branchements seront effectués chez les particuliers. Le Maire propose que la commune réalise les travaux en limite de propriété.

### Réunion du 21 juillet 2009

#### Mission d'ingénierie publique

La commune de Manteyer a consulté la DDAF pour une assistance afin d'établir le règlement du service de l'eau et de l'assainissement, l'étude de la tarification et le rapport du Maire sur le prix et la qualité du service.

Le Conseil Municipal a autorisé le Maire à signer l'acte d'engagement et cahier des clauses particulières pour l'assistance et conseil à la rédaction des règlements des service de l'eau et de l'assainissement pour un montant forfaitaire de 569.70 € TTC.

#### Institution de la PVR sur le territoire de la commune

Vu le code de l'urbanisme et notamment ses articles L.332-6-1, L.332-11-1 et L.332-11-2 ; Considérant que les articles précités autorisent à mettre à la charge des propriétaires fonciers les coûts de construction des voies nouvelles, de l'aménagement des voies existantes ainsi que ceux d'établissement ou d'adaptation des réseaux qui leur sont associés, réalisés pour permettre l'implantation de nouvelles constructions ;

Le conseil municipal a décidé :

- d'instituer sur l'ensemble du territoire communal, la participation pour le financement des voiries et réseaux publics définie aux articles L.332-11-1 et L.332-11-2 du code de l'urbanisme ;
- En application du sixième alinéa de l'article L.332-11-1 du code de l'urbanisme, d'exempter en totalité de l'obligation de participation, les constructions de logements sociaux visés au II de l'article 1585-C du code général des impôts.

#### Echange de terrain - vente de terrain.

Le Maire a été sollicité pour l'acquisition de la parcelle Sct B 386 d'une contenance de 4005 m<sup>2</sup>.

Pour la réalisation de la station d'épuration la commune doit acquérir les parcelles Section B n° 443 d'une contenance de 4860 m<sup>2</sup>, n° 444 d'une contenance de 6643 m<sup>2</sup> et n° 445 d'une contenance de 2923 m<sup>2</sup>.

Le conseil municipal a décidé d'échanger la parcelle communale Section B n° 386 (la pointe qui se trouve entre les deux chemins restera de la propriété de la commune) avec la parcelle section B n° 443.

Les parcelles section B n° 444 et 445 seront acquises par la commune au prix de 8 € le m<sup>2</sup>.

#### Participation au fonds de solidarité pour le logement

Le Maire donne lecture du courrier adressé par le Président du Conseil Général des Hautes-Alpes qui expose le fonctionnement du fonds de solidarité pour le logement (FSL) qui est géré depuis plusieurs années par le Conseil Général.

Ce fonds permet de venir en aide aux locataires et aux candidats locataires qui rencontrent des difficultés pour accéder ou se maintenir dans leur logement ou qui ne peuvent plus faire face aux charges de celui-ci.

Pour l'année 2008 le montant total des ces aides s'est élevé à la somme de 460 000 €.

Le FSL peut être abondé par les communes, le Conseil Général propose aux communes volontaires de contribuer à cette dépense à hauteur de 35 centimes d'euros.

Pour la commune de Manteyer la contribution serait de 141.05 € pour l'année 2009.

Le Conseil Municipal a décidé de participer au FSL et a autorisé le Maire à signer la convention avec le Conseil Général.

M. Guy Jullien représentera la commune lors des comités directeurs.

#### Office de tourisme de Veynes

La commune de Manteyer accorde une participation à l'office tourisme de Veynes de 1000 € pour l'année 2009.

L'office de Tourisme de Veynes apportera à la commune de Manteyer une aide pour la promotion de la commune et de la station de ski de Gap Céüse 2000.

- Distribution de documents
- Mises à disposition d'informations sur les activités sportives et culturelles de l'année
- Affichage quotidien des événements locaux
- Soutien technique aux associations organisatrices d'évènements
- Etc.

#### Questions diverses

- Mme Sandrine OSINGA a été désignée comme correspondant de référence en cas de survenue d'une crise sanitaire et plus précisément en cas d'une pandémie grippale.
- La commune de Pelleautier connaît des problèmes en alimentation d'eau potable. Une étude a été conduite sur la réalisation d'un raccordement sur le réseau de la commune de Manteyer. Monsieur Hubaud, Maire de la commune de Pelleautier souhaite un rendez-vous pour présenter le projet.
- Le prix de l'eau sera révisé lors de la prochaine réunion.
- Un projet sera réalisé pour la réhabilitation de la place des Allemands.
- Une réunion publique a été programmée le jeudi 30 juillet à 18h30 avec les propriétaires concernés par l'assainissement collectif en cours de réalisation. ■

6 novembre 2009 à 20h30

## Concert flûte et chants corses

Elie Pellegrino - flûte • ...  
À l'église de Manteyer

Tarif : 8€ • adhérents Li Arribarem Prou : 5€  
gratuit pour les moins de 12 ans

21 novembre 2009 à 20h30

## Théâtre par la troupe Arare salle polyvalente de la Roche-des-Arnauds

20 décembre 2009 à 15h

## Fête de Noël

Monsieur le Maire et toute son équipe vous convient le Dimanche 20 Décembre à l'église à partir de 15h pour fêter Noël, avec un spectacle et la venue du père-Noël.

Venez nombreux pour partager ce moment convivial !

## ETAT CIVIL

Nous tenons à vous préciser que ces informations nous sont communiquées par la mairie de Manteyer qui possède uniquement les événements qui se sont déroulés sur la commune.

Vous souhaitez nous faire part de vos joies : mariages, naissances enfants, petits-enfants, arrières petits-enfants, de vos peines : décès, ou de toutes autres informations, vous avez la possibilité d'en informer le journal *La Source* à la Mairie - 05400 Manteyer ou par mail : [contact-journal@manteyer-info.fr](mailto:contact-journal@manteyer-info.fr)

### Décès

• Nous avons appris le décès de Jean-Marc Chevalier à l'âge de 37 ans.

Nous présentons nos très sincères condoléances à sa maman Annie ainsi qu'à sa famille et ses proches.

### Naissances

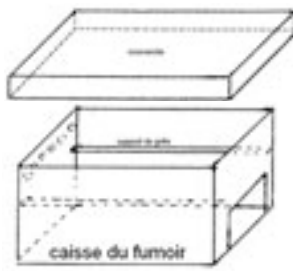


• **Brulton** est donc né le 25 juillet 2009. Il fait la joie d'Adeline Testut et d'Arnaud Pointeaud, domiciliés à Gap, ainsi que celle de ses grands parents Sylvie et Serge Testut.

• **Clemence** est née le 27 août à Grenoble. Deuxième fille de Jean-Michel et Florence Malpezzi ancienne conseillère municipale à Manteyer. Elle comble de joie les grands-parents Walter et Hélène Malpezzi de la Roche-des-Arnauds et Jean-Marie et Nelly Jalicot de Manteyer. Sincères félicitations !



## QUELQUE CHOSE A PARTAGER



## Réalisation d'un fumoir

par Jean-François Lafarge



Dans la série "On a tous quelque-chose à partager...", je vous propose la réalisation d'un fumoir ainsi qu'une recette pour préparer du saumon fumé, des magrets de canard... pour les fêtes !

Le principe général est simple : la sciure (hêtre, chêne...) se consume dans le foyer et se refroidit dans le conduit entre le foyer et la caisse (pas de cuisson de l'aliment). La caisse dans laquelle on place l'aliment, forme une chambre qui se remplit de fumée.

Mon fumoir (en contreplaqué 10 mm, tôle et aluminium alimentaire) est composé de 3 parties :

- la caisse, de dimensions adaptées à la grille à pâtisserie (que vous trouverez en magasin environ 10€ ou en récup) (la tôle d'aluminium qui recouvre les parois internes de la caisse n'est, à mon avis, pas indispensable)
- le couvercle de la caisse
- le foyer et le conduit de fumée (partie la plus délicate à réaliser à cause du pliage de la tôle).

### Les dimensions :

- caisse (L = 57 cm, l = 35 cm, h = 23 cm) (à adapter aux dimensions de votre grille)
- couvercle adapté pour s'emboîter sur la caisse
- le conduit (L = 45cm, l = 20 cm, h = 10 cm)
- le foyer (à l'intérieur du conduit) (10 cm)
- 4 trous (10 mm) au bas du foyer pour l'arrivée d'air
- 8 trous (10 mm) à l'autre extrémité de la caisse pour l'évacuation de la fumée...

Les "plans" sont juste là pour donner une idée de l'ensemble à réaliser. Rien ne remplacera un coup d'oeil au modèle... 04 92 57 94 10



### La préparation du saumon :

- 1) Mettre les filets dans le gros sel, la peau en dessous pendant environ 5 heures à température ambiante
- 2) Retirer les filets, les rincer 30 minutes dans de l'eau claire et courante.
- 3) Les placer une nuit au réfrigérateur.
- 4) Mettre les filets à fumer pendant 2 à 3 heures...

Ce saumon fumé se garde pendant une dizaine de jours... Je l'emballer dans un linge et le garde à la cave ou au réfrigérateur. Pour le découper, il faut un long couteau bien tranchant... La saveur, la texture et la quantité devraient faire oublier à vos invités l'aspect des tranches que vous présenterez...

### Pour les magrets de canard :

Mettre les magrets dans du gros sel pendant 5 à 8h. Les laisser sécher 1 ou 2 jours. Fumer pendant 3 à 4 heures. Bon bricolage et régaliez-vous ! ■

## RECETTE

## Veloutés au lait de coco

*L'été est déjà terminé. Notre village va bientôt revêtir son manteau neigeux. Le thermomètre va faire une chute libre et le temps des potages bien chauds va revenir. Afin de ne pas quitter l'été trop rapidement, je vous propose deux recettes à base de lait de coco.*

### Velouté de carottes

Eplucher et couper en morceaux 2 kilos de carottes. Les mettre dans un faitout et recouvrir d'eau au minimum. Faire cuire avec un peu de gros sel. Lorsque les carottes sont cuites, ajouter un boîte de lait de coco, un peu de sel et poivre. Mixer et servez !

### Velouté de chou-fleur

Faire cuire un chou-fleur à l'autocuiseur. Une fois égoutté, le mixer avec un boîte de lait de coco, un peu de sel et poivre.

Ces deux recettes sont très faciles à réaliser, peu onéreuses et régaleront vos convives. Et ne pensez surtout pas, comme une de mes clientes à qui j'avais fait croire qu'il s'agissait d'une spécialité locale, que les cocotiers poussent au sommet de Céuze ! ■

Jean-Pierre Aussourd

### Pour ce sixième numéro de *La Source*

Directeur de la publication : Pascal Lagnel Directrice adjointe Amandine Arnaud Rédacteur en chef : Jean-François Lafarge Mise en page et illustrations : Marie-Anne Lè Van

Rédacteurs : Alain Arnaud, Gilbert Guiony, Sandrine Arnaud-Salgado, Maurice Marin, Jean-Pierre Aussourd, Jean-François Lafarge, L'école de la Roche-des-Arnauds, Amandine Arnaud, Albert Buret, Jean-Marc Chabre, Jean-Marie Jalicot, Robert Pauchon, Alexandra Arnaud.

mail : [contact-journal@manteyer-info.fr](mailto:contact-journal@manteyer-info.fr)  
site : [www.manteyer-info.fr](http://www.manteyer-info.fr)