

La g@zette

du Valbonnais

N° 2 février 2007

A qui la Vache ?



La pièce de théâtre en un acte de Pascal Thomas a été jouée par un « club des cinq » à Entraigues, St Laurent en Beaumont, Valbonnais, Pierre Châtel, au Périer et Lavaldens.

C'est l'histoire d'un quiproquo entre une fille qui veut vendre la vache de ses parents et d'un père qui veut marier sa fille. L'annonce dans le journal local parait le même jour et les candidats, autant pour la vache que pour la fille débarquent aussitôt.

Hier la troupe de théâtre amateur des Valbennettes montait sur les planches pour jouer une comédie désopilante « A qui la vache ? » une pièce en un acte de Pascal Thomas. Un premier succès qui ne leur est pourtant pas monté à la tête. En effet, nos cinq, puis douze apôtres ont quitté la scène pour le plancher des vaches et le train-train des répétitions hebdomadaires. La troupe des Valbennettes prépare en effet une nouvelle pièce de Vincent Durand intitulée « Recherche femme désespérément » pour le printemps 2008. « Quiproquos et fous rires assurés » nous glisse Martine avec beaucoup de malice. Assurément, elle sait de quoi elle parle, la responsable de l'atelier théâtre !

A qui la Vache ?



Une première « vacherie » du réchauffement climatique ?

Le canal du Beaumont qui passe au dessus du pittoresque hameau du Villard d'Entraigues a été le théâtre d'un épique sauvetage d'une vache charolaise et de son compagnon le taureau. Les deux bovins (du latin bos, bovis) attirés par l'onde et la soif sont tombés à l'eau. Si le taureau a pu sortir seul du canal grâce à sa force musculaire, sa malheureuse compagne a dû être treuillée à l'aide d'une fourche de tracteur. Pour faciliter les opérations de sauvetage, EDF a coupé une partie de l'eau. Une heure et trente minutes plus tard, le couple de Charolais a regagné son pâturage, les pieds propres, en jurant qu'il ne quitterait plus le plancher des vaches et en ruminant sa rancœur envers cet été caniculaire.

Un linguiste patenté nous fait remarquer que l'étymologie, cette science de l'origine des mots, n'est pas faite pour les chiens et que la canicule (du latin canicula, petite chienne, l'étoile de Sirius) est bien la responsable de cette baignade surprenante. Canicule ou bovicule (?) en tout cas un effet bœuf !

Le sauvetage de la vache charolaise: un effet bœuf !



Un autre effet bœuf : le plan d'eau de Valbonnais

Vous avez dit réchauffement climatique ?



Quel est donc le canard qui publie cette vue presque surréaliste du plan d'eau ?

Réponse : la g@zette du Valbonnais. Contact par courriel : jacquet.gilbert@neuf.fr

LOTO DU SOU DES ECOLES



Franc succès du loto du Sou des écoles



Si le 55 sort ...je crie « quine ou carton plein! »



**Valbo' Quizz
« Question pour des champions »**



Arthur et François, pêcheurs méritants



Trêve hivernale pour l'école de tennis



In vino veritas ? œnologie et gastronomie

Le « ruifar » de Valbonnais

Dans son récent ouvrage " à l'ombre de la montagne", Marcelle Péry, écrivain du terroir, consacre tout un chapitre aux recettes de chez nous et écrit à la page 119 : " mais surtout le "ruiffard", sur une plaque de pâte on disposait des tranches de pommes, par dessus une sauce sucrée, on recouvrait le tout d'une fine pellicule de pâte, on dorait à l'oeuf et au four!".



Une recette locale

Aujourd'hui, Guy l'aubergiste nous attend pour nous faire découvrir le ruiffard du Valbonnais aux pommes acidulées et aux coings, une recette adaptée d'une curiosité de la gastronomie locale, destinée à régaler une famille de 6 à 8 personnes. Délayer donc la levure (15g) dans un peu d'eau tiède, puis mélangez la à la farine (250 g) jusqu'à réaliser une bouillie épaisse. Laissez lever pendant 10 bonnes minutes, puis ajouter un oeuf, du sucre (15g), le beurre (20g), une cuillerée à soupe d'huile, de la crème (20cl), sans oublier une pincée de sel. Travaillez cette pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts et mettez la en boule, puis au repos pendant une demi heure. Profitez de ce temps pour peler les fruits, 5 poires, 5 pommes, 2 coings et les couper en tranches. Faites les cuire doucement au beurre (50g), en les arrosant de sucre (150g) et d'une liqueur mystérieuse. Partagez la pâte en deux. Etalez donc la première partie en tapissant une tourtière. Remplissez la des fruits cuits et recouvrez avec le reste de la pâte pour finaliser la tourte. N'oubliez pas de la dorer avec un jaune d'oeuf et enfourner.

Une recette ancestrale

Est-ce la recette de "La Marie" Davin ou la recette ancestrale des utilisateurs du four banal des Verneys ? Le ruiffard du Valbonnais est dénommé " ruifar" dans notre bon vieux patois local. Son étymologie est tout à fait savoureuse : "rui" est dans notre dialecte valbonnetin la couleur rouge et "far" est issu du latin (far, farris) c'est à dire le blé ou le gâteau sacré. Un sacré gâteau, ce "ruiffard du Valbonnais" qui était peut-être autrefois farci de grosses pommes rouges, aigrelettes (dzalaka en patois) !

Une promotion surprise à la télé ?

Il ne manquait plus que le sceau magique de l'écran cathodique : dans une célèbre émission du petit écran, un chanteur des produits frais cite le fameux "ruifard valbonnais". Une consécration inattendue qui met en effervescence les chaumières de la vallée de la Bonne! Avec un oeil malicieux, Guy avoue : "J'ai rencontré un jour à Bordeaux, ce Monsieur, président d'un jury national, je lui ai parlé du pays, mais pas du ruifard du Valbonnais". Il fallait donc poursuivre l'enquête tous azimuts. Nous avons découvert une petite ville des Alpes Maritimes, dénommée Valbonne (du latin Vallis Bonna). Son étymologie en fait une "vallée heureuse", jadis épargnée par les Sarrazins. Ses habitants sont des "Valbonnais" (les habitants de Valbonnais sont eux des Valbonnetins). S'il s'avère que le "ruifard valbonnais" est une de leurs spécialités culinaires (rien ne le prouve), Valbonnais, vallée heureuse s'il en est, ne serait pas le temple de ce sacré gâteau. Quelques gourmets du "coing" ont bien sûr entendu à la télé: "ruifard du Valbonnais" et non pas "ruifard valbonnais".

Hier, autour du four banal des Verneys, un des fleurons du patrimoine local, l'odeur chaude et délicieuse du ruifard a définitivement tranché pour l'authenticité valbonnetine.

Gilbert Jacquet



27 dames ont fêté la « Sainte Agathe » à Entraigues. Made Bernard Brunel et Thérèse Strangès, les prieures avaient mis les petits plats dans les grands, à l'instar de Michel, le traiteur local.

Le célèbre dicton valbonnetin « a séto agatéto, véi té vé ta vigneta, si t'a fré ou dai, étorno té per u mai » est-il toujours d'actualité ?

Nos érudits locaux, spécialistes de version patoise, nous ont traduit ce dicton : « A la Sainte Agathe, va à ta vigne, si tu as froid aux doigts, reviens pour un mois. »