

1991

JANVIER 1991 N° 24

MIXTE AURIBEAU
RAS-EL-MA FOY
LA ROBERTSAU
LANNOY ROKNIA
OUED-HAMIMINE
GASTU BAYARD

J

emmapes et son canton

JEANNE BRETHOUS — 96 ans — notre doyenne, a fait une chute, il y a quelque temps. Elle s'est alors résolue à quitter l'appartement de Martigues où elle séjournait en toute indépendance depuis de longues années.

Elle vit, désormais, en la maison de retraite Aéria, 36, impasse Meissel à Marseille, où sa sœur Francette — Mme Jean Teuma — peut ainsi lui rendre de fréquentes visites.

Au nom de toute notre communauté dispersée — mais solidaire — nous souhaitons, à notre doyenne, un paisible et agréable séjour dans son nouvel environnement.

● **COLLECTION AFRIQUE DU NORD.** — Le volume n° XII est paru : 256 pages 21 x 30, avec 520 photos. Au sommaire : Alger et sa banlieue, Boufarik, Chélif ; Orléansville ; colonie haute-saônoise ; les C.F.A. ; d'Oran à Bobo Dioulasso ; Tiaret ; Bougie, Djidjelli, Petite Kabylie ; Aurès ; Biskra, Batna ; Tunisie ; Maroc ; Sahara ; les Juifs sahariens. 75 F, port compris : Père Duvollet, collège Saint-Georges, 70000 Vesoul.

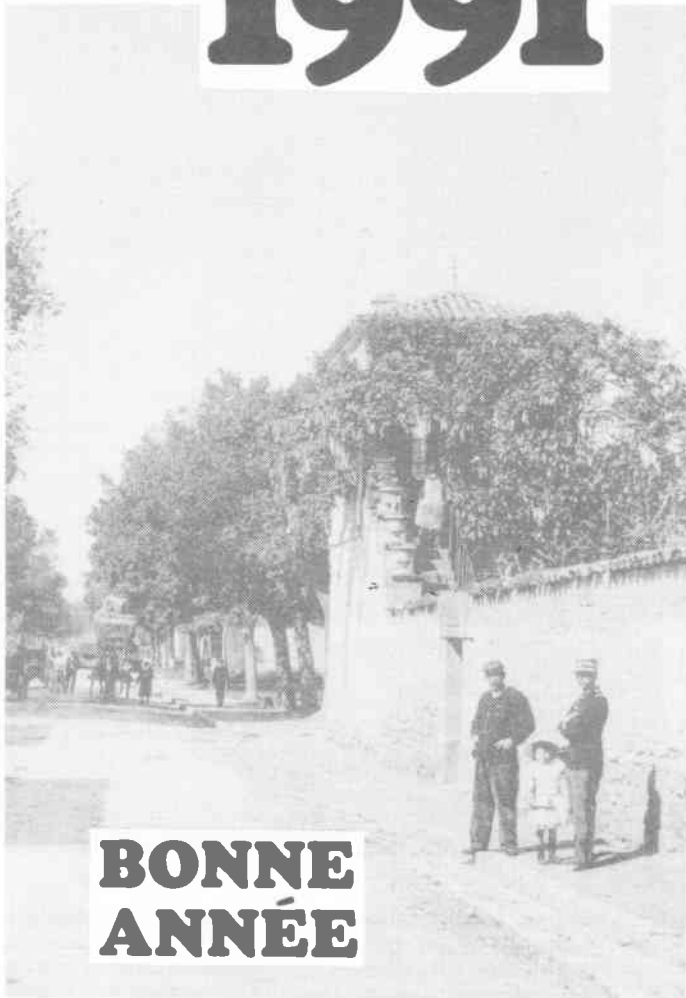
PROCHAINES REUNIONS

● **A PARIS**, dimanche 10 février 1991 à midi, Maison des Rapatriés, 7, rue Pierre-Girard (métro Laumière). Il y aura peut-être une surprise ! 110 F par convive. Virement postal Paris 497682 P : " Amicale des Anciens de Jemmapes ", ou chèque à Marguerite Tournier, C 34, avenue Daniel-Féry, 93700 Drancy. (16.1) 48.95.34.64 ou 42.41.00.44 ou 69.41.19.80.

● **VANDARGUES-Montpellier (34)** fin février. Rens. Perret, 23, chem. de La Galine, 34170 Castelnaud-le-Lez. (16) 67.79.57.47.

● **AUX FUMADES-Alès (30)** avec les Lannoyens, pour Pâques. Rens. Guy Blanc " Las Rebes ", bât. 8 B, 34000 Montpellier. (16) 67.41.13.76.

● **A PARIS**, au printemps, avec Philippeillois et Constantinois. Rens. W. Spennato, 7, rue du 8-Mai-1945, à 91120 Palaiseau. (16.1) 60.10.59.48.



BONNE ANNÉE

SOUS CETTE CARTE POSTALE d'avant guerre (de 14-18) au temps de l'Algérie heureuse, et qui représente Jemmapes à l'endroit où la rue Négrier devenait route de Constantine (de Philippeville... ou de Bayard), le président, le bureau et le conseil d'administration de votre Amicale vous adressent leurs meilleurs vœux pour l'année 1991 : santé, paix, prospérité, joie. Et aussi — sans nostalgie mais avec fidélité — le souvenir toujours vivant de nos villages et de notre belle Algérie.

Tout au long de 1990, que de lettres, que de coups de fil, que de contacts parfois, pour nous dire vos sentiments d'amitié, nous raconter vos souvenirs, nous confier vos espoirs, nous fournir des documents ou des photographies extraits de vos archives familiales ; et aussi nous soutenir dans notre œuvre de liaison, tant par vos encouragements que par votre écot.

Il est vrai que — question finances et relance — nous nous étions fait un porte-parole efficace en la personne de Sadek. Ses roulements de... caisse — en faveur de celle de l'Amicale — sont allés réveiller, dans leur torpeur ouatée, bon nombre de négligents et d'oublieux.

Porte-monnaie, portefeuilles ou chéquiers se sont ouverts. On s'est acquitté d'un, deux, trois ans de

cotisation en retard ; certains compatriotes ont même remonté le temps pour faire un rappel depuis... mai 82, date de parution du premier numéro de notre bulletin.

Il s'est même trouvé des responsables d'autres associations ou amicales — auxquelles le bulletin est envoyé par courtoisie ou amitié — pour nous faire parvenir leur écot, et nous dire, par la même occasion, qu'ils nous enviaient de posséder une telle feuille de liaison.

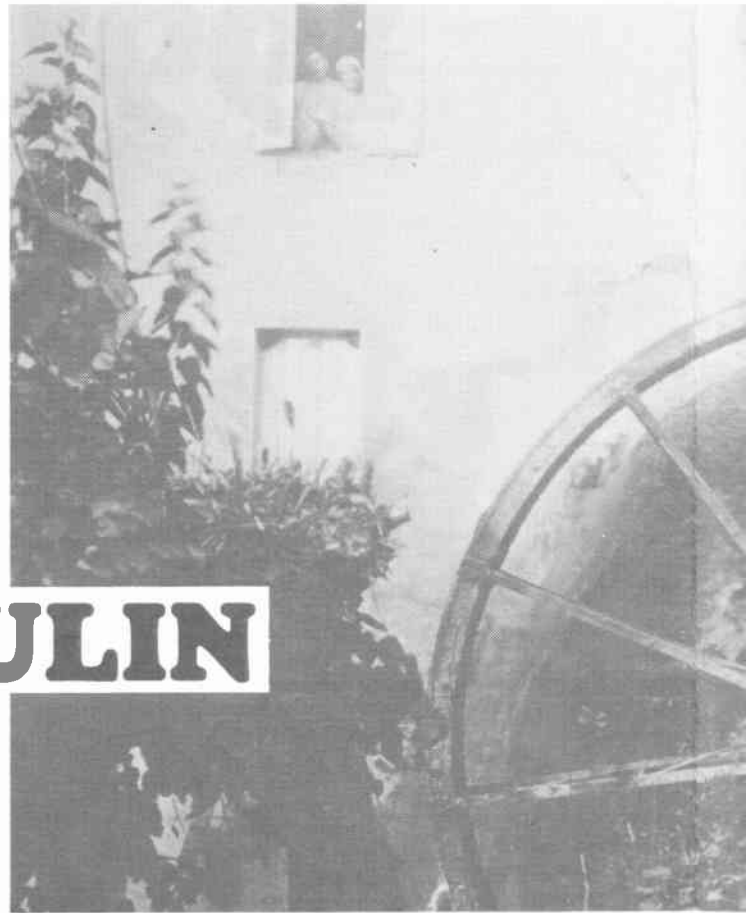
Il reste, cependant quelques oreilles — on n'ose dire quelques cœurs — sourds à nos appels. Alors — à regret — les responsables de l'Amicale ont jugé que le temps était venu de ne plus leur expédier " Jemmapes et son canton ". Avec le précédent numéro,

● suite page 4

● **Lors des préparatifs de célébration du Centenaire de l'Algérie**, Pierre Cusin, esprit cultivé, fit adopter, par le Conseil général de Constantine au sein duquel il représentait le canton de Jemmapes, le vœu que soient votés des crédits pour étudier la grotte du Thaya, ainsi que le champ de sépultures mégalithiques de Roknia. Le ministre de l'Instruction publique ayant classé le lieu " site naturel ", M. Alquier — archéologue et archiviste départemental — fut chargé d'explorer l'endroit. Il y passa une longue semaine, sans arriver à tout visiter. Il écrivit, cependant, en conclusion de son rapport sur cette pure merveille : " La grotte du Thaya gardera, à cause de ses dimensions, un caractère farouche. " Il est vrai qu'il y avait découvert des milliers de stalactites blanches au-dessus de stalagmites noires, ainsi que plus de cent inscriptions latines laissées là par nos prédécesseurs romains, quelque 2 000 ans auparavant. Malheureusement, le site ne fut jamais exploité sur le plan culturel et touristique, et peu d'amateurs de beauté naturelle et de vieilles pierres eurent l'avantage de découvrir ce joyau.

LE MOULIN GAMBA figurait — avec cette appellation — sur la carte d'état-major au 50 000^e, feuille Saint-Charles. Il était situé entre El Arrouch et Jemmapes, mais faisait administrativement partie de la commune mixte de Jemmapes, au douar El Ghedir. La photographie ci-contre a été prise en 1922, à l'époque où se situe le récit ci-dessous. Marcel Gamba est assis à gauche du groupe — des parents venus de Bône — et son petit frère est au bras d'une cousine. Leur grand-mère, à droite, avait vu l'empereur Napoléon III lors de sa venue, à Philippeville, en 1865. Comme les santons d'une pastorale provençale, le meunier et la meunière — parents de Marcel — sont à la fenêtre de l'étage, ne se doutant pas qu'ils seront saisis par l'objectif du photographe.

La roue hydraulique — diamètre : 6,30 m — datait des années 1880. Elle avait été amenée là, à dos de mulets, car, à l'époque, il n'y avait encore que des sentiers. Tout le douar avait participé au transport, en une " touiza " monstre, dans la joie et la bonne humeur, de cette aide amicale et bénévole. Une grande diffa avait suivi, pour 300 convives. Au menu, couscous pantagruélique avec un bœuf comme garniture, car on était heureux d'avoir, enfin, un moulin à proximité, au lieu de devoir fastidieusement moudre à la main. Outre ce plantureux repas — et pour remercier encore ses voisins et futurs clients de leur collaboration — le grand-père meunier avait moulu gratuitement, un mois entier.



NOËL AU MOULIN

AU DÉBUT DES ANNÉES 20, dans une vallée perdue au milieu des montagnes, notre appartement était à l'étage d'une grande bâtisse qui comprenait aussi un moulin à grain et un moulin à huile avec des greniers, des magasins, des caves, un vrai sous-terrain et — au dehors — la grande roue hydraulique pour faire tourner les meules.

Nous étions les seuls chrétiens de la région : tous nos voisins, loin alentour, étaient musulmans sans exception.

Pour Noël, il n'était donc pas question de visite de famille, pas plus que de messe de minuit parce que nous n'avions pas d'auto — il n'y en avait d'ailleurs guère, en ces temps là — et, pour sortir de chez nous, il fallait presque une journée entière, par des chemins boueux.

Et puis le travail réclamait la présence de mes parents, car l'hiver, c'est la saison des olives : tout le jour, le moulin de grand-père écrasait les grains pour faire de la farine, et toute la nuit, l'huilerie broyait et pressait les olives pour en faire de l'huile.

Alors, nous passions Noël en famille, seuls avec le Bon Dieu, directement.

On allumait un feu dans la cheminée — c'était, pratiquement, la seule fois de l'année — moins pour nous chauffer que pour la joie de voir danser les flammes et le plaisir de brûler la bûche : une souche d'olivier qui tenait la nuit entière. Et puis il y avait la dinde farcie, un énorme... dindon bourré délicieusement. Il était si gros, et nous si nombreux, qu'on en mangeait jusqu'au nouvel an.

Il y avait aussi les oreillettes, notre gâteau de Noël. Pour en donner à tout le monde alentour, il n'en fallait pas moins d'une demi-douzaine de grandes corbeilles d'osier, débordantes de ces oreillers rebondis — de vrais oreillers de poupée — aussi gonflés que s'ils avaient été bourrés de duvet d'oie.

Dès que la première corbeille était pleine — c'était long, car j'en mettais presque autant dans mon ventre que dans le panier — j'allais la porter aux ouvriers de nuit, à l'huilerie.

La seconde était pour les clients du moulin, qui — venant de loin — passaient la nuit sur place, sachant bien que la porte n'était jamais fermée et qu'il y avait toujours une fourchée de paille pour les bourricots, un bol d'huile d'olives pour tremper la kesra ou une rouina pour les plus démunis.

Une nuit de Noël — en 1922, je crois — j'étais descendu au moulin, porter ma corbeille d'oreillettes. La grande salle rustique, avec ses poutres apparentes, ses meules assoupies, paraissait irréaliste dans la lumière jaune et dansante d'un quinquet à huile d'olive. Elle était remplie d'hommes couchés, à demi roulés dans leur burnous, la tête appuyée sur les tellis, ces

grands sacs doubles où l'on mettait le grain. Ils bavardaient, dans un murmure doux, tandis que, sous l'appentis, les ânes machonnaient leur paille : on se serait cru dans quelque auberge antique.

Tout à coup, les fantômes couchés se sont assis lentement, sans un mot, comme mus par un signal magique. Mon père arrivait avec une grande marmite de rouina et une cafetière fumante.

Ma mère suivait, mon petit frère au bras, un panier d'oranges à la main, très droite, allongée par sa robe toute simple. Elle s'arrêta sous le quintet dont la lumière dorée la nimbait d'un contre-jour irréel.

Chacun se leva et vint prendre une orange, en disant, à mi-voix, les formules habituelles : " Que Dieu te donne longue vie — Que sa bénédiction soit sur ton fils — Que ton fils devienne un homme qui honore son père. "

Je serrais ma corbeille d'oreillettes sans bouger, contemplant cette scène à la fois rare et familière avec la prescience qu'il y avait quel-

DES GÂTEAUX-VOLEURS

LES OREILLETTES, c'était une affaire de famille : tout le monde s'y mettait, à longueur de journée. Le matin, ma grand-mère dosait les ingrédients ; elle ne laissait ce soin-là à personne, car elle avait ses secrets. L'après-midi, maman faisait tourner le moulin pour que papa vienne pétrir la pâte ; un vrai travail de forçat — du poing et du rouleau — qui durait longtemps. Le soir, pendant que papa retournait fabriquer de l'huile, maman faisait cuire.

Elle avait — outre le coup de main — le génie de faire gonfler la pâte. Quand je lui demandais son secret, elle répondait : " Oh, ça gonfle tout seul. Il est vrai que ton père sait pétrir la pâte et la rouler comme il faut. " Mon père rétorquait : " Bien sûr, il ne faut mesurer ni son temps ni sa peine... mais ta mère sait chauffer son huile à point, voilà tout. "

Aucun gâteau de pâtisserie ne pouvait rivaliser avec ces oreillettes-là parce qu'elles étaient confectonnées avec notre farine provenant du blé de nos champs, moulu par mon père lui-même ; la pâte était pétrie avec nos œufs frais (en particulier ceux de ma poule blanche) ; elle était parfumée avec nos oranges, et sa cuisson se faisait dans l'huile vierge de nos olives, fabriquée chez nous...

A l'huilerie, dans l'atmosphère chaude et grasse de grignons, les ouvriers — assis sur des piles de scourtins sortant des presses — plongeaient dans ma corbeille une main luisante d'huile, et disaient en riant : " Ces oreillettes ont croit mordre dans une grosse brioche, et il ne reste qu'une poignée de miettes dans la bouche : ce sont des gâteaux-voleurs ! "...

● Des photographies prises au cours des fêtes de Jemmapes sont toujours souhaitées, en vue d'illustrer un article relatif à ce joyeux événement de notre folklore passé.



que chose de plus que je ne comprenais pas... l'influence de la nuit de Noël, sans doute.

Avec ma jeune mère nimbée d'or par le lumignon et tenant son bébé au bras dans cette salle rustique, avec l'hommage de vrais bergers et de véritables mages barbus, enturbanés et drapés de blanc, avec les ânes à l'arrière plan, et ce calme, et

cette douceur ineffable, cet aura de mystère divin, cette simplicité dans la paix descendue sur Terre pour ces hommes de bonne volonté fraternellement assemblés, je vivais une Nativité plus symbolique et plus vraie que celle qu'ont tant de fois imaginée les plus grands artistes de tous les temps.

Marcel GAMBA.

LE CHAPON IMPÉRIAL...

C'ÉTAIT UN RITE lors des fêtes de Noël : une tradition familiale prévoyait, pour le déjeuner du 25 décembre, un chapon... impérial.

Pour ce faire, mon grand-père maternel œuvrait — près d'un an à l'avance — en choisissant le plus beau coq de la basse-cour ; il avait une telle maestria qu'en un quart d'heure, il transformait le coq en castrat.

Lorsque mon grand-père mourut, mon père voulut — tout naturellement — pérenniser cette tradition gastronomique, bien qu'il n'eût pas — bien sûr — la dextérité de mon aïeul.

La première opération consistant à faire, du coq, un transsexuel se déroula fort mal ; le malheureux volatile faillit passer de vie à trépas ; aussi, y avait-il eu une certaine précipitation.

Certains signes post-opératoires de comportement du gallinacé commencèrent à nous inquiéter : en effet, son cocorico matinal s'était maintenu : il était toujours — aux aurores — le maître de l'empire du soleil levant.

Certes, dans les aigus, il n'avait plus le même triomphe ; néanmoins, ses poules ne désarmaient pas, le poursuivaient de leurs assiduités et elles semblaient en être récompensées.

Sa crête étant toujours majestueuse, il fallut bien se

rendre à l'évidence : notre coq n'avait pas été transformé en chapon impérial ; mon père, dans sa hâte, avait laissé le principal des attributs de notre volatile, toujours aussi fier qu'un samouraï.

Résignée ma mère commanda, pour Noël, chez nos amis de la boucherie Teuma, un authentique chapon et — grâce à cette erreur chirurgicale — notre coq eut la vie sauve.

Mais, dans ma mémoire, son image reste comme une réelle "estampe... chaponnaise".

José TORASSO.

DIMANCHE A BAYARD

Une partie du Tout-Bayard, vers 58-59, place de la Gare. On y reconnaît — entre autres — Mme Bontoux mère, M. Borg, la famille Jean Bontoux, Mme et M. René Losson, la famille Yacono, Hélène, Michelle... Communiquée par Jean et Renée Grasset née Bontoux, la photographie porte, au verso, la mention : "Avec le très amical souvenir de H. et P. Tietard".





NOTRE COMTESSE DE SÉGUR...

SI — bouquinant de livre en livre dans une librairie ou une bibliothèque — il vous arrive de repérer un ouvrage signé Luce Fillo, achetez-le sur le champ ou prévenez la bibliothécaire que c'est celui que vous prenez. En toute confiance : l'auteur est une "payse".

La comtesse de Ségur — de célèbre mémoire — était née Rostopchine ; la nôtre, Luce Fillo, est née Farina (un nom familial à notre mémoire jemmapoise), bourgeois éclo en 1918 sur un arbre généalogique implanté depuis 1848 en terre algérienne comme un solide cep de vigne — dynastie de petits viticulteurs oblige.

Luce nous racontera — dans un de nos bulletins — son enfance, sa jeunesse et ses "premières armes" pédagogiques dans notre coin de terroir. Mais nous dirons ici, à sa place, comment, en 1962, peu après son arrivée sur le sol métropolitain (on sait pourquoi), un des manuscrits qu'elle se distrait à écrire "Le 4 bis de la rue des Trembles", séduisit le comité de lecture des éditions Magnard, fut imprimé, et se trouva sélectionné au "Grand prix de littérature pour les jeunes" du salon de l'Enfance.

Ce fut un succès immédiat.

Suivirent alors, de façon quasi régulière, d'autres livres pour la jeunesse, qui furent toujours distingués par les critiques. L'un d'eux "Prune" — qui devait ouvrir la voie à toute une série — devint un vrai "best seller" qui obtint le prix "Jeune France" et une mention d'honneur au "Prix international Christian-Andersen".

Cette abondance littéraire ne fut pas incompatible avec une vie sociale active : conseiller municipal, animatrice culturelle, créatrice de bibliothèques, animatrice de débats et de sessions...

Mais — avant tout — mère d'une fille et de deux fils, grand-mère de cinq petits-enfants et même arrière-grand-mère... tout en étant encore la fille aimante et attentive d'une trisaïeule de 93 ans, à la mémoire infailible pour rappeler un Jemmapes enfoui dans un lointain passé.

En témoigne la photographie ci-dessus, où sont réunies cinq générations : de droite à gauche, Mme Farina née Augustine Léandri, Luce Fillo, sa fille Jacqueline, sa petite-fille Anne et son arrière-petit-fils Patrick.

● N'hésitez pas à signaler naissances, mariages, décès, succès dans vos familles, au responsable de la publication :

Jean BENOIT
La Résidence A 36
440, route de Vulmix
73700 Bourg-Saint-Maurice
Tél. 79.07.29.31 et 86.92.60.70

IMPRIMERIE ROUSSEAU - MEAUX
R.C.S. MEAUX B 745.751.628

VOTRE COURRIER

● Mme ROMERO-L'HERMITTE
Sainte-Marguerite
83130 La Garde

Je suis la doyenne des descendants d'Antoine d'Auribeau qui fut le premier maire de Jemmapes. Ma grand-mère maternelle Aurélie est née à Gastu en 1874 ; elle était la fille du D' Arthur Camino, médecin de colonisation, et épousa Alexandre d'Auribeau. Ma mère Alix est également née à Gastu. Alors que j'étais jeune citadine algéroise, j'ai affronté le train de Saint-Charles pour aller humer, en famille, l'air de Gastu et d'Auribeau. Pour moi, le sommet du séjour était la traditionnelle sortie dans les vignes et les champs, à la recherche des poireaux et des asperges sauvages.

● Nous avons appris avec joie :

— Le mariage, à Marseille le 1^{er} septembre, de Fabienne Polimeni, fille de M. Jean-Pierre Polimeni et Mme née Teuma, avec Jean Ingolia ;

— Le mariage, à Marseille le 17 septembre, de Pierre-José Mattera, paysagiste, fils de M. Roger Mattera et Mme née Nicole Polimeni, avec Marie-Hélène Onteniente, secrétaire médicale ;

— La naissance de Caroline, fille d'Eric Polimeni, petite-fille de Jean-Pierre Polimeni et de son épouse née Marie-Claude Teuma, arrière-petite-fille de Mme Jean Teuma née Brethous.

Nos vœux de bonheur et nos compliments à tous ceux qui réjouissent ces mariages et cette naissance.

● Nos compliments à notre compatriote Charlette Picard — fille de feu notre ami Lucien Bouscary — à qui vient d'être remise la médaille du Mérite, pour 25 ans de dévouement au service des Rapatriés.

● Nous avons appris avec tristesse le décès de nos compatriotes :

— Mme Vve Laffont née Rose Camillieri (que tout le monde appelait affectueusement Zouzoune), le 5 novembre à Arles ; mère d'Emilienne Orocco, Renée Laffont et Henriette Pugliesi ;

— Salvator Camillieri, 75 ans, le 20 novembre à Montpellier ; époux de Paulette née Besart, père de Jean-Pierre, et frère de Joseph (Zouzou) Camillieri.

Aux familles éprouvées par ces deuils, nous disons notre amitié et nos condoléances.

● Maurice CHAPUIS
57, rue Maréchal-Leclerc
68600 Obersaasheim

J'ai lu quelques pages sur la vie à Jemmapes, dans le livre de Pierre Montagnon "La Conquête de l'Algérie : 1830-1871", édition Pygmalion. On y relate, entre autres, l'arrivée des Francs-Comtois en 1852 ; mes ascendants en étaient. Je me suis rendu à Censeau (Jura) dont ils étaient originaires, où j'ai retrouvé des Chapuis et des Mougeot auxquels nous sommes apparentés : en effet, Emmanuel Fortunat Emile Chapuis, mon aïeul, a épousé Bernardine Françoise Mougeot qui était née à Besançon en 1837.

● N'HABITE PLUS A L'ADRESSE. Cette mention laconique était apposée sur la bande de plusieurs bulletins qui nous sont revenus. Merci à ceux qui, parmi vous, pourraient nous communiquer les nouvelles coordonnées de nos compatriotes Béguelin, Cornec, Audouard, Boukhalfa, Tabet, Audouard, James et Buono.

ECOT 91

Membre d'honneur
100 F, bienfaiteur
50 F, actif 30 F : vivement postal "Amicale des anciens Jemmapoises", C.C.P. Paris 497682 P ou chèque bancaire à Marguerite Tournier, résidence Vénus, 34 C, av. Daniel-Fery, 93700 Drancy.

A LIRE

● "L'Œuvre agricole française en Algérie", 432 pages, 48 photos, par les anciens élèves des écoles d'agriculture. 195 F, port compris. Edition de l'Atlantrophe, B.P. 165, 78001 Versailles cedex.

● "Esquisses anecdotiques et historiques du Vieil Alger" par Fernand Arnaudies. 216 illustrations. 350 F par C.C.P. (846 18 X Montpellier) ou chèque au Cercle Algérieniste des Pyrénées-Orientales, 8, rue du Puigmal, 66140 Cagnet-en-Roussillon (tél. 68.80.41.54).

BONNE ANNÉE 1991

● suite de la page 1

est parvenu à ces retardataires un petit mot amical et personnel, les prévenant de ce qu'ils risquaient.

Bien sûr, d'inévitables erreurs se sont produites — le responsable de la publication bat humblement sa coulpe — qu'il a fallu rectifier, excuses à l'appui, mais avec circonstances atténuantes : c'est ainsi que des parents payaient pour leurs enfants et des enfants pour leurs parents — c'est beau ça ! — mais sans en informer notre trésorière, la pauvre.

Des amis nous ont écrit pour nous dire qu'ils n'étaient pas Jemmapoises — comment savoir ? — mais tenaient toujours à recevoir le bulletin ; et ils joignaient leur chèque.

Nous avons fait aussi des confusions d'adresses et surtout de prénoms... mais comment s'y retrouver dans les dynasties de Teuma, de Deyme, de Mangion, de Magnon, de Berrux, de Grest, de Curetti, de Chambard, de Bon-toux ou de Xuereb, pour ne citer que celles-là ?

On nous a répondu avec pa-

tience — quand ce n'était pas avec humour — en nous prodiguant une amitié et des encouragements qui prouvaient que nous n'œuvrions pas en vain.

Aussi, est-ce avec un cœur débordant de reconnaissance que les responsables de votre Amicale vous disent : "Chers amis de Jemmapes et de son canton, vous êtes formidables ! Et s'il est un vœu supplémentaire qui se puisse exprimer en ce début d'année — au-delà de tous les vœux classiques — c'est celui-ci : continuez à être formidables !"

LE MOULIN GAMBA figurait — avec cette appellation — sur la carte d'état-major au 50 000^e, feuille Saint-Charles. Il était situé entre El Arrouch et Jemmapes, mais faisait administrativement partie de la commune mixte de Jemmapes, au douar El Ghedir. La photographie ci-contre a été prise en 1922, à l'époque où se situe le récit ci-dessous. Marcel Gamba est assis à gauche du groupe — des parents venus de Bône — et son petit frère est au bras d'une cousine. Leur grand-mère, à droite, avait vu l'empereur Napoléon III lors de sa venue, à Philippeville, en 1865. Comme les santons d'une pastorale provençale, le meunier et la meunière — parents de Marcel — sont à la fenêtre de l'étage, ne se doutant pas qu'ils seront saisis par l'objectif du photographe.

La roue hydraulique — diamètre : 6,30 m — datait des années 1880. Elle avait été amenée là, à dos de mulets, car, à l'époque, il n'y avait encore que des sentiers. Tout le douar avait participé au transport, en une " touiza " monstre, dans la joie et la bonne humeur, de cette aide amicale et bénévole. Une grande diffa avait suivi, pour 300 convives. Au menu, couscous pantagruélique avec un bœuf comme garniture, car on était heureux d'avoir, enfin, un moulin à proximité, au lieu de devoir fastidieusement moudre à la main. Outre ce plantureux repas — et pour remercier encore ses voisins et futurs clients de leur collaboration — le grand-père meunier avait moulu gratuitement, un mois entier.

NOËL AU MOULIN

AU DÉBUT DES ANNÉES 20, dans une vallée perdue au milieu des montagnes, notre appartement était à l'étage d'une grande bâtisse qui comprenait aussi un moulin à grain et un moulin à huile avec des greniers, des magasins, des caves, un vrai souterrain et — au dehors — la grande roue hydraulique pour faire tourner les meules.

Nous étions les seuls chrétiens de la région : tous nos voisins, loin alentour, étaient musulmans sans exception.

Pour Noël, il n'était donc pas question de visite de famille, pas plus que de messe de minuit parce que nous n'avions pas d'auto — il n'y en avait d'ailleurs guère, en ces temps là — et, pour sortir de chez nous, il fallait presque une journée entière, par des chemins boueux.

Et puis le travail réclamait la présence de mes parents, car l'hiver, c'est la saison des olives : tout le jour, le moulin de grand-père écrasait les grains pour faire de la farine, et toute la nuit, l'huilerie broyait et pressait les olives pour en faire de l'huile.

Alors, nous passions Noël en famille, seuls avec le Bon Dieu, directement.

On allumait un feu dans la cheminée — c'était, pratiquement, la seule fois de l'année — moins pour nous chauffer que pour la joie de voir danser les flammes et le plaisir de brûler la bûche : une souche d'olivier qui tenait la nuit entière. Et puis il y avait la dinde farcie, un énorme... dindon bourré délicieusement. Il était si gros, et nous si nombreux, qu'on en mangeait jusqu'au nouvel an.

Il y avait aussi les oreillettes, notre gâteau de Noël. Pour en donner à tout le monde alentour, il n'en fallait pas moins d'une demi-douzaine de grandes corbeilles d'osier, débordantes de ces oreillers rebondis — de vrais oreillers de poupée — aussi gonflés que s'ils avaient été bourrés de duvet d'oie.

Dès que la première corbeille était pleine — c'était long, car j'en mettais presque autant dans mon ventre que dans le panier — j'allais la porter aux ouvriers de nuit, à l'huilerie.

La seconde était pour les clients du moulin, qui — venant de loin — passaient la nuit sur place, sachant bien que la porte n'était jamais fermée et qu'il y avait toujours une fourchée de paille pour les bourricots, un bol d'huile d'olives pour tremper la kesra ou une rouina pour les plus démunis.

Une nuit de Noël — en 1922, je crois — j'étais descendu au moulin, porter ma corbeille d'oreillettes. La grande salle rustique, avec ses poutres apparentes, ses meules assoupies, paraissait irréelle dans la lumière jaune et dansante d'un quinquet à huile d'olive. Elle était remplie d'hommes couchés, à demi roulés dans leur burnous, la tête appuyée sur les tellis, ces

grands sacs doubles où l'on mettait le grain. Ils bavardaient, dans un murmure doux, tandis que, sous l'appentis, les ânes machonnaient leur paille : on se serait cru dans quelque auberge antique.

Tout à coup, les fantômes couchés se sont assis lentement, sans un mot, comme mus par un signal magique. Mon père arrivait avec une grande marmite de rouina et une cafetière fumante.

Ma mère suivait, mon petit frère au bras, un panier d'oranges à la main, très droite, allongée par sa robe toute simple. Elle s'arrêta sous le quintet dont la lumière dorée la nimbaît d'un contre-jour irréel.

Chacun se leva et vint prendre une orange, en di-

que chose de plus que je ne comprenais pas... l'influence de la nuit de Noël, sans doute.

Avec ma jeune mère nimbée d'or par le lumignon et tenant son bébé au bras dans cette salle rustique, avec l'hommage de vrais bergers et de véritables mages barbus, enturbanés et drapés de blanc, avec les ânes à l'arrière plan, et ce calme, et

cette douceur ineffable, cet aura de mystère divin, cette simplicité dans la paix descendue sur Terre pour ces hommes de bonne volonté fraternellement assemblés, je vivais une Nativité plus symbolique et plus vraie que celle qu'ont tant de fois imaginée les plus grands artistes de tous les temps.

Marcel GAMBA.

