

LA FEUILLE DE VIGNE

Paysages, Patrimoine et Environnement
de Saint-Remèze



NUMÉRO 24
SECOND SEMESTRE 2023

ÉDITO :

Nous nous excusons pour ce retard dans la parution de notre *Feuille de Vigne*. L'écriture de l'article sur la lavande a connu un contretemps important. Nous y avons remédié en trouvant une autre main pour l'écrire, que nous remercions très sincèrement.

Vous trouverez dans ce numéro un rappel sur cette belle **Fête de la Lavande** du 16 juillet dernier que nous avons initiée avec deux autres associations du village, **Les Chênes verts** et

Suit un article de René Charmasson sur *Ce que les cloches nous disaient*, soit sur le rôle des cloches qui rythmaient la vie du village dans un passé encore récent.

On ne peut oublier les bons moments passés au cours de ce premier semestre 2023, les nombreuses randonnées proposées en veillant à se rapprocher d'autres associations patrimoniales, la projection de la première partie du film *Vol noir*, août 44 en terre d'Ardèche à la salle polyvalente, la Fête du Pain, particulièrement réussie, et la superbe journée en Avignon. Les mois de l'été nous ont permis aussi de programmer, en plus de la Fête de la lavande, un grand choix d'animations : un café-concert avec le groupe *O-Ben* à la place du Porgie, *Le Passeur d'Histoires* au ruisseau des Fonts, un concert de Manoé, jeune prodige du violon, à l'église, *une Nuit des Etoiles* sur la butte de la plaine d'Aurèle, et un *Cinéma sous les Etoiles* dans la cour de l'Ecole.

Notre association donne de l'âme et du dynamisme dans la vie de notre village, son nombre d'adhérents est en augmentation, son site internet est réactualisé. Néanmoins, la tâche est lourde pour le bureau et notre CA. Il nous faut penser à un nouveau mode d'organisation de notre association si nous comptons poursuivre nos actions et projets, peut-être dans un meilleur partage des compétences et en tentant de nouer de nouveaux partenariats. Manifestée depuis des années, la nécessité d'un local pour stocker notre matériel devient préoccupante.

La Tribu, en partenariat avec la Mairie et *La Maison de la Lavande*. Cette mutualisation des compétences et des ressources humaines et matérielles devait se révéler très efficace. Un grand merci à tous les bénévoles qui ont su donner de leur temps, aux producteurs de lavande qui ont accepté de présenter leur matériel, aux lavandières de Bourg-Saint-Andéol (*Les Compagnons du Laoul*), aux pompiers de Saint-Remèze pour le remplissage du grand lavoir, à Monsieur Jean-Claude Chautard, notre berger. Le public était là, et sur toute la journée. Nous avons fait le plein aux différents repas et les animations ont bien fonctionné. On peut regretter que l'évènement n'ait pas été relayé par les médias locaux (je pense surtout à la presse), il le méritait bien. Constat regrettable pour nos petites communes trop souvent délaissées.

Vous apprécierez un article de Claude Chautard sur une *Petite histoire des lavandes sur le plateau de Saint-Remèze/Gras* qui nous rappelle l'ancienneté de l'utilisation de cette plante millénaire, employée dès le Moyen Age pour le traitement de certains maux. La récolte semble se développer localement au début du XXe s. comme l'évoquent deux magnifiques clichés pris sur la Dent de Rez.



La carriole à lavande de Christian et Jacqueline, au cœur de la Fête, place du Porgie.



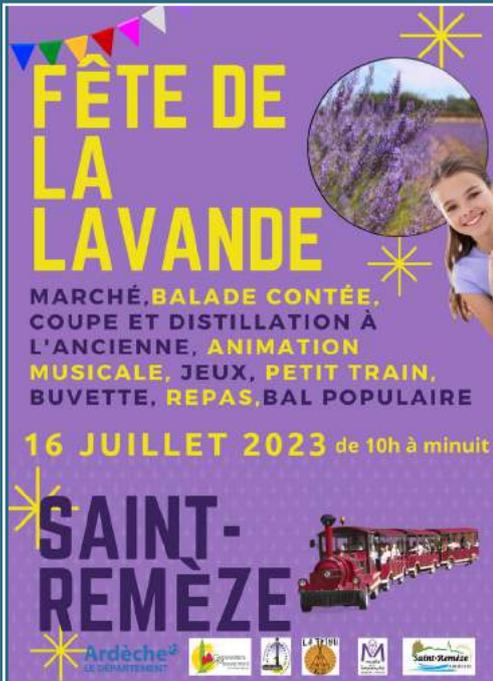
Sortie randonnée au Château d'Allègre (Gard).

Flash-back sur la Fête de la Lavande

Le 16 juillet 2023, au cœur du village et sur le site du Musée de la Lavande

Trois associations : *Paysages, Patrimoine et Environnement de Saint-Remèze*, *Les Chênes verts* et *La Tribu*
Une quarantaine de bénévoles

Un partenariat avec la Mairie et la Maison de la Lavande de la route des Gorges



Des stands de producteurs et artisans, des places du village pavoisées

Une démonstration de coupe de lavandin à l'ancienne

Une distillation à l'ancienne

Une exposition de machines à couper le lavandin devant l'église

Des tours en petit train sur le site de la Maison de la Lavande

Un atelier de fabrication de fuseaux

Une balade contée à travers le village

Des lavandières au grand lavoir, un berger

Des animations musicales, des jeux de bois

Un concours de dessins-affiches, une exposition photos et de peintures

Des repas midi et soir et buvettes

Un grand bal populaire en soirée

Un grand beau temps, de nombreux estivants et de la convivialité toute la journée...





Merci à tous !

Les photos et les dessins-affiches des deux concours sont sur le site de l'association :
www.patrimoinestremeze.org

Petite histoire des lavandes sur le plateau de Saint-Remèze/Gras

Claude Chautard

Le paysage agricole de Saint-Remèze et des environs (Gras, Larnas, Bidon...) est caractéristique de la polyculture (vignes, chênes truffiers, oliviers...) avec une partie d'élevage aussi qui a diminué sensiblement au cours des dernières décennies. Et la culture des lavandes, le lavandin très majoritairement, est une des caractéristiques fortes bien sûr ! (Fig. 1). Depuis quand et comment cela est devenu le cas ?



1 La vigne et le lavandin, principales ressources agricoles du plateau de Saint-Remèze (cliché M. Raimbault).

Dans ce modèle agricole un des créateurs de ce système fut le père de l'agronomie française, Olivier de Serres. Qui plus est, il était installé dans le Bas-Vivarais, sur le domaine du Pradel à Mirabel, au XVIème siècle. Cet illustre ardéchois a-t-il parlé des lavandes ? Son ouvrage de référence publié en 1600, « *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs* » nous apprend que cette plante ne l'a pas vraiment intéressé ! En effet, il n'en parle que dans la partie concernant les jardins d'ornement. Dans la longue étude qu'il livre sur les plantes et leurs usages, « *Remèdes aux maladies pour les Personnes* », il n'y a qu'une référence à la lavande aspic qui agirait contre le mal de tête (page 1262). Même si Olivier de Serres a bien développé et théorisé des productions comme la vigne, les truffes, la sériciculture, les arbres fruitiers... force est de constater que la lavande n'a pas attiré son attention.

Pour trouver à priori une référence historique sur le sujet il faut se rapprocher dans le temps, vers 1880 environ, avec un livre publié par le docteur Francus, intitulé « *Voyage le long de la Rivière Ardèche* » publié

en 1885 (pages 348 à 350). Cet auteur, de sa véritable identité Albin Mazon, a sillonné l'Ardèche et a livré de précieux témoignages. Il parle d'une « *autre industrie de la région des Gras* » qui est « *la distillation des plantes aromatiques* ». Lors de son passage à Saint-Remèze, avant 1885, il relate l'aventure d'un nommé Dumas* qui avait créé une distillerie « *dans la tour du moulin à vent de l'ancien seigneur [de Saint-Remèze]* » mais il ne l'a pas vue car l'entreprise n'a pas duré, sans que la cause en soit connue (Fig. 2).

Malgré tout, il donne des chiffres qui lui ont été rapportés sur une des années de production : « - cent litres de lavande mâle, - trois cents litres de thym rouge (*farigoule*), - enfin six cents litres d'aspic ou badafe (*lavande commune*). »

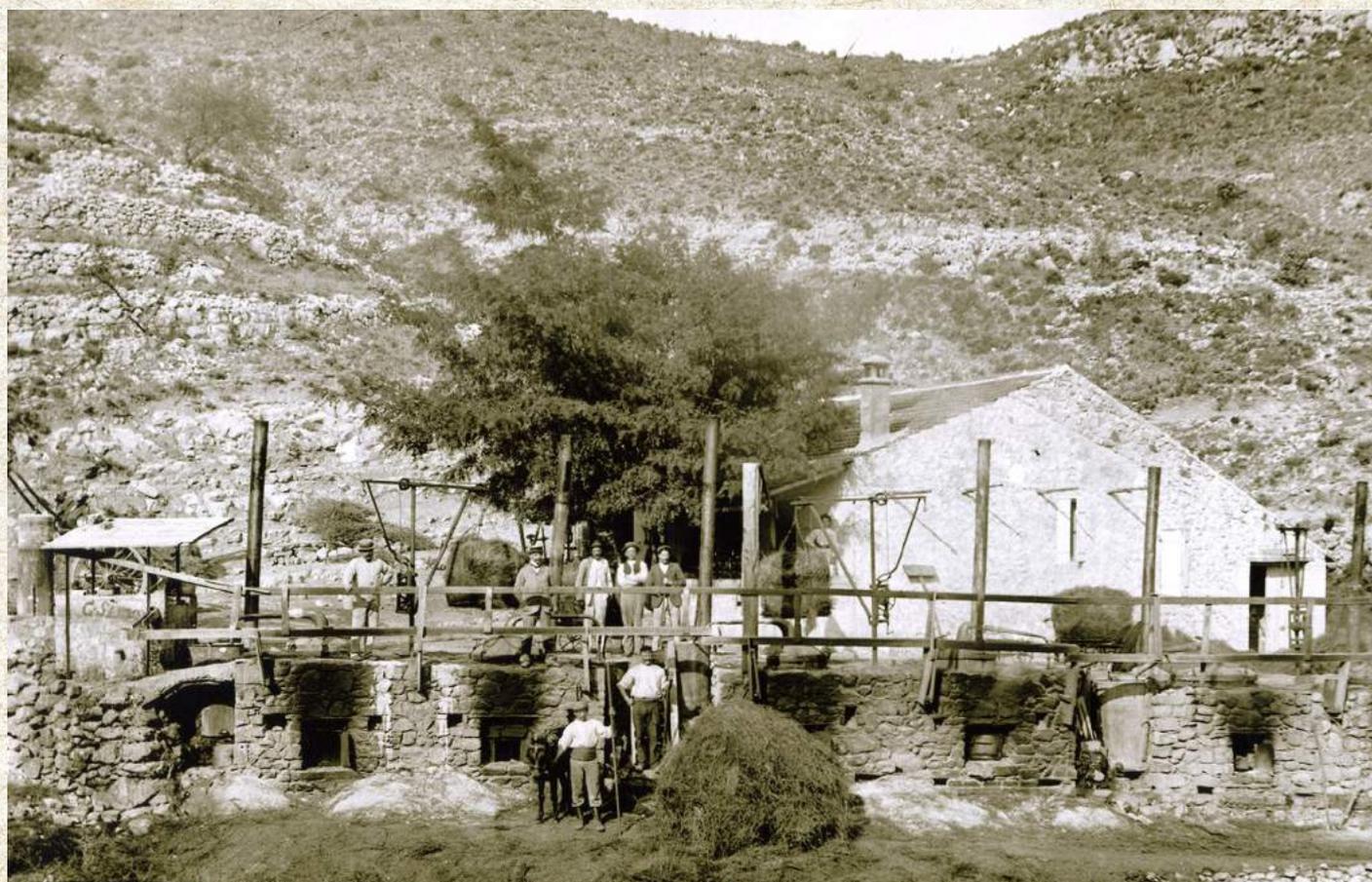
Il semblerait que l'auteur se soit trompé sur les dénominations. En effet, la lavande mâle est la lavande aspic. On peut donc supposer que les 600 litres sont de la « *badafe* » ou lavande officinale (ou « *fine* » ou « *vraie* »). Il indique que ces productions issues de trois alambics « *étaient emportées à Nice, Nyons, Marseille et ailleurs* » et que la récolte mobilisait sur le plateau « *deux ou trois cents personnes* » ! Ce témoignage bien que parfois imprécis reste malgré tout fort intéressant. Arrêtons-nous sur une des zones de récolte dont le Docteur Francus parle, « *la lavande venait de la Dent de Rez* ».



2 L'ancien moulin à vent de Saint-Remèze (cliché M. Raimbault).



3 Cueillette de la « fine » au sommet de la Dent de Rez.
Cliché sur plaque photographique. Début XXe s. Fonds
Pradal. ADA, cote 77F1.



4 Distillerie de Taysse (Gras), au pied de la Dent de Rez.
Cliché sur plaque photographique. Début XXe s. Fonds
Pradal. ADA, cote 77F1.

En effet, nous savons que cet endroit est resté un lieu de récolte par des témoignages oraux et surtout des clichés photographiques datant de 1905 environ, fournis par Alberte Bergon dont le père, Mr Pradal, avait fixé sur des plaques de verre (les daguétypes) des scènes incroyables !

(Fig. 3 et 4).

Quand et comment la lavande fine s'est-elle développée dans cette zone ? Il est bien difficile en fait de connaître les origines exactes, mais ce que montre la photo est précieux : l'importance du nombre de coupeurs, leur diversité d'âge, hommes et femmes réunis..., le matériel aussi (la « saquette » à la taille pour porter les fleurs coupées à la faucille ainsi que les « bourras » où les dos sont régulièrement délestés afin que la récolte soit transportée par les mulets et chevaux) : tout ceci révèle une véritable organisation et montre que cette activité est économique. Il ne s'agit pas de la coupe folklorique de quelques bouquets décoratifs mais bien d'un travail d'importance et mobilisateur, ayant pour destination l'alambic de Taysse situé au pied de la Dent de Rez, sous le hameau de Gogne, comme le montre l'autre cliché de la distillerie où là encore rien n'est laissé à l'improvisation...

Cette histoire n'est pas restée figée. Ce qui était vrai au début du siècle a évolué par la suite. Après la distillerie citée, appartenant à la famille Larmande, deux autres installations ont vu le jour sur la commune de Gras : une à Saint-Vincent par la famille Théophile Dumarcher et l'autre sous le village de Gras, près du lavoir, à l'initiative de Joseph Feytel. Ces différents alambics fonctionnaient bien sûr pour d'autres productions d'huiles essentielles (nommées « extraits » à l'époque, puis « essences »), ce qui rend plus difficile la connaissance de la part représentée par la lavande de Rez.

Ce qui est connu par contre de la répartition sur le plateau de Rez c'est l'existence de plusieurs équipes de coupeurs en fonction des accords entre les différents propriétaires et distillateurs. Cette activité occupait à la récolte de nombreuses personnes des environs (Gras et Saint-Remèze surtout) sur la période précise de floraison estivale. Mais le restant de l'année, les troupeaux d'ovins prenaient le relais et les « pelouses sèches » étaient utilisées et entretenues de cette manière. Les dents de ces débroussailleurs naturels n'appréciant pas véritablement les touffes de lavande, c'est une véritable association d'intérêts qui se nouaient alors entre l'animal et la plante. Et c'est, là aussi, un aspect sans doute essentiel dans cette histoire. Il ne faut plus parler ici de hasard mais de résultat d'une pratique pastorale, donc humaine...

Cependant, sur Rez comme ailleurs, ce que certains construisent longuement peut être inexorablement détruit par d'autres éléments. A partir des années trente et progressivement, des faits extérieurs vont entraîner le déclin de la belle histoire entre ce lieu et cette plante : c'est tout d'abord la mise en culture dans le Sud-Est de la France du lavandin, issu du croisement entre la fine et la lavande aspic (*lavandula latifolia*), plus productif et permettant ainsi de meilleurs rendements ; c'est ensuite l'exode rural et le déclin de l'agriculture familiale aux réserves de main d'œuvre importantes ; il y a également la difficulté d'accès sur le plateau qui va compliquer la récolte (le temps additionné au danger du transport). Enfin, un « aléa » climatique resté dans les mémoires va précipiter la fin d'une époque : le gel de 1956 atteint la lavande comme beaucoup d'autres végétaux partout ailleurs. Il semblerait ainsi que 1955 ait été la dernière année de récolte véritable...

En effet, même si les touffes ont pu peu à peu réapparaître elles n'ont plus été stimulées par la coupe annuelle des fleurs. L'occupation des troupeaux de brebis a été moins importante et d'autres plantes ont colonisé à leur façon l'espace (buis et cades notamment). Ce fut alors une période où la « fine » a végété au sens propre du terme et les plantes, montées en bois, n'offraient plus l'image de mer bleue décrite par certains... Et les distilleries du plateau disparaissent...

Cette période coïncide, comme écrit précédemment, avec les débuts de la mise en culture du lavandin et le développement de la mécanisation, notamment sur le secteur qui nous intéresse ici, le plateau de Saint-Remèze et les communes environnantes. Comme pour d'autres productions telle que la trufficulture, notre secteur a établi des contacts avec l'agriculture de l'autre côté du Rhône, le sud-Drôme et le Vaucluse. Les terroirs se ressemblent et les techniques se partagent. C'est par exemple dans ce cadre que se tient à Saint-Remèze le 31 mars 1960 une rencontre professionnelle autour de la lavande, sous l'égide de la Chambre d'agriculture, de la Fédération des syndicats d'exploitants agricoles et de la Direction des Services agricoles de l'Ardèche. La Mairie de Saint-Remèze accueille et le maire Charles Boulle introduit le sujet. Un syndicat de producteurs est créé (Fig. 5).



5 Programme de la Journée de la lavande organisée à Saint-Remèze le 31 mars 1960, à l'initiative de Charles Boule, maire. Document Nicole Kizlik.

Pour les paysans locaux qui peu à peu se lancent dans la culture (lavandin de variété abrial très majoritairement), la distillation se fait à Saint-Marcel-d'Ardèche (distillerie Despeysse, connue ensuite comme distillerie Astier) et à Saint-Montan (distillerie Laville). Mais tout au long des années soixante, l'idée est de recréer un alambic sur le plateau. Différents projets sont envisagés, des tests effectués pour vérifier la disponibilité en eau, essentielle bien sûr! L'essai de pompage au départ de la vallée de la Nègue de Gras vers Saint-Thomé n'est pas concluant tout comme celui du secteur de Briange. C'est finalement au Mas de Gras sur un terrain cédé par la famille Chenivresse que l'implantation devient effective en 1973 (Fig. 6).



6 La distillerie du Mas de Gras et exemple de caisson au premier plan. Cliché M. Raimbault.

C'est tout un collectif de paysans (citons parmi eux Robert Chenivresse, Fernand Fargier de Villeneuve-de-Berg, et bien d'autres) en lien fort avec les maires agriculteurs de Gras (René Marquet), Saint-Remèze (Albert Marquerol), Bidon (Jean Mirabel) et Larnas (Henri Guérin) qui a porté le projet en lien avec la SICALAV (Société d'Intérêt Collectif Agricole -des lavandes-) basée à Montguers (26). C'est le modèle de distillation Eysseric plus que confirmé qui est installé. Cela donne une forte impulsion et la production se développe.

Il y aura des moments plus durs avec la maladie qui va toucher la variété abrial à la fin des années soixante-dix et débuts quatre-vingts, mais cela repartira avec une nouvelle structure autonome et locale uniquement, la CUMA des lavandes (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) et une variété résistante, le lavandin grosso (vers 1986-1987). Puis le début des années deux mille verra un nouveau système de distillation (le vert broyé) et de récolte (ensilage) qui vont devenir dominants (Fig. 7).

Quoiqu'il en soit, malgré les vicissitudes, avec des changements réguliers, des cycles nouveaux, il est certain que si la culture des lavandes n'a été historiquement que tardivement un des éléments de l'agriculture locale, elle en est aujourd'hui un des points majeurs, porté par de nombreuses générations qui se sont succédé et qui ont vaillamment su s'adapter...

** Sur le nommé Dumas, distillateur, plusieurs homonymes locaux contactés n'ont aucune information sur l'origine de cet homme. Qui pourrait aider ?!*

Par ailleurs, plusieurs témoignages ont permis des informations précieuses pour ce petit article de rappel historique. Merci à eux, notamment Christian Dumas, Francis Dumas, François Franchi, Daniel Guérin, Jean-Claude Chautard... S'il pouvait y avoir d'autres témoignages, cela serait utile, nombreux sont les points pas assez documentés pour l'instant !



7 Différents types de machines coupeuses pour la récolte du lavandin présentés à l'occasion de la Fête de la Lavande. Cliché M. Rimbault.

RÉCOLTE DE LAVANDIN 2023

Le rendement a été particulièrement bon cette année avec une production de **39,5 tonnes d'huile essentielle à la distillerie de Gras**, l'une des plus grosses années ! Il y a là les producteurs du plateau, mais aussi certains de Bourg-Saint-Andéol, de Valvignères, Villeneuve-de-Berg, Vallon-Pont-d'Arc, Saint-Marcel-d'Ardèche, Barjac, soit sur un rayon de 25 km.

Selon M. Francis Dumas, il y aurait **une cinquantaine d'adhérents à la CUMA**. L'ensemble représenterait 600 à 700 hectares de champs cultivés en lavandin. Une importante production, mais un secteur en proie à de sérieuses difficultés, avec **un gros problème de vente** dû à une concurrence internationale (la Bulgarie, la Chine) mais aussi française où des régions non traditionnelles ont beaucoup planté (couloir rhodanien, Beauce...).

Pour le moment, l'Ardèche n'a pas été touchée par la chenille noctuelle qui a causé de gros dégâts cet été en Drôme, dans le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. Des papillons venus du sud, poussés par le vent, ont pondus des larves par milliers qui se

sont ensuite transformées en chenilles. Celles-ci, particulièrement voraces, ont dévoré de nombreuses parcelles en quelques jours. Une perte significative pour ces départements du sud-est s'ajoutant à la sécheresse de l'an passé.



Machine à récolter la lavande CLIER.
Cliché Alexandre Mirabelle, Bidon.

Ce que les cloches nous disaient

René Charmasson

Il n'est pas rare d'entendre certains habitants se plaindre d'être dérangés par le son des cloches. Et pourtant il fut un temps où ils demandaient que le clocher soit surélevé (ce qui fut fait en 1864) car ils se plaignaient de ne pas entendre les diverses sonneries (Fig. 1).

Tout d'abord une courte explication technique sur le fonctionnement des diverses cloches.

Une petite cloche annonce les heures. Elle est fixe, un marteau extérieur actionné par un mécanisme situé à l'étage inférieur vient la frapper (Fig. 2).

Il y a ensuite deux grosses cloches sur une axe pivotant avec un balancier à l'intérieur (Fig. 3). Elles peuvent sonner :

« A la volée » : On tire sur une corde qui par l'intermédiaire d'une grande poulie fait balancer la cloche qui vient percuter le balancier, sorte de gros marteau suspendu à l'intérieur de la cloche. Le rythme dépend de la taille de la cloche.

« Au coup par coup » : dans ce cas, la cloche reste immobile et le balancier est tiré vers la cloche par une cordelette. Le rythme est donné par le sonneur.



1 L'actuel clocher de l'église de Saint-Remèze construit en 1864 au-dessus de l'ancien clocher du XVIIIe.



2 La petite cloche affectée à la sonnerie de l'horloge



3 Les deux grosses cloches posées en 1842.

Suivant les sonneries, il fallait grimper au clocher pour accrocher ou décrocher les balanciers.

Mais que nous disaient les cloches ?

Dans les années 1950 ou 60, elles nous informaient sur...

D'abord les heures.

Elles étaient sonnées sur la petite cloche via le mécanisme situé à l'étage inférieur. Mécanisme activé par un contre poids qu'il fallait remonter environ une fois par semaine. Ce service était à la charge de la commune qui payait une personne pour remonter le contrepoids, remettre la pendule à l'heure et aussi graisser les mécanismes.

En fait, il y avait même deux mécanismes distincts : l'un pour les sonneries, et l'autre pour l'affichage des heures sur les quatre cadrans du clocher. En 2015, ces mécanismes ont été remplacés par un système électrique.

Mais revenons à nos sonneries...

Un coup pour 1h, 2 pour 2h, ...12 pour 12h ou midi et à nouveau un coup pour 13h (on disait aussi 1h de l'après-midi) jusqu'aux douze coups de minuit.

Chaque heure est sonnée une première fois trois minutes avant l'heure et une seconde fois à l'heure précise. Ce qui donne une seconde chance de bien compter les coups lorsqu'on n'était pas attentif la première fois.

Les demi-heures étaient marquées par un coup.

En 2023, ce système est encore en vigueur, mais seulement entre 7h et 20h ; pour éviter de réveiller les insomniaques...

Ensuite les évènements religieux.

La « première messe » dominicale ainsi que les messes quotidiennes (7h ou 7h30 généralement) étaient annoncées par une série de coups, une

demi-heure avant l'office et par « les trois coups » 5 minutes avant.

Les vêpres du dimanche (vers 15 heures) étaient annoncées de la même façon.

La grand-messe dominicale était annoncée par la plus petite des deux cloches sonnée à la volée, à partir de la salle située à la base du clocher.

Deux sonneries : une heure avant le début de l'office puis une demi-heure avant. Chaque sonnerie durait une à deux minutes, suivant l'ardeur du sonneur.

Restaient « les trois coups », 5 minutes avant le début de l'office. Ceux-ci étaient sonnés au coup par coup sur la plus grosse des 2 cloches, depuis la base du clocher également.

Ceci pour les dimanches ordinaires.

Pour les « fêtes carillonnées », c'était « le grand jeu » : Les Rameaux, Pâques, l'Ascension, l'Assomption, Toussaint, Noël, et peut-être d'autres.

Là c'était le grand jeu. Il fallait grimper au clocher pour décrocher le balancier de la grosse cloche. Afin de pouvoir faire sonner en même temps les deux cloches à la volée, il fallait s'appliquer afin de synchroniser leur démarrage. En effet la grosse cloche met plus de temps avant que le balancier commence à frapper la cloche. Les lois de la physique...

L'angélus était quotidiennement sonné matin, midi et soir. Sur la grosse cloche, au coup par coup. Trois séries de trois coups, suivies par une dizaine de coups répétitifs.

Les décès et les funérailles.

Le glas annonçait le décès d'une personne de la paroisse, dès que sa mort était connue.

Le village était alors empreint d'une forme de tristesse.

Matin, midi et soir, depuis le décès jusqu'au jour des funérailles. Là encore il fallait grimper au clocher

pour ces sonneries. Dans un premier temps au coup par coup en tirant le balancier vers la cloche: ding, ding, dong pour une femme et dong, dong, ding pour un homme. Au début les coups sont très espacés, environ dix secondes, puis la cadence s'accélère progressivement pour arriver à un coup par seconde à la fin, on va dire cinq minutes après. De plus, dès la veille des obsèques on annonçait l'heure de la cérémonie : 9, 10 ou 11 coups si c'était le matin, 2, 3, 4 ou 5 si c'était l'après-midi. Et puis, dès la fin de la cérémonie funéraire en l'église, le glas accompagnait le cortège jusqu'à ce qu'il arrive au cimetière.

Ces sonneries matinales étaient généralement à la charge des prêtres, les autres à celle des enfants de chœur, responsables à tour de rôle.

Les baptêmes et les mariages.

Ils étaient aussi salués dès la fin de la cérémonie. La plupart du temps c'étaient des membres de la famille qui allaient sonner les cloches pendant que d'autres signaient les registres à la sacristie ou sortaient de l'église.

Des usages civils également.

Lors des incendies, afin de prévenir les pompiers, bien sûr, mais aussi tous les habitants qui pouvaient apporter une aide active, on sonnait la grosse cloche au coup par coup pendant quelques minutes.

Les cloches ne disaient pas où était l'incendie, mais le bouche à oreille s'en chargeait.

Des événements exceptionnels tels que les déclarations de guerre, les armistices, ou même la covid plus récemment étaient annoncés ou célébrés par le clocher.

Cet inventaire nous éclaire sur le rôle des cloches dans un passé encore récent. De nos jours on a beaucoup allégé. Et les quelques explications techniques auront permis de garder en mémoire les modes de fonctionnement.

Ayant été enfant de chœur pendant quelques années, j'ai personnellement contribué à ces sonneries et j'en ai gardé d'agréables souvenirs. Pour les fêtes carillonnées comme pour le glas, il fallait monter en haut du clocher, nous étions généralement deux, trois ou quatre.

A la belle saison, quand il fallait attendre une demi-heure entre les sonneries, nous grimpons souvent «à la rampe» c'est à dire sur la corniche qui entoure le clocher pour y observer la vie du village ou la campagne environnante. Certains attrapaient des martinets qui nichaient sous les abat-sons, d'autres comme moi en profitaient pour graver leur nom sur la pierre à l'intérieur du clocher (Fig. 4).



4 Inscription gravée de René Charmasson dans le clocher, 3-11-1960.



5 Les trois cloches du clocher.

Les trois cloches en bronze du clocher

Elles sortent toutes les trois de la maison Burdin de Lyon, au 28 rue de Condé, spécialisée dans la fonderie des cloches au XIXe siècle. Elles portent le nom du fondeur bien en relief. (Fig. 5).

Les deux plus grosses ont été posées en novembre 1842, soit dans l'église précédente de l'actuelle :

La plus grosse, d'un diamètre de 1m 14 à l'ouverture, pèse 988kg et porte les noms de Jeanne Marie Caroline ayant pour parrain M. Jean Boucher, de Pastroux, et pour marraine Mme Caroline Charmasson, née Boucher, sa fille.

L'autre, d'un diamètre de 0 m 98, pèse 646 kg et se nomme Rose-Antoinette. Son parrain fut M. Antoine Broc, président du conseil de fabrique d'alors, et sa marraine Mme Rose Chauliat, née Maucuer.

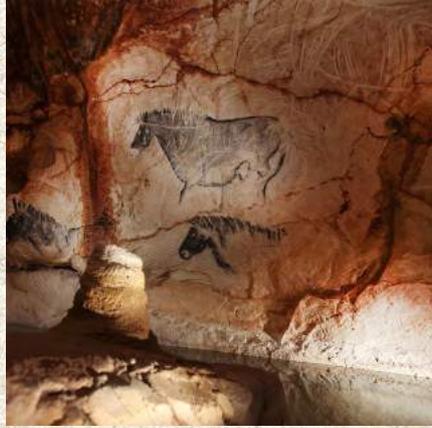
La troisième cloche, beaucoup plus petite, affectée à la sonnerie de l'horloge, porte la date de 1850 et la formule « *Sit nomen domini benedictum* » (Que le nom du seigneur soit béni).

(Sources : L'Echo paroissial de Saint-Remèze, 2/7/1950, et Archives Evêché Viviers).

Calendrier des animations (second semestre)



Thueys : la tour de Chadenac



Copyright Grotte Cosquer
Méditerranée



Viviers : chapelle Notre-Dame du
Rhône

SORTIES

Dès octobre, nous essaierons de maintenir le rythme d'une sortie randonnée toutes les deux ou trois semaines. Il y a encore beaucoup à voir en Ardèche et dans les départements voisins. Des points informations paraîtront régulièrement.

Samedi 7 octobre : De Thueys au Château de Chadenac.

Circuit de 12 km offrant de nombreux panoramas sur les Monts et la rivière Ardèche et permettant de voir plusieurs sites remarquables : hameau ruiné de Fargebelle, donjon rond de Chadenac, Echelle de la reine, Echelle du roi, Pont du Diable. Altitude maximale : 662 m, altitude minimale : 397 m. Difficulté : moyenne.

Départ de Saint-Remèze : 9h au local des pompiers. Covoiturage 60 km, 1 h 15 min, par Lagorce, Vogüé, Aubenas, Pont-de-Labeaume. Parking à l'entrée du bourg au niveau du pont sur le Merdaric. Prévoir de bonnes chaussures, vêtement adéquat, eau et son pique-nique. (La randonnée avait été reportée en août dernier).

Samedi 21 octobre : Les Assions, circuit autour de la Pierre sèche.

Dimanche 12 novembre : Payzac, sur la piste des dinosaures.

A VENIR

- Grospierres / col de la Cize.
- La vallée de la Nègue et le village perché de Saint-Thomé.
- Les dolmens de Labeaume, Ranc de Figère.
- Le sentier des Gardes entre Valgorge et Loubaresse.
- Découverte du château de Gicon, Chusclan, Gard.
- Approche de la grange fortifiée de Chabroulière à Planzolles.
- Approche des canaux (béalières) de Sainte-Marguerite-Lafigère.

ANIMATIONS

Samedi 28 octobre : Castagnade. Maison forestière de Saint-Remèze. A partir de 19h30. « Rôtie » de la châtaigne. Repas et animation musicale avec Marc Cluzel. Ambiance conviviale garantie. Réservation obligatoire.

Novembre : Visite à Cosquer Méditerranée, restitution de la grotte Cosquer à Marseille. A l'étude, avec déplacement en bus et visite de la ville.

Décembre : Visite de Viviers avec l'association « Sauver Viviers ». Matinée. En projet. Viviers possède une forte concentration de Monuments historiques. Son riche passé jusqu'à la fin du XVIIIe s. lui a laissé de très beaux édifices religieux et privés, dont certains encore peu connus.

**PLUS
D'INFOS**

Siège : Mairie de Saint-Remèze
04 75 98 48 49

michel.raimbault2@wanadoo.fr
www.patrimoinestremeze.org

Le site a été réactualisé.

Groupe Facebook :
Association Paysages, Patrimoine et
Environnement de Saint-Remèze