

Cabaninfos

janvier 1998

ASSOCIATION DES CABANES DU SALAISON



VOEUX

*Notre association continue sa vie avec 38 membres actifs. Pour 1998, un vœu : que chacun puisse encore d'avantage prendre conscience de l'intérêt général pour les cabaniers.
Un souhait : vivez paisiblement mais vivez les cabanes intensément.*

ELECTIONS

L'assemblée générale de notre association a eu lieu le 07/09/97 et a réuni 33 membres. Le conseil d'administration élu, pour deux ans par 32 voix « pour », et 1 voix « contre » est composé comme suit: Mlle ARNAL Geneviève, M. BRETHENOU J. Michel M. BUISAN Robert, M. FROMENT Louis, Mme LAMOUREUX, M LHUBAC J. Michel, Mme ROBERT véronique M. ROLION Daniel, M. ROUSSEL André, Mme VALLAT Marinou .

Ce conseil d'administration réuni le 17/09/97 a élu le bureau: Mme VALLAT présidente, Mlle ARNAL trésorière, M. BUISAN secrétaire.

Il a été décidé que parmi les dossiers important à traiter, celui du raccordement à un réseau de collecte des eaux usées devait avoir la priorité des priorités. Dans un premier temps, nous nous attachons à poser le problème auprès de la mairie. Les éléments de réponse dès que possible dans CABANINFOS.

Marinou du rébousier.

TITOUNE ET FARAND'OLI

Les maisons Titoune et Farand'oli ont eu le plaisir de recevoir les cabaniers pour leurs changements de propriétaire.

Ce fut un moment agréable et convivial, nous en remercions vivement tous ceux qui ont pu répondre à notre invitation et espérons rencontrer plus tard, ceux qui n'ont pu venir et que nous accueillerons avec joie.

A cette occasion, plusieurs personnes ont demandé la recette des « escalettes », la voici, et la prochaine fois, la soupe de champagne par Martine de Titoune.

ESCALETTES

Il s'agit d'une très vieille recette du Bas Languedoc, un biscuit de Carnaval

accompagné généralement de carthagène.
Ingrédients (pour 100 escalettes = 5 personnes!!!) :

500g de farine; 3oeufs; 250g de sucre; 125g de beurre; 5 citrons rapés.

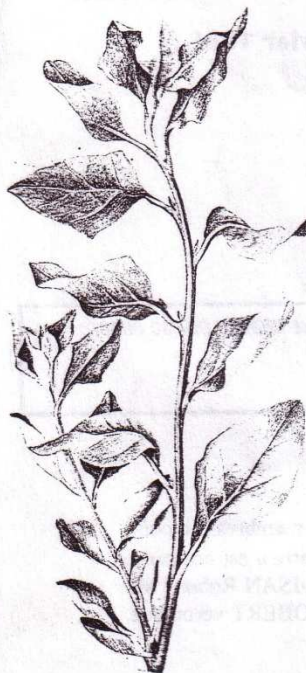
Mélanger farine, citron, oeufs, beurre et bien malaxer le tout. Faire des petites boules de la taille d'une grosse bille ou d'une noisette. Si la pâte est trop collante, la fariner un peu plus.

Enfin il faut placer ces boules dans un moule à escalettes (un moule à gauffres ne fait pas l'affaire). Ou trouver cela? Grenier, puces (150F), antiquaires (250F), électrique (500F, mais 4 escalettes à la fois) ou à la maison Farnd'oli qui vous dépannera.

Bon appétit.

Titoune et Farand'oli du ch. de Louisou

FESSEFUL



Si la famille des Chénopodiacées est surtout connue pour les légumes (épinards, blettes), elle compte néanmoins un certain nombre de plantes ligneuses, principalement dans les zones désertiques au sol imprégné de sel où elles forment souvent l'élément prépondérant du paysage. Le Pourpier de mer en est un représentant typique, vivant en bordure de mer, et tout particulièrement sur les sables humidifiés par l'eau salée ou soumis aux embruns. C'est un arbrisseau à la jolie couleur gris argenté, parfois glauque, dont les rameaux et les feuilles sont recouverts d'une infinité d'écailles pulvérulentes qui donnent un aspect velouté et blanchâtre, très caractéristique de l'espèce. Aimant la chaleur, il est très commun sur les rivages méditerranéens, mais on le trouve également sur les côtes de l'Atlantique et même de la Manche.

Résistant fort bien aux vents chargés d'humidité et de sel, s'accommodant également des sols salés, pauvres ou rocailleux, supportant aisément la taille, il est fréquemment utilisé pour former des haies ou constituer des brise-vent. On l'emploie communément avec le Chalef comme arbuste d'ornement dans les jardins et les parcs des villes de nos côtes, car l'un et l'autre comptent parmi les végétaux ligneux, fort rares, pouvant prospérer dans ces conditions particulières.

Dans la nature il pousse dans toute la zone littorale du Bassin méditerranéen, mais s'étend parfois plus loin, jusqu'au Sahara où il est apprécié des chèvres, des ânes et des chameaux.

L'avez-vous reconnue, l'atriplex halimus, le fesseful, l'arroche, le pourpier de mer ? C'est notre blanquette ! Elle fut importée aux cabanes en provenance des 4 canaux à Carnon par le père du notaire qui en fit la première haie de clôture, mère par bouturage de toutes les autres blanquettes des cabanes. Vous suivez ?

Cabaniers anciens, nouveaux, à venir, masquez, protégez, cloîtrez, cachez, entourez, ceinturez, clôturez votre propriété si vous le voulez, mais avec la blanquette, s'il vous plaît ! Blanquettez, blanquettez, les cabanes vous le rendront.

Robert des terramares.

LES EPOUX DU CANAL

Le matin dans la brume
Les Cabaniers malins longent
Les ombres des ragondins
Aucune rature, la flaque est silencieuse.
Deux rats simplement,
Têtes coupées du canal.
Ils vont avec le jour comme
Des vases d'eau, deux amants
Ils épousent l'étang s'enroulant
A sa brume.

Marie j'osais FAGES 24/10/97 du ch. de Loïsou.



AIGRETTE

Aigrette, vent d'écume
Aigrette coquette
Lisse tes plumes
Apprête ton bec.

Car vois, les pêcheurs dans leurs filets
T'apportent des galets d'argent.
De ces poissons taillés en amande
Pour toi la plus belle des offrandes.

Et le soir venu, alors que tu seras régalée
Seul un chat gris ou une enfant très sage
T'accompagneront jusqu'au rivage
Où dans le secret des palus, tu te seras couchée.

Jean Michel de Titoune