Le Trait d'Union

BULLETIN MENSUEL N° 397

AVRIL 2023

VOYAGER

Dans le va-et-vient incessant des aéroports, dans le chassé-croisé des langues, des regards et des valises, dans la cacophonie des appels, des annonces d'embarquement pour tous les pays du monde, je regarde les ailes des avions qui attendent sagement leurs passagers, le regard lointain des voyageurs, les larmes de certains, les oreilles collées à leur portable, le sourire craintif ou épanoui des enfants qui serrent bien fort leur doudou ou le dernier cadeau acheté en Duty free. Ça y est, comme dans un temps suspendu, nous y sommes. Après le stress de la préparation du départ, les valises bouclées, les transports intermédiaires plus ou moins chaotiques, être dans la salle d'embarquement s'annonce comme la promesse, enfin à portée de main, du voyage tant attendu.

Pour autant le voyage a commencé bien avant, par une idée, une envie, une photo dans un magazine, une conversation avec un passionné, un désir de soleil, de neige, de nouveaux paysages, un élan vers l'exotisme, l'inconnu ou tout simplement le changement.

Voyager, c'est s'aérer, se distancier, aller à la rencontre, découvrir, apprendre, inventer, progresser et grandir. Nous avons chacun un mode d'action qui nous est propre pour faire, à notre façon, notre chemin de Compostelle. Chacun, une manière particulière de marcher, seul ou accompagné, pour trouver ou retrouver une parcelle d'un soi oublié dans le tumulte d'un rythme dont on n'arrive pas toujours à choisir la cadence ou l'intensité.

Entre l'ennui et la suractivité, le voyage vient s'imposer comme un temps de pause, un temps pour soi, loin de tout. Un espace-temps en contact avec ses envies réelles et ses aspirations oubliées. C'est un moment privilégié pour aller vers l'autre, festoyer, échanger, partager, parce que, loin de tout, au final, on est proche de soi pour tenter de nouvelles expériences et découvrir qui on est.

C'est aussi apprendre, réviser son anglais ou toute autre langue gentiment apprise dans une scolarité laborieuse et dont il ne reste pas grand-chose, sinon la peur de parler et d'être ridicule. Et là, le voyage vient bousculer cette timidité car il faut demander son chemin, se présenter, discuter ou simplement commander un café.

Mais il n'est nul besoin de mettre de la distance pour aller à la rencontre de personnes différentes, nul besoin d'aller si loin pour apprendre, découvrir, progresser. Nul besoin de partir pour s'aérer l'esprit, changer de paysage, d'espace et de lumière. Et oui, vous l'aurez compris, notre association nous offre tout cela et même plusieurs « vrais voyages ».

Comme vous avez pu le voir dans l'annonce postée sur le site, nous restructurons le groupe « Voyages » car vous êtes demandeurs, après ce vilain COVID, de prendre la poudre d'escampette.

Le 17 Juin, à partir de 11h, nous fêterons les 45 ans de TIA en exposant la richesse de tous nos domaines d'activités dans une ambiance festive où danses, musiques, conférences, peintures et plus… se partageront l'espace de la Camusière. Vous pourrez vous offrir un bon moment de convivialité et voyager dans le temps, en déambulant sous les cèdres, accompagnés par une actrice qui saura vous conter l'histoire de TIA.

Alors n'hésitez pas à y convier vos amis, vos connaissances, vos voisins, qui viendront à leur tour, enrichir notre association.

Françoise PARISOT-LAVILLONNIERE

Présidente de Touraine Inter-Ages Université

SOMMAIRE

Brin d'Histoire : Tours, bataille d'enfer pour une basilique 2-3

Dis-moi la marmotte, le chocolat c'est quoi ? 4-5

L'atelier théâtre 6

Date à retenir et sondage 7

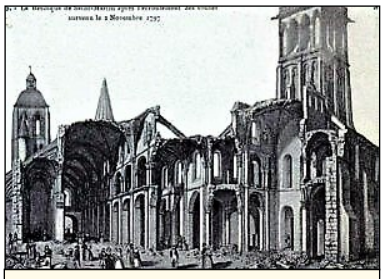
Conférences d'avril 8

Au Fil des Jours 9

Un petit brin d'Histoire

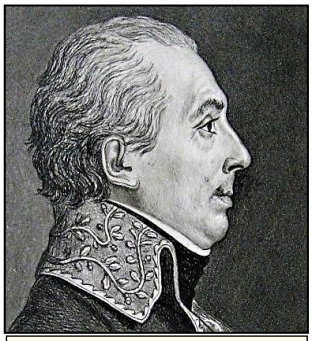
Tours, bataille d'enfer pour une basilique

Avril. Semaine pascale. Voici un brin d'histoire politico-religieuse tourangelle qui affola la ville pendant la IIIe République. Pour savoir où il fallait reconstruire la basilique Saint-Martin, sanctuaire du tombeau du 1er évêque de Tours.



La basilique en 1797.
(Document diocèse de Tours)

Au départ, il y a donc l'ancien quartier Châteauneuf, au cœur duquel siège la basilique, objet de tous les pèlerinages depuis que (en 471) elle renferme le tombeau de saint Martin, l'évêque de Tours mort à Candes en 397. Et puis vient la Révolution, la destruction des lieux du culte, ou leur transformation.
La basilique (ancienne église collégiale) va donc servir de casernement puis d'écurie avant qu'en 1797, une partie de la voûte ne s'effondre, écrasant sept ouvriers, rendant l'endroit inutilisable. **Fin du premier acte**.



Le général-préfet.
(Document Archives de Touraine)

Arrive maintenant en scène en 1800, un personnage officiel : à la fois général et préfet, François René-Jean de Pommereul, napoléonien pur sucre (et fier de l'être) est aussi un anticlérical farouche, vouant une haine violente au catholicisme. Intégriste au point de faire publier une liste de personnalités athées au premier rang desquelles, par dérision absolue, il avait fait figurer l'évêque de Tours.
Son « règne » sera marqué par la décision de faire abattre les murs de la basilique branlante (qui sera démolie en 1803) séparant la tour Charlemagne du reste du bâtiment et de faire tracer une artère nouvelle, la rue des Halles.
Stupeur et tremblements dans le monde croyant. Les fidèles catholiques montent si fort au créneau que Paris décide, en 1805, d'exfiltrer le bouillant (et très érudit par ailleurs) préfet et de l'envoyer se calmer dans les plaines du Nord**. Fin du deuxième acte.**

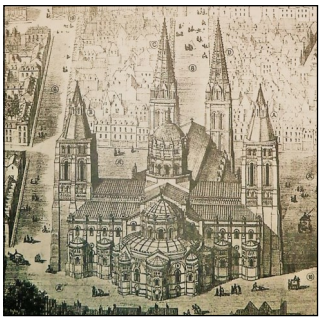
Léon Papin Dupont
(Document Wikipédia)

En 1834, quelques années plus tard donc, arrive à Tours venant de la Martinique un certain Léon Papin Dupont, qui vient faire soigner ici sa fille Henriette. Cet homme va mener dans la ville des Turones une existence de piété, de charité, de dévotion. Se faisant appeler simplement M. Dupont, il va se consacrer à des œuvres de bienfaisance en faveur des plus démunis, impulsant notamment le culte de la Sainte-Face (le « voile » de Véronique) dont l'oratoire se situera rue Bernard-Palissy.

(Photo NR/Gérard Proust)

Mais Léon Papin Dupont, qui sera vite surnommé *le saint homme de Tours* (déclaré *vénérable* par Jean-Paul II en 1983 mais qui ne sera jamais canonisé), va surtout se battre pour obtenir la reconstruction de la basilique mise à bas par le préfet.
Et en faisant des fouilles archéologiques sur place, avec l'accord de l'évêché, la nuit du 14 décembre 1860, il va finir par découvrir, sous une maison, dans une cave murée, des reliques de l'évangélisateur des Gaules. Ce qui serait, par conséquent, le tombeau de Saint-Martin. La scène a été représentée sur le vitrail ci-contre (réalisé par le célèbre atelier de la rue des Ursulines des maîtres verriers Lobin) visible dans la basilique de Tours. **Fin du troisième acte.**

NB : Ces histoires ont fait l'objet de nombreux ouvrages, dont celui du professeur Charles Lelong en 1986, et de beaucoup de sites sur le net (dont ceux de la Ville de Tours, du diocèse ou de sites sur l'architecture, et bien entendu Wikipedia)



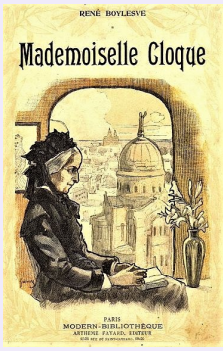
La découverte de M. Dupont va avoir deux effets : rétablir le culte martinien (magnifié par la venue de Jean-Paul II à Tours en 1996) et relancer le projet de reconstruction d'une basilique grandiose sur les ruines existantes. En 1874, un premier architecte, Alphonse Baillargé, fit une proposition de restitution d'un bâtiment somptueux, pour abriter la crypte où reposeraient les saintes reliques, restitution qui impliquait la suppression de… la rue des Halles. Projet ardemment défendu par les fidèles les plus traditionalistes (notamment monarchistes) en cette époque où le christianisme hexagonal reprend de la vigueur face à l'anticléricalisme militant d'une Troisième République radicale et franc-maçonne. **C'est le quatrième acte**.

Car il y avait un contre-projet, défendu par les architectes diocésains et soutenu par les municipalités, d'abord d'Armand-Félix Rivière (au départ opposée à toute reconstruction), puis de Jules Charpentier (fondateur de la loge des Démophiles), prévoyant un ensemble plus modeste, plus petit que l'original, et financièrement parlant moins onéreux, alors que le pays (et Tours occupée par les Prussiens) sort exsangue de la guerre de 1870.

Entre les *anciens* et les *modernes*, la bataille va durer dix ans. Dix ans qu'un journal parisien qualifiera « d'affaire Dreyfus à la Tourangelle », dix ans de « guerre des basiliques » que racontera fort bien en 1899 l'écrivain tourangeau René Boylesve (*voir encadré*).

En 1884, un compromis fut enfin trouvé avec l'accord de l'évêque de Tours, Mgr Meignan, et du Vatican : l'édifice serait orienté nord-sud et ne partagerait avec l'ancien que l'emplacement de l'ancien chevet au-dessus du tombeau de saint-Martin. En 1886, c'est le Ministère des Cultes qui va confier à un jeune architecte tourangeau - il n'est âgé que de 36 ans - Victor Laloux, athée et appartenant lui aussi à la loge des Démophiles, le soin de construire, sur un terrain limité et au milieu d'un quartier intouchable, le nouvel édifice.

Idéalisme ou réalisme ?



Cinquième roman dans l'œuvre de René Boylesve (de son vrai nom René Tardiveau), « *Mademoiselle Cloque* » raconte, sur fond de ces bisbilles politico-religieuses, les trois dernières années (1880/1883) de la vie d'une vieille demoiselle idéaliste et chevaleresque, qui souhaite ardemment la reconstruction d'une grande basilique consacrée à Saint-Martin qu'elle vénère.
Arc-boutée sur ses principes, elle va jusqu'à refuser à sa nièce un beau mariage avec le fils d'un partisan de la cause adverse, qui milite pour l'édification d'une église modeste, ce que la vieille demoiselle nomme avec dédain « *un chalet républicain* ».
René Boylesve (1867-1926), écrivain un peu tombé dans l'oubli, mais peintre de la société tourangelle, fait surtout de ce roman une étude de mœurs de la bonne société bourgeoise d'une ville de province.

On ne va pas refaire ici la biographie de l'ancien élève du lycée Descartes, qui fut surtout, au-delà de ses quelques réalisations très célèbres (gare et Hôtel de Ville de Tours), un enseignant exceptionnel de l'école des Beaux-Arts pendant une cinquantaine d'années, mais dont il importe de noter qu'il obtint, au début de sa carrière, le prestigieux grand Prix de Rome d'architecture avec comme sujet : « une église-cathédrale ». Ceci expliquant peut-être cela…

L'imposant style romano-byzantin cher à Victor Laloux.
(Photo NR Gérard Proust)

Portrait de V. Laloux par Gabriel Ferrier
(Musée de Tours)

Cinquième et dernier acte, qui va durer plus de quarante ans.
Les travaux commencèrent dès 1886 ; la crypte avec le tombeau fut inaugurée trois ans plus tard ; l'église fut ouverte au culte en 1903. L'édifice fut consacré comme basilique le 4 juillet 1925, et l'aménagement du parvis fut terminé en 1928.
Et samedi 15 octobre 2016, la statue de Saint-Martin, restaurée, retrouvait sa place au sommet de la coupole.

Hervé Cannet

Ouverture sur le monde

Dis-moi la marmotte : le chocolat, c'est quoi ?

LA PRODUCTION

Le cacaoyer se rencontre à l'état naturel dans les forêts humides d'Amérique tropicale à une altitude inférieure à 1.250 mètres. Ce sont des arbres à feuilles simples persistantes, mesurant de cinq à sept mètres de hauteur, parfois plus. Les fleurs sont hermaphrodites.
Il existe chez le cacaoyer cultivé un grand nombre de variétés réparties en trois groupes :

Criollo, vénézuélien, qui fournit un cacao fin, très aromatique, utilisé en chocolaterie pour les produits de luxe. Mais sa sensibilité aux maladies rend sa culture délicate.

Forastero, amazonien. À lui seul, il fournit 80 % de la production mondiale. Sa vigueur et sa précocité sont remarquables.

Trinitario, hybride de Forastero et de Criollo. Il est multiplié par voie végétative et permet une large sélection.

Une des préoccupations de la filière cacao est d'assurer une production durable donnant un cacao de qualité et résistant aux maladies.

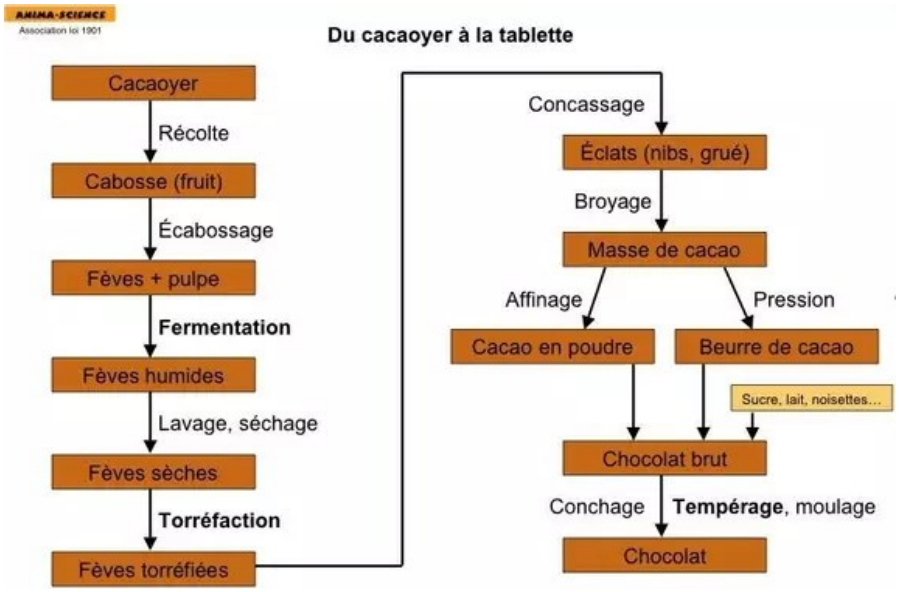
La culture du cacaoyer requiert un climat chaud et humide ; une pluviométrie régulière ; un sol profond, fertile et bien drainé ; beaucoup d'ombre. Il peut être récolté dès les 3-4 ans ; il est adulte à 10 ans et produit pendant environ 50 ans. Un hectare fournit de 300 à 1.000 kg de cacao par an.

Deux périodes de récolte : décembre et juillet. Aussitôt, on brise les cabosses pour en extraire les graines enrobées d'une pulpe blanche, le *mucilage*.
20 cabosses donnent 1 kg de fèves sèches.

Les fèves sont mises en **fermentation** 4 à 6 jours, ce qui liquéfie la pulpe. Elles sont nettoyées et mises au soleil ou dans des séchoirs artificiels, afin d'abaisser leur taux d'humidité de 60% à 8%. Cette opération, durant 1 à 2 semaines, ne doit être ni trop lente (moisissures) ni trop rapide (acidité).
Une fois sèches, elles sont torréfiées entre 120°C et 140°C.

CE QU'IL FAUT SAVOIR :

Sous l'extrême diversité des produits chocolatés proposés en grande surface se cachent en fait d'immenses groupes internationaux :
Mars : Leader mondial des barres chocolatées M&M's ; Bounty ; Snickers ; Mars ; Twix…
Ferrero : A l'origine, petite pâtisserie italienne. Aujourd'hui, c'est 105 sociétés, 31 usines et 37000 salariés. Nutella, Kinder, Ferrero Rocher, Mon chéri, Tictac, Delacre...
Mondelez : Le Géant ! En biscuits, c'est Belin, Lu, Mikado, Nabisco, Oreo, Prince, Tuc. En chocolat, c'est Cadbury, Côte d'Or, Milka, Daim, Toblerone...
Nestlé : After Eight, Crunch, Galak, Kit Kat, Lanvin, Lion, Menier, Nuts, Smarties, Ricoré, Nesquik, Chocapic, Golden Grahams…
Seule exception, le chocolatier suisse **Lindt**, très présent en France, ne commercialise que sa marque mère.



Le degré et le temps de **torréfaction** varient selon l'origine des fèves, le type de cacao ou de chocolat que l'on cherche à obtenir. Les grains passent ensuite au **concassage** pour l'obtention de la pâte de cacao amère.
La pâte subit le **pressage** et on obtient deux produits :

- le **beurre de cacao**, liquide qui sera désodorisé puis solidifié dans des moules (environ 50% de la pâte) ;
- le **tourteau** qui sera broyé pour donner la poudre de cacao.

En pétrissant en proportions variables poudre de cacao, beurre de cacao et sucre, toutes les sortes de chocolat de base (origine géographique, variété, teneur en cacao, amertume…) peuvent être produites. A ce stade, on peut ajouter du lait et d'autres additifs.

La pâte obtenue passe dans des affineuses afin de diminuer la granulométrie puis, pour obtenir fondant et onctuosité, elle doit subir le **conchage**, une agitation mécanique de 12 à 48 heures à chaud (80 degrés). Le chocolat de base est terminé.

Interviennent ensuite les chocolatiers, dont l'art est infini :
en ajoutant au chocolat divers ingrédients et en jouant sur la mise en forme, ils créent les objets de notre plaisir.
Epices, piments, sel, fruits, graines, crème, thé, alcools, café, caramel concourent à enrichir le plaisir gustatif. Ganaches, truffes, couvertures, moulages, sans oublier les pâtisseries, diversifient l'approche tactile et visuelle.

Et les industriels de l'alimentaire (glaces, barres « énergétiques », pâtes à tartiner, bonbons) y trouvent une ressource indémodable… et très rentable !

Jean Mounier

Cabosses de cacao (futura-sciences.com)

QUELQUES DONNEES CHIFFREES

Les pays producteurs de cacao : Entre 1960 et aujourd'hui, la production mondiale a été multipliée par 4,5. En 2021, 4,9 millions de tonnes de cacao ont été produites, dont 81% en Afrique (Côte d'Ivoire 43%, Ghana 20%), en Amérique du Sud (15%) et en Asie (4%). Les cacaoyères couvrent plus de 8 millions d'ha, soit 2,5 fois le territoire de la Belgique.
Les 15 millions de cacaoculteurs mondiaux ne gagnent que 6 % du prix d'une tablette (source *Le Monde* 02/21).

LE CHOCOLAT EN FRANCE (source Portail du chocolat (portail-du-chocolat.fr)

Chiffre d'affaires 2020 : 3 329 millions d'euros

- 70 % des chocolats vendus en grandes surfaces
- 30 % des chocolats commercialisés par d'autres circuits : détaillants, stations-services, kiosques, boulangeries…
- 105 entreprises, dont 90% de PME
- 30 000 emplois directs dont 15 850 en production

Répartition du marché par produit
Tablettes : 38% ; Pâtes à tartiner : 24,5% ; Barres de chocolat : 14,2% ; Confiseries : 12,8% ; Petits-déjeuners chocolatés : 10,6 %.

Exportation
En 2020, la France exporte 236 686 tonnes de chocolat pour un total de 928 millions d'euros, ce qui représente 62,1% de sa production.

Reportage sur nos activités

L'ATELIER THÉÂTRE À TIA

Un beau jour, puisque c'est le premier jour de pluie depuis plus d'un mois, me voilà en route pour aller assister à une répétition de l'équipe d'acteurs et actrices de cet atelier. Cette activité existe depuis très longtemps à TIA, d'abord avec Nicole Guérin, puis Guy Benoit. Elle est maintenant animée par deux personnes : Marie-Andrée Loiseau et Annick-Alice Brousse, qui se complètent, cette dernière s'occupant surtout de la mise en scène.

De gauche à droite : Annick-Alice Brousse et Marie-Andrée Loiseau

L'Atelier réunit les amateurs en deux groupes différents, le deuxième ayant été créé cette année pour répondre, en partie, à la demande des nombreux candidats. Chaque groupe est limité à une dizaine de participants et les deux groupes se partagent la matinée tous les jeudis dans la salle des fêtes de Saint-Avertin. Cet endroit facile d'accès (parking), vaste, clair et bien équipé (une vraie estrade avec rideau et mini- coulisses), convient parfaitement à ce genre d'activité.

Ce jour-là, les deux groupes étaient réunis pour répéter ensemble. En effet ils sont en plein travail pour mettre au point le programme de leur soirée théâtrale, le 4 mai prochain.

Et -excusez du peu- il s'agit d'une pièce de théâtre et de deux sketchs *(cf. l'affiche ci-contre).*

De quoi avoir le temps d'occuper, à tour de rôle ou en même temps, tous les « artistes » de l'Atelier.

De plus, la bonne entente entre ces vingt personnes, leur accueil dans la jovialité, le sens de l'humour partagé, la connivence même, sautent aux yeux. Je craignais d'être l'étrangère à tolérer et je me suis sentie aussitôt la bienvenue.

Après le partage du café-croissant, la répétition a commencé. J'ai pu voir la compétence d'Annick-Alice (qui écrit, et dirige par ailleurs une troupe d'amateurs) s'exprimer, et son expérience s'exercer tout naturellement, sans que personne ne songe à la contredire. Elle sait donner confiance et encourager, quitte à montrer elle-même l'exemple de ce qu'elle attend d'eux.

Tous se préparent avec enthousiasme à monter sur les planches pour faire apprécier la qualité de leur travail et partager avec les adhérents de TIA le plaisir qu'ils ont eu à le mettre au point. Tout cela toujours dans la bonne humeur. Comme l'a très bien résumé l'un d'entre eux, « ici, on n'est pas sérieux, mais on fait les choses sérieusement. »

Catherine Prost

La compagnie de Théâtre de TIA

Présente le menu du jour :

Entrée : deux sketchs

« MÉLUSINE ET ROBESPIERRE »
« SPECTACLE AUX CHANDELLES »

Plat : une pièce

« EN VACANCES CHEZ LES DANOIS »
De Annick-Alice Brousse

Dessert :

« LE POT DE L'AMITIÉ »

Clémence et Clément Danois ont invité, pour une semaine, leurs amis et famille dans leur résidence en banlieue parisienne. Mais…

Jeudi 4 mai à 17h30
Salle des conférences

Multimédia, nous vous attendons nombreux !

L'utilisation d'internet se généralise dans tous les domaines. Une connaissance approfondie des usages et protocoles est nécessaire. Or, les évolutions sont incessantes. Il devient difficile d'intégrer les différentes pratiques, souvent complexes, mais néanmoins indispensables à la gestion de nos activités, tant privées qu'associatives.

- Comment utiliser au mieux les ressources de l'outil informatique ?
- Comment nous assurer de la sécurisation de nos pratiques ?
- Comment pouvons-nous intervenir en cas de panne ?

Pour vous permettre de faire le point sur vos compétences et vos besoins, je vous propose un quizz détaillé en cliquant ici.
Les réponses à ce sondage seront analysées pour vous proposer un contenu adapté à vos attentes dans le nouveau catalogue 2023-2024.

Attention ! on oublie vite, sans pratique, le risque d'être dépassé nous guette.

Ghislaine CARIMALO, VP Multimédia

Les conférences du mardi

à 15 h dans la salle de conférences du bâtiment C

4

Christiane BALANGER
Adhérente de TIA, passionnée de voyages dans le monde entier dont elle nous fait profiter régulièrement en nous offrant chaque année des conférences passionnantes,

présentera :

Voyage en Éthiopie

Avec sa capitale la plus haute d'Afrique, ce pays aux multiples ethnies, où une centaine de langues coexistent, offre un patrimoine exceptionnel, résultat de son histoire ancienne.

Dans le nord du pays, des églises de Lalibela aux châteaux de Gondar, à l'obélisque d'Axoum, aux monts Simien, au champ géothermique du Dallol, les curiosités ne manquent pas.

En Ethiopie

CONFERENCES DE MAI 2023 :

09 : ***La Champagne, son terroir, ses bulles...*** **Jacques Flick**

16 : ***Les Indiens des plaines nord-américaines,*** **Christian Chatel**

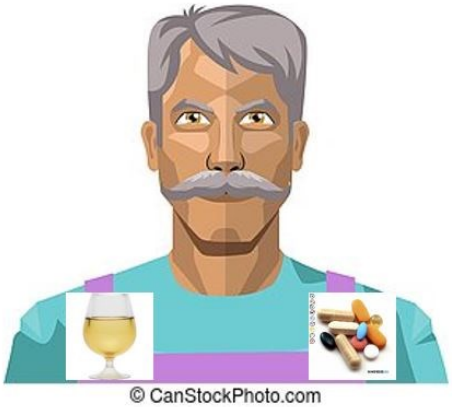
30 : ***La fuite d'une famille de Républicains espagnols vers la France (1936)*** **Mme Parra**

11

Dominique ERNOUF
Agrégé de pharmacologie, adhérent TIA
présentera :

Consommations d'alcool et d'anxiolytiques, cas particulier des seniors

Le corps médical et certains médias le disent souvent : « La France est malade de ses psychotropes, notamment les tranquillisants ». Notre pays est également l'un de ceux où la consommation d'alcool est la plus marquée et notre espérance de vie avance progressivement vers les âges plus avancés.
Il est classique d'affirmer que les alcoolisations excessives touchent particulièrement les jeunes aux âges où les manifestations visibles sont particulièrement stigmatisées, notamment lorsque les consommations sont associées à d'autres « drogues ». Les troubles comportementaux des Seniors avec les substances psychoactives sont beaucoup moins détaillés, souvent cachés, probablement en raison de moindres manifestations somatiques ou psychiques, dont certaines peuvent correspondre à l'âge du sujet.
Il faut cependant reconnaître qu'un nombre non négligeable de Seniors « dépassent » les consommations limites d'alcool définies par l'OMS et qu'elles sont souvent associées à la prise de médicaments anxiolytiques dans le but, mal défini, d'obtenir une synergie ou une potentialisation. Nous essaierons de décrypter ces phénomènes chez les Seniors qui sont, pour des raisons physiologiques, plus vulnérables que les jeunes aux effets de l'alcool, des anxiolytiques et à leurs associations.



© CanStockPhoto.com

Au fil des jours

ET MAINTENANT ?

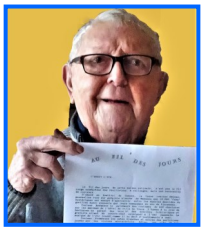
Que vont-ils faire de tous ces mots, de tous ces discours sur une éventuelle réforme de nos régimes de retraite, engagée depuis des semaines ? Les oppositions aux textes proposés ont eu raison de ce projet gouvernemental, le laissant entre les mains d'un article 49-3 qui semble mal venu.

Quelques concessions minimes de dernière minute n'ont pas suffi. Pourtant, madame la Première Ministre y avait mis tout son poids, se faisant d'abord négociatrice. On l'a vue tour à tour expliquant à des élus quelque peu dissipés tout le bien et la justice que l'on pouvait tirer de cette réforme. Puis, la mèche indocile, la voix frisant la colère et le doigt pointé vers un avenir incertain, seul connu peut-être de Nostradamus ou de madame Soleil. Pendant ce temps, le peuple de la rue enchaînait grève sur grève, manif sur manif, occupation de dépôts, les uns sous la houlette de tous les syndicats, d'autres rêvant encore du Grand Soir en brûlant quelques poubelles.

Il semble que la France que l'on nous propose soit maintenant vertueuse, sans alcool, sans tabac. Et sans beaucoup d'autres choses. La vertu et la cuisine semblent être les principales préoccupations du moment. Il y a de temps en temps des périodes un peu tristounettes, comme une journée sans soleil, un sandwich sans beurre et un anniversaire sans champagne.

On fête cette année les 150 ans de la naissance de Colette. Amorale par principe, elle a été le symbole d'une France joyeuse et délurée. J'ai presque bien connu Colette quand elle habitait, au Palais Royal, un entresol. Et que ce jardin était le domaine de jeux de tous les gamins du quartier. Son entresol était si bas de plafond qu'un humoriste a dit qu'elle ne pouvait manger que du poisson plat !

Et notre humoriste actuel a bien des ennuis : les photos d'actualité nous le montrent l'air un peu inquiet, apeuré même. La justice le trimballe de prison en hôpital, et vice versa. Bien sûr, c'est sa faute, mais il semble qu'il faille le traiter avec précaution.
Et puis saluons les gestes généreux des grandes surfaces envers leur clientèle démunie : ces paniers gentiment dénommés « petits prix », avec leurs produits locaux, carottes, poireaux, quelques pommes, le tout tapissé d'un regain d'amitié, et peut-être quelques grains de « trompe-couillon » ou de « perlimpinpin » pour lier la sauce.
Écoutez : quelques notes d'accordéon, c'est la valse du printemps.



Lucien Duclos, Avril 2023

(Ce billet d'humeur n'engage que la responsabilité de son auteur.
La Présidente)

LE TRAIT D'UNION

Éditeur : Touraine Inter-Ages Université, association loi 1901 - 18, rue de l'Oiselet, 37550 Saint-Avertin
Téléphone : 02 47 25 10 98 - Site Internet : https://uiat.org
Réalisé par : T.I.A. Université

Responsable de la publication chargée de l'information : Françoise PARISOT-LAVILLONNIERE.

Rédaction : Hervé CANNET, Lucien DUCLOS, Annick FICHET, Michel FRIOT, Françoise HENRY, Yves-Marie LERIN, Jean MOUNIER, Catherine PROST.

N° ISSN 2115-9734 SIREN 3231 78 731