

EDITORIAL



*Gérard Baumel, réélu
dès le premier tour des
élections municipales pour
un troisième mandat.*

Les élections municipales ont eu lieu, et chacun a pu s'exprimer. Le taux de participation de plus de 67 %, légèrement plus élevé que la moyenne nationale, montre l'intérêt des Cérestaines et des Cérestains pour cette consultation locale.

L'ensemble de mon équipe, élue dès le premier tour avec plus de 63 % des voix, remercie les électrices et les électeurs de nous faire confiance pour gérer efficacement la commune dans les six prochaines années.

Le fait le plus marquant à mes yeux cette année est la bonne conduite de la campagne électorale. Une ambiance presque courtoise, rarement vécue auparavant.

Les propos et écrits de nos opposants ont été dans la ligne normale de ce qui doit se faire, dans le respect mutuel et démocratique, sans attaque personnelle ou de bas niveau. Cela tient certainement en partie, à la personnalité des candidats en lice cette année.

On peut toutefois regretter que des consignes de panachage à outrance aient été données par ceux qui critiquent l'action municipale tout au long de l'année, sans pour

cela apporter de projets ni de solutions aux problèmes, et qui de plus, n'ont pas eu la franchise de poser leur candidature. Mais peut-être espéraient-ils être élus sans se présenter ?

Ce n'est évidemment pas ma conception de la vie démocratique d'une commune.

Les élections terminées, la nouvelle équipe s'est d'ores et déjà mise au travail. Une équipe renouvelée et rajeunie, d'une moyenne d'âge de cinquante ans, qui saura s'investir au service de tous les Cérestains pour mener à bien le programme exposé lors de la campagne électorale.

Dans le prochain numéro de la gazette, j'aurai le plaisir de vous présenter chacun des conseillers élus afin que vous puissiez mieux les connaître.

Soyez assurés de notre dévouement, de notre écoute et de notre disponibilité pour l'ensemble des habitants de notre commune.

Gérard Baumel, maire de Céreste.

Renseignements municipaux :

Mairie : 04 92 79 00 15 ou mairie-cereste2@wanadoo.fr

Office de Tourisme : 04 92 79 09 84 ou otcereste@club-internet.fr

Médi@thèque : 04 92 79 06 95 ou mediatheque@cereste.fr

Site Web : www.cereste.fr

Directeur de la publication : Gérard Baumel

Rédaction / Conception : Cristel Béguin-Bérard

Photographies : Gérard Baumel, Cristel Bérard

Dépôt légal à parution de 800 exemplaires

Imprimerie : Mollet - Manosque

Soucieuse de la protection de l'environnement, la municipalité de Céreste s'engage à utiliser un support papier recyclable et biodégradable selon les normes européennes pour imprimer son journal municipal.

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

INFORMATIONS

LA LISTE DE GÉRARD BAUMEL

C'est dans la continuité que s'inscrit le programme de la nouvelle équipe de Gérard Baumel avec toujours l'aménagement du village, l'ouverture prochaine d'un centre médical, la création de logements sociaux et la réalisation d'une crèche. Et pour l'environnement, l'augmentation des ressources en eau du village et la construction d'une station d'épuration écologique sont en projet (voir gazette n° 23).

L'équipe de Gérard Baumel est composée d'Yves Gillibert (premier adjoint), d'Alain Martin (adjoint aux travaux et personnel communal), de Philippe Vial (adjoint à l'environnement et au développement durable), de Jean-Louis de Boissezon (adjoint aux finances), de Carine Perreau, de Loïc Mallegol, de Fred Matrone, de Claudie Blengino, de Michel Hameau, de Jean-Pierre Castiglione, de Stéphan Pacchiano, de Laura Pollet, de Line Arnaud et de Brigitte Bouffier.



Une équipe renouvelée et rajeunie désormais au service des Cérestains pour les six prochaines années.

CIRCULATION DES QUADS

La ministre de l'Intérieur rappelle que les mini-motos et les quads non immatriculés ne sont pas autorisés à circuler sur la voie publique où dans un lieu ouvert au public.

Faute de quoi il en coûtera aux conducteurs une amende de 1 500 € et la mise en fourrière de l'engin.

LE CONSEIL RÉGIONAL APPROUVE LA CHARTE RÉVISÉE DU PNRL

Après le vote des collectivités locales concernées (communes, départements, Région), la procédure de révision de la charte aborde son ultime étape. La charte révisée, approuvée par la Région PACA, doit désormais être validée par le conseil national pour la protection de la nature et la fédération des parcs naturels régionaux de France avant d'être soumise aux ministères concernés et obtenir la signature du décret.

Le PNRL c'est soixante-quinze communes adhérentes (dont vingt-six dans les Alpes-de-Haute-Provence) sur un territoire de 178 744 hectares où résident 166 000 habitants.

NOUVEAU RADAR

Un radar automatisé sera bientôt mis en place sur la RD 4 100 à la sortie de Céreste en direction de Forcalquier.

RD 4 100

Les panneaux de la désormais route départementale 4 100 (ancienne N 100) ont dernièrement été mis en place de chaque côté du village

Déclaration d'impôt sur le revenu 2008 : nouveautés fiscales

Différentes dispositions fiscales devront désormais être intégrées à la déclaration de revenus.

Elles concernent les salaires (exonération des heures supplémentaires et des salaires étudiants), les charges à déduire (épargne retraite), les réductions et crédits d'impôt (acquisition d'habitat principal, emploi d'un salarié à domicile...), les produits de placements financiers et l'extension du bouclier fiscal. Renseignements sur le site www.impot.gouv.fr avant de remplir les déclarations de revenus 2008.

DES JARDINIERS EN HERBE

L'idée est venue à l'association des Lutins Cérestains d'impliquer les enfants à l'embellissement du village en fleurissant les jardinières récemment acquises par la municipalité.

Espérant ainsi sensibiliser la jeunesse à leur environnement, les membres de l'association et les parents, aidés d'un jardinier professionnel, ont encadré les lutins, armés de gants et de pioches, au bon déroulement des plantations. Les apprentis jardiniers attendent désormais le joli mois de mai, que fleurissent les rosiers et autres arbustes à feuilles persistantes.



Profitant des vacances de février, les lutins cérestains se sont changés en jardiniers municipaux.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

La semaine du développement durable aura lieu du 1^{er} au 7 avril avec le thème " Passez au durable ".

Cette 6^{ème} édition sera l'occasion pour les entreprises, les collectivités, les associations, les services publics et les établissements scolaires de se mobiliser pour présenter leurs actions en faveur du développement durable.

Renseignement sur le site

www.semaineudedveloppementdurable.gouv.fr

À L'EAU DE LA CLAIRE FONTAINE

Deux fontaines du village viennent d'être remises en eau en circuit fermé.

AGENDA

SAMEDI 22 MARS 20 H 30 À LA SALLE DES FÊTES :

Le théâtre des Confidences présente " Marie-Loge ou la tragédie d'une femme ordinaire " une comédie policière de Claude Broussouloux, mise en scène de Cécile Donat.
Tarif : 8 €.

SAMEDI 29 MARS 19 H À LA SALLE DES FÊTES :

Pour célébrer la 9^{ème} édition du Printemps des Poètes, Serge Bec lira ses textes et ceux de Roger Bernard en compagnie de la guitariste Martine France. Spectacle littéraire suivi d'une dédicace de l'auteur et d'un apéritif.

VENDREDI 11 AVRIL 20 H À LA SALLE DES FÊTES :

L'Office de Tourisme de Céreste fête ses dix ans. Buffet (25 €/personne) préparé par les cuisiniers du VTF et animation musicale. Inscriptions auprès de l'OT.
À 17 h se tiendra l'Assemblée Générale.

BIENTÔT DES BISTROTS DE PAYS® DANS LE PARC NATUREL RÉGIONAL DU LUBERON

Ambassadeurs de leur territoire, relais multiservices, carrefours d'idées, lieux de vie culturelle... les bistrots de pays, c'est tout cela et bien plus encore.

Ce concept original, créé en 1993 autour de Forcalquier afin de conserver une activité économique dans une commune de moins de deux mille habitants déchue de ses commerces, fait aujourd'hui l'objet d'un soutien actif de la région.

Concrètement, la proposition " *Bistrot de Pays* " se structure par rapport à une charte exigeant un point d'information touristique, la valorisation des produits du terroir, des animations

festives et un renforcement des services de proximité. Le tout enrichit de convivialité et du particularisme de la vie locale.

Fort de leur réussite, ces estaminets labellisés, ont fait des émules dans d'autres départements. Dans le Var, en Ubaye, dans le Verdon, mais aussi en Corrèze, dans les Vosges, la Drôme, en Midi-Pyrénées... De partout où l'on cause avec l'accent, ces cafés sans fioritures sont désormais une institution pour le touriste comme pour l'autochtone.

Il était donc normal que le Luberon s'inscrive au réseau. Les premiers repérages et une réunion entre les

responsables du PNRL et des Bistrots de Pays ont eu lieu fin 2007, rassemblant onze gestionnaires de bistrots potentiels : le Café des Poulivets à Oppède, le Bar des Amis (Villars), le Bistrot de Lagarde-d'Apt, le Cabanon (Mirabeau), le Luberon (Peypin-d'Aigues), le Café Dol à Grambois, La Terrasse (La Bastidonne), le Stunt (La Motte-d'Aigues), L'Ormeau (Cabrières-d'Aigues) et plus proche de Céreste on en compte deux : le Petit Jardin à Viens et le Bar de la Fontaine à St-Martin-de-Castillon.

Alors, rendez-vous est pris en pays Luberon pour bientôt pousser la porte d'un bistrot pas comme les autres.

BALADE

LA LAME DE FACIBELLE

Durée aller/retour : 30 mn

Dénivelé : 150 m

Carte : I.G.N Top 25 n°3440 ET Digne-les-Bains



Au cœur de la réserve géologique de Haute-Provence, les trésors sont multiples. L'un d'eux, appelé *Lame de Facibelle*, vaut le détour : un spectaculaire rideau de grès vertical d'une cinquantaine de mètres de haut et de deux mètres d'épaisseur, formé jadis par la molasse marine, se dresse comme une voile de bateau sur une mer forestière.

Depuis Digne-les-Bains, prendre la direction de Barles et dépasser le hameau d'Esclangon. Peu après sur la gauche, un panneau indique le début de la balade. Franchir le torrent du Bès sur une passerelle et suivre le sentier balisé jaune. Traverser une forêt de buis et de hêtres avant d'apercevoir, au détour d'un virage, l'impressionnante lame de pierre. Le sentier mène à sa base où se faufile le ruisseau de l'Adret. Retourner par le même chemin.

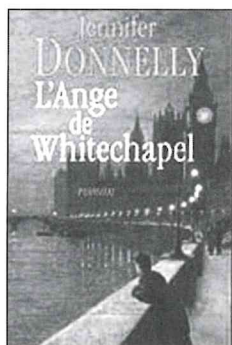
LITTÉRATURE

Ouvrages sélectionnés et disponibles à la Médi@thèque

L'ange de Whitechapel de Jennifer Donnelly

 Roman

En 1900, les rues de Londres n'ont rien de sûr pour une jeune femme issue de bonne famille, mais la belle India, pourvue d'un tempérament téméraire, a choisi de pratiquer la médecine dans le quartier le plus mal famé de la ville. C'est là qu'elle sauve la vie de Sid, célèbre gangster, dont le charme trouble ne la laisse pas insensible, d'autant qu'il est tout l'opposé de son fiancé, politicien perfide et ambitieux, qui n'a qu'une idée en tête : épouser India pour toucher son héritage et en faire une femme au foyer... Intrigues politiques et amoureuses, saga historique et sociale, le destin d'une héroïne courageuse et rebelle qui se bat dans un monde d'hommes pour ses convictions et sa liberté.

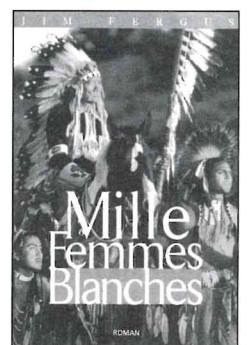


Mille femmes blanches de Jim Fergus

 Roman

May Dodd est une femme passionnée issue d'un milieu bourgeois, mais qui a eu le malheur d'aimer un roturier et d'avoir avec lui deux enfants en dehors du mariage. Cette situation lui vaut d'être internée dans un asile psychiatrique par sa famille. La seule alternative de May pour fuir est de participer à l'action du gouvernement, proposant à un millier de femmes blanches recrutées dans les prisons et asiles, d'être cédées aux Cheyennes afin de favoriser l'intégration. Tout au long de son aventure, May tiendra un journal dans l'espoir qu'un jour, ses enfants connaîtront sa véritable histoire.

Ce premier livre, inspiré d'un fait historique, paru dans la plus grande discrétion a tout d'un grand roman !



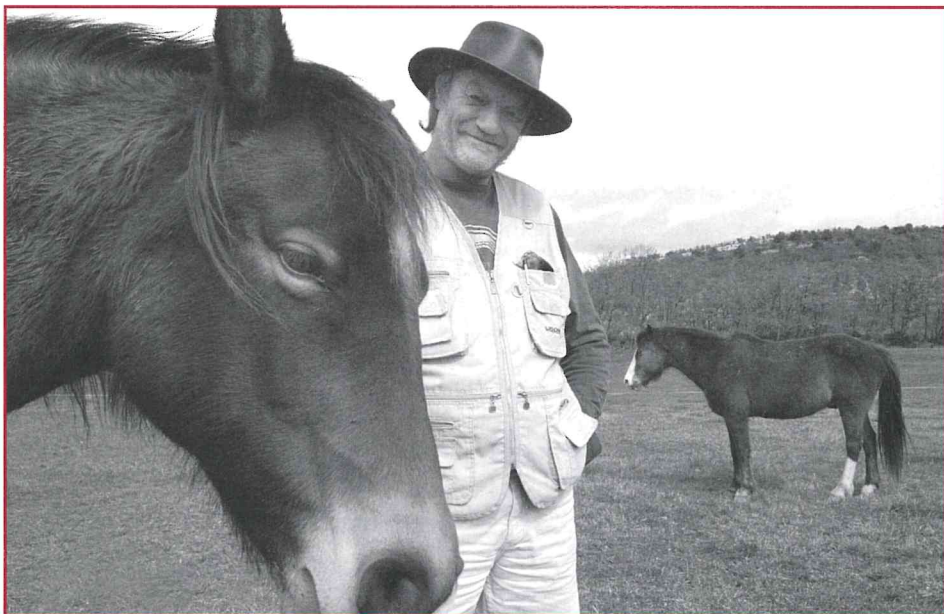
LA BALADE D'OLIVIER MALFAIT

Un visage rainuré au couteau comme les cow-boys des plaines de l'ouest, avec sur les lèvres un franc sourire de chtimi. Passionné de chevaux et de paysages, Olivier a fait de la randonnée équestre son métier et de sa vie une aventure heureuse.

Originaire de Lille, Olivier né cependant à Marseille où il grandit en banlieue, entre un père inspecteur du travail et une mère institutrice. Cadet d'une famille de trois enfants, il suscite un réel intérêt pour les animaux dès son plus jeune âge. Enfant solitaire, Olivier passe son temps dans le jardin en compagnie d'un hérisson et d'une tortue quand il n'est pas occupé à secourir les oiseaux blessés. *"Je me souviens lorsque mon père bêchait le potager et que malencontreusement il sectionnait des vers de terre, je les récupérais pour tenter de les soigner."* Et puis, au détour d'une consultation médicale s'éveille chez l'adolescent l'enthousiasme des chevaux. Tout est parti du conseil d'un docteur d'inscrire Olivier dans un club d'équitation afin de parer à un début de scoliose. Emportée au grand galop, la vie d'Olivier sera alors entraînée pendant quarante ans par la passion du cheval.

Cavalcades lointaines

Après huit années de Russe en première langue et l'obtention du baccalauréat scientifique, Olivier commence des études d'ingénieur agricole à Clermont-Ferrand. *"Je n'ai jamais eu la notion de compétition alors dès qu'il m'a fallu passer des concours, j'ai tout simplement préféré arrêter les études."* Le jeune homme s'installe du côté d'Embrun, où il rencontre sa première compagne, avec qui il part découvrir l'Inde, le Maroc et l'Espagne. *"L'Asie a définitivement changé ma perception du monde. Au milieu de l'immense fourmilière humaine qui malgré la misère s'obstine à sourire et à se prosterner dans la poussière pour honorer ses croyances, on se découvre forcément plus humble. Après ce voyage, j'ai appréhendé autrement la nature et les hommes. Je me suis contenté de plaisirs simples mais solitaires comme celui de partir seul en montagne avec un âne bâté."* Dans les années 1980, Olivier est père



Olivier, un cavalier de grand chemin

de deux enfants. Il travaille le cuir et fabrique le harnachement et les selles des chevaux. Avec deux amis, il achète trois juments, mais rapidement se laisse dépasser par le nombre d'équidés et se retrouve seul à s'occuper d'une dizaine de chevaux. Séparé de sa compagne, il quitte les Alpes et les froids hivers pour aménager plus au sud, là où la terre qui se cultive sans peine, lui permettra de nourrir ses animaux.

Chevauchées en terre provençale

C'est par hasard qu'en 1990, Olivier acquiert une petite ferme sur la commune de Céreste avec ses quarante-cinq hectares de terrain. Depuis, la maisonnette est devenue un charmant lieu d'accueil pour les cavaliers, le hangar une lumineuse salle de réception pour y manger et vingt-quatre chevaux occupent le paysage. Au début, *La Florentine* propose des balades à cheval aux enfants de l'école et au centre aéré du village. *"Outre le fait de me faire connaître, ça a suscité*

chez certains jeunes un véritable intérêt hippique, dont une fille, qui en a aujourd'hui fait son métier." La fierté du cow-boy est totale surtout depuis que Fanny, sa fille aînée, diplômée pour accompagner la randonnée à cheval, s'apprête à travailler dans le centre équestre. *"Ça va me permettre de me concentrer sur l'accueil des touristes et de développer avec Nathalie, ma nouvelle compagne qui pratique le massage et l'hydrothérapie, d'autres activités associant la détente et l'aventure. Et puis, quand Fanny sera capable d'assumer seule, je pourrai à nouveau envisager de voyager."* En attendant de parcourir de grandes distances, Olivier chevauche souvent sa monture sur les crêtes du Luberon, le temps d'admirer le soleil couchant. *"Je suis toujours ému de ressentir ce que certains livres de Giono de Magnan ou de Proal décrivent si bien : les prémices du printemps, les soirs d'orages, le souffle du vent, le gel de décembre. La nature est une source d'émerveillement multiple et le cheval une belle manière de la découvrir."*

CRISTEL BÉRARD

MARMITE

HOUMMOS

Ingrédients pour 4 personnes : 250 g de pois chiche, 6 gousses d'ail, 1 citron, huile d'olive, 4 cuillères à soupe de tahin (pâte de sésame), sel et herbes aromatiques.

Cuire les pois chiches et les mixer. Délayer le tahin avec le jus de citron et mélanger avec la purée de pois chiche et l'ail préalablement pilé. Saler, ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et des herbes finement hachées selon la saison (ciboulette, menthe, aneth, coriandre, persil...).