

EDITORIAL

Le programme de l'Art de Mai s'est singulièrement remarqué avec l'exposition consacrée à Sacha Guitry. Preuve que notre commune foisonne d'énergie et de créativité. Cette importante exposition, présentée au Sénat il y a quelques années avec un succès retentissant, a été l'occasion de mettre en valeur, l'espace culturel de rencontre de la rue Pierre et Marie Curie, que de nombreux visiteurs ne connaissaient pas encore. Cet espace est désormais géré par l'Association "Céreste et Ses Arts", en étroite collaboration avec la mairie, et je remercie particulièrement sa présidente, Madame Catherine Reynier-Musso, de tenir les permanences pendant la manifestation de Guitry qui se prolonge jusqu'au 18 juillet, et de faire vivre ce nouveau lieu culturel puisque d'autres expositions y seront organisées tout au long de l'année.

C'est donc avec tout autant d'ardeur, que nous préparons les prochaines festivités : la soirée Guitry le 14 juin, pour laquelle vous trouverez le détail dans la rubrique agenda, la fête de la musique, le pique-nique républicain le 14 juillet et le passage du tour de France le 19 juillet, jour de la fête du village. À cette occasion, Céreste participe au concours de décoration des villes et villages traversés par le tour de France en liaison avec nos associations. Notre commune sera ce jour-là le point de mire des télévisions du monde entier, ce qui pour une petite municipalité comme la nôtre aura certainement quelques bonnes retombées.

Gérard Baumel, maire de Céreste.

CÉRESTE CÉLÈBRE GUITRY



L'exposition se poursuit jusqu'au 18 juillet 2008

Malgré l'ondée de dernière minute, qui a quelque peu bouleversé l'inauguration de l'exposition, le vernissage n'a pas manqué de séduire les nombreux invités, dont François Bellair-Dubas, fils de Marie Dubas, Christophe Castaner, vice-président de la région PACA, Éliane Barreille, Conseillère Régionale et maire de Malijai, la chanteuse Josy Andrieu, le documentaliste André Bernard...

Pas moins de trois lieux (médiathèque, office de tourisme et maison Salvador) furent nécessaires pour découvrir l'œuvre colossale et le talent de Sacha Guitry avec la participation de Monsieur Bellair-Dubas, qui a raconté quelques anecdotes au passage des documents privés, généreusement prêtés par André Bernard.

Sa fille Marie-Flore, responsable de la médiathèque, et toute l'équipe communale n'ont pas négligé leur peine pour célébrer Guitry cinquante ans après sa mort et offrir aux cérestains un hommage prestigieux dans le cadre de l'Art de Mai. Puis, mauvais temps oblige, c'est à la salle des fêtes que s'est terminée la manifestation où les visiteurs étaient conviés à partager un savoureux apéritif dînatoire.



La maison Salvador était ce jour-là bien remplie

Renseignements municipaux :

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

Office de Tourisme : 04 92 79 09 84 ou otereste@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 : Muriel Rodriguez, Cristel Bérard
 Dépôt légal à parution de 800 exemplaires
 Imprimerie : Mollet - Manosque

CÉRÉMONIE DU 8 MAI

Comme chaque année, un hommage a été rendu aux victimes de la Seconde Guerre mondiale, en présence du maire Gérard Baumel, de l'ensemble du Conseil Municipal, du président des anciens combattants Yves Bienboire, des représentants de la gendarmerie nationale et des pompiers de Céreste. Une gerbe a été déposée au pied du monument aux morts tandis que le maire en compagnie de Maéva de Falco, une jeune cérestaine, prononçait un discours à deux voix en mémoire aux disparus.



Recueillement du cortège municipal en ce jeudi 8 mai.

IMPÔTS SUR LE REVENU

Les internautes disposent d'un délai supplémentaire jusqu'au 11 juin pour effectuer leur déclaration de revenus.

INSCRIPTION À L'ÉCOLE MATERNELLE

Vous pouvez inscrire votre enfant à l'école maternelle s'il a atteint l'âge de deux ans à la rentrée scolaire. Renseignements et inscriptions ce mois-ci en mairie.

TRANSPORT SCOLAIRE

L'inscription pour obtenir la carte des transports scolaires 2008/2009 est à faire en mairie du 1^{er} juin au 25 août.

DEVENEZ FAMILLE D'ACCUEIL DURANT L'ÉTÉ

De nombreux enfants de familles modestes en situation de pauvreté ou d'exclusion ne connaissent pas les vacances. Pour accueillir bénévolement un de ces enfants âgés de 6 à 14 ans pendant les vacances scolaires, contacter le service enfance famille du Secours Catholique à Manosque au 04 92 87 45 61 ou la délégation des Alpes au 04 92 52 80 50.

RELAXOTHÉRAPIE

Pour retrouver forme et bien-être avant l'été, Joëlle Buiguez-Reynier propose des séances de massage ayurvédique selon la méthode traditionnelle indienne à domicile ou chez elle. Renseignements : 04 92 76 51 74

LA DÉCHARGE MUNICIPALE À L'HEURE D'ÉTÉ

De juin à septembre, la décharge sera ouverte le lundi, mercredi et vendredi de 15 h 30 à 17 h 30. Le samedi de 9 h à 12 h et de 14 h 30 à 17 h 30.

JOURNÉES DE L'ART 2008

Pour la 8^e édition des Journées de l'Art, organisée par la commission culturelle de la mairie, l'office de tourisme recherche des lieux privés propices aux différentes expositions. Alors avis aux amateurs de peinture et de sculpture qui souhaitent transformer du 2 au 10 août 2008, leurs cours ou leurs jardins en galerie d'art. Renseignements à l'office de tourisme.



AGENDA

- **TOUS LES LUNDIS À PARTIR DE 10 H :** Visite du village (sur réservation) par un guide de pays de l'office de tourisme.
- **TOUS LES LUNDIS À 16 H 30 ET LES MERCREDIS À 10 H :** Visite du prieuré de Carluc (sur réservation) par un guide de pays de l'office de tourisme.
- **5 ET 6 JUIN :** Départ de la Trans 04, un challenge cycliste permettant de traverser d'un bout à l'autre le département. Renseignements à l'office de tourisme.
- **7 ET 8 JUIN :** Randonnée dans l'Ubaye autour du lac du Lauzannier et visite guidée du Fort de Tournoux. Renseignements à l'office de tourisme.
- **SAMEDI 14 JUIN SALLE DES FÊTES :** Dîner et animation avec l'esprit de Sacha et la voix d'Yvonne Printemps. Rire et chansons seront à l'honneur avec la participation de Steven Steeman, éblouissant dans ses imitations de Guitry, et la prometteuse soprano, Doina Ciobotar. Participation : 24 €. Renseignements et inscriptions à la Médi@thèque, 04 92 79 06 95.
- **SAMEDI 21 JUIN :** Fête de la musique dans les rues du village avec le comité des fêtes.
- **DIMANCHE 22 JUIN 18 H À L'ÉGLISE :** La chorale de Forcalquier chante les œuvres de Rossini.
- **LUNDI 23 JUIN À PARTIR DE 8 H 30 :** Journée à St Saturnin-les-Apt et découverte du ravin du Grand Marignan et du château de Javon. Participation 8 € (6 € adhérents). Renseignements à l'office de tourisme.

CINÉMA

SAMEDI 7 JUIN 20 H 45 À LA SALLE DES FÊTES : THERE WILL BE BLOOD (V.O) Film dramatique américain de Paul Thomas Anderson avec Daniel Day-Lewis (oscar du meilleur acteur 2007), Paul Dano...
Lorsque Daniel Plainview entend parler d'une petite ville de Californie où l'on dit qu'un océan de pétrole coulerait littéralement du sol, il décide d'aller tenter sa chance et part avec son fils à Little Boston. Mais si le pétrole comble leurs attentes et fait leur fortune, plus rien ne sera comme avant...

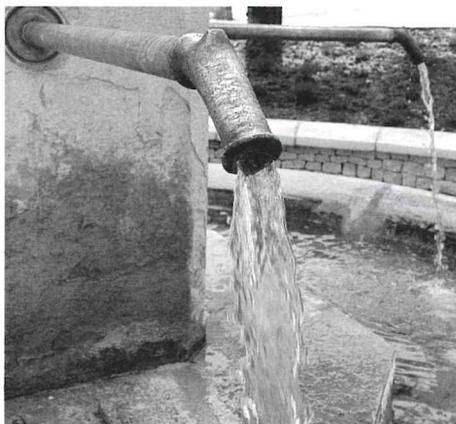
ENVIRONNEMENT

REMISE EN EAU DES FONTAINES DU COURS ARISTIDE BRIAND

Depuis la fin des travaux de la traversée du village, l'eau coule de nouveau au robinet des deux fontaines du cours. Certes, par souci d'économie et d'écologie, l'eau y circule en circuit fermé avec une pompe électrique immergée (eau non potable), mais tarie depuis de nombreuses années, c'est presque une renaissance que de l'entendre glouglouter.

À Céreste, la plus ancienne des fontaines est celle de la place des Marronniers (1847), qui devrait prochainement recevoir les mêmes attentions. La grande fontaine, réalisée un peu plus tard, sera reconstruite au début du XX^e siècle.

Inscrite au budget des travaux du



Cette eau précieuse et chantante, qui gargarisait dans la mémoire des anciens, fredonnera désormais aux sources du printemps et pour de longues saisons encore.

village, la rénovation des bassins a été faite par un fontainier spécialisé et la remise en eau des deux fontaines a été réalisée par les entreprises Cérestaines : Filo pour la partie plomberie et Semelaigne pour l'électricité.

Le bassin sert de réserve d'eau et une pompe située dans un regard attenant alimente la vasque ainsi que les jets d'eau qui la surplombent. En cas de pluie, le surplus est évacué par un système de trop-plein directement dans le réseau d'assainissement.

Il est à noter que ces fontaines sont mises en valeur par un éclairage immergé basse tension connecté sur le réseau d'éclairage public.

BALADE

LES CADIÈRES DE BRANDIS

Durée aller/retour : 2 h 30

Dénivelé : 830 m

Carte : I.G.N Top 25 n°3542 OT Castellane-Verdon



Entre Moustiers et Castellane, d'impressionnantes tours de pierre se dressent face aux eaux du Verdon. Pour les atteindre, partir de Castellane en direction de la Palud. Au moulin de la Salaou, bifurquer à droite et poursuivre la piste jusqu'au hameau de Villars-Brandis.

Commence alors la randonnée. Suivre un instant le GR4 avant d'emprunter le tracé rouge qui se détache à droite dans un paysage dénudé pour parvenir à la crête de la colle Bernaïche. De là, prendre à gauche, en direction du relais de télévision. Le sentier est raide, mais après 20mn, les cadières (canapés en provençal) apparaissent enfin. Le chemin détourne les immenses blocs de calcaire par le nord pour pénétrer dans une belle forêt et aboutir au-dessus du site (1545 m). Même itinéraire pour le retour.

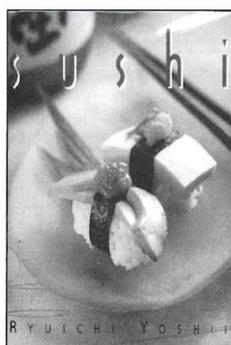
LITTÉRATURE

Ouvrages sélectionnés et disponibles à la Médi@thèque

SUSHI de Ryuichi yoshii

 Livre

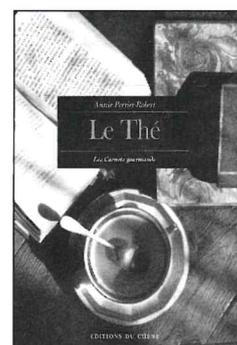
Cet ouvrage offre une grande diversité de recettes traditionnelles et contemporaines de sushis. Savoureux et bon pour la santé, le sushi associe poissons, fruits de mer, légumes et riz, bases de la nourriture nipponne. La popularité de ces mets d'exception est telle, qu'elle a désormais franchi les portes du soleil levant pour orner nos assiettes. Moyennant quelques ustensiles, le sushi peut être facile à cuisiner pour un amateur et suffisamment complexe pour exiger d'un cuisinier professionnel des années de pratique. Les variétés sont infinies, alors n'hésitez pas à les réaliser vous-même grâce à ce livre joliment illustré.



LE THÉ de Annie Perrier-Robert

 Livre

Thé de Ceylan, du Darjeeling, du Yin Zhen, du Yunnan, thé vert, noir, blanc, fumé, semi-fermenté, thé d'hospitalité, d'exception, de tradition... les variations et les vertus des thés sont nombreuses. À chacun sa couleur, son parfum, son plaisir. De l'Asie au Cameroun, en passant par l'Amérique du Sud, ses plantations se répandent dans le monde pour des breuvages délicats et infinis. À travers l'histoire du précieux arbuste, ce petit livre mêle astucieusement documents anciens, extraits littéraires, conseils, récits de voyage et recettes. Alors, amateurs de thé et d'exotisme, feuillotez ce carnet et prenez note !



CHRISTOPHE DUCHESNE, CUISINIER POLYVALENT

Après un sérieux programme de rénovation, les portes du nouveau village Vacances Tourisme et Famille, s'ouvriront cet été avec davantage de chambres, une seconde salle de restaurant, une piscine... À la tête du centre : Christophe Duschêne, un ancien chef de cuisine pas comme les autres.

Pour Christophe, tout commence en 1963, à Saint-Nazaire. Aîné d'une famille de quatre enfants, il grandit entre un père électricien sur les pétroliers et les paquebots, et une mère secrétaire juridique. En 1979, BEP de cuisine en poche, il part travailler à Carnac, en Bretagne. Arrivé commis, il repart second de cuisine sept ans plus tard et continue son chemin à Bordeaux, où il est employé chez Novotel.

En 1987, Christophe a l'opportunité d'établir son propre restaurant près de Morlaix, à Locquéolé. Rapidement, il affichera complet. À l'époque, le petit village breton sert de décor à la série télévisée d'Imogène, avec Dominique Lavanant et l'établissement, situé sur la place principale, est très vite remarqué par la clientèle. Un autre téléfilm sera tourné à Locquéolé, celui de l'affaire Sezec. " *Il y avait dans ce film beaucoup de scènes de table pour lesquelles je devais préparer les plats. Un jour, Jean Yanne et Christophe Malavoy ont rejoué douze fois la scène et j'ai dû préparer douze canards à l'orange. Les acteurs en ont fait une indigestion !* "

Cuisine et indépendance

Après six ans de gérance, Christophe s'ennuie. Il cède donc son restaurant et s'installe à Aix-en-Provence, où pendant trois ans il devient formateur en hôtellerie et restauration dans un centre de réinsertion. " *C'était une belle expérience, j'ai même donné des cours d'alphabétisation à des femmes africaines, mais ça n'était pas de tout repos. Alors, comme les bureaux du centre de formation se trouvaient au-dessus de VTF, j'ai profité d'une opportunité d'embauche comme chef de cuisine pour un de leurs nouveaux centres et c'est ainsi que je suis arrivé à Céreste en 1996. Huit ans après, quand la directrice est partie, les responsables m'ont proposé la direction du centre. Je n'ai pas trop hésité malgré l'appréhension, car j'avais décidé d'arrêter la cuisine à quarante ans.* " Durant la saison, Christophe n'a pas



Le VTF grand Luberon aura permis à Christophe d'exercer bien des fonctions

vraiment le temps de paresser. Il accueille les clients, gère le personnel, accompagne les groupes de touristes en visite et continue, lorsque c'est nécessaire, de mettre la main à la pâte en cuisine. Son épouse, Sophie, s'occupe également de l'accueil. Christophe l'a rencontré au VTF alors qu'il était encore cuisinier. Originaire de Normandie, elle était alors employée en tant qu'animatrice. Depuis, le couple s'est marié et a deux enfants.

" *Évidemment, avec notre métier, on est toujours un peu en marge de la société, mais aucun de nous ne semble en souffrir, au contraire. L'hiver, quand tout le monde travaille, on part en vacances rejoindre mes parents, qui habitent une partie de l'année en Martinique.*

En 2006, comme il n'y avait pas de réservation pour le Nouvel An, on l'a fêté en même temps que les autres, c'était pour moi la première fois depuis vingt-cinq ans ! "

Vacances et dépendances

À partir de 2009, le complexe Vacances

Tourisme et Famille sera ouvert onze mois sur douze. Les travaux reprendront à l'automne pour installer un coin SPA avec Jacuzzi, sauna et hammam. Actuellement, les derniers ouvrages se terminent. Début juillet, la piscine sera opérationnelle et le centre sera en mesure d'accueillir quatre-vingt-dix personnes de plus, soit deux cent dix touristes par semaine. Pas de quoi faire frémir le directeur. " *La majorité des touristes que nous recevons sont français et belges. Durant les vacances scolaires, le centre reçoit généralement des familles, et le reste de l'année des groupes de retraités qui, bien que plus calmes que des enfants, réclament tout autant d'attention. Un jour, je n'ai pas eu le temps de finir ma phrase "Attention, soyez prudent dans les couloirs..." qu'un monsieur est tombé et s'est cassé la jambe. Mais d'ordinaire, les semaines sont calmes.* " Le sourire de Christophe est serein, nul doute que la saison 2008 sera prometteuse.

CRISTEL BÉRARD

MARMITE

LA LUBERONE

Ingrédients : 200 g d'agneau par personne, 4 oignons émincés, 2 têtes d'ail en gousse non épluchée, 1 bol de coulis de tomate, 4 poivrons grillés et mixés, 200 g de cèpes, 2 cuillères à café de cannelle, gingembre frais râpé, muscade, coriandre, thym, romarin, persil, laurier, sel et poivre.

Dans une cocotte, faire dorer la viande coupée en dés, les oignons, et l'ail. Mélanger ensuite aux tomates et aux poivrons et couvrir d'eau. Laisser mijoter à feux doux pendant 1 heure avant d'ajouter les épices, les herbes et les champignons. Prolonger la cuisson 30 minutes avant de servir.