

LA GAZETTE

Bulletin municipal

St-Froult



N°15

*

Juin

à

Décembre

2022

Retrouvez-nous sur : www.mairiesaintfroult.fr

Le petit mot de Monsieur le Maire...

Chers amis,

Vous allez avoir le plaisir encore une fois de lire une gazette de grande qualité, rédigée par Marie-Brigitte Gonzalez.

Malheureusement, on ne peut pas dire que la situation se soit beaucoup améliorée depuis la dernière publication de la Gazette, alors que la pandémie semblait se calmer. Et c'est le contexte international qui a basculé dans un épisode de guerre.

Comme vous l'avez constaté, nous sommes dans une période économique difficile et notre belle commune ne fait pas exception. Les dépenses courantes ont largement augmenté cette année et les dotations de l'Etat bien sûr continuent à baisser, rendant parfois difficile le fonctionnement quotidien. Nous avons donc décidé, pour l'année 2022, de suspendre les investissements qui étaient prévus. Certains travaux, notamment de voirie dans la rue du 8 mai 1945, seront repoussés à 2023.

La rénovation de la maison rose à côté de la mairie dépendra de la vente de terrains communaux, ce qui nous permettra d'assainir nos finances et d'entrevoir de nouveaux projets.

Comme vous le savez déjà, je préfère jouer la prudence plutôt que d'avoir de mauvaises surprises.

Il n'aura pas échappé aux parents d'élèves scolarisés au collège de Saint-Agnant ainsi que dans les établissements rochefortais que le service de transport a été modifié. Si nous sommes heureux



d'avoir enfin des cars dans lesquels nos enfants voyagent assis et attachés pour leur sécurité, le service rendu à l'usager s'est fortement dégradé, en passant de deux passages matin et soir pour les lycéens et collégiens à un seul passage le matin et le soir, obligeant parfois les élèves à attendre jusqu'à 30 minutes pour avoir leur car... Sachez que personnellement je m'étais opposé à cette décision et que l'ensemble du conseil municipal déplore cette perte de service public.

Au cours du mois de juillet 2021, un distributeur de pain a été installé sur le parking de la salle des fêtes afin de vous permettre d'avoir du pain frais à toute heure. Ce nouveau service semble bien fonctionner et nous sommes très satisfaits du partenariat avec la boulangerie de Soubise.

Les services de livraison de fruits et légumes ainsi que de fruits de mers mis en place pendant le confinement sont toujours en marche. Vous êtes nombreux



chaque semaine à passer commande auprès de la mairie (commandes le mardi par mail et réception en mairie le jeudi après-midi). J'en profite pour remercier le personnel de mairie ainsi que les élus qui prennent sur leur temps libre pour aller chercher les produits au marché de Rochefort.

Je remercie les nombreux propriétaires de chiens qui utilisent les bornes d'hygiène canine installées par la mairie et j'invite encore une fois ceux qui oublient de ramasser à faire preuve de civisme, à utiliser les aménagements mis en place et financés par la mairie. Quand vous constatez qu'un distributeur est vide, adressez un mail à la mairie (mairie@stfroult.fr) pour le signaler.



N'oubliez pas que la commune n'utilise pas de désherbant depuis de nombreuses années et que parfois les herbes folles poussent plus vite que le passage de nos agents municipaux. Il appartient à chacun de réaliser l'entretien courant devant son domicile (notamment les trottoirs).

Nous sommes à votre disposition pour toute information. N'hésitez pas à venir à la rencontre de vos élus qui sont tous les jours sur le terrain.

Je vous souhaite à tous et à toutes une belle saison estivale entourés de vos proches.

Recevez mes amitiés sincères,

Votre maire,

Simon Villard



Informations pratiques

La Mairie de Saint-Froult et le SIVOS de Beaugeay-Moëze-Saint-Froult..... : 05.46.84.92.44

Horaires : Lundi, mercredi et vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Le jeudi de 13h30 à 18h

Nouveaux horaires à compter du 11 juillet 2022 : seulement le jeudi et le vendredi de 8h30 à 12h30 et 13h30 à 18h00

Téléphone portable d'urgence mairie (lundi, mardi et mercredi - week-end et jours fériés)..... : **06.74.52.90.81**

E-mail de la mairie : mairie@stfroult.fr



Ecole de Saint-Froult..... : 05.46.84.96.72

Ecole de Beaugeay..... : 05.46.83.24.96

Ecole de Moëze..... : 05.46.84.95.28



Assistantes maternelles de Saint-Froult :

- **Martine Brassié, 14 rue du 8 mai 1945 : 06.82.91.29.87**

- **Rachel Lack, 16 rue de l'Europe : 06.87.71.25.05**

Cabinets d'infirmiers :



- **Dominique Parchemin et Marie-Paule Waquet,**
9 place du Gal de Gaulle à Moëze..... : 05.46.82.25.22

- **Lionel Yven et Maud Bodin,**
15 bis rue Lafayette à Port-des-Barques..... : 05.46.83.98.13
07.82.39.23.13

Praticienne en soin ostéo énergétique :

- **Stéphanie Lafont (réfléxologie, aquathérapie...)**
6 rue de la Groie à Saint-Froult..... : 06.09.26.31.84

SAMU..... 15

POLICE SECOURS..... 17

SAPEURS-POMPIERS..... 18

Secours en Mer..... 196

Appel d'Urgence Européen..... 112

CROIX-ROUGE (Cellule psychologique)..... 09.70.28.30.00

PHARMACIE RODIER Soubise..... 05.46.84.92.11

PHARMACIE BERNIER Port-des-Barques..... 05.46.84.80.23

Violences faites aux femmes..... 3919

(ou à la pharmacie pour donner l'alerte, soit directement au pharmacien, soit par code en disant « Masque 19 » si le conjoint violent est présent).



Commemoration du 8 mai 1945



Simon Villard, maire de Saint-Froult, était entouré de nombreuses autorités civiles et militaires, de ses collègues élus maires et conseillers, de la FNCR et de son président Gérard Bieth, des porte-drapeaux, de Jean-Pierre Seigneau le maître de cérémonie, de trois représentants de Reconstitutions 17, des habitants de notre village venus assister à cette cérémonie de commémoration. Il a remercié chacun pour sa participation, ainsi que Shéryne qui a lu avec application le texte écrit par Geneviève Darrieussecq, ministre déléguée auprès de la ministre des Armées, chargée de la mémoire et des anciens combattants :



« La guerre a eu lieu. Si tragique et terrifiante. Rien ne fut plus comme avant. Rassemblés et fraternels, nous ne l'oublions pas.

La guerre a lieu. Si proche et dramatique. Le visage de l'Europe en est changé. Rassemblés et fraternels, nous le savons.

En ce 8 mai 2022, dans chaque ville et village de France, sur nos places, squares et jardins municipaux, devant nos monuments aux morts et mémoriaux, nous commémorons le 77^{ème} anniversaire de la fin de la Seconde Guerre mondiale en Europe avec une singularité toute particulière, en écoutant les douloureux échos du temps.

Le 8 mai 1945, notre continent voyait s'achever cinq années de tempêtes, de douleur et de terreur. Ivresse de la victoire mais détresse face à l'immense sacrifice consenti. Dans cette joie bouleversée, les embrassades n'ont fait oublier qu'un temps les villes ruinées, les campagnes exsangues, les proches disparus, les restrictions. L'humanité a payé le plus lourd tribut de son histoire. Elle a vu la barbarie nazie franchir le seuil de l'inhumanité et de l'indicible. Elle a découvert, stupéfaite et horrifiée, qu'elle pouvait s'anéantir elle-même.



Figure 1 : Reconstitutions 17

Chaque année, avec fidélité, avec reconnaissance, la Nation porte son regard et son affection en direction de celles et ceux qui sont morts pour elles, vers celles et ceux qui ont combattu avec abnégation et qui ont contribué à abattre le fléau nazi. Nous nous souvenons du combat acharné des armées françaises et des armées alliées sur tous les fronts, des Français Libres qui n'ont jamais cessé la lutte, du courage des résistants de l'intérieur, de chaque Française et Français qui a refusé l'abaissement, de cette armée des lumières dans l'obscurité. Dans les pas du Général De Gaulle, ils ont permis à la France de rester la France.

Pour notre pays, ce combat prit de nombreux visages et la victoire mille chemins. Elle exigea tant de courage, de larmes, de deuils et de sacrifices. Il y a 80 ans, en 1942, la phalange héroïque des Français de Bir-Hakeim tint tête aux divisions italiennes et allemandes. Dans un océan de sable, ils ont résisté à tous les assauts. Ils incarnent aujourd'hui encore l'orgueil de notre pays et font vibrer le cœur des peuples libres. Nous nous souvenons aussi du raid mené sur le port de Dieppe, du sacrifice des soldats canadiens, britanniques et américains qui ont ouvert la voie de la libération de la France. Nous entendons encore les cris et les pleurs des raflés du terrible mois de juillet 1942, ceux des victimes, femmes, hommes et enfants, de l'ignominie et de la folie criminelle.

Nous, qui savons la fragilité de la paix, le passé nous instruit, les morts nous instruisent. La mémoire est un héritage autant qu'elle est une leçon.

D'abord, l'unité de la France qui n'est jamais aussi forte que lorsqu'elle est rassemblée et solidaire, que lorsqu'elle se soustrait à la fureur des dissensions et des divisions, que lorsqu'elle regroupe le meilleur d'elle-même pour construire les ambitions du Conseil National de la Résistance.



Figure 3 : Liya aide monsieur le Maire à porter la gerbe de fleurs qui sera déposée au pied du monument aux morts.

Ensuite, le chemin de l'Europe qui fut le seul pour la réconciliation des nations européennes, qui a été façonné par les rêves de plusieurs générations successives, qui demeure celui de l'espérance dans le progrès collectif, celui du refus du nationalisme, celui d'une fraternité vivace.

Enfin, ce chemin de l'unité et de l'Europe n'est rien sans l'attachement viscéral de la France à la dignité de l'Homme et à ses droits fondamentaux. Ce combat nous le poursuivons ensemble. Inlassablement.

En Français. En Européens. En femmes et hommes libres. »

La troupe s'en est allée ensuite au monument aux morts de Port-des-Barques, selon la tradition.



Figure 2 : La guerre en Europe, en Ukraine. Ph. : Huffington Post





Quelle est la part communale de votre Taxe Foncière en 2022 ?

Depuis 1996, le conseil municipal de la commune de Saint-Froult a choisi de ne pas augmenter le taux de la taxe foncière sur les propriétés bâties.

Il reste donc encore inchangé pour cette année 2022 à 19.52 %...

Cependant, l'article 16 de la loi n°2019-1479 de finances pour 2020 a prévu la suppression progressive de la taxe d'habitation sur les résidences principales et un nouveau schéma de financement des collectivités territoriales et de leurs groupements.

En conséquence, la commune ne perçoit plus de taxe d'habitation depuis 2020. Elle ne perçoit que le produit de la taxe foncière sur les propriétés bâties (TFPB) et la taxe foncière sur les propriétés non bâties (TFPNB).

De plus, dans le cadre du nouveau schéma de financement, le taux de TFPB du département, qui était de 21.50 % en 2021, est **ajouté** à celui de la commune.

Pour l'année 2021, votre avis pour le paiement de la taxe foncière marquait un taux de 41.02% ! Qu'en sera-t-il en 2022 ?....

Le saviez-vous ?



Ces femmes font des tapins... : elles posent des pièces de tissus pour couvrir les trous dans les vêtements. C'est ainsi que l'on dit en Charente-Maritime.

Cartes Postales Anciennes

Règles de bon voisinage dans notre village...



L'arrêté préfectoral du 22 septembre 2008 définit :

- les comportements au domicile susceptibles de provoquer des bruits gênants
- les heures légales

et plus précisément selon l'article 4 : *Les travaux de bricolage ou de jardinage réalisés par des particuliers à l'aide d'outils ou d'appareils susceptible de causer une gêne pour le voisinage en raison de leur intensité sonore, telles que tondeuses à gazon et à moteur thermique, tronçonneuses, perceuses, raboteuses ou scies mécaniques ne peuvent être réalisées qu'aux heures suivantes :*

Du lundi au vendredi	De 8h30 à midi		De 14h30 à 19h30
Le samedi	De 9h00 à midi		De 15h à 19h00
Dimanche et jours fériés	De 10h00 à midi		/

Et soyez compréhensifs si votre voisin travaille toute la semaine !



L'entretien floral de notre village se fait grâce au travail de nos deux cantonniers, Philippe et Cédric. Dès que le temps le permet (temps dédiés aux travaux et temps météorologique bien sûr), nous entendons les moteurs vrombissants des tondeuses à gazon et des roto-fils, tout ce bruit pour donner le bel aspect de velours de nos espaces verts le long des routes de notre village.

A l'envers du décor, les **crottes de chiens** passent également dans le roto-fil qui éclaboussent nos deux jardiniers, les gamins marchent dedans quand ils vont chercher la balle ou lorsque vous montez dans votre véhicule, l'étron du gros chien domine au cœur de la pelouse devant chez vous... **C'est un appel au civisme des propriétaires de chien.** Il suffit de faire un peu d'assouplissement pour ramasser l'évacuation naturelle de nos animaux domestiques bien-aimés, et d'une petite poche... que la municipalité de Saint-Froult se charge de mettre à votre disposition en plantant trois bornes d'hygiène canine avec distributeur de sac et poubelle. Certes, on ne peut les planter dans chaque rue pour des raisons pécuniaires... Il en va de même pour les sacs qui disparaissent un peu trop vite pour notre budget de petit village... Mais nous avons toujours une petite poche chez soi. Vous trouverez ces bornes aux trois angles de notre village :



- Près de la mairie et de l'école des enfants,
- Au carrefour de la Renverse,
- A l'angle de la rue des Longs-Prés et de l'Impervée.

Merci de les utiliser à bon escient !



La Mairie de Saint-Froult et Mutualia Alliance Santé, (mutuelle de proximité à Saintes) ont créé un partenariat permettant à tous les habitants de la commune d'accéder à une offre de complémentaire santé avec plusieurs niveaux de garanties, à des tarifs privilégiés.

Votre conseillère de proximité Mutualia :
Géraldine CALLAUD 06.23.42.46.52

Compte tenu du coût actuel de la mutuelle dans un budget familial, les élus ont souhaité, avec ce projet solidaire, offrir à leurs administrés la possibilité de bénéficier d'une **garantie santé optimale à tarifs négociés**, palliant ainsi aux déséquilibres créés par la mise en place de contrats santé obligatoires dans les entreprises privées, qui laissent une partie de la population (inactifs, retraités, personnel de la fonction publique) hors des offres privilégiées.

A qui s'adresse cette offre ?

A tous les habitants de la commune, quel que soit leur âge, sans questionnaire de santé, sans délai d'attente, sans condition de ressources.

Quels avantages ?

- **Tarifs négociés**
- **4 niveaux de garanties** pour s'adapter aux besoins de chacun
- **Des conseillers Mutualia de proximité**, avec des permanences en mairie
- **Un remboursement simplifié** avec les principaux régimes obligatoires
- **Les plus** : Un réseau de **partenaires opticiens** et une **assistance 24h/24 et 7j/7**

N'hésitez pas à venir vous informer, obtenir un devis, et à comparer avec votre mutuelle actuelle. Une conseillère se tiendra à votre disposition pour échanger et se déplacer à domicile.

La maison de nos Anciens à Saint-Froult

Marie-Brigitte Gonzalez



Figure 1 : Rue de Plaisance (Ph. MBG)

Saint-Froult niche dans les marais et les dunes littorales aux sols argileux gris et calcaires.

Les anciennes maisons de notre village sont l'aboutissement de l'expérience transmise de génération en génération. Cette expérience s'est enrichie lors des réveils douloureux après les tempêtes, les séismes, en analysant les dommages engendrés sur nos habitations et en modifiant les matériaux, les techniques de construction, pour plus de solidité, plus de résistance. On voulait garder la chaleur en hiver et la fraîcheur en été. L'expérience alliée à la découverte de nouvelles méthodes de constructions ont abouti à nos maisons d'aujourd'hui.

Les besoins se sont modifiés en fonction de la mode bien sûr, des nécessités du travail de chacun, faisant

évoluer régulièrement l'usage de la maison d'habitation. Ainsi, la voiture automobile a remplacé la voiture à cheval et l'on a transformé alors l'écurie pour agrandir la surface d'habitation. On ne conserve plus de graines dans les greniers. On ne possède plus de pressoir ou de cuve ni d'abreuvoir. On n'envoie plus les enfants chercher l'eau du puits car l'eau courante s'écoule du château d'eau jusqu'au robinet des sanitaires ou de la cuisine où l'électricité permet de conserver les aliments dans un réfrigérateur, de cuisiner sur des plaques à induction sous la hotte aspirante...

Comment se sont bâties les maisons au fil du temps ? Nos maisons étaient basses pour se protéger du vent, ce qui leur donne le style bien particulier dit « maison de pêcheur ». Ensuite, l'exposition avait son importance chez nous. La maison devait tourner le dos aux vents dominants venant de l'ouest et du nord en offrant un mur avec peu ou pas d'ouvertures. Par contre, face à l'est et au sud, les fenêtres, la porte d'entrée, l'ouverture de la grange laissaient passer la lumière et les rayons d'un soleil généreux.

La rue principale appelée aujourd'hui rue de l'Europe semble s'être naturellement construite sur une direction nord-sud, coupant les ailes aux terribles vents d'ouest, les empêchant de s'engouffrer dans le couloir de la rue. Les maisons sont donc basses, serrées les unes contre les autres comme pour mieux se protéger. Sur cette même rue qui s'élève à environ 6 à 8 mètres de hauteur au-dessus du niveau de la mer, nos Anciens ont construit de nouvelles maisons pour les enfants à l'est du village, sur cette faible hauteur qui se prolonge vers Moëze. Les maisons formaient parfois une sorte de place-impasse appelée « querreux », terme bien particulier à notre région. On s'y asseyait sur des chaises pailonnées les soirs d'été pour parler des dernières nouvelles. Ces messieurs lisaient le journal en fumant la pipe, ces dames ravaudaient les vêtements qu'il était hors de question de jeter. On agrandissait aussi les maisons en ajoutant un



Figure 2 : Escalier extérieur (ph. MBG)

étage au plafond peu élevé (attention au vent !) éclairé par des fenêtres plus petites qu'au rez-de-chaussée, avec parfois un escalier extérieur en grandes pierres taillées.

Les pierres taillées des façades, des linteaux, des pierres d'escaliers où des pierres aux arrêtes de la maison sont des **moellons** taillés à la demande par un **moellonneur**. Autrefois les pierres de façade étaient recouvertes d'un enduit léger pour les protéger. Seuls les linteaux restaient apparents. De nos jours, la beauté de ces moellons empilés avec art est très recherchée. Sur de grands



Figure 4: Une boulite rectangulaire rue du Cimetière.

pignons ressortent des pierres passantes qui traversent tout le mur : ce sont les **boutisses parpaignes** liant les parements entre eux pour consolider le mur. Les enclaves régulières appelées **boulins** que l'on peut voir sur certains grands murs de granges sont les vestiges d'un échafaudage qui servait à construire le mur.

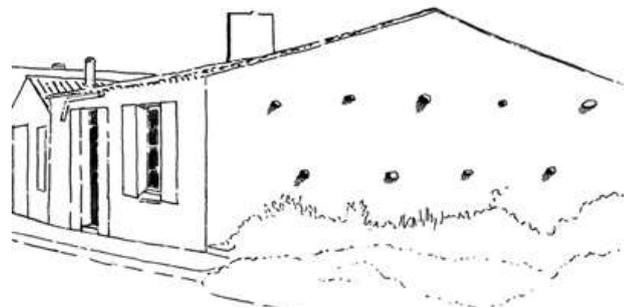


Figure 3 : Mur pignon d'une maison basse montrant deux alignements de boutisses parpaignes saillantes disposées en ligne et en quinconce. La Morelière à Saint-Denis d'Oléron - D'après un cliché de Suzanne Jean

Souvent les combles des maisons étaient aérés et éclairés par une ouverture ronde taillée dans la pierre, d'un seul bloc : la « **boulite** ». Mais elle pouvait être rectangulaire, entourée de 4 ou 5 grands moellons. D'autres appellations foisonnent : œil-de-bœuf, lucarne, fenestron, guichet... A Saint-Froult, notre église possède une boulite bien ronde sur sa façade au-dessus de la porte d'entrée principale.



Figure 7 : La boulite de l'église de Saint-Froult avec quatre pierres passantes sur la façade. (Photo MBG)

Nos toits peu pentus sont couverts d'une tuile rouge dite « **canale** », bien de chez nous, de petite dimension, en terre cuite. Le rebord du toit tombe parfois sur une « **génoise** » qui, comme son nom l'indique, est une technique qui nous vient d'Italie. Elle est située sous le débordement du toit et évite la prise au vent, ainsi que l'écoulement de l'eau de pluie des tuiles sur le mur. Elle ajoute un style fini à la maison.



Figure 6 : Pierre d'eau rue du Cimetière - Photo MBG

A l'extérieur, on voit parfois encore une grande pierre rectangulaire assez basse et qui traverse le mur. En y regardant de plus près, on distingue un sillon creusé sur la pierre, partant en son centre de la maison vers l'extérieur : c'est la



Figure 8 : Pierre d'eau rue de Plaisance (photo MBG)

« **queue du bac** ». Dans la cuisine, on avait la partie de cette pierre creusée en évier : la « **pierre d'eau** ». Il y avait très souvent une fenêtre au-dessus.

Et connaissez-vous le « **galetas** » ? Dans un garage ou une grange au plafond relativement élevé, on a construit un plancher en bois à mi-hauteur sur lequel on accède par une simple échelle. Y sont entreposées des affaires qu'on n'utilise



Figure 9 : Galetas dans une habitation de Saint-Froult - Photo A. Antich



Figure 5 : Ferme de la Choisière - Mur de la grange face aux vents d'ouest. On voit bien les pierres passantes. (Ph. MBG)

pas tous les jours, et surtout qui ne sont pas trop lourdes. On ne peut s'y tenir debout. C'est ce plancher à mi-hauteur qui est appelé un « galetas ». Celui-là aussi est bien de chez nous !



Figure 10 : Décrottoir rue de Plaisance
(Ph. MBG)

Sur le mur à côté de la porte d'entrée était scellé un « décrottoir ». Les rues de l'époque n'étaient pas goudronnées, boueuses par temps de pluie, et par malchance on n'avait pu éviter les nombreuses bouses de vaches qui parsemaient la rue principale de Saint-Froult. Il était indispensable de décrotter ses chaussures avant d'entrer chez soi... Certains voient encore sur le mur extérieur un anneau scellé pour

attacher son cheval, pas loin de la pierre d'eau d'ailleurs... (Si vous postez vos lettres dans la boîte postale de Saint-Froult, vous pouvez attacher votre cheval à l'anneau situé juste à côté. ☺)

A l'entrée de l'accès à une maison plus bourgeoise, des piliers de pierres encadraient un portail monumental en fer et on avait de grosses pierres cylindriques à leur pied. On trouvait aussi ces pierres au pied des maisons à l'angle des rues. A quoi servaient-elles ? On les appelle

« boute-roue » ou « chasse-roue ». Elles protégeaient les beaux piliers ou les angles de maison des roues des charrettes lors de leurs nombreux passages. C'est vrai qu'un cheval est moins précis à diriger qu'une voiture... Encore que.



Figure 11 : "boute-roue" à l'angle d'une rue (PdB - Ph. MBG)

Saint-Froult possède un bon nombre de puits, parfois joliment entretenus, parfois toujours en service, et parfois disparus comme celui qui était tout contre la mairie : il a fait place au portail de l'école par nécessité de place.



Figure 12 : Deux puits et un abreuvoir à l'intersection de la rue des Illats, du 8 mai 1945 et de l'Impervée (Ph. MBG)

Sur nos modestes maisons basses de pêcheurs, on ne voyait pas d'épis de faitage mais parfois quelques girouettes donnaient le sens du vent, ce qui était très utile.



Figure 13 : Une girouette à Saint-Froult. Saurez-vous trouver où elle est ? (Ph. MBG)

Et que dire de nos volets ? En bois, ils se sont généralisés au XIXème siècle. La couleur provenait des restes de peinture pour bateaux. Les habitants des îles et du bord de mer ont donné à leur région la couleur de

leur coutume. Le bleu colore l'île d'Oléron et l'île d'Aix. Sur l'île de Ré, c'est le vert qui domine. Pourquoi ? Certains ont émis l'idée que cette couleur résistait mieux aux intempéries. D'autres pensent qu'un Rétais a utilisé cette couleur et que son voisin a trouvé ça très beau, ainsi que le voisin du voisin... A Saint-Froult d'antan, peut-être que nous avons un peu des deux ?...

Et tout contre nos maisons foisonnent toujours en été les roses trémières, agrémentant de touches multicolores nos rues étroites, ce qui donne alors un charme authentique à notre village et à ceux alentours.



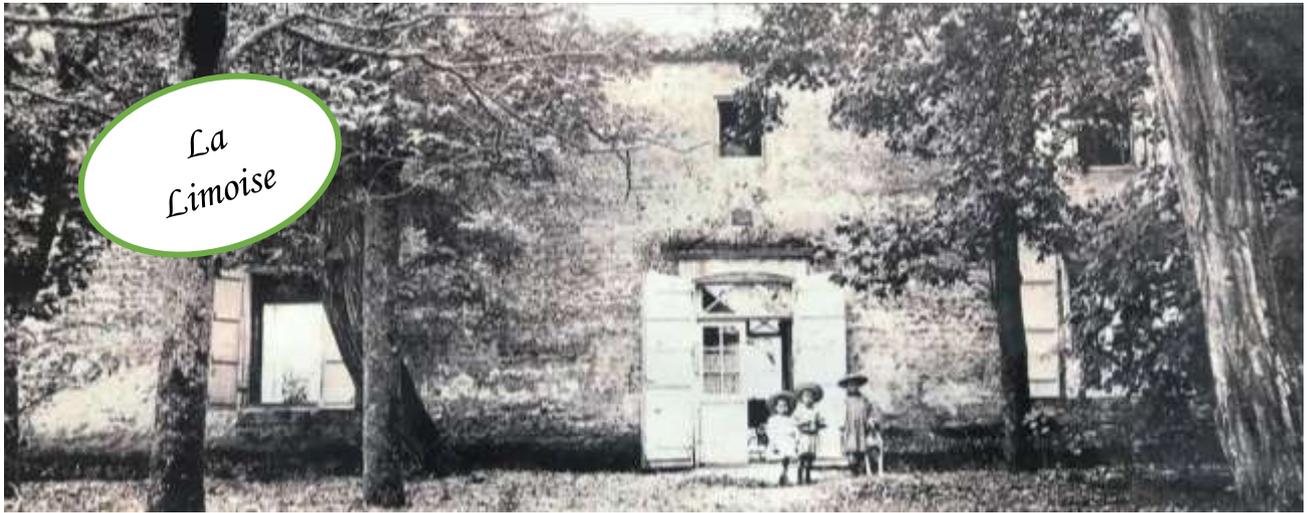


Figure 1: La Limoise au début du XXème siècle - Service du Patrimoine de la ville de Rochefort.

La Limoise est un magnifique domaine construit au sud d'Echillais et regroupant plusieurs maisons en hameau sur le « Bois de la Limoise ». Ce bois comprend une chênaie - on dit « châgnée » en charentais. Ce bois était utile puisqu'on y coupait le bois de chauffage pour alimenter les cheminées du domaine. Le charme ancien est toujours présent quand on déambule sur la route. On retrouve les caractéristiques des constructions anciennes des maisons de la Saintonge.



Figure 4 : Escalier d'extérieur en moellons, bouteille à l'angle, quelques pierres passantes...



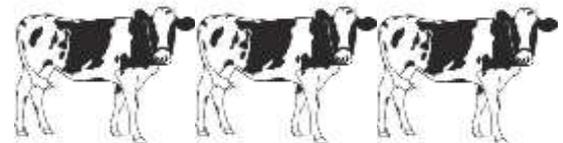
Figure 2 : Moellon-pigeonnier à deux ouvertures au-dessus d'imposants linteaux.

Construite en 1763, elle appartenait à la famille Duplais des Touches. Pierre Loti connaissait bien la famille et y venait en vacances dès son plus jeune âge. Il a repris ses tendres et précis souvenirs d'enfance dans deux de ses romans : « *Le Roman d'un enfant* » et « *Prime Jeunesse* ». Aujourd'hui, le domaine appartient à Catherine, descendante de la famille Duplais, et son mari Jean-Marc qui entretiennent avec passion ce magnifique jardin, même si la tempête de 1999 a détruit presque tous les arbres centenaires de la cour d'entrée.



Figure 3 : Pierre Loti écrivait en se souvenant de son enfance : « Puis on s'engageait dans les chemins particuliers du domaine ; on passait devant le puits où les bœufs attendaient leur tour pour boire(...) »

Lors d'une promenade, vous pouvez marcher le long du bois de la Limoise et revenir vers Echillais en traversant le domaine, près du fameux « Puits aux bœufs » qui a pris le nom de « Puits Pierre Loti ».





Quelle taille d'huître choisir pour quelle dégustation ?

Lorsqu'on veut déguster les huîtres au pays de l'huître, il faut savoir choisir le calibre. Six tailles vous sont proposées :

- La numéro 5 pèse entre 30 et 45 g.
- La numéro 4 pèse de 46 à 65g.

Ces deux-là sont parfaites pour un apéritif ou une entrée.

- La numéro 3 pèse de 66 à 85g.
- La numéro 2 pèse de 86 à 120g.

On préférera ces deux calibres 3 et 2 pour une dégustation crue.

- La numéro 1 pèse de 121 à 150g.
- La numéro 0 pèse 151g et plus...

Elles sont idéales pour les plats cuisinés car elles résistent bien à la cuisson.

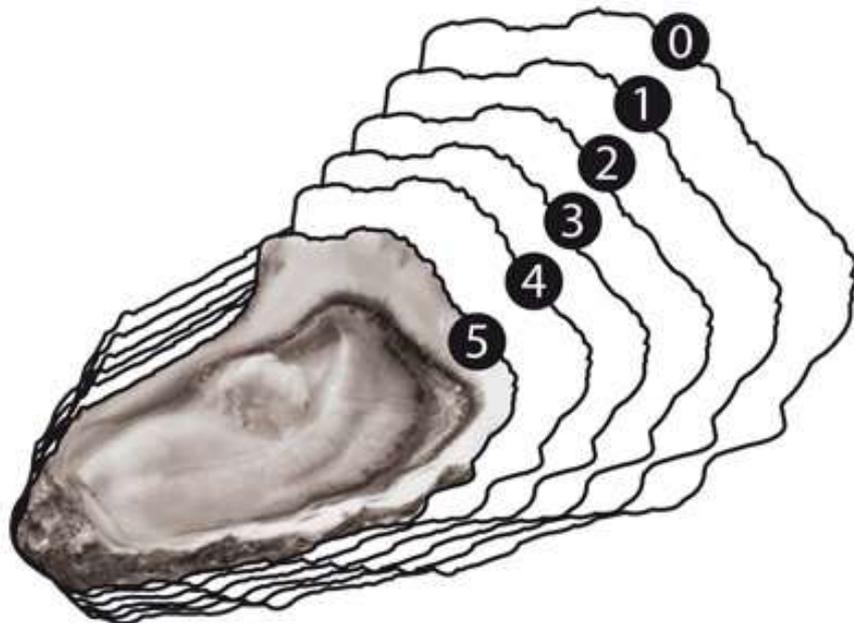




Figure 1 : pinterest.fr

Le parler de chez nous...

« A ferét tournà le tenp ren qu'à n-en causàe ! »

*(Elle ferait tourner le temps rien qu'en en parlant ! –
Se dit d'une mauvaise langue)*

Chen qui pisse leve la cuisse
Chen qui pète leve la couète !

*(Chien qui pisse lève la cuisse,
Chien qui pète lève la queue !
Formulette enfantine.)*



Figure 2 : http://argentsursauldre.pagesperso-orange.fr/voit_chiens.htm



Figure 3 : martinez-fleurot.com

Lés pllumes lli sortiriant de la goule qu'i dirét qu'il
at pa manjhai l'osea !

*(Même si les plumes lui sortaient de la bouche, il
affirmerait n'avoir pas mangé l'oiseau. –
Expression de la plus mauvaise foi.)*



Figure 2 : Le lézard vert (@Romain Chantemargue)

Le lézard vert

On l'appelle aussi le lézard vert occidental, ou le lézard à deux raies. Sa famille est celle des Lacertidés et des Sauriens, comme l'iguane, le gecko, le crocodile, le caméléon... Il mesure entre 20 et 35 cm, voire 40 cm ! C'est donc le deuxième plus grand lézard de France après le

lézard ocellé. Son portrait : tête large aplatie et museau court. Il possède quatre petites pattes arquées avec au bout cinq doigts griffus. Sa robe est magnifique, au dos vert moucheté de noir et une gorge bleu turquoise fluo plus vif en période de reproduction chez monsieur. Pour mâle et femelle, leur ventre est uni jaune ou vert pâle. Pour madame, elle a en plus de chaque côté deux ou quatre raies élégantes plus claires piquetées de noir mais les couleurs sont moins éclatantes pour plus de discrétion. Les enfants sont habillés de brun sur le dos, ventre clair, mais les flancs et la gorge sont déjà verts.



Figure 1 : Le lézard ocellé (ph. L'Indépendant).



Figure 3 : Lézard à deux raies – Alicia Penicaud Illustrations

Notre lézard vit le jour. Il n'aime pas le froid, se blottissant dans un refuge en attendant le soleil printanier. Monsieur sort en premier. Madame le suivra quinze jours plus tard. Ils sont donc sensibles aux températures froides et vivent en France au sud de la Loire. On n'en voit pas en Alsace, et en Corse non plus. Il aime les lisières des bois et des forêts, les bords de chemins, les clairières et les plaines qui lui permettent de se dorner aux premiers rayons du soleil.

Il passe son temps à se dorner la pilule. Il a besoin du soleil. Mais la température au-delà de 33° lui est insupportable. Donc quand il sort de son refuge, il lui faut trouver un fouillis végétal proche d'éboulis, de ronces où il pourra capter des ultra-violets. Il commence sa journée en buvant l'eau de la rosée. Entre 9 et 11 heures, il chasse quelques araignées, papillons, lombrics, chenilles et coléoptères, mais aussi des baies mûres tombées au sol dont ils boivent le jus. Et pourquoi ne pas gober quelques œufs d'oiseaux ou de serpents ? Il sent sa

nourriture avec sa langue. Il saisit ensuite sa proie entre ses mâchoires puissantes et l'avale tout rond ! Ses dents sont trop petites pour mastiquer.

Il est inoffensif. Il pince plutôt qu'il ne mord quand on le saisit et préfère la fuite en cas de danger. Comme son cousin le lézard des murailles que nous appelons chez nous en Saintonge la « **langrotte** », il sacrifie sa queue en cas de poursuite. C'est un système de défense bien particulier qu'on appelle « autotomie ». Ses vertèbres ne sont pas attachées les unes aux autres. Par contraction des muscles, sa queue casse et continue à bouger après arrachage. Alors le chat (c'est souvent lui le prédateur...) portera en principe son attention sur ce leurre et notre lézard en profitera pour s'éclipser. Hop là !



Figure 4 : Le lézard des murailles ou "langrotte" comme on l'appelle, en Saintonge.

Les amours de notre lézard vert débutent en avril et durent jusqu'au milieu du mois de juin. Les mâles se font remarquer en se battant violemment les uns contre les autres, parfois jusqu'à la mort... La femelle pond des œufs deux fois par an dans le sable ou un sol meuble. En fonction de la température, le temps d'incubation dure entre 7 et 14 semaines, du simple au double. Les nouveaux nés mesurent environ 4 cm et pèsent 1 gramme. Ce n'est qu'à l'âge de 2 mois qu'ils s'émanent. Jusque-là, ils sont bien vulnérables et au cours de ces deux mois, peu arrivent à maturité. Les prédateurs sont les rapaces, les chats, les belettes et les serpents que l'on trouve dans nos bois. Evidemment, comme pour beaucoup d'animaux sauvages, son territoire se réduit à cause de l'urbanisation et de ce qu'elle entraîne : destruction des haies, des bois, élargissement des routes... Cependant il n'est pas menacé, mais c'est une espèce protégée. Il ne doit pas être tué (et pourquoi le ferait-on ?) ni capturé, ni commercé pour être mis dans un terrarium comme un animal de foire. C'est interdit.



Pour la petite histoire et en conclusion, je trouvais un jour mon chat et ma chienne jouant avec un lézard vert. Celui-ci, lassé d'être pris pour un jouet, laissa sa queue en leurre comme il se doit et le chat joua avec ce bout remuant. Mais la chienne flaira et pista le lézard fuyard qui s'accrocha aux poils des longues oreilles de la belle. Celle-ci ne trouvant plus ce curieux jouet rentra à la maison, affublée d'une boucle d'oreille d'un magnifique vert fluo... Le lézard ne voulait pas lâcher l'oreille ! Pour l'en détacher, il fallut l'empêcher de respirer quelques secondes par une légère pression du pouce sur sa gorge pour qu'il accepte d'ouvrir enfin sa gueule et quitter l'oreille de la coquette. Nous remîmes ensuite le lézard bijou plein de vie dans le petit bois d'à-côté. - MBG



Sources : wikipédia, medisite.fr

La fève des Marais

Dans son livre « Soubise, une page d'Histoire locale », Auguste Mageau (1850-1911) écrit qu'une culture autrefois donnait de grands revenus et était à la base d'un commerce important : c'était la fève des marais dont Saint-Froult était le centre. On cultivait ces fèves sur les bosses des marais et la production était abondante. Elles étaient données comme nourriture aux chevaux des nombreux militaires affectés à Rochefort. Aujourd'hui, avec la disparition des marais, cette culture a aussi disparu. Sauf dans nos jardin...

C'est une plante herbacée de 50 à 130 cm de haut. Les feuilles sont composées pennées, dépourvues de vrille. Les fleurs sont blanches à violacées. Les fruits sont des gousses avec 2 à 5 graines par gousse dont la longueur à maturité peut atteindre 20 cm.



C'est une des plus anciennes plantes cultivées au monde. Les graines, qu'on appelle fèves, sont abondamment utilisées dans l'alimentation humaine et animale car elles ont des propriétés nutritionnelles très intéressantes : elles sont riches en protéines, en fibres, en acides aminés essentiels dont certains sont précurseurs de l'adrénaline, de la dopamine qui constitue le traitement principal de la maladie de Parkinson.

Les pucerons noirs ne sont pas gênants pour manger les fèves protégées dans leur gousse si confortable. Ce n'est pas très esthétique, c'est tout. Il suffit de vaporiser une solution eau savonneuse préparée avec du savon de Marseille. Les parasites dangereux pour la plante sont la bruche (larve), le mildiou et la rouille. C'est une plante qui enrichit le sol car elle fixe l'azote.

Si l'on en mange de trop, elle peut provoquer éventuellement sur les personnes sensibles de graves crises de favisme.

Bien sûr, avant le Louis d'or et la statuette des personnages divers et variés, c'est bien une fève que l'on mettait dans la galette pour désigner le roi lors de l'Épiphanie.

Comment manger la fève ? Il existe une quantité de préparations. Jeunes, on peut les déguster crues. Plus tard, elles seront blanchies et congelées. Mais on les aura sorties de leur enveloppe dure. C'est un travail de patience ! On peut aussi garder les graines pour l'ensemencement de l'année suivante. Leur terrain de prédilection est frais, propre, et désherbé, ce qui s'obtient en les paillant au pied. On les attachera à un tuteur ou un fil de renfort pour leur éviter le contact



avec le sol. Quand 6 bouquets foliaires s'épanouissent, on pincera les autres fleurs dont la production sera moins bonne et fatiguera la plante.

Chez nous, on l'appelle aussi la « **faverolle** ». Nous l'aimons beaucoup à la croque-au-sel.

Au **Québec**, on l'appelle la « **gourgane** ». Quasiment nommé plat principal de la contrée, la soupe aux gourganes est une sorte de garbure béarnaise où chaque village a la sienne à quelques nuances près. Au Québec, cette soupe très consistante est consommée en plat principal. Elle est composée traditionnellement de bouillon fait de jarrets de bœuf, de lard salé et dans lequel on fait cuire les gourganes fraîches écosées ainsi que quelques cosses nettoyées, de l'orge perlé, des carottes, du chou gras, de la tomate, des vermicelles. On assaisonne de sarriette et de ciboulette. Vous trouverez la recette (l'une des recettes !) à la fin de cet article.

En **Espagne**, on trouve la fève dans la Fabada, une sorte de cassoulet.

En **Italie**, elle est cuisinée *alla pancetta*, avec des oignons et du lard. La période qui suit Pâques est appelée *el tempo della fava*.

En **Afrique du Nord et au Moyen Orient**, elles sont consommées en purée, en beignet, en salade et bien sûr dans le couscous comme les pois chiches.

En **Chine**, on les aime grillées, comme les grillons ou les criquets.



La Soupe aux Gourganes

Ingrédients :

- 15 ml d'huile d'olive
- 110g de lard salé
- 2 ou 3 branches de céleri en petits cubes avec les feuilles
- 2 ou 3 carottes moyennes coupées en petits cubes
- 1 oignon haché finement
- 2 tasses de gourganes
- Une demi-tasse d'orge mondé ou perlé
- Une grosse cuillère à soupe d'herbes salées
- 8 tasses d'eau ou de bouillon léger.

La veille, laissez tremper les gourganes toute la nuit (12 heures). Si elles sont surgelées ou fraîches, passez à l'étape suivante.

Faites revenir doucement le lard salé en cube dans l'huile.

Ajoutez l'orge. Laissez absorber les jus de cuisson pendant une minute. Ajoutez le reste des ingrédients. Couvrez de bouillon ou d'eau. Amenez à ébullition puis réduisez et laissez mijoter doucement pendant une heure ou plus. Ajoutez de l'eau si besoin. Les gourganes doivent être bien tendres sous la dent.



Les associations de Saint-Froult

A.S.S.F.

L'Association Sportive et Culturelle de Saint-Froult a pour vocation d'organiser :

- des voyages en France et à l'étranger,
- la randonnée gourmande de l'été,
- les fameuses Puces de Saint-Froult
- les Lotos,
- Le Beaujolais Nouveau ...

Lisez le programme dans les pages de l'Association ci-après !

Gilles BRASSIE

Tél. : 09.88.18.79.14

07.84.13.12.35

VIS L'AGE EN FETE

L'association Vis-l'Âge-en-Fête se donne comme mission de fédérer la population de Saint-Froult et de ses environs en organisant des événements festifs et des ateliers de loisirs comme la Cuisine, les Lectures de livres récents à débattre, les Ecritures où l'on déroule une histoire du bout d'un crayon, le Cinédébat où l'on choisit de voir un film le lundi après-midi pour échanger ensuite son avis à la salle des fêtes autour d'un thé, de Fil en Aiguille, les randonnées, des soirées jeux ...En saison, vous pourrez fabriquer de la déco de Noël, amener vos enfants à la course aux œufs, pique-niquer tous ensemble, vous lâcher lors de parties de Mölkky les soirs d'été, vous régaler aux repas à thèmes...

Jacqueline PHILIPPE

Tél. : 06.74.57.43.70

www.vislageenfete.org

ASSF

L'Association Sportive et culturelle de Saint-Froult a retrouvé l'ambiance d'antan qui faisait la réputation de son loto ! Ce dimanche 20 février, plus de 400 personnes se sont retrouvées dans la salle des fêtes de Soubise pour une après-midi à voir danser les chiffres et tenter sa chance pour gagner des lots magnifiques.



Fête de l'aillet :

« Chaque 1^{er} mai, il est coutume dans les Charentes de s'offrir de l'**aillet** (ail nouveau), encore appelé baragane en Saintongeais. Ce geste est censé porter bonheur, comme l'indique le proverbe suivant : « Frottez-vous les mains avec sept brins d'aillet de mai, pour avoir de l'argent toute l'année ! ». A Saint-Froult, Gilles et son Association Sportive et culturelle de Saint-Froult organise cette fête symbolique autour de la table avec dégustation d'un menu bien charentais : soupe campagnarde avec l'aillet bien sûr, charcuterie, pâté, fromage de tête à la vinaigrette, fromage avec une tranche de la boule de pain de campagne et bien sûr la célèbre Galette de Martine !



Samedi 9 juillet : Une journée au

Puy du Fou ! Cette année, le Puy du Fou célèbre ses 45 ans de passion et d'ébullition créative avec des nouveautés et de grands événements. La saison est marquée par la nouvelle version de

l'emblématique spectacle « Le Signe du Triomphe », entièrement revisitée pour plonger les spectateurs dans une épopée haletante. 33 personnes de l'ASSF ont donc pris le bus dès potron-minet ce 9 juillet direction Le Puy du Fou pour déambuler dans un parc à thèmes retraçant tantôt les guerres de Vendée, la chute de Jules César, ou encore parmi des oiseaux avec le dressage des faucons.



Le Puy du Fou - photo M. Bourgoin



Les événements à venir :



Samedi 6 août : La fameuse **Randonnée Gourmande** !



Dimanche 14 août : La non moins célèbre **Brocante** de Saint-Froult !

Dimanche 18 septembre : Loto !

Dimanche 13 novembre : Loto !



Vendredi 18 novembre : Le **Beaujolais Nouveau** arrive à Saint-Froult !

Traditionnellement attachée à l'une de ses vocations : les voyages, l'ASSF organise pour janvier 2023

une croisière aux Caraïbes !

Bloquez dès à présent cette période ! L'Association vous tiendra au courant pour vous donner en temps plus de précisions.



VIS-L'ÂGE-EN-FÊTE



Samedi 15 janvier 2022 : Atelier Cuisine. Pierre Canaud nous a fait découvrir aujourd'hui quelques bonnes odeurs d'un formidable baeckeoffe dont la recette vient tout droit d'Alsace. Depuis hier, il a commencé à préparer un plat à répartir entre les participants et ces derniers ont aidé à préparer le plat qui cuit encore au four à l'heure où j'écris ces quelques lignes. Autour de tasses fumantes de café ou de thé, nous avons partagé une galette aux amandes préparée



par Franciane. Cette journée glacée se prêtait parfaitement à l'ambiance alsacienne et nous aurions bien pu voir arriver quelques enfants du dessinateur alsacien Hansi venir partager la galette de Franciane avec nous.



Catherine et Jocelyne ont dû repousser à une autre date une randonnée à cause du mauvais temps et elles ont bien fait. Le choix de **la randonnée de ce 22 janvier** était formidable : 9,4 km pour les grands marcheurs dans les marais entre Muron et l'Île d'Albe. Certains chemins étaient abrités d'un vent du Nord-Est bien piquant ! Nous étions 19 adhérents à l'affronter sous nos cache-nez, bonnets, cols montants et capuches. Certains avaient même gardé le masque pour ne pas avoir à respirer un air bien si froid ! Nous



avons croisé des chevaux, admiré une vue superbe sur les marais en quittant le petit village de l'Île d'Albe. Ce village, ancienne île comme son nom l'indique, domine la plaine alentour (plaine du Liron) et ce genre de point de vue est assez rare dans notre pays plutôt plat pour s'y arrêter et admirer un instant ! Nous avons longé des marais et des champs où le vert se décomposait dans toutes les nuances possibles...



Nous avons traversé un petit bois où l'on a rencontré des personnages fantastiques comme des sirènes de pierre, des pêcheurs en ferraille, des grenouilles-chapeau...

A mi-chemin, le groupe s'est partagé en deux car ceux du petit parcours ont coupé le trajet pour revenir vers leur voiture.

Après 9,4 km de marche, le groupe restant est rentré bien fatigués, mais heureux d'avoir pu prendre un bon bol d'air bien **frais** !



Lundi 31 janvier : première séance de cinéma pour notre nouvel atelier "**Ciné-Débat**" avec « Adieu Monsieur Haffmann ». Il y avait un "manque" dans ce que nous vous proposons. En effet, après l'écriture, après la lecture, le cinéma s'ajoute naturellement à notre besoin de culture et de convivialité. Et le premier choix effectué par Catherine et Marie-Françoise fut un très bon choix puisqu'il a enthousiasmé nos spectateurs par la qualité du film. Une fiche vous est proposée après chaque sortie, (que vous pourrez lire sur notre site www.vislageenfete.org), fiche écrite suite au débat-thé-café qui suit après chaque séance mensuelle dans la salle des fêtes de Saint-Froult... ou ailleurs ! **Le 28 mars**, « Les Jeunes Amants ». **Le 21 mars**, Zai zai zai zai, film tiré de la célèbre BD. **Lundi 2 mai**, La Vraie Famille. Cet atelier plait beaucoup donc on continue !

Notre **randonnée du 5 février** a rassemblé onze personnes et toutes ont effectué avec bonne humeur et entrain les 7 kms (parcours long !) autour de Beaugéay. Un beau soleil clair d'hiver a répandu sur nous une bonne dose de vitamines D et le bol de plein air que nous avons respiré a dégrasé nos poumons des chaleurs de nos chauffages ou des microbes à consonance covidienne quand on tousse...



Repas d'hiver du 6 février - Jacqueline, Jocelyne, Monique et Christine sont aux fourneaux depuis vendredi pour vous mitonner un repas d'excellence distribué selon



vos possibilités soit en plateaux à emporter, soit en



salle. Une fois de plus, notre petit village a fait battre en son cœur une âme autour d'un repas d'hiver où chacun espère être disponible pour pouvoir y participer d'une façon ou d'une autre. Si ce n'est pas cette fois, ce sera la prochaine, au repas de printemps ! Concrètement, la carbonnade flamande a demandé pour sa confection

Voulez-vous goûter ?

environ 10kg de viande de bœuf et de la bière locale issue de l'agriculture raisonnée. Les chicons fondants de la quiche ont ajouté une autre note bien Ch'ti à ce menu dont la partition a été écrite bien sûr par Jacqueline.

Randonnée du 19 février : Cette randonnée près de Champagne s'est déroulée sous un soleil plutôt frais, mais soleil quand même !



Et quand on marche, on n'a pas froid ! Nous étions une douzaine et deux chiens, tous heureux de déambuler sur des sentiers creusés le long d'ifs géants, dans des plaines vertes où trônait seul un arbre torsadé bien curieux, le long de bois parsemés de jonquilles saluant quelques vaches magnifiques accompagnées d'un taureau impressionnant et quelques chiens d'élevage aux aboiements de reconnaissance. Par endroit, la boue nous rappelait qu'il avait plu ces derniers temps, mais le passage restait possible heureusement !



Randonnée du 5 mars : Quelle aventure ! Nous nous sommes perdus dans les bois d'Echillais en marchant sur un tapis couvert de milliards de jonquilles, donnant à cet endroit un air de paradis. Puis nous nous sommes perdus pas loin du canal. Grâce à Arthur qui nous a trouvé un passage, nous avons réussi à nous extirper d'un terrain planté de molinie (Reine-Marie connaît bien son sujet). Nous avons retrouvé semble-t-il le bon chemin vers le centre d'équitation d'Echillais. Puis

nous sommes rentrés en passant par le domaine de la Limoise. Nous avons peut-être rencontré l'âme de Pierre Loti, là où il a rêvé, là où il s'est assis pour contempler les bœufs venir boire à leur puits à la queue-leu-leu le soir alors que le soleil descendait derrière le clocher de la magnifique église romane du village. Ce fut une fantastique promenade pleine d'imprévus et de rire, comme on les aime.



Randonnée du 19 mars : Nous étions quatorze personnes et deux chiens qui, par un prompt renfort de bonne humeur et de temps ni-trop-chaud-ni-trop-froid, marchèrent sans se perdre du côté de Fort Lupin et de sa fontaine en passant par la maison des sorcières. Tous derrière Catherine rouge de



plaisir, et Peps et Noé zigzagant dans les plaines d'herbes bien vertes, sur 6 kilomètres de plaisir !



Randonnée du 2 avril : Nos randonneurs ont promené leurs souliers sur les hauteurs de la Charente-Maritime, foulant le pont étonnant de Tonny-Charente qui surplombe les méandres de notre douce rivière. Aujourd'hui, les nuages couraient au-dessus de nos têtes, laissant apparaître le soleil, mais gelant nos

corps emmitouflés par un fort vent du nord-est. Etaient présents huit personnes et deux chiens, les habitués. Manquaient ceux qui étaient « covidés », grippés, ceux qui avaient une rage de dents ou encore ceux atteints de flémingite aigüe...





La Randonnée du 7 mai est celle qui aura marqué le début de l'été pour les marcheurs : nous l'avons faite le matin à la fraîche. Quelques gambettes et épaules blanches ont pris le soleil. Les chapeaux et lunettes de soleil avec bouteille d'eau à la main étaient les accessoires indispensables pour déambuler le long de la plage de Marennes et admirer les deux ponts à l'horizon : celui de la Seudre et celui d'Oléron. Dieu que notre région est belle... !



Dimanche 15 mai, le **repas de printemps** a réuni 37 personnes bien décidées à retrouver la convivialité des repas de Jacqueline comme avant. Avant le Covid bien sûr ! Le menu fut promptement échafaudé tant l'envie de reprendre les manettes des fourneaux et les poignées des casseroles en main démangeait. Des chiffres comme on les aime tout d'abord : 130 œufs, 6 kg de poisson bien frais, 2 kg de saumon, 5 kg de moules, 2 kg de crevettes fournies à prix coûtant par Julien d'Océan Fraîcheur que vous trouverez aux Halles de Rochefort. Ajoutez 3 kg de riz, 6 kg d'oignons, 5 bouquets de persil, 3 de ciboulettes, 2 d'aneth et 8 citrons... et roulent les 3,5 kg de fraises ! Pour l'anecdote, les temps étant ce qu'ils sont, certains produits ont été difficiles à trouver comme le riz, l'huile, les œufs, la moutarde... Il a fallu se battre...



Les cuisines ont retrouvé l'ambiance des jours heureux grâce aux plongeurs. Du côté de la



salle, on a pris son temps pour apprécier

les plats préparés par Jacqueline et son équipe : Monique, Christine et Jocelyne. Car c'est bien un travail d'équipe que les convives n'ont pas manqué de féliciter avant de quitter la salle des fêtes...





La Gazette est un projet de la municipalité de Saint-Froult, avec la collaboration de Marie-Brigitte Prévreau-Gonzalez et de Peter Van Der Goor, sous la direction de Simon Villard et Jacqueline Philippe.

Clause de non-responsabilité : Bien que le contenu de ce site ait fait l'objet d'un contrôle attentif, nous déclinons toute responsabilité quant au contenu des sites extérieurs auxquels renvoient les liens.