



Pour une raison de budget dépassé, nous avons décidé d'imprimer le jornalet en noir.

Mais afin de conserver un aspect attractif à votre journal nous vous proposons un dessin à colorier par ceux qui aiment manier la couleur. Vous aurez peut-être reconnu la rainette qui coasse depuis quelques semaines autour du village et que l'on rencontre sur le revers des feuilles de figuier, dans nos pots de fleurs voire sur certains cactus.

Sommaire

	<i>Pages</i>
<i>A votre service</i>	<i>2 et 3</i>
<i>Le coin des assos.....</i>	<i>4</i>
<i>La Malle aux trésors</i>	<i>5</i>
<i>Montsérét Viticole</i>	<i>6 et 7</i>
<i>L'école de Montsérét</i>	<i>8</i>
<i>Cueillette sauvage</i>	<i>9</i>
<i>Écologie</i>	<i>10</i>
<i>Lecture et Cuisine</i>	<i>11</i>
<i>Vie Municipale</i>	<i>12</i>

Thème principal de votre édition

« Montsérét village au cœur de l'AOC corbières, terre de vigne et de vin »

Nous devons faire honneur aux viticulteurs de notre commune. Cette présentation suscitera nous l'espérons votre curiosité et vous incitera à visiter les caveaux afin de déguster les productions locales qu'il est important de valoriser, elles le méritent.

Alors, rendez-vous en pages centrales et découvrez votre terroir...



Dans ce numéro, Mic Imprim' offre à vos enfants «Le coin des Pitchouns» proposé par Alexandra et Delphine

Commerce multi-services

Jean-Marie AMOROS vous accueille tous les matins du lundi au dimanche de 8h à 12h15, ainsi que le lundi, mardi, vendredi et samedi après-midi de 16h30 à 19h30.

Vous y trouverez l'alimentation, la presse, le service de La Poste et depuis peu les bouteilles de gaz de marque Repsol et Butagaz et les jeux de grattage.

Contact téléphonique : 0468497238



Le commerce ambulancier

UN SERVICE POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE

La Boucherie Pradal est présente sur Montsérét :

le mercredi de 11h à 11h30 place du foyer

le vendredi de 11h à 11h30 au carrefour de la ville basse (rue du tramway) et de 11h30 à 12h15 place du foyer.

Hébergements

Une chambre d'hôte, un gîte ou un meublé ?

Voici les contacts sur Montsérét

- LANCON Irmi et Bernard
Tél : 09 66 44 37 61
- MOUNIE Sylvette
Tél : 04 68 43 59 20
- FABRE Yves
Tél : 06 08 82 55 05
- GITES DE France Aude
Tél : 04 68 11 40 70
- BORIES Jacqueline
Tél : 04 68 43 35 20
- MARSEROU J.Baptiste
Tél : 04 68 43 33 47
- CORTES Elie
Tél : 04 68 27 30 09
- LANZ Didier
Tél : 04 68 43 30 59
- GFA D'Aristidou
Tél : 04 68 43 39 59
- VINCENT Patrick
Tél : 04 68 43 31 36
- LECORRE Jacques
Tél : 03 21 96 68 72
- RIVIERE Julie
Tél : 04 68 45 16 18
- RIVIERE Henri
Tél : 09 74 65 72 96
- CAPARROS Cédric
Tél : 05 61 41 18 11

APPEL

Vous souhaitez faire apparaître ou donner une idée d'article ???

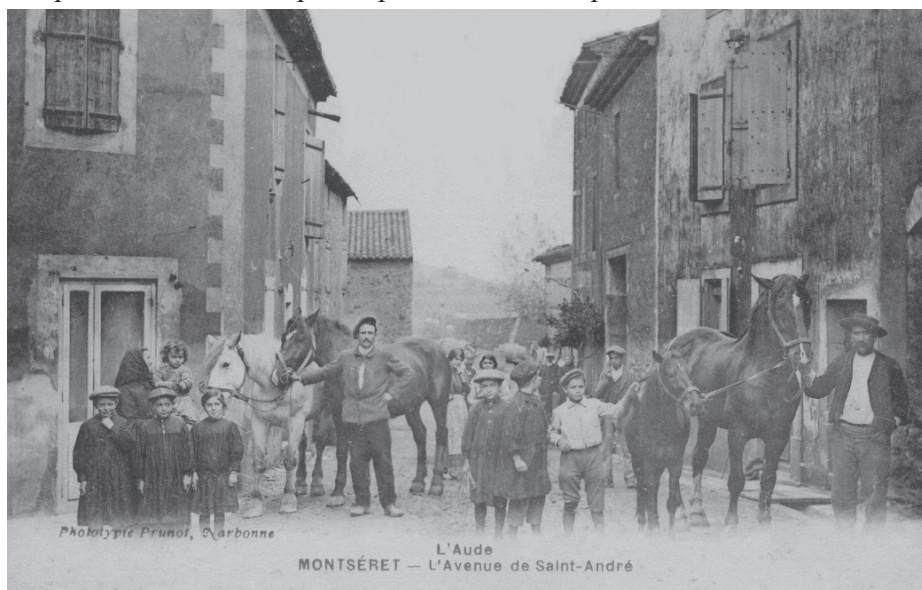
Contactez M. Rémi Moreda

2A rampe des Corbières

montseret11@free.fr

Photo d'archive

À chaque numéro nous vous proposerons une ancienne photo de Montsérét. Si vous désirez faire paraître une de vos photos d'archive ou apporter des précisions sur une photo parue, n'hésitez pas à nous contacter.



Avenue de Saint André

A votre service...

dominiqegarric@hotmail.fr

Dominique GARRIC
SOPHRO-RELAXATION
Consultations à domicile
NARBONNE - LÉZIGNAN
ET PÉRIPHÉRIE
Tél. : 06 61 20 07 82

Alain CHABRIDON



Ferronnerie d'Art
Petite Maçonnerie
Carrelage - Plâtrerie
Peinture - Tapisserie
Débroussaillage Jardin - Ramonage
1, chemin du Rascas
11200 MONTSERET
04 68 43 38 17 - 06 72 30 03 54

Gaël BEDEL travaux paysagers

Créations et entretien des jardins et espaces vert
Réalisation en pierres sèches
Maçonnerie

Tél. 04 68 65 20 68
Port. 06 72 81 52 25
Mail gael.bedel@orange.fr

GB

mic'imprim'

Michaël SALVADOR
2 Rue du Lavoir
11200 MONTSERET

04 68 43 32 16
06 86 52 33 80

<http://micimprim.cabanova.fr>
mailrepro@yahoo.fr

Creation
Impression

Artisans,
auto-entreprises,
hébergeurs,
restaurateurs,

**nous vous
avons oublié?**

Milles excuses...

envoyez une carte
de visite à

montseret11@free.fr

et nous vous ajouterons
gratuitement avec plaisir
au prochain numéro !

PIERRON LILIANE

menages et entretiens de vos logis
aide a la personne

5 RAMPE DES CORBIERES
11200 MONTSERET

0468433332
0611878302

pierron.jacky@neuf.fr

Indigo & Garance

créateurs d'ambiances

06 87 19 88 10 - 04 68 46 06 24

Indigo et Garance est une entreprise de peinture en décors
qui se propose de réaliser tout décor sur vos murs.
De la patine à la fresque, nous aimons travailler
la chaux et les peintures naturelles.

Venez nous découvrir sur : www.indigoetgarance.com

**Je suis libre... augmentez
votre chance d'être vu...
Le Jornalet c'est 240 exem-
plaires tous les trimestres,
une diffusion sur
<http://montseret11.free.fr>
et c'est gratuit**



Restaurant "Le Dauphin"

Mme Jennyfer Liotier
11200 Montseret

Formule menu unique de
l'apéritif au café, vin compris
Cuisine raffinée de tradition
2 salles climatisées
Grande cour intérieure - Parking

Tél: 04 68 43 32 72



Maréchal Ferrant

Laurent Gargiulo
11200 Montseret

Tél : 06.15.33.02.79

04.68.43.22.97

Le coin des connectés

Sites :

<http://montseret11.free.fr> : le site du village s'enrichi petit à petit, vous y retrouverez aussi le Jornalet en version .pdf et certains de ses articles repris dans leur intégralité.

<http://www.tourisme-corbieres-minervois.com/> : pour savoir où sortir, dormir, manger dans les corbières et le minervois.

Logiciel :

LiberKey : Il s'agit d'un ensemble allant de 24 à 250 logiciels gratuits réunis dans un répertoire à copier sur votre clef USB, disque dur externe, baladeur MP3... Branchez votre support sur n'importe quel PC et lancez LiberKey, vous accédez à une interface utilisateur qui intègre notamment Firefox (navigateur Web), Thunderbird (messagerie), OpenOffice (traitement de texte, tableur...). Vous vous déplacez ainsi partout avec votre environnement de travail paramétré par et pour vous. Téléchargement gratuit via <http://www.liberkey.com/>

A chaque numéro une petite sélection. Par Rémi Moreda.

Le coin des associations



Le local « La Paus'thé » accueille à présent les associations du village. La plupart des sections font une pause estivale mais nous comptons sur votre participation à partir du mois de septembre.

Amis de Montsérét

« 3ème âge » :

Madame HEINRICH Thérèse
04 68 43 33 40

Section cartes

Oyez , oyez, le club de bridge de Montsérét recherche des joueurs de bridge, expérimentés, débutant ou voulant apprendre.

Si vous aimez les cartes, venez jouer avec nous les jeudis soirs à la salle de « la Paus' thé ».

Reprise de la section en septembre.
Contacts : Madame CAHUZAC Marie 04 68 43 31 91 & Monsieur JALABERT Jean-Luc

La Pause

La section « La Pause » se réunit tous les mercredis de 21H à 23H (en dehors des vacances scolaires) et une soirée thématique le premier samedi du mois.

Adhésion 5 euros par an.

Nous avons eu ce trimestre des activités variées dont pour la première fois de la Boxe animée par Jeannette. Mais également un spectacle à la demande de Ma-

rie-Claire, professeur de Tai Chi de Thézan, des membres de La Pause, sous la direction de Diêu-Mai, ont préparé une démonstration artistiquement martiale (Tai Chi, Vo Viêt-nam -éventails-, Kung Fu -épée-) à l'occasion des 2^{èmes} Floralties de Thézan le 23 mai dernier.

Ce petit spectacle s'est déroulé en musique au cœur du village et a été très apprécié des spectateurs.

Festivités

4 juillet : voyage en Andorre

18 et 19 juillet : fête du village

14 août : paella (15 euros) et orchestre Paul Remy

Fûts Furieux



par Anne Puisais

Une fin d'année qui, pour les Fûts Furieux, se transforme en début de saison.

Pendant l'été 2010, ils sont à l'affiche du Centaurée (Narbonne – le 31 août) pour la fermeture de la saison estivale, du Festi'Miam (Argens Minervois – le 18 juin), de la Féria de Talairan (le 3 juillet) et, « last but not least » du désormais fameux Lâcher de Percus à St Pierre la Mer (les 25, 26 et 27 juin).

Ils animeront également un atelier de percussions avec un groupe d'adolescents à Narbonne Plage du 03 au 06 août.

Enfin, cerise sur le gâteau, une poignée d'entre eux ont eu l'immense privilège de partager la scène de Mad Sheer Khan au festival « Scène Art de Rue » à Capestang le 5 juin dernier et d'accompagner 2 de ses morceaux.

Pour ceux qui l'ignoraient,

Mad Sheer Khan n'est rien de moins qu'un des anciens musiciens de Jimi Hendrix, entre autres... excusez nous du peu !

Cette trop courte intervention a été tellement appréciée, tant par le public que par les artistes, qu'ils réitéreront l'expérience le 31 juillet au festival de la Montagne Noire à St Ferreol et à la Fonderie à Aix en Pvce (17 septembre), avec, cette fois, plus de morceaux à travailler.

Les petits « bidons »

de Montsérét font leur chemin !

Pour ceux qui souhaiteraient les rejoindre, la date de reprise sera annoncée sur leur site internet, www.les-futs-furieux.e-monsite.com, mais cette année, une petite nouveauté : il y aura une date de clôture d'inscription !

L'été ne sera peut être pas caniculaire mais il sera, à coup sûr, « percutant ».

Kozapi Collectiv

Dans un monde flétri, uniforme, replié sur sa propre identité; Kozapi Collectiv expose l'expression de la confusion qu'il génère. <http://www.myspace.com/kozapi>

LA BLAQUIERE

Route de Thézan

11200 MONTSERET

Commando Cathare

Tireurs d'élites aux balles d'encre, cette activité de paint-ball est destinée aux aventuriers en armes, à travers les bois en équipes. L'art de la guerre sans morts, juste pour le plaisir du divertissement. Et ce, tous les dimanches.

Un forum a été créé à cette adresse : <http://commando-11.forumactif.net/forum.htm>

Pour participer ou proposer un terrain arboré, contactez Mickaël Prudent (secrétaire) au 04 68 65 20 69. Brice Cortès (Président).

La Malle aux Trésors : «Le cabanot aux pauvres»

Par Violette Vincent

Pas très loin de l'église, il existe à Montsérét un monument modeste mais remarquable. Certes pas pour son architecture ou sa beauté, mais par le fait qu'il est probablement unique dans toute la région, et témoigne d'une époque où l'on faisait du social sans le savoir.

C'est une simple pièce de quatre mètres cinquante sur trois, sans fenêtre, mais avec une porte ouverte à l'abri du Cers. Un trou dans la toiture garde les traces d'une ancienne cheminée rudimentaire.

C'est la municipalité de Montsérét, Alphonse Turrel étant maire, qui le fit construire en 1881.

Ce bâtiment était destiné à abriter «les pauvres» qui passaient dans le village. Il fut rarement inoccupé pendant des années. Ce relais fut vite connu des chemineaux qui cherchaient du travail ou mendiaient.

Des gitanes que l'on appelait ici des caraques, y amenaient leurs roulottes, tandis que le cabanot leur servait d'annexe.

Ces gens vendaient leurs vanne-ries pendant un ou deux jours. C'est eux qui laissaient dans le village ces fameuses corbeilles à linge.

D'autres pauvres gens restaient beaucoup plus longtemps. Il y a une cinquantaine d'année, une famille y vivait. Une fillette y tomba malade, elle avait la typhoïde. Elle fut soignée certainement gratuitement vu l'esprit des médecins de l'époque. En raison de la contagion possible et la proximité des écoles, les enfants eurent congé jusqu'à la guérison.

Une femme seule et ivrogne y vécut. Hélas, un jour, les gendarmes passèrent à Montsérét au moment où elle se disputait avec des adolescents

l'ayant pris pour cible. Ils l'amènèrent à Lézignan et on ne l'a plus revue.

Peu à peu, les «passages» étant moins fréquent, quelques pauvres s'installèrent définitivement. L'un d'eux Jean Marie s'associa à la vie du village. Âgé, il passa dans le cabanot le fameux et terrible hiver 1956. Il fut trouvé mort l'année suivante sur le bord de la route des Clauses.

On a raconté l'histoire suivante: vers 1960, un soir, au café, deux chemineaux mendiaient un verre

parlant facilement.

Le cabanot était bien tenu. Son locataire y avait installé un lit et une table de nuit sur laquelle il y avait en permanence des dattes, des figues et parfois quelques fleurs : un peu de soleil sous ce toit de misère. Il parti en 1960 pour la maison de retraite de Lézignan où il passa une dizaine d'années avant de mourir.

Dans les années 1980 le cabanot était jonché de débris divers et d'un tas de cendre dans le coin de la cheminée démolie. Les voyageurs inconnus et furtifs profitaient au passage de cette hospitalité élémentaire que la commune de Montsérét continuait à offrir aux miséreux.

La mairie de Montsérét vers les années 2000 a décidé de rénover le toit, supprimer la cheminée, mais aussi de fermer le cabanot pour des raisons de sécurité et de responsabilité.

Au jour d'aujourd'hui, à ma grande surprise, le cabanot est ouvert, quelques voyageurs clandestin se sont

permis d'entrer, il y a quelques pou- belles et même un vélo d'enfant. Je me suis mise à rêver au bon vieux temps, à tous ces gens qui ont pu trouver asile à Montsérét où les lois n'étaient pas si rigide pour nos pauvres.

Alors chers lecteurs vous savez ce qu'il vous reste à faire : ouvrez vos portes aux voyageurs pour que Montsérét puisse rester terre d'accueil et que l'histoire se perpétue.

Remerciements à Louis Lapeyre et à Titi Cahuzac (pour les docu- ments)



de bière. Ils déclarèrent qu'ils cou- chaient au cabanot et qu'ils allaient de villages en villages pour chercher du travail. Quelqu'un leur proposa quelques journées. Le rendez-vous fut pris pour 5 heures le lendemain matin. Quand l'employeur est venu les chercher, ils avaient levé l'ancre...

Le dernier occupant régulier, vers 1959/1960, a laissé un bon souvenir. On l'appelait l'Alcalde (maire en espagnol) mais il paraît que c'était son vrai nom. Ce réfugié politique d'Espagne républicaine semblait avoir de l'instruction et avait de la famille dans son pays. Il travailla à St Estève, comme ouvrier agricole. Il était très près des gens, aimable et

Montsérét Viticole

La coopérative de Montsérét.

Historique :

Le 15 octobre 1948, le maire invite les viticulteurs du village à se réunir à la mairie pour envisager la création d'une coopérative de vinification. Le 11 novembre suivant, l'assemblée générale constitutive se tient en présence de 46 sociétaires sur 57 adhérents. Les premiers administrateurs sont Marcelin Alquier, François Bourrel, Aimé Cahuzac, Avenant Cahuzac, Paul Crémailh, Elie Escudier, Victor Espeut, Albert Noé, Auguste Noyés, Emile Pelous, Roger Rivière et Jean Turrel.

L'emplacement de la coopérative donne lieu à débat : certains sont partisans de l'implanter sur la serre afin de bénéficier d'un dénivelé permettant d'accéder directement au premier étage par une rampe. D'autres sont partisans de construire la coopé à la sortie du village sur un terrain plat, pour éviter une rude montée aux chevaux chargés de portes. Cette solution sera adoptée.

Pour les vendanges 1949, la coopérative qui n'a pas encore de couverture, reçoit moins de 2000 hectolitres. L'année 1950 est celle du réel démarrage avec une cuverie de 6 000 hectolitres. On procède à l'inauguration officielle le 30 juillet 1950, un banquet est organisé à cette occasion. La coopérative est dirigée par un président-directeur natif du village, Albert Noé et fonctionne selon le principe de la "vente libre". Dix ans après sa création, en 1959, la capacité de la cave est de 16 600 hls.

En 1963, la gestion de la coopérative est profondément restructurée. Dorénavant, le Conseil d'administration élira régulièrement un président et nommera un directeur, dénommé gérant, salarié de la Coopérative. Paul Bergès devient président et le conseil d'administration recrute un jeune directeur originaire de Lézignan, Robert Gout. Dans le même temps, la coopé devient « coopérative de vinification et de vente » par l'instauration de la vente en commun. Parallèlement au Conseil d'administration, une Commission des ventes est chargée d'examiner chaque proposition d'achat des négociants. Les adhérents sont rémunérés par acomptes mensuels sur la vente du vin et un

« solde » variable selon les ventes en fin de campagne.

Les demandes de nouvelles adhésions affluant de Montsérét, de Boutenac et même de Saint-André, les agrandissements se succèdent à un rythme soutenu. La cave peut accueillir 21 600 hl en 1962, 28 000 hl en 1966 et 38 000 hl en 1969. La récolte record reste à ce jour celle de 1987 avec 51 341 hectolitres à un degré moyen de 10°42. Cette même année, Jean Bergès accède à la présidence de la coopérative. Anecdote significative de la place occupée par la « coopé » dans le village : durant les années 1960, les annonces des réunions du Conseil d'administration et de la Commission de ventes par le haut-parleur municipal sont systématiquement précédées de la chanson Les Chevaliers de la Table Ronde.

La commune de Montsérét est située depuis le 24 décembre 1985, dans l'aire de l'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) "Corbières" et depuis le 20 mai 2005 une partie du terroir communal relève du terroir « Corbières-Boutenac ». Robert Gout prend sa retraite fin 1995 après 32 ans passés à la direction de la coopé de Montsérét. Lui succèdent Jean Cortalle, qui restera une dizaine d'années, et actuellement Joseph Calvet. Depuis les fermetures définitives des coopératives de Saint-André et de Thézan en 2007, la dimension intercommunale de la coopérative de Montsérét se trouve renforcée.

Jean-Louis Escudier

Actualité :

La majorité de la production est en Corbières rouge et, pour les autres vins, depuis quelques années la cave a orienté sa production de VDP (Vin de Pays) et VDT (Vin de Table) en vin rosé, la demande étant en augmentation.

Pour ce type de vin la cave vient de s'équiper d'une centrifugeuse d'occasion et d'un filtre rotatif neuf, ce matériel fonctionne aussi pour les autres vins rouges, il prépare notamment les vins de presse aux assemblages de Corbières.

Suffisamment équipée, la cave fonctionne maintenant sans prévoir d'autres investissements que l'entretien courant.

Les amortissements étant maintenant restreints au minimum, la cave peut rémunérer ses adhérents sans craindre l'augmentation des frais de vinification.

L'arrachage touche une partie du vignoble, et le volume diminuera sensiblement dans les années à venir, il faut bien s'y résoudre...

Aussi, la cave aura pour orientation progressive de renforcer ses ventes au détail qui pourront créer une dynamique et la plus value nécessaire à la rémunération des adhérents.

Pour ces volumes qui demandent plus de soins, la cave s'est équipée d'une remplisseuse de fontaine à vin et d'un filtre à plaques, le tout d'occasion.

Un caveau de présentation et de vente est en réfection, il est l'œuvre de certains membres du conseil d'administration volontaires, son achèvement est prévu pour cet été, cette nouvelle vitrine dans le village sera un point de vente de nos vins mais aussi un lieu de convivialité et de rencontre avec nos producteurs, je veux parler de la fête du primeur et pourquoi pas organiser d'autres manifestations promotionnelles...

Le vignoble de Montsérét est très représentatif d'un vignoble d'appellation, ses vins sont robustes, ils peuvent être conservés quelques années grâce à leur tanin puissant, ils restent typiques de l'appellation Corbières.

Gamme des vins produits :

AOC 1er cru Boutenac rouge	7 € la bouteille
Domaine Sainte Marie AOC rouge	3,80 € la bouteille
Cuvée sereine AOC rouge millésime 2006	3 € la bouteille
AOC corbières rouge, rosé, blanc	2,30€ à 3€ la bouteille
Merlot	2,30 € la bouteille
Fontaine à vin	6 € les 5 litres 11 € les 10 litres

Joseph et Christophe vous accueillent à la cave du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

Tél 04 68 43 32 73

courriel : scvmontseret@wanadoo.fr

Joseph Calvet

Château les Ollieux Romanis



Ancré dans la tradition familiale Jacqueline et François Bories ont transmis à leurs enfants Pierre,

Aude et Florence l'amour du terroir. Pierre a su parfaitement allier la tradition des anciens à l'innovation, souvent à contre-courant, de la nouvelle génération.

Un domaine au cœur du Cru Boutenac qui vous propose une gamme de vins blanc, rosé et rouge, afin de mettre en valeur vos talents culinaires !!

Florence vous accueille tous les jours pour une dégustation dans la maison vigneronne dans un cadre convivial et chaleureux.

Nous proposons aussi des visites du domaine pour les particuliers et pour les groupes. Nos Apéro-Tapas sont organisées tous les jeudi soir, juillet et août, et vous pourrez aussi admirer

l'exposition de deux artistes, un sculpteur et un peintre, durant tout l'été.

Le caveau de dégustation est ouvert tous les jours, samedi et dimanche compris, de 10h00 à 18h00 de septembre à juin et de 10h00 à 19h00 juillet et août.

Sur le vignoble sont aussi disponibles 2 gîtes (6 et 5 places) avec terrasse et piscine, donnant directement sur les vignes.

Pour plus de renseignements vous pouvez contacter Florence Bories au 04 68 43 35 20 ou par e-mail à l'adresse suivante :

fbories@chatealesollieux.com

Un descriptif des vins se trouve sur le site <http://www.chatealesollieux.com/>

Domaine St Michel Les Clauses

Michel Raynaud, produit des vins biens structurés et fortement personnalisés sur les terroirs de Fontfroide et de Boutenac. Dans le respect le plus scrupuleux des traditions, il soigne les sols et la plante afin d'obtenir des vins les plus naturels possibles, chargés d'énergie positive. Le travail de la vigne selon la géoculture, la cueillette manuelle à maturité optimale, une vinification soignée et une mise en bouteille sans traitement violent contribuent à l'expression de toute la richesse des terroirs.

Les vins sont hautement digestibles et appréciés par les plus exigeants. Plusieurs cuvées ont été reconnues dans les concours en France et à l'international. Les derniers vins médaillés : Roméo & Julieta rouge (Médaille d'Or au Concours Général Agricole à Paris), Roméo & Julieta blanc (Médaille d'Argent au Concours International Wine Challenge à Londres) ou encore la cuvée B418 Corbières Boutenac (Mé-

daille d'Or au Berliner Wine Trophy).

LE CAVEAU – ESPACE CHORUS

Dans les anciennes écuries du domaine L'Espace Chorus mi-caveau, mi-bistro révèle la collection de « vins hors norme ».

A l'heure du thé ou du café (de mi-juin à fin août), vous pouvez prendre un peu de détente agrémentée de gâteaux maison dans un lieu paisible.

Michel Raynaud vous y attend pour vous raconter comment il recherche dans ses vins la vérité et les énergies liées aux terroirs.

Ouverture :

- mai – début septembre tous les jours de 10 à 12 h et de 15 à 18 h, fermé pendant les vendanges

- octobre à avril sur RDV au 04 68 43 36 62 ou 06 85 07 53 01

Repas de dégustation commentée: sur demande

OÙ TROUVER LES VINS ?

A l'Espace Chorus et dans les Épiceries

de Montsérét et de St André de Roque-longue ou commandes en ligne à partir du site Web.

Espace Chorus

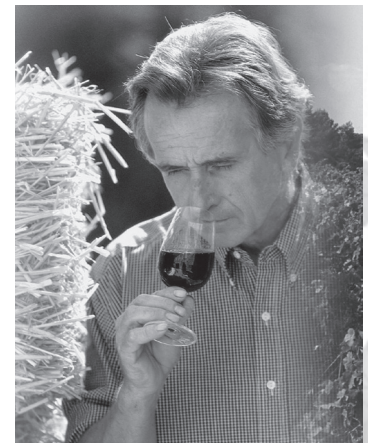
6, chemin de la Source, Les Clauses, 11200 MONTSERET

Tel. 04 68 43 36 62

mail: domstmichel@aol.com

site: www.dom-st-michel.com

Description des vins : http://www.dom-st-michel.com/fr/all_wines.php



Château Aiguilloux



Le domaine tient son nom de l'Aiguilloux, petit ruisseau Languedocien qui descend de la montagne aux confins du vignoble. Marthe et François Lemarié y exploitent 37 hectares de vignes dont une grande partie se trouvent sur la commune de Montsérét. Les vignes séparées en parcelles de 1 à 2 ha grimpent sur les coteaux d'une chaîne rocheuse,

au sol argilo-calcaire, culminant à 235 m au Roc de la Bousole et à la Borne des Trois Seigneurs à 248 m. Les parcelles exposées sud, sud-ouest sont protégées des vents du nord par de grands bosquets d'arbres centenaires pour un parfait mûrissement du raisin dans de bonnes conditions sanitaires.

Pour privilégier la richesse des arômes et l'équilibre du vin, Marthe et François se sont imposés :

- un encépagement sélectionné et équilibré,
- des rendements faibles de 40 à 45 hls/ha,
- une vendange manuelle en comporte avec éventuellement un tri à la main,
- une vinification par fermentation en raisins entiers, parfois égrappés (20%),
- une maîtrise des températures de fermentation

- un élevage en barriques bordelaises en chêne merrain avec une sélection du terroir.

Plusieurs cuvées ont été reconnues en France et à l'international dans des guides et revues spécialisées ainsi que lors de concours.

Visite du terroir et des produits à travers des jeux sur les goûts, les couleurs et les odeurs et bien entendu la dégustation pour les adultes mais aussi les enfants qui pourront éveiller leurs 5 sens et déguster des jus de fruits. Pensez à réserver par téléphone.

Château Aiguilloux, 11200 Thézan des Corbières, Tél. 04 68 43 32 71

mail: aiguilloux@wanadoo.fr

<http://www.chateau-aiguilloux.com/>

L'école de Montségret et «L'histoire de l'Aude»

Par Yannick Marquès

Le mardi 8 juin et le mercredi 9 juin, les élèves de CM1/CM2 de Montségret ont participé à la pièce de théâtre « L'Histoire de l'Aude » à l'Espace culturel de Ferrals des Corbières.

Le projet est né de la convention culturelle entre la communauté de communes de Lézignan et la troupe de comédiens professionnels « Avant-quart ». Trois autres classes ont participé à cette pièce : Fontcouverte, Lézignan et Ferrals.

Dès le mois de janvier, les élèves ont répété au foyer de Montségret avec Philippe Audibert, comédien professionnel, membre de la troupe « Avant-Quart ». Six autres journées de répétition suivirent pour conduire la classe au théâtre où se déroulèrent les répétitions générales sous la conduite de Jean-Paul Cathala, directeur artistique de la troupe et auteur de la pièce.



« L'Histoire de l'Aude » met en scène les événements, les artistes qui ont marqué l'Histoire de notre département.

Les élèves et l'enseignant de la classe tiennent à remercier la Mairie pour sa disponibilité, l'association « Deschamps d'image » pour l'achat et la confection des costumes, MLlop pour les accessoires et bien sûr Jean-Paul Cathala et ses comédiens pour leur écoute et leur investissement.

L'addition de ces énergies, le professionnalisme de la troupe au niveau théâtral, scénique, technique (lumière, son) et le travail pédagogique réalisé en classe ont donné lieu à deux magnifiques représentations tant au niveau de la qualité que de l'émotion ressentie auprès du public et dans les coulisses entre les enfants.

Soyons certain que cette expérience restera pour longtemps dans les mémoires de nos écoliers !

DESIDERATA

Allez tranquillement parmi le vacarme et la hâte, et souvenez-vous de la paix qui peut exister dans le silence. Sans aliénation, vivez autant que possible en bon terme avec toutes personnes. Dites doucement et clairement votre vérité; et écoutez les autres, même le simple d'esprit et l'ignorant; ils ont eux aussi leur histoire. Évitez les individus bruyants et agressifs, ils sont une vexation pour l'esprit. Ne vous comparez avec personne : vous risqueriez de devenir vain ou vaniteux. Il y a toujours plus grands et plus petits que vous. Jouissez de vos projets aussi bien que de vos accomplissements. Soyez toujours intéressés à votre carrière, si modeste soit-elle; c'est une

véritable possession dans les prospérités changeantes du temps. Soyez prudent dans vos affaires; car le monde est plein de fourberies. Mais ne soyez pas aveugle en ce qui concerne la vertu qui existe; plusieurs individus recherchent les grands idéaux; et partout la vie est remplie d'héroïsme. Soyez vous-même. Surtout n'affectez pas l'amitié. Non plus ne soyez pas cynique en amour, car il est en face de toute stérilité et de tout désenchantement aussi éternel que l'herbe. Prenez avec bonté le conseil des années, en renonçant avec grâce à votre jeunesse. Fortifier une puissance d'esprit pour vous protéger en cas de malheur soudain. Mais ne vous chagrinez pas avec vos chimères. De nombreuses peurs naissent de la fatigue et de la solitude. Au-delà d'une discipline saine,

soyez doux avec vous-même. Vous êtes un enfant de l'univers, pas moins que les arbres et les étoiles; vous avez le droit d'être ici. Et qu'il vous soit clair ou non, l'univers se déroule sans doute comme il le devrait. Soyez en paix avec Dieu, quelle que soit votre conception de lui, et quels que soient vos travaux et vos rêves, gardez dans le désarroi bruyant de la vie, la paix dans votre âme. Avec toutes ses perfidies, ses besognes fastidieuses et ses rêves brisés, le monde est pourtant beau.

*Prenez attention.
Tâchez d'être heureux.*

*Auteur inconnu
trouvé à Baltimore en 1692*

Cueillette sauvage

Par Delphine Denis

Chénopode blanc, anserine ou chou gras (*Chenopodium album*) roire en occitan

Dès le printemps et tout au long de l'été, pousse dans les sols riches en azote, les bords de route (on évitera) les friches et surtout les jardins cultivés, une mauvaise herbe à reconsidérer : le chénopode blanc. Désherbez intelligemment cette plante cousine de l'épinard, cultivée autrefois par les romains et les indiens d'Amérique du nord pour ses qualités gustatives et nutritives. Les anciens la surnommaient choux gras, d'où l'expression « faire ses choux gras de ... », c'est à dire faire son régal de ce que les autres dédaignent.

Espérons que vous ne passerez plus à coté de cette délicieuse indésirable.

Le chénopode est une plante annuelle qui peut atteindre 1 mètre, vert foncé, sa tige tendre au printemps devient coriace en été, ses feuilles en forme de patte d'oie, sont dentelées et farineuse sur le revers. Les fleurs poussent en épis, le fruit est une petite boule noire.

Propriétés médicinales

Laxative, émolliente, dépurative, anti-anémique.

Toxicité

Les personnes souffrant des reins ou de rhumatismes consommeront avec modération cette plante qui produit

de l'acide oxalique irritant consommé en trop grosses quantités. Notez que les épinards présentent les mêmes inconvénients.

Utilisations culinaires

Les feuilles et les extrémités des tiges peuvent être dégustées en salades ou cuites comme des épinards (enlever les graines). Les jeunes tiges sont à préparer comme des asperges. Les graines étaient utilisées autrefois pour faire de la farine. Le chénopode est riche en protéines, vitamine A et C, et en calcium. Il contient aussi de la vitamine B, du phosphore et du fer.

Cuisiner le Chénopode

Par Delphine Denis

Cake au chénopode

Pour 6 à 8 personnes

- 150 g de farine
- une grosse poignée de feuilles de chénopodes
- 30 g de gruyère râpé
- 4 œufs
- 10 cl de lait
- un sachet de levure
- une cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel poivre
- pignons grillés ou feta ou lardons

- Préchauffer le four à 180° C
- Faire blanchir les chénopodes dans de l'eau bouillante salée, les égoutter en les pressant de manière à évacuer l'eau au maximum.
- Verser la farine dans un saladier, y ajouter les œufs, l'huile, le lait et la levure. Mélanger. Ajouter les chénopodes hachés et le gruyère et soit des pignons soit des lardons soit de la feta, saler, poivrer en fonction de vos goûts, mélanger puis verser dans un moule à cake beurré, cuire 45 minutes au four à 180° C.

Bonne cueillette.

Bon appétit.

Faites en sorte lors de vos cueillettes d'éviter les bords de routes, les vignes et fossés traités aux produits chimiques afin de profiter au mieux des trésors que la nature nous offre.



Chenopodium Album

Lorsque nous achetons une eau en bouteille ou un soda, le produit est généralement conditionné dans une bouteille plastique. Cette bouteille pose un problème pour l'environnement mais pourrait avoir également des répercussions sur notre santé.

La bouteille plastique et notre santé.

Dans une étude publiée en mars 2009, Martin Wagner et Jörg Oehlman, de l'université Goethe, basée à Francfort, ont étudié vingt emballages en plastique d'eaux minérales vendues en Allemagne. Ils ont tous en commun de contenir du polyéthylène téréphthalate (PET) que l'on retrouve également dans les bouteilles en plastique de boissons gazeuses, d'huile de cuisine et à l'intérieur des briques de boissons de plusieurs marques. Ce plastique libérerait dans le liquide des molécules qui ressemblent à des hormones (hormones sexuelles femelles) et qui peuvent perturber notre système endocrinien. Tous les emballages testés n'ont pas donné le même résultat mais comme nous ne disposons pas d'information précise sur les produits que nous achetons autant en limiter l'usage par principe de précaution. Les emballages en verre sont dans tous les cas préférables.

La bouteille en plastique et l'environnement.

L'eau en bouteille nécessite de l'énergie pour l'acheminement et la fabrication des bouteilles, contrairement à l'eau du robinet. Les bouteilles sont fabriquées à partir de pétrole (source du PET), elles

ne sont pas biodégradables (durée de dégradation 500 ans), leur combustion dans les incinérateurs libère des fumées toxiques. Une estimation annonce qu'il faut sept litres d'eau pour fabriquer une bouteille d'eau minérale.

Alternatives à l'eau en bouteille :

Certains consommateurs utilisent de l'eau en bouteille car l'eau du robi-



net a un goût désagréable ou est trop chlorée, il est possible d'utiliser :

- Une carafe filtrante, le filtre arrête le goût, les odeurs et fixe le calcaire et le chlore. L'eau obtenue est de très bonne qualité et peu coûteuse. C'est le système le plus simple à mettre en œuvre. L'eau peut être ensuite conservée dans des bouteilles en verre. Quel modèle choisir ? Simplifiez vous la vie et optez pour un modèle disponible dans le commerce que vous fréquentez, ceci vous assure de trouver facilement des filtres (le filtre est à changer tous les mois pour un prix d'environ 7 euros).

- Un robinet asservi à un osmo-

seur en moyenne) permet d'avoir un point d'eau de boisson. Une série de filtres permet d'éliminer les polluants qui sont concentrés dans un faible volume d'eau qui est rejeté à l'égoût. L'eau «épurée» est stockée dans une bonbonne reliée à un robinet qui permet de se servir. Les osmo-seurs les plus performants éliminent 97 % des polluants et les micro-organismes de l'eau.

Vous aimez l'eau gazeuse et le soda ?

Et bien optez pour une machine à soda qui vous permettra de rendre gazeux votre eau filtrée, les jus de fruits, les thés glacés, limonades maison, le vin, cocktails... La machine à soda est constituée d'une bonbonne de gaz alimentaire et de bouteilles spéciales pour résister à la pression du traitement. Une bonbonne de gaz permet de gazéifier 70 litres de boisson et elle est rechargeable. Fréquent en Allemagne (« SodaStream ») une marque locale existe « Soda Quick » qui est basée à Lunel dans l'Hérault.

Une telle machine ne produira pas forcément du soda moins cher que celui du commerce mais vous laisse le choix de sa composition, je suis pour ma part consommateur de jus de pomme Bio gazeux.

Bibliographie :

Faut-il bannir les bouteilles d'eau en plastique ? Le figaro 21/4/2010
Bulletin électronique Allemagne 429 25/3/2009 <http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/58323.htm>

Courrier des lecteurs :

Où trouver une douchette économique ? dans des boutiques en ligne comme <http://www.consomacteurs.com/> qui est une association de défense de l'environnement par la consommation responsable.

Idées de lectures

Par Dieu-Mai Nguyễn Khoa



Dis, papa, l'amour c'est quoi?
Jacques Salomé

Différentes façons d'aimer racontées par Jacques Salomé à sa fille.



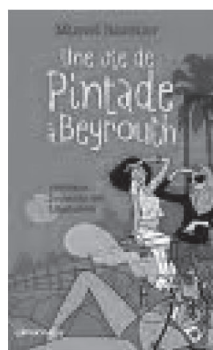
La maison aux esprits
Isabel Allende

Grande saga familiale au milieu de l'histoire tourmentée du Chili du XXe siècle.



La montagne de l'âme
Gao Xingjian

Roman déboussolant de la littérature chinoise des années 90, pouvant être l'œuvre d'un peintre, d'un poète et d'un philosophe.



Une vie de pintades à Beyrouth
Muriel Rozelier

Savoureuse étude des mœurs, galerie de portraits, conseils et bonnes adresses au pays du taboulé.



Le singe égal du ciel
Frédéric Tristan

Voici l'épopée du Roi-Singe, conte de fée chinois, librement et humoristiquement adaptée par Frédéric Tristan.



La tendresse
Mario Mercier

Rien n'est plus désintéressé que la tendresse et toute tendresse donnée n'est jamais perdue.

Le coin des délices

Par Dieu-Mai Nguyễn Khoa

Taboulé libanais, pour 4 personnes :

½ verre de bulghour fin	1 botte de menthe
3 belles tomates	1 oignon
3 beaux citrons	½ verre d'huile d'olive
4 belles bottes de persil plat	½ cuillerée à café de sel

(À préparer en avance de préférence, pour que le bulghour puisse bien absorber les jus des citrons, des tomates et l'huile d'olive. Si vous êtes pressés, le faire tremper dans de l'eau froide pendant 15 minutes puis l'égoutter.)

Faire tremper le burghoul dans le jus des citrons pressés.

Hacher finement le persil et la menthe. De même pour l'oignon.

Couper les tomates en petits cubes.

Dans un saladier, mélanger le bulghour et tous les ingrédients hachés, ajouter l'huile d'olive et le sel.

Mettre au frigo.

(On peut également ajouter 1 petit concombre coupé en petits cubes).

Comité de rédaction au sein de la section la Pause

Rémi Moreda (Rédacteur en chef, vous pouvez me contacter pour des commentaires,

des propositions de publication à montseret11@free.fr ou dans ma boîte aux lettres 2A rampe des Corbières),

Delphine Denis, Alexandra Hinze, Anne Marsérou, Dieu-Mai Nguyễn Khoa, Michael Salvador, Violette Vincent, Patrick Vincent.

Mise en page et Impression Mic Imprim' - Siret 51281211600014 - Juin 2010
Ne peut être vendu - Ne pas jeter sur la voie publique - Pensez au recyclage

ÉCOLE

Des ordinateurs pour nos élèves du CM1 et CM2.

Les écoliers de la classe de Montsérét du RPI Montsérét/Thézan auront à leur disposition 5 ordinateurs neufs et ce, dès la rentrée de septembre 2010. A cet effet, la Mairie a voté une subvention exceptionnelle de 2 500 € qui a été affectée à la coopérative scolaire de l'école. Des travaux de branchement et de sécurisation électrique viennent d'être réalisés.

RÉSEAUX

Etude du schéma directeur d'eau potable.

Le cabinet Azur Environnement de Narbonne est en passe de finaliser cette étude dont les résultats seront déterminants dans le choix du futur développement de notre village. Une hiérarchisation des travaux pour les 20 prochaines années sera donnée. Il apparaît déjà que prioritairement, un large programme de changement de branchements en plomb sera réalisé sur 2010/2012 pour une mise en conformité avec la réglementation (date limite 2013).

Bonne nouvelle, le rendement du réseau communal est excellent, proche de 90 % (pertes estimées à 10 %). On considère généralement que le réseau est de bonne qualité quand les pertes d'eau dans la nature sont inférieures à 25 %. Une mauvaise nouvelle cependant : à terme, il faudra changer bon nombre de canalisations car les diamètres actuels sont sous-dimensionnés pour une future urbanisation et pour la défense incendie.

ÉNERGIE

ENVIRONNEMENT

Conseil d'orientation énergétique : bâtiments publics et éclairage public.

Cette étude a été réalisée gratuitement par Monsieur Francis WONKAM, technicien au Pays Corbières Minervois (notre commune est déjà adhérente au Pays). L'étude montre que la consommation énergétique des bâtiments publics a été maîtrisée ces dernières années. Un renforcement de l'isolation n'est pas conseillé vu le coût de l'investissement à réaliser sur de vieilles bâtisses avec un gain financier ne permettant pas d'amortir ces investissements. En revanche, de réelles économies pourront être réalisées en réduisant les abonnements concernant la puissance de postes d'éclairage public mais surtout en remplaçant les ballons fluorescents et les lampes mixtes par des lampes sodium haute pression (consommation électrique divisée par 2 !).

Le Pays Corbières Minervois assure aussi pour les particuliers et les entreprises un service de conseils objectifs et gratuits sur la maîtrise de l'éner-

gie et les énergies renouvelables.

L'Espace Info Energie à Lézignan Corbières vous accueille à La Maison Gilbert dans les locaux du Pays à Lézignan Corbières. Un spécialiste informe sur toutes les questions relatives à l'efficacité énergétique et à la protection de l'environnement : quels sont les gestes simples à effectuer, quel type d'équipement choisir, quelles sont les aides accordées et les déductions fiscales... Des brochures et des guides pratiques sont également mis à disposition.

Contact : 04 68 27 88 10

BÂTIMENTS PUBLICS

Profanation du monument aux Morts.

Beaucoup de montsérétois se sont déjà rendus compte avec colère et indignation que la stèle du monument aux Morts sur laquelle sont gravés les noms des disparus des deux grandes guerres du 20^{ème} siècle et au-dessus de laquelle repose la statue d'un « poilu » de la Grande guerre, avait été profanée lors du week-end de l'Ascension. La stèle a été largement aspergée avec de l'huile de moteur de voiture.

Le Maire a porté plainte contre X. La gendarmerie s'est alors immédiatement rendue sur les lieux pour constater les faits et mener une enquête de voisinage.

On peut rappeler au triste individu auteur de ces faits que la dégradation d'un bien public avec en plus toute la symbolique rattachée à ce lieu est un délit pénal passible du tribunal correctionnel.

Les travaux de nettoyage de cette stèle ont été effectués par l'entreprise SARL JAMMES & FILS pour un coût total de 570 €.

Inauguration de la nouvelle salle associative « Paus'thé ».

Le maire et son conseil municipal ont inauguré le vendredi 7 mai 2010 la nouvelle salle associative, qui a été créée dans le local communal qui abritait l'ancien bureau de Poste de Montsérét. Cette salle a été baptisée « Paus'thé » en un dernier « pied de nez » à la direction départementale de la Poste qui a supprimé notre bureau.

Cette salle est partagée par les associations du village pour leurs activités et animations

Rénovation de l'ancien lavoir communal.

Les travaux de rénovation de l'ancien lavoir communal situé à la « ville basse » devraient démarrer à la mi-septembre. Les entreprises ont été sélectionnées après appel d'offre. C'est Monsieur Mathieu COURTIADÉ, architecte à Cous-
tougue, qui assure la maîtrise d'œuvre.

TOURISME

Notre village compte plus de 20 structures touristiques (gîtes, chambres d'hôtes, restaurant). Nous vous rappelons comme nous vous l'avions indiqué dans le précédent Journal que les propriétaires de gîtes doivent s'inscrire en mairie comme l'on fait ceux des chambres d'hôtes en 2009. Les documents CERFA sont disponibles en Mairie, n'hésitez pas à les demander au secrétariat.

Nous sommes adhérents à l'association du pays touristique Corbières Minervois et nous éditons en partenariat des documents touristiques que vous pouvez mettre à dispositions de vos vacanciers :

- Un guide touristique proposant des circuits pour découvrir les châteaux du pays cathares, le canal du midi, les abbayes, les paysages des Corbières et du Minervois et ses villages complété par les bonnes adresses.

- Des agendas des manifestations de l'été.
- Une carte sur les corbières et le minervois en français/espagnol et bientôt en anglais.

Vous pouvez venir les retirer en mairie ils vous attendent.

INFORMATIONS PRATIQUES MAIRIE

Recensement militaire.

Nous vous rappelons qu'il est obligatoire de se faire recenser à son 16ème anniversaire à la Mairie de son domicile.

Cartes grises.

Les demandes de cartes grises ne se font plus à la Mairie mais dans des garages agréés dont vous pourrez avoir la liste auprès de la sous-préfecture de Narbonne.

Passeports.

Le demandeur doit déposer, en personne, sa demande de passeport au moyen d'un formulaire, remis uniquement sur place.

Depuis le 28 juin 2009, toute demande de passeport conduit à la délivrance d'un passeport biométrique.

Les démarches peuvent être effectuées, quel que soit le lieu d'habitation du demandeur :

- Dans l'une des mairies équipées d'une station biométrique (plus de 2000) et à Paris dans les antennes de la préfecture de police ainsi que sur le site central du 12 quai de Gesvres (75004 Paris).

- Notre mairie n'étant pas équipée pour délivrer les passeports biométriques, il vous faut vous rendre à la Mairie de Lézignan Corbières.

- Dans les représentations diplomatiques de la France à l'étranger équipées d'une station biométrique.

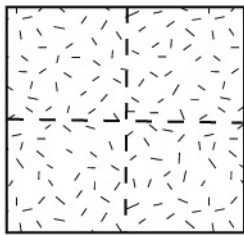
Archives départementales.

Les archives départementales nous ont détaché deux agents afin de rationaliser et de rendre plus accessible les archives de la commune.

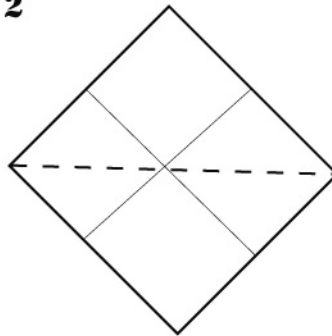
La Rainette en ORIGAMI

- 1 • Marquer par pliage les milieux verticaux et horizontaux
- 2 • Retourner la feuille et la faire pivoter à 45°. Marquer la diagonale horizontale
- 3 • Rabattre les angles inférieurs et supérieurs sur le pli de la diagonale
- 4 • Rabattre l'extrémité droite sur l'extrémité gauche
- 5 • Rabattre les deux angles droits sur les plis existants
- 6 • (zoom) Déplier le rabat intérieur à angle droit
- 7 • (zoom) Ouvrir le rabat et l'abaisser en pli aplati en utilisant les plis existants
- 8 • Répéter l'opération avec le rabat supérieur
- 9 • Faites parler la grenouille

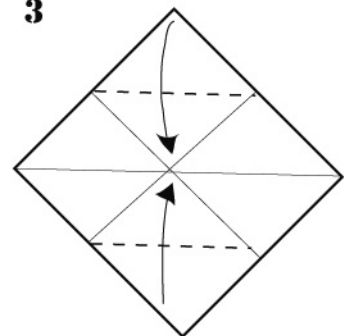
1



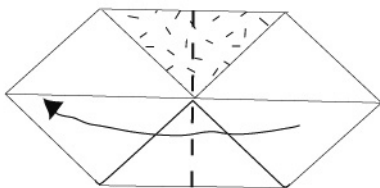
2



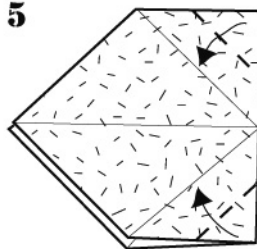
3



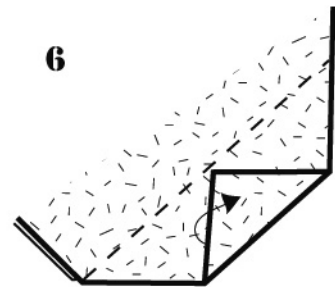
4



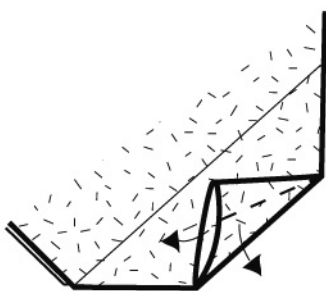
5



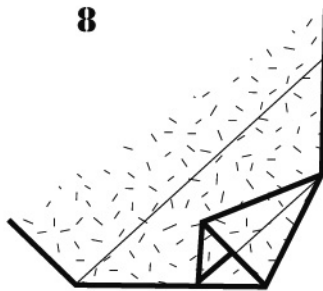
6



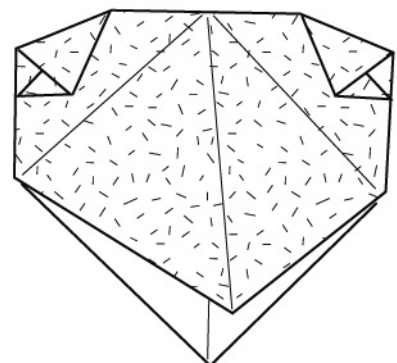
7



8



9



L'été, c'est le moment des copains et des vacances, pour t'occuper pendant ces deux mois, je te propose plusieurs activités sorties de mes nombreux classeurs, pour certaines, tu auras besoin de l'aide d'un plus grand.

- La fête de la musique marque le début de l'été... et si l'on construisait un instrument pour les beaux jours, je t'ai sélectionné la fabrication d'un tambour:

Matériel

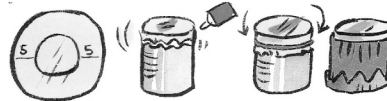
- 1 boîte de conserve de 1 ou 5 kg
- de la peinture
- du carton ondulé
- un sachet plastique
- 1 élastique et de la colle

Fabrication

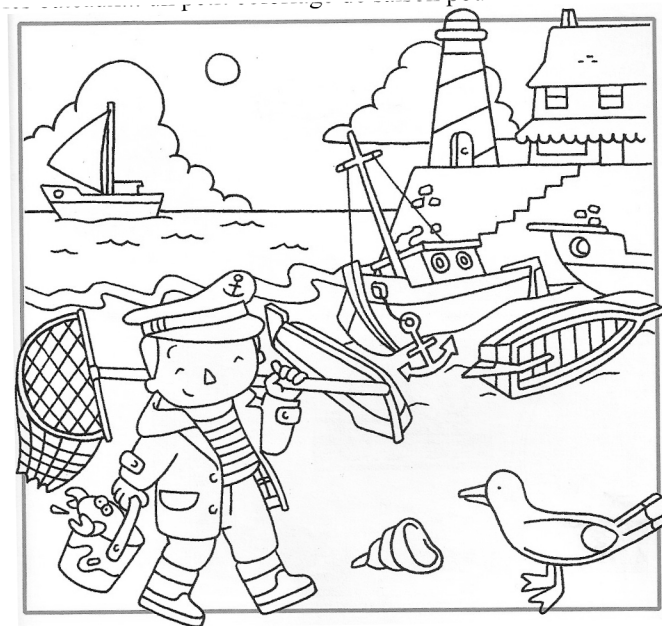
- Mesure le diamètre du rond à recouvrir
- Taille des ronds de ce diamètre dans le plastique augmenté de 10 cm
- Pose de la colle sur le bord supérieur du récipient
- Tends un rond en plastique:pose -le sur le récipient, rabats les bords sur la colle
- Fixe avec un élastique
- Décore avec des bandes de carton ondulé

La baguette

- tu dois la peindre
- L'extrémité est une boule de coton fixée au bout et entourée d'un rond de plastique serré par un élastique



- L'été, c'est la plage et les bateaux... un petit coloriage de saison pour toi:



- Pour finir si tu as des copains à la maison, je te propose le jeu des poissons et des pêcheurs:

Le but :

Tu dois attraper des poissons

La préparation :

Fais 2 équipes:les poissons et les pêcheurs

Le jeu :

Les pêcheurs vont se donner la main : c'est le filet.

On dit aux poissons: «vous allez passer entre les mailles du filet, c'est-à-dire que vous allez passer sous les bras des pêcheurs sans vous faire attraper.»

Attention! Les pêcheurs ont décidé d'un nombre secret entre eux.

Ils commencent à compter tout haut et les poissons passent dans le filet.

Au nombre choisi, les pêcheurs s'accroupissent et les poissons attrapés dans le filet deviennent pêcheurs à leur tour.

Ainsi de suite jusqu'à ce qu'il ne reste plus de poissons!

Puis on inverse les rôles et on recommence une autre partie.

