



# Salon Patrimoine et Chemins

## PAS A PAS N°11

Association loi de 1901 enregistrée à la S.P. d'Aix-en-Provence n° W 13100 7940  
Maison de la Vie Associative 55, rue André Marie Ampère  
13300 Salon de Provence

[salon.patrimoine.chemins@gmail.com](mailto:salon.patrimoine.chemins@gmail.com)

Site : [www.salonpatrimoineetchemins.fr](http://www.salonpatrimoineetchemins.fr)

Facebook: [www.facebook.com/SalonPatrimoine/](http://www.facebook.com/SalonPatrimoine/)

Bulletin gratuit N°11 – Mars 2018

**Sauvegarder et mettre en valeur le patrimoine culturel et naturel comme facteur d'amélioration du cadre de vie**

### LE MOT DU PRÉSIDENT

Cinq ans déjà se sont écoulés depuis la création de notre association. Grâce à vous tous qui êtes venus nous rejoindre, Salon Patrimoine et Chemins a su trouver sa place dans le paysage salonais. Grâce à votre soutien et votre participation notre association est connue et reconnue au-delà du pays salonais.

2017 aura été une année particulièrement active pour notre association, notre municipalité ayant désigné ce millésime année du Patrimoine. Cela nous a valu de multiples sollicitations, ce qui nous a permis d'organiser de nombreuses manifestations venues s'ajouter à nos activités habituelles. A chaque fois vous nous avez suivis et encouragés par votre présence de plus en plus nombreuse. Au nom de toute l'équipe qui s'active jour après jour au sein de notre conseil d'administration élargi je tiens à vous en remercier.

De nombreux événements ont jalonné cette année 2017. La commémoration des 60 ans du premier SMUR de France à l'initiative du Professeur Paul Bourret. Mais aussi la création au Talagard à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine du premier sentier d'interprétation de notre commune. Et enfin en décembre l'ouverture par l'INRAP (Institut National de Recherches Archéologiques Préventives) d'un chantier de fouilles au niveau du chemin des Lices du château.

Grâce à ce sentier d'interprétation baptisé "sentier de la pastorale" le promeneur pourra découvrir et apprécier le patrimoine pierre sèche de notre commune. Merci aux

**Rappel : Peut-être avez-vous omis de renouveler votre adhésion pour l'année 2018. Nous avons besoin de vous tous. Nous avons besoin d'être nombreux pour faire valoir nos droits à la préservation du patrimoine salonais. Nous comptons sur votre soutien. Merci à tous**

équipes qui ont travaillé durant des mois pour aboutir à cette remarquable réalisation. Sans oublier la participation de l'office du tourisme qui vient d'éditer une plaquette précisant l'accès de ce parcours de découverte de nos collines du nord de la ville.

Concernant les sondages réalisés sur le chemin des Lices nous remercions la Direction du Patrimoine Culturel qui nous a



permis d'accéder à ce chantier et d'y prendre les quelques photos que nous avons eu le plaisir de vous présenter lors de notre AG de janvier. Il est à souligner que ces fouilles ont révélé des éléments inattendus permettant de remonter le cours de l'histoire de notre cité. Nous restons en attente du rapport des experts de l'INRAP mais

aussi du devenir de ces recherches et leur implication en vue de la réouverture attendue de ce chemin.

2017 année du Patrimoine est derrière nous. 2018 débute et sera pour tous **l'année européenne du patrimoine culturel.**

Avec votre aide et le soutien de la municipalité, Salon Patrimoine et Chemins poursuivra ses actions afin de démontrer que la valorisation du patrimoine est certes un facteur d'amélioration de notre cadre de vie mais aussi une ressource pour notre avenir.

Excellente année à tous.

Y.D.



# DEUX NOUVEAUX PERSONNAGES NOUS OUVERT LES PORTES DE L'HISTOIRE SALONAISE : ROSTANG DE CABRE ET SUZANNE DE VACQUEROLLES

Magali Vialaron-Allègre

*Dans le Pas à Pas n°10, Magali nous invitait à découvrir un des personnages illustrant la peinture murale de la place Farreyroux, « Rostang de Cabre ». Prenons le temps de découvrir le deuxième personnage, « Suzanne de Vacquerolles ».*

C'est un autre épisode de l'histoire de Salon, celle des Guerres de la Ligue, que va évoquer pour nous la jeune aristocrate du XVI<sup>e</sup> siècle, qui n'est autre que Suzanne de Vacquerolles.

Alors que la Provence était restée à l'écart des actions des grandes armées des deux partis (huguenots et catholiques), elle s'engage dans la lutte, après la paix de Beaulieu en 1576 à la suite de rivalités entre le nouveau gouverneur, le comte de Retz et son lieutenant général, le comte Carcès, chef d'une puissante maison provençale. Sous couvert de religion, c'est contre le pouvoir royal que vont se rassembler les partisans de Carcès, qui vient s'établir au château de Salon, d'où il va diriger la faction. Catherine de Médicis, pour tenter de mettre fin à cet état de choses, nomme comme gouverneur de Provence, le grand prieur, Henri d'Angoulême, fils bâtard d'Henri II. Homme de lettres, Henri d'Angoulême aime à séjourner au château de Salon qu'il embellit. On lui doit la construction de la porte d'entrée aux armes du roi, aux siennes et à celles de la ville.

En 1588, quand le grand prieur est assassiné, le Duc d'Epéron, puis son frère La Valette prennent sa suite, tandis que le Duc de Guise, lieutenant général du royaume impose à Henri III une Ligue intransigeante.

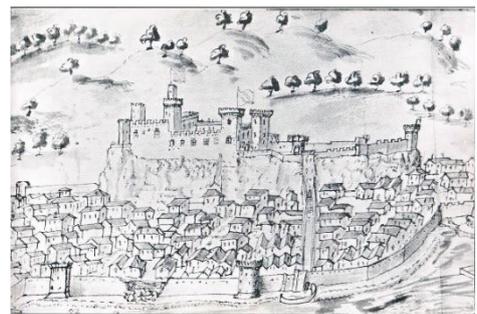
Raoul Brunon<sup>1</sup> rapporte que *vers la fin de 1589, le parti de la Ligue décidant d'entreprendre le siège de la ville [la seule à être restée royaliste], Lavalette envoie au château un renfort de troupes commandé par le gascon La Hittaire. L'armée de la Ligue paraît devant les murs le 26 janvier 1590, sous les ordres du jeune comte de Carcès, fils de l'ancien chef catholique. Il s'empare de la première enceinte, c'est à*

*dire du faubourg et échoue devant les solides murailles de la vieille enceinte du XIII<sup>e</sup> siècle. L'arrivée de Lavalette avec l'armée royale décide Carcès à la retraite. Pendant le siège, un secours de 250 arquebusiers a été introduit au château par une poterne à laquelle on parvient par un chemin fortifié protégé par une barbacane ; cette poterne a été édifiée par Lavalette. A la fin de cette même année, le duc Emmanuel de Savoie vient assiéger Salon à l'appel des ligueurs. Une vigoureuse canonnade ouvre une brèche dans la muraille du faubourg. Après sept jours de résistance, la ville capitule à la suite de l'écroulement spontané d'une partie de l'enceinte de la vieille ville, sous l'action des pluies. La garnison espagnole d'Emmanuel de Savoie, qui tient le château, quitte la ville en 1593. Mais Salon reste sous l'autorité des ligueurs, qui imposent comme gouverneur Nicolas Courthaud de Saint-Roman. L'abjuration d'Henri IV en 1593 entraîne des revirements : Carcès, ligueur intransigeant se rallie au parti royaliste, tandis que le duc d'Epéron, qui après la mort de son frère Lavalette, avait repris le gouvernement au nom du roi, se jette, mécontent dans le parti de la Ligue. En 1595, le comte de Carcès, désormais royaliste, enlève Salon par surprise, avec la complicité des habitants. Mais Saint-Roman réussit à se réfugier au château, avec sa garnison. Le duc d'Epéron (devenu liguiste) met le siège devant Salon, prend les faubourgs, mais n'osant s'attaquer aux solides murailles du XIII<sup>e</sup> siècle, se retire. Saint-Roman tente alors de s'enfuir, il s'évade par le conduit d'un lieu d'aisance (qui existe toujours), le long de la grosse tour. Mais en sautant du rempart, il se blesse à la jambe, il est alors transporté par ses fidèles au couvent des Cordeliers, puis à Rognes auprès du duc d'Epéron. Dix jours après, la garnison se rend au comte de Carcès. Le siège du château a duré 64 jours.*

Quatre ans après, le 20 avril 1599, le duc de Guise, nouveau gouverneur de Provence, restitue définitivement le château à l'archevêque.

On peut se demander ce que la belle Suzanne de Vacquerolles est venue faire dans cette galère. Elle est, en réalité la nièce du gouverneur Courthaud de Saint Roman et elle a accompagné son oncle dans le siège du château de l'Empéri. Voilà ce que Gimon nous en dit : « *Suzanne, par l'oubli d'elle-même et par sa sollicitude pour les autres, relevait tous les courages défailants, elle soignait les malades et les blessés. Lorsque Saint Roman décida de s'enfuir, Suzanne resta avec les soldats pour partager leur sort. Quand le Comte de Carcès reçut la capitulation de la garnison du château, il fut saisi de pitié et d'admiration devant l'état de la troupe et traita Suzanne de Vacquerolles avec les plus grands égards et avec les honneurs de la guerre.* ». Forte de la mémoire collective de cette héroïne, la population salonnaise, reconnaissante, a attribué le nom de Suzanne de Vacquerolles à une rue du quartier du Pilon Blanc.

Aujourd'hui, avec cette nouvelle fresque, qui fait écho au bâtiment (juste en face) de l'ancienne conciergerie, (à l'origine, le tribunal de justice construit au début du XVII<sup>e</sup> siècle par l'archevêque François de Grignan), la municipalité a voulu rendre hommage à deux personnalités qui nous invitent ainsi à découvrir (ou redécouvrir) l'histoire de notre ville.



Dessin (archives de Turin) du siège de Salon par Charles-Emmanuel de Savoie en 1590,

<sup>1</sup> BRUNON (Raoul), *le château de l'Empéri, Palais des archevêques d'Arles*, Salon-de-Provence, 1991.

# LES RUES DE NOTRE VILLE : LA RUE AUBLET

Yves Deroubaix

Mal connue des salonnais, la rue Aublet, en réalité rue Jean Baptiste Christian (ou Christophe) Fusée-Aublet, relie la collégiale St Laurent à la rue des frères John & Robert Kennedy. Elle doit son nom à un salonnais du XVIII<sup>e</sup> siècle, botaniste du roi.



Jean Baptiste Christian Fusée-Aublet, né à Salon le 4 novembre 1720 et mort à Paris en 1778, est un botaniste, pharmacien et explorateur à qui l'on doit entre-autre le célèbre jardin pamplemousse à l'île de la Réunion.

Très jeune il s'intéresse à la botanique et herborise dans les collines salonnaises. Passionné par les plantes il part en Espagne à Grenade où il séjourne un an chez l'apothicaire Don

Antonio Sanchez Lopez. Il y découvre la distillation des huiles essentielles. De retour à Salon, il se dirige rapidement vers Montpellier puis Lyon et Paris où, après avoir rencontré le botaniste Bernard de Jussieu, il suit les cours de chimie de Rouelle et ceux de botanique du jardin du Roi.

En 1751 il est engagé par la Compagnie française des Indes orientales qui l'envoie à l'île de France (aujourd'hui Ile Maurice) afin d'y établir un



laboratoire de chimie et un jardin des plantes, le futur jardin Pamplemousse. Il y séjourne 9 années durant lesquelles il entre en conflit avec Pierre Poivre, botaniste lui aussi, qui de retour des Indes lui avait amené des plants de muscadiers et de girofliers dont il contestait l'exactitude. Il est même accusé d'avoir détruit les plantes récoltées par l'expédition de Poivre.

Anti esclavagiste, Aublet propose une justification économique à l'abandon de l'esclavage. Il affirme que la terre est mieux cultivée par des mains libres et que les prétendus vices et tares du Noir esclave ne sont que des effets de l'esclavage.

Après avoir affranchi tous ses esclaves et épousé une femme de couleur originaire de



Madagascar dont il aura un fils, il rentre en France en 1762.

De retour à Salon il crée dans le quartier des Canourgues un jardin botanique dans lequel il introduit des catalpas, des tulipiers et des



érables. A peine réinstallé à Salon il est de nouveau sollicité par le ministre pour se rendre en Guyane en qualité d'apothicaire botaniste du roi. Dans ce pays quasiment inexploré Il va durant son séjour de plusieurs années constituer un herbier considérable. Malade il demande la

permission de revenir en France. A la demande du comte d'Estaing il fait escale à Saint Domingue. C'est là, qu'en sa qualité de directeur général des travaux, lui est confié l'édification du môle Saint Nicolas.

De retour à Paris en 1765, il fait vérifier par Bernard de Jussieu ses descriptions et ses dessins avant de les faire graver. Ce qui va lui permettre de faire paraître en 1775 son "*Histoire des*



*plantes de la Guiane française*", illustrée de près de 400 gravures en taille douce. Aublet a décrit plus de 1300 espèces dont 600 sont nouvelles pour la science. En mai 1775 il est reçu à Versailles par le roi Louis XVI à qui il présente son ouvrage.

Quelques mois avant sa mort, en mai 1778 à l'âge de 58 ans, Jean-Jacques Rousseau entre en possession de cet herbier. Et ce n'est qu'en 1953 qu'il rejoindra les autres herbiers du Museum national d'histoire naturelle qui vient d'en faire l'acquisition.



# LE MAS DOSSETTO, UNE NOTE PROVENCALE AU MILIEU DE LA CITE DES CANOURGUES

Magali Vialaron-Allègre

Jusque vers le milieu du XIXe siècle, on montait de la ville de Salon vers le Pilon-Blanc ou vers les Canourgues (qui auraient été à l'origine "le clos des chanoines", mais plus vraisemblablement un lieu bordé de *canas*, c'est-à-dire de roseaux) par un chemin de terre escarpé qui devint la route de Nice puis la rue Conte-Devolx prolongeant la rue des Moulins et la rue des Jardins.

Partout, ce n'était que jardins et petites fermes : la Campagne Boyer, la Campagne Adolphe, le Pré de Guillaume...depuis la mare aux grenouilles (sur l'emplacement aujourd'hui d'un grand magasin, au carrefour de l'avenue de Wertheim).

De cette époque subsistent quelques bâtisses, dont le Mas Dossetto.



Ce n'est que très tard que le Mas des Canourgues va prendre le nom de la dernière famille à en avoir été propriétaire

(la famille Dossetto, après la seconde guerre mondiale).

Il s'agit d'une grande construction du XVIIIe siècle, de plan en U, comportant à l'ouest l'habitation de maîtres, avec un étage carré, au centre la ferme et à l'est les écuries et les granges. Au XIXe siècle, ce mas fut un temps la propriété d'Henri Viala-Lacoste. Aujourd'hui, les fenêtres ont gardé les figures sculptées qui les surmontent ainsi que leur élégante corniche et leurs volets de bois au sommet cintré. Restent de l'époque agricole, où on l'appelait "le château", la tonnelle, le puits, le mûrier, quelques platanes et trois oliviers du verger.



Dans les années 1960, un nouveau plan

d'urbanisme annonce un projet d'extension de la ville vers le nord, "un deuxième Salon doit naître". C'est ainsi que va surgir de terre la cité des Canourgues. Une pétition empêche alors la destruction du mas Dossetto, menacé de démolition.

Acheté par la ville, il devient, en 1972, une maison de quartier, "la Maison pour Tous", gérée par l'association des quartiers Nord de Salon. A cette occasion, est publié un petit journal, appelé *Lou Raplaou*, inspiré de l'esprit qui régnait dans le quartier, dans les années 1950.



En effet, à cette époque, avait été créée, à l'initiative des riverains, "la République libre des Canourgues" qui se voulait une parodie des mœurs politiques et qui organisait de nombreuses fêtes: mascarades, revues, spectacles... Reprenant cet état d'esprit, l'équipe du "Mas Dossetto" des années 1970, va mettre sur pied un "carnaval" et de grands spectacles, dont le plus connu est "La Grande Duchesse de Gérolstein" (opéra bouffe d'Offenbach) joué au Théâtre Municipal (avec 35 personnes des Canourgues), et même enregistré par la célèbre émission de Jacques Martin, "La Lorgnette".

En 1984, le "Mas Dossetto" devient un centre culturel et en 2001, prend le nom « d'Espace Citoyen et de la Création ».

Aujourd'hui, des travaux d'aménagement (qui masquent totalement la façade principale) lui donnent une autre fonction, celle de guichet unique de la Petite Enfance.



## LES VITRAUX DU TEMPLE ONT RETROUVE LEUR ECLAT

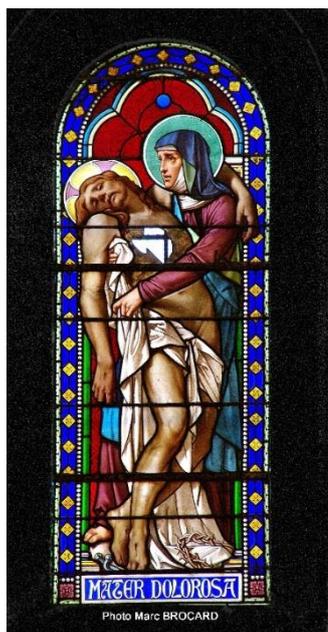
Marc Brocard et Alain Hubuel

Le samedi 16 septembre 2017, les vitraux du Temple de l'Eglise Protestante Unie du pays salonnais étaient officiellement re-dévoilés à chacun. La remise en état de ce patrimoine de notre cité a été possible grâce à un certain nombre de mécènes, dont l'Association Salon Patrimoine et Chemins qui a fourni cinq pour mille du coût des travaux. Merci donc à l'Association. Chacun d'entre nous a aussi indirectement contribué par les soutiens municipaux ou départementaux, par la défunte réserve parlementaire... Nos impôts ont été bien utilisés !

L'aide financière de la Fondation du Patrimoine - voir Pas-à-pas n°10 - s'est limitée à une faible collecte qui n'a pas donné lieu à participation : le niveau minimum requis n'a pas été atteint, malgré tous les efforts de communication faits par les porteurs du projet. Grande déception pour cette démarche qui a montré ses limites. La souscription, démarrée fin janvier 2017, a été de courte durée (8

mois) et n'a pas englobé une période fiscalement incitative de fin d'année : la clôture de souscription devait en effet être prononcée dès la réalisation des travaux ! Les accès pour don au travers Internet ont été compliqués par un changement de site informatique, fait apparemment sans grand contrôle ni prise en compte du retour des utilisateurs. Ah, Sainte Rigueur, tu n'as pas ta place parmi les vitraux à personnage !

L'important reste néanmoins que chacun va pouvoir redécouvrir ce patrimoine. Le temple est ouvert pour le culte et occasionnellement lors de manifestation telles conférences et animations culturelles, visites guidées dans le cadre des flâneries. Allez vite redécouvrir ces onze témoignages d'une renaissance de l'art du vitrail français au XIXème siècle !



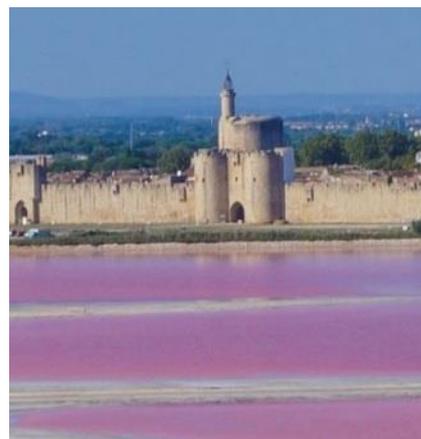
Chers(es) amis(es), merci d'être à nos côtés et de nous aider à préserver le patrimoine salonnais. Cette année, nous comptons encore sur vous pour nous aider dans cette démarche. N'hésitez pas à nous envoyer des articles pour alimenter notre journal « Pas à Pas ». Merci à tous

# LE SEL, L'OR BLANC

Albert Bertero

Depuis la nuit des temps, l'homme a recherché le moyen de garder aux aliments leurs qualités nutritionnelles. Comment entreprendre un long déplacement sans une nourriture correcte ? Ce sont les capacités de conservation permises par le sel qui ont donc joué un rôle déterminant lors de grandes transhumances et des fabuleuses conquêtes maritimes. Encore de nos jours, lorsqu'on évoque le sel, on pense tout d'abord à l'utilisation culinaire. Pourtant, aujourd'hui, le sel alimentaire ne représente qu'environ 10 % de ses utilisations en France. En effet, il nous rend bien d'autres services au quotidien. Nous connaissons l'existence du sel marin, et pourtant une grande quantité du sel produit en France provient du sous-sol, extrait par dissolution souterraine.

Le sel de déneigement, peut être livré en vrac et permet le trafic routier en cas de neige ou de verglas.



En agriculture, les éleveurs mettent des blocs à lécher en libre-service dans les pâturages.



Le sel dans la nourriture des animaux reste indispensable. En effet, l'éleveur doit suppléer à une alimentation naturelle pauvre de cet élément car le sel assure un bon développement chez tous les ruminants. Son utilisation sous forme de saumure pour conserver les aliments et bien sûr préparer nos olives, anchois et autre morue. Nos boulangers, charcutiers, producteurs de fromages, recourent aux sels pour affiner leurs fabrications. Produit chimique, il entre en composition dans de nombreux produits de notre existence, de notre santé produits médicaux, solution pour poche à perfusion, fil pour

suture...) et notre hygiène (savon, lessive, eau de Javel...). Notre savon de Marseille n'y échappe pas, la soude qui entre dans sa composition trouve son origine dans le sel de mer, Il faut environ 72 % d'huiles végétales, 30 % de soude, mélange rincé à l'eau salée et une bonne dose de savoir-faire pour fabriquer le savon de Marseille.

## Le sel provençal :

En Camargue, on trouve une biodiversité extraordinaire et protégée et des lieux idéaux pour l'activité salicole. La sécheresse estivale qui accélère l'évaporation permet de faire une récolte de sel sec, naturellement blanc. Celui des salins d'Aigues-Mortes et des Saintes-Maries-de-la-Mer est surtout destiné à l'alimentation : sel fin, gros sel, fleur de sel sont conditionnés sur place.

Le travail commence au mois de mars avec la mise en eau par pompage. Au printemps, les sauniers ou saliniers assurent la circulation de l'eau entre bassins ce qui assure la concentration par évaporation. En été a lieu la cristallisation sous les effets toujours conjugués du soleil et du vent qui s'ajoutent au déplacement de la saumure vers des bassins plus petits. D'une surface d'évaporation de 7 500 hectares, les bassins passent dans les tables salantes qui couvrent une superficie de 410 hectares. Le sel s'y concentre, l'eau colorée varie du bleu au rose tendre et au rouge<sup>1</sup>, la saumure aura parcouru pas moins de 60 km en 3 mois. La récolte du sel se fait entre les mois d'Août et Octobre. Les tas de sel sont stockés sous forme de montagnes de sels immaculées et impressionnantes que l'on appelle les camelles. Un spectacle fabuleux... Avec plus de 450 km entre routes et chemins, une grande balade vous attend.



Pour les salins de Giraud, il semblerait que la récolte soit orientée principalement vers la chimie avec aujourd'hui plus ou moins 800 000 tonnes de sel qui seront transformées et dont une bonne partie est destinée à l'exportation. De Port-Saint-Louis-du Rhône, camions, bateaux, trains transportent le précieux produit. Par ailleurs, depuis l'avènement du port de Fos-sur-Mer, le chargement de plus gros cargos à destination du monde donne un élan supplémentaire à sa distribution.

.....Suite dans le prochain pas à pas

<sup>1</sup> Une petite algue se développe dans les marais salants ; elle contient du carotène. Cette minuscule algue nourrit les crevettes ingérées à leur tour par le flamant. Cette consommation donne leur couleur unique aux flamants roses.

# LE CAPITAINE GEORGES GUYNEMER

Jean-François Blanc

Le 11 septembre 1917 disparaissait au combat, à 22 ans, l'as des as de la chasse française, le capitaine Georges Guynemer.

Issu d'une vieille famille de la noblesse bretonne, Georges Guynemer naît le 24 décembre 1894. Son père, saint-cyrien, avait quitté l'armée pour se consacrer à sa famille et à sa passion pour l'Histoire. Georges est un adolescent frêle, à la santé fragile. A la veille de la Grande Guerre, c'est un bachelier passionné de mathématiques et de mécanique, mais ses problèmes de santé l'empêchent de préparer le concours d'entrée à Polytechnique. A la déclaration de guerre, il



décide de s'engager, mais il est refusé à cause de sa faible constitution physique. Le directeur de l'Ecole d'Aviation de Pau, le capitaine Bernard-Thierry, devant son insistance, l'engage comme aide-mécanicien au titre du service auxiliaire, en novembre 1914. Le service auxiliaire regroupe les personnels n'étant pas aptes au service armé, mais employables dans des organismes ou des fabrications à l'arrière. Puis Bernard-Thierry appuie, en toute illégalité, sa demande pour être élève-pilote, qui est accordée le 21 janvier 1915.

Les avions de cette époque sont délicats à piloter ; ce sont de fragiles structures de bois recouvertes de toile. Le pilote est assis sur le réservoir d'essence et n'a pas de parachute. Les appareils à double commande n'existent pas encore.



Après une instruction théorique au sol et des exercices de roulage, les élèves partaient seuls pour leurs vols d'entraînement. Les accidents sont nombreux et pendant ses premiers mois de pilotage, Guynemer « casse du bois ». Son premier vol a lieu le 1<sup>er</sup> mars 1915 ; le 28 avril, il est breveté pilote militaire. Le 8 juin, il est affecté, comme caporal-pilote à l'escadrille MS 3, une des quatre escadrilles du groupe de combat N°12, dont les appareils étaient ornés d'une cigogne. Il participe à sa première mission une semaine plus tard et abat son premier avion ennemi le 19 juillet 1915. Nommé sergent le lendemain, il est cité et décoré de la Croix de Guerre et de la Médaille militaire le surlendemain. Le jour de sa majorité, le 24, la Légion d'Honneur. Il est sacré « As » (il est le premier à porter ce titre) au communiqué du 6 février 1916. Il passe sous-lieutenant le 1<sup>er</sup> mars, puis lieutenant le 1<sup>er</sup> janvier 1917 avec

25 victoires, capitaine le 18 février. Officier de la Légion d'honneur le 11 juin, il obtient sa 53<sup>e</sup> victoire le 20 août 1917.

Le statut d'As s'obtenait au bout de cinq victoires en combat aérien. L'appellation faisait référence au nombre de signes sur la carte à jouer. Le système



d'homologation français était le plus strict de tous les belligérants. Il nécessitait que l'appareil abattu tombe du côté allié de la ligne de front et que le combat ait eu, au minimum, deux témoins au sol. Guynemer est crédité de 53 victoires homologuées auxquelles il faut ajouter 35 victoires probables. Il a été jusqu'à sa mort l'as des as, dont le palmarès ne sera dépassé que par René Fonck, fort de 75 victoires homologuées et 52 probables à la fin du conflit. Sur les 182 as français de la Grande Guerre, 37 sont morts au combat. Représentant 3 % des pilotes de chasse formés en France, ils ont totalisé 44,5% des 3950 victoires homologuées.

A son arrivée à la MS 3, Guynemer s'était vu attribuer l'avion, surnommé le « Vieux Charles » d'un pilote affecté sur un autre front. Il conservera ce surnom pour tous ses appareils. Le 11 septembre 1917, à 8h25,

Guynemer décolle du terrain de saint Pol. A la verticale du village de Poelkappelle, à quelques kilomètres au nord-est d'Ypres, son équipier, le sous-lieutenant Bozon-Verduraz le voit attaquer un biplace ennemi, puis perd sa trace. Guynemer ne rentre pas. Quelques jours plus tard, trois soldats allemands en patrouille de nuit dans le no man's land trouvent l'épave d'un avion. Le pilote a été tué d'une balle dans la tête, ses papiers d'identité sont ceux du capitaine Guynemer. Quelques heures plus tard, l'avion et son pilote



sont pulvérisés par un barrage d'artillerie et le corps de Guynemer n'a jamais été retrouvé. De son vivant, Guynemer est considéré comme un héros national. Il incarne aux yeux de l'opinion publique, façonnée par la propagande, toutes les qualités individuelles du combattant français : la volonté, le courage, la combativité, le sens de l'honneur ; il devient l'archétype des « chevaliers du ciel ». Un siècle après sa disparition, il demeure le héros légendaire de la chasse française.



Photo prise la veille de sa mort

## LE PISSENLIT - Josyane Rolland

Faut-il encore présenter cette plante vivace, si banale ? C'est la salade sauvage la plus connue depuis des millénaires et ses propriétés ont été mises à profit depuis l'Antiquité.

Sous le nom de pissenlit, on rassemble plusieurs espèces (1 200 environ) de plante sauvage, non génétiquement modifiée et facile à trouver. Cette plante apprécie les lieux ensoleillés mais croît également à mi-ombre. Mal aimée des jardiniers, elle pousse volontiers en colonies dans les pelouses et les espaces verts des zones urbaines, mais aussi dans les garrigues, au bord des chemins et dans les champs. On la retrouve au milieu des rochers arides comme dans la plaine humide et, en France, jusqu'à 2 000 m d'altitude.

Le *taraxacum officinalis*, ou « dent de lion » a des feuilles très découpées, formant des dents aigües toujours dirigées vers la racine, vertes, dépourvues de poils, en rosette, qui toutes partent du collet de la plante au niveau du sol. Dans certaines

espèces, les feuilles sont parfois dentées, plus ou moins échancrées, aux pointes molles, de couleur verte, rougeâtre ou violacée. De longueur



variable (de 3 à 50 cm) elles rasant le sol ou se redressent. Les boutons floraux se forment au milieu de la rosette et sont recouverts de bractées régulières. La fleur s'ouvre à moitié le premier jour. La fleur de pissenlit est en fait un capitule unique plus ou moins gros sur un long pédoncule creux ou hampe florale. Ce capitule plat et jaune d'or ; groupe de nombreuses minuscules fleurs ligulées à pétales ou fleurons réunis dans un réceptacle floral. Le pissenlit appartient à la famille des composées ou astéracées.

Il fleurit essentiellement au printemps, puis refleurit tout l'été et parfois toute l'année dans les lieux cléments. Sa fleur s'ouvre au soleil et se referme le soir pour toute la nuit.

Après la floraison, chaque capitule va donner une boule duveteuse de plusieurs dizaines de fruits allongés ressemblant à un bec très fin surmontés d'une aigrette à soies simples ou akènes à aigrettes. Terminées par un « parachute » qui les dispersera au gré du vent, les graines de cette tête ébouriffée est le symbole de Mr Larousse. Une fois toutes les aigrettes envolées, il ne reste que le réceptacle qui fait penser à une tonsure monastique. Sur un même pied, on peut voir des fleurs à divers stades de maturation, bouton floral non éclos, fleur ouverte, fleur fanée et fruit prêt à s'envoler. La racine pivotante, grosse et charnue, brune à l'extérieur et blanchâtre

à l'intérieur, est profondément enfoncée dans le sol. La tige souterraine est courte et épaisse.

Le pédoncule, les feuilles et la racine produisent une substance blanche caoutchouteuse : le latex.

Tous comestibles, les pissenlits sont une verdure sauvage riche en protéines, en vitamine A, vitamines C, K, B1, B2, PP et E, en minéraux comme le fer, le potassium et le calcium. Son amertume est plus ou moins prononcée, signe de ses propriétés dépuratives.

Ses actions sur le foie sont connues et il fait partie des cures régénératrices printanières. Il est tonique-amer, apéritif et aussi diurétique.

Ne cueillez le pissenlit que dans des lieux loin de la pollution urbaine. Triez sur place pour retirer feuilles jaunies, terre et brins d'herbes et faciliter la préparation au retour de la cueillette.

Lavez soigneusement en changeant 3 ou 4 fois l'eau de rinçage. Tout se mange dans le pissenlit : radicelle, feuille, fleur et bouton floral peuvent être consommés toute l'année.

Pour les cueillettes sauvages, coupez les feuilles au-dessus du collet pour permettre à cette vivace de repartir ou, avec la racine, selon la recette.

A partir de mars, avant la floraison, on mange les feuilles crues dans les salades avec des lardons, des œufs durs par exemple. Les feuilles devenant plus dures ensuite, il y a de nombreuses manières de les accommoder cuites : c'est un

excellent légume à consommer seul ou avec d'autres légumes (soupes, plats d'herbes). La racine un peu plus amère se



cuite. C'est aussi un bon succédané du café.

Le bouton floral peut être consommé en salade mais aussi préparé comme des câpres. Quant aux fleurs, en décoration, elles relèvent d'une touche de couleur une simple assiette de verdure, elles peuvent entrer dans la fabrication d'omelettes, de tisanes ou de sirop parfumé ou « miel de pissenlit ».

Mellifère, le pissenlit donne un pollen abondant et parfumé, qui attire les pollinisateurs. L'insecte butineur attiré par sa couleur, se pose sur le capitule, comme sur un terrain d'atterrissage et se charge du pollen fabriqué par les étamines des fleurons.

Sur le territoire de notre commune (dans les parterres de la ville, le Talagard et autres lieux de promenades), nous trouvons de nombreuses espèces de pissenlits, dont le pissenlit luisant ou *taraxacum obovatum* qui a des feuilles ovales à dents fines, vert luisant un peu foncé, plaquées au sol. La nervure centrale est souvent marquée de violet. Les boutons floraux volumineux ont un pétiole court. C'est une salade douce.