

Si Vertaizon m'était conté...

octobre 2007

ASEV-SIT

8ème Année

NUMERO 23

EDITORIAL

C'est avec émotion que nous avons appris la disparition du général Lagarde le 21 juillet 2007.

Il était toujours attentif aux actions menées par l'ASEVSIT, mais aussi à son devenir. Il a rassemblé ses dernières forces pour être présent lors de notre dernière fête du 1^{er} juillet 2007.

Quel courage et quel honneur à notre association.

Mais le Général Lagarde a aussi été un formidable catalyseur au début de l'ASEVSIT en faisant intervenir le 92 RI pour débroussailler le site, les remparts, déblayer la crypte et réaliser bien d'autres travaux ; qu'il en soit remercié.

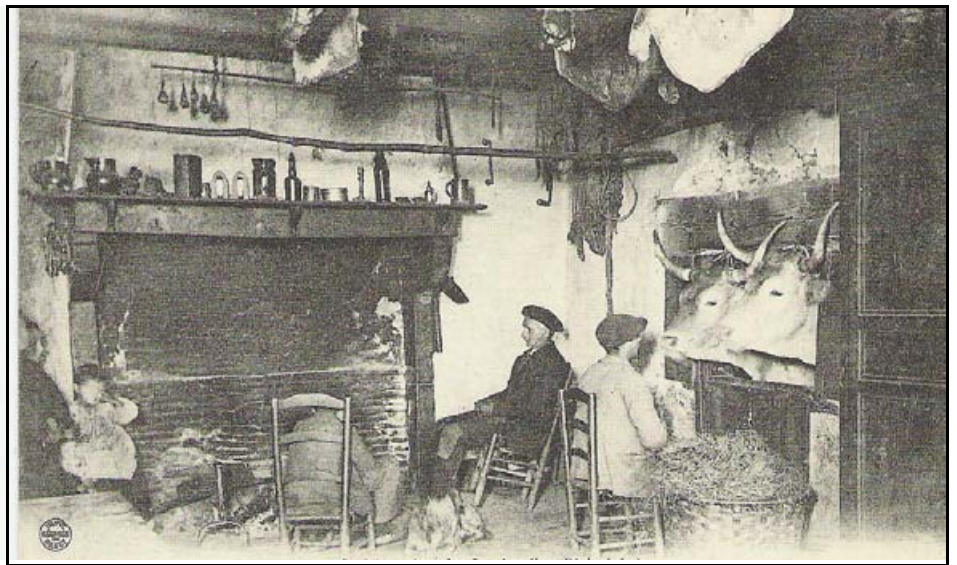
Nous adressons toutes nos condoléances à son épouse Paule et à ses enfants et petits enfants .

QUE MANGEAIENT NOS AÎEUX ?

Histoire présentée par **Paul LAGARDE** la soirée à thème du 24 mars 2007

Que mangeaient-ils ?... nos aïeux

La commune de Vertaizon n'est pas riche en pâturages, ce qui n'a jamais favorisé l'élevage. Autrefois, la terre était très morcelée, pas toujours fertile, des parcelles étant soit marécageuses comme aux Gobies, soit argileuses comme du côté de Chapitoux. Le seul engrais était le fumier de cheval ou de vache et le matériel agricole était très réduit. Il fallait surtout du courage et des bras. La culture des plantes vivrières demandait donc beaucoup de travail pour des rendements souvent médiocres. De plus, toutes ces cultures, toutes ces récoltes, étaient tribu-



taires de l'instabilité climatique.

Tantôt les gelées ravageaient les floraisons de printemps ou, encore, les orages couchaient les blés, et la grêle anéantissait la vigne et les vergers.

Ajoutons à cela les maladies comme le mildiou ou l'oïdium ou encore la vermine comme les doryphores qui attaquaient les pommes de

AU PROGRAMME ...

Editorial	page 1
Que mangeaient nos aïeux	page 1 à 6

DANS CE NUMERO ...

Le topique Bertrand...	page 7
Petit bout d'histoire d'électricité	page 8

Si Vertaizon m'était conté

terre et les courtilières qui coupaient les racines des légumes au jardin potager. Tout cela pour dire que la nourriture, pour nos aïeux, était un souci permanent et, s'il n'y avait plus de famine, c'était grâce au travail et au culte de l'économie. D'autant plus, qu'au cours de leur histoire, les Vertaizonnais n'ont jamais été maîtres chez-eux. Le village était géré soit par des ecclésiastiques, soit par des seigneurs querelleurs, se contentant de prélever dîme, gabelle ou cens...(impôts de l'époque).

Notre petite région a donc été longtemps délaissée et la pauvreté de ses ressources naturelles était d'autant plus pénalisante qu'à l'

époque dont nous parlons, la plupart des habitants n'avaient guère de moyens de se débarrasser...Faut-il rappeler aussi que le mot réfrigérateur était encore inconnu. Quelques Vertaizonnais cependant fréquentaient le

marché de Billom lorsque le chemin de fer (Billomtou) fut mis en exploitation. Mais il fallait venir à la gare de Chignat ou de Vassel à pied, chargé de sacs et de paniers, et repartir de la même façon lorsque le marché était terminé. A la belle saison l'expédition était faisable mais en hiver le voyage était difficile et les gens restaient chez eux.

Partant de là, on comprend que le village était dans l'obligation de vivre en autarcie. Donc, à Vertaizon, les commerçants dits « de bouche » étaient relativement nombreux : épiciers, bouchers, boulangers, charcutiers (18 en 1901), ...La plupart étaient enfants du pays, exerçant leur métier depuis plusieurs générations.

Quelques noms sont encore dans nos mémoires : Jallat: boucher; Mathieu: boucher; Marchat: boulangier et Taillandier, Fourvel Henri: fromager; Charrier: charcutier...Et bien d'autres encore...Il faut savoir, qu'au cours de l'histoire, meuniers, boulangers et bouchers ont toujours été considérés et même respectés. N'oublions pas que la corporation des bouchers au XV^{ème} siècle mit la royauté en péril et fomenta d'importantes émeutes à Paris. Quant aux meuniers et aux boulangers souvenons-nous de la chanson de l'époque : « La boulangère a des écus qui ne lui coûtent guère... »

La chaîne alimentaire était constituée sur place. Les bêtes étaient abattues dans le vil-

lage. Le charcutier confectionnait boudins, pâtés, andouilles dans sa cuisine. L'épicier brûlait lui-même son café. Les noix étaient pressées dans l'huilerie Boisson et le vinaigre était fait à la maison à partir de vin dans lequel une

« mère » marinait afin de développer le degré d'acidité voulu. Quant au pain, il était pétri et cuit chaque jour. La seule filière alimentaire qui avait une relation avec l'extérieur était l'épicerie. La marchandise pour l'approvisionnement arrivait à la gare. Les plus modestes allaient chercher leur commande avec une brouette, afin de garnir les rayons. Parfois, le boulanger se chargeait des paquets en revenant de sa tournée car il possédait cheval et voiture...

Voyons maintenant de plus près, le comportement alimentaire de nos concitoyens. Tout d'abord, évoquons les plus pauvres, ceux qui ne possédaient ni terre, ni jardin. Ils allaient travailler, chaque jour, chez les uns et chez les autres, chez ceux qui avaient un peu de bien au soleil, ce



qui leur permettait d'employer des hommes et des femmes à la journée. Pour ce personnel, la nourriture était des plus frugales : soupe matin, midi et soir, accompagnée d'un morceau de lard, parfois un peu de fromage et de pain. Venait ensuite, les habitants aux revenus médiocres qui n'allaient pas « en journée » chez les autres, se nourrissaient avec les seuls produits qu'ils récoltaient, sur l'abattage des animaux qu'ils engraisaient, sur le poulailler, le pigeonnier et sur le clavier.

Les femmes tenaient, le plus souvent, le cordon de la bourse. Elles assuraient l'intendance alimentaire et fréquentaient assez rarement les commerces de bouche. La viande était chère, pas toujours de qualité. Aussi, chacun tuait son porc, souvent entre novembre et décembre. Il est bien connu que tout est bon dans le cochon... Pendant un bon mois, boudins, saucisses, et fricassées alimentaient le quotidien. Jambons, saucissons, lard maigre et gras étaient entreposés dans le saloir. Au bout d'un certain temps, les jambons et les saucissons étaient mis à sécher soit



une des épiceries de Chignat; 10 m à droite avant le carrefour

au grenier, soit tout simplement, dans la cuisine, suspendus au plafond. La réserve de farine était assurée par le meunier qui échangeait farine contre sacs de blé. Si le meunier trouvait son compte dans cet échange, le paysan, lui, était bien souvent lésé. Il fallait pourtant faire avec. La farine n'était pas toujours de qualité : ou bien elle était mal blutée et contenait trop de son ou bien elle se « mitait », c'est à dire qu'un voile, comme une toile d'araignée, se formait sur les sacs et il fallait la tamiser si on voulait s'en servir.

Le poulailler fournissait les œufs, ressource essentielle, car non seulement les ménagères confectionnaient omelettes et œufs durs que l'on mangeait avec la salade, mais elles pouvaient agrémenter les menus de quelques desserts : crèmes, quatre-quart ou flan. Une période de l'année cependant était pratiquement privée de la ponte : c'était le moment où les poules couvaient.

Pour parer à cette pénurie, les œufs étaient souvent mis en conserve dans un pot de grès rempli d'eau dans laquelle on avait dilué un genre de plâtre vendu chez le pharmacien. Ce plâtre occultait le pot et empêchait l'air de passer. On pouvait alors se servir des œufs, non pas à la coque mais dans des pâtisseries, voire en omelette. Lorsque les poussins étaient nés, il n'était pas rare de voir les poules s'égayer dans les rues



Mmes Taillandier et Décombas avec leurs oies en 1911 (au passage admirez l'encadrement de la photo...!)

Si Vertaizon m'était conté

du village, suivies de leur progéniture.

Ayant évoqué au début la rareté de l'élevage sur la commune, le lait était donc une denrée plutôt chère, distribuée avec parcimonie. Chacun allait chercher sa ration quotidienne chez les éleveurs locaux et même dans les fermes voisines comme à Pileyre, à Sainte Marcelle ou à Chignat à la ferme Paquet. De plus la production, était irrégulière selon que les vaches étaient « pleines » ou qu'elles nourrissaient un veau. Un demi-litre voire même un quart était, bien souvent, la ration journalière de chaque famille. Les soirs d'été, c'était les enfants qui allaient, avec un bidon ou une bouteille, chercher le précieux liquide. Il était très important de faire bouillir le lait de suite, non seulement pour le conserver, mais surtout pour tuer les éventuels microbes, voire germes de tuberculose.

Venaient ensuite les produits de première nécessité que l'on achetait chez l'épicier. En premier lieu le sucre qui, au début du XX^{ème} siècle, était encore présenté en pain, plié dans du papier bleu. Puis le café et les pâtes. En ce qui concerne les pâtes, le choix était limité : vermicelle, nouilles, macaronis, fabriqués par « l'Étincelle », entreprise implantée à Gerzat. Quelques fois, la ménagère trouvait du chocolat présenté en tablette, très dur mais très fort en cacao ou un paquet de gâteaux secs, petits beurrés ou gaufrettes, le choix là aussi était assez limité et l'approvisionnement irrégulier. Sel, poivre, parfois une bouteille d'huile d'arachide terminaient la liste des achats. Le gros sel avait la préférence car moins onéreux et surtout très employé pour la salaison donc excellent conservateur. Pour avoir du sel fin on pilait ce gros sel dans une écuelle en bois.

Et puis, il y avait le pain !!...La nour-

riture noble, presque sacrée ! « On ne jette pas le pain ». Cette phrase revenait sans cesse dans la bouche des gens. A l'école, Madame Dubourgnot qui fut institutrice à Vertaizon, était d'une grande sévérité lorsqu'elle surprenait un enfant jetant une croûte de pain. A l'école, les enfants avaient toujours une tartine de pain pour le goûter. Parfois cette tartine était agrémentée de deux ou

trois sucres ou d'une barre de chocolat ou d'un morceau de fromage. Mais le fromage lui aussi était cher et les spécialités peu variées : Saint-Nectaire, Cantal, Bleu de Laqueuille.. Et le fromage local : Le Gaperon, confectionné à la maison, revenait souvent sur la table familiale!

La chaîne alimentaire était une noria sans fin car rien ne se jetait ; Les miettes de pain et les croûtes rassies servaient pour la pâtée des volailles ; Les fanes de légumes nourrissaient les lapins. Les restes de soupe, les sauces, les graisses, les débris de viande remplissaient l'auge du cochon. Le marc de café, les coquilles d'œufs pilées, la fiente des poules et des lapins servaient à fabriquer du compost qui, à son tour, faisait pousser les légumes. Tout le monde utilisait au maximum ce que la nature généreuse voulait bien donner...Le gaspillage était inconnu et chacun mettait en pratique le vieil adage auvergnat : « **Un sou c'est un sou** ».

A côté de cette économie, la solidarité était très développée. A la fin de l'hiver, les provisions s'amenuisaient : c'était « les vaches maigres ». Il n'était pas rare d'aider son voisin en lui avançant le kilo de pommes de terre manquant, le bout de lard pour garnir la soupe ou la poignée d'haricots secs pour compléter le pot-au-feu.

Cependant, pour certains, sans doute plus malins et plus sportifs, comme nous dirions aujourd'hui, il y avait la chasse et la



Charrier sur son cochon

pêche !... Bonne aubaine pour ceux qui avaient la gâchette facile ou qui savaient taquiner le goujon. La campagne était plus giboyeuse que de nos jours. Un civet de lièvre ou un perdreau aux choux permettait de se régaler à moindre frais. Ajoutons le saumon, la carpe et les escargots et nous aurons fait le tour des produits « sauvages » tout en sachant que cet intermède culinaire était passager et parfois aléatoire...

Les fêtes religieuses, les événements familiaux ainsi que la fin de certaines récoltes rythmaient, eux aussi, l'alimentation de nos aïeux. Les vendanges terminées, les noix cassées, prêtes pour l'huile, les habitants se réunissaient, le plus souvent dans les granges, pour déguster ensemble, un civet de lapin avec des pommes de terre au four, une daube, peut-être une tripe, que l'on faisait cuire dans le four du boulanger, suivies d'une tarte aux pommes ou à la bouillie. Venait ensuite le temps de Noël où l'on tuait l'oie. Les guenilles et les crêpes étaient à l'honneur pour le mardi-gras. Bien souvent les crêpes étaient épaisses, assaisonnées de ciboule : c'était « la penlade » en patois. Au temps de Pâques, les



6. TYPES D'AUFERNE. — La Goulette des Noix. —

œufs étaient au menu, en omelette ou durs, accompagnés d'une salade de pissenlits. Vertaizon à cette époque fournissait de grosses quantités de pissenlits à toute la région et surtout aux marchés lyonnais. Puis venait le gigot avec les haricots blancs et la brioche que l'on avait com-

mandée chez le boulanger ; Le vendredi saint était le jour de la morue salée, poisson du pauvre à cette époque et que l'on achetait chez l'épicier.

parents, et amis autour d'un repas. Les plus pauvres économisaient parfois toute l'année afin de fêter dignement une noce ou une communion.

P â t é s , saucissons-beurre, volailles rôties, viande en sauce, crème à la vanille, pièce montée, piquette du terroir et eau de vie arrosaient le tout. Familles et amis restaient à table jusqu'au soir. Après ces agapes, le pot-au-feu et la soupe maigre étaient au menu durant bien des semaines...



2. Yo lo plagno quello poco bestio.

Mise à part la culture en plein champ des pommes de terre, des aulx et de quelques carottes, toute la panoplie des légumes qui alimentaient la maisonnée poussait dans les jardins. Car chaque famille possédait ce lopin de terre, en dehors du village le plus souvent, et presque toujours soigneusement clos, soit d'une grille, soit simplement de fils de fer barbelés. Parfois aussi, un muret entourait ces jardins, lieux de culture bien sûr mais aussi lieux de paix... Presque tous possédaient un petit bassin recueillant l'eau de pluie pour l'arrosage. L'entretien de ces jardins était réservé aux femmes. Sur les neuf heures du matin, au printemps, en automne, elles partaient bêcher, semer, sarcler, tailler, cueillir... Elles revenaient vers midi, portant leurs paniers pleins de légumes agrémentés souvent d'un petit bouquet champêtre... on trouvait tout dans ces jardins : Choux, petits pois, salades, poireaux, haricots, parfois des asperges. Dans des carrés soigneusement désherbés voisinaient cornichons, persil, thym. Quant aux groseilliers et aux cassis, ils avaient leur place le long des allées tout comme les fraisiers. Avec



l'eau...A Vertaizon, comme dans bien d'autres villages l'alimentation en eau posait problème. Ce n'était pas que les puits et les sources faisaient défaut : Il y en avait un peu partout aux alentours du village et pratiquement chaque maison possédait son puits. Mais cette eau était rarement et sommairement analysée. Elle subissait toutes les infiltrations depuis le purin jusqu'aux eaux ménagères et aux eaux usées comme on dit pudiquement, car il n'y avait pas encore

d'égouts. Aussi la typhoïde faisait-elle des apparitions et souvent les jeunes enfants souffraient de diarrhées rebelles.

Il était difficile de soigner tous les maux dus à des régimes alimentaires mal équilibrés, non seulement nos aïeux ne bénéficiaient pas de sécurité sociale, mais la pharmacopée en usage était empirique. Les tisanes étaient très prisées, menthe, thym pour favoriser la digestion, queues de cerises pour drainer les reins, tilleul pour les maux de gorge, eau de riz pour stopper la diarrhée... Sans compter tous les remèdes dits de « bonne femme » dont les recettes se passaient de bouche à oreille...

Voici donc, un modeste aperçu sur les habitudes alimentaires de nos grands-parents. Les plus aisés mis à part, leur nourriture quotidienne était vraiment « simplette » et mal équilibrée mais l'obésité était rare chez les adultes et totalement inconnue chez les jeunes. Mais il semble bien qu'ils ont laissé derrière eux une génération physiquement plus solide et plus saine que la leur. Sommes-nous bien sûrs qu'on pourra en dire autant de nous.

Cette question mérite sans doute que nous nous la posions en passant à table.

tous ces produits du terroir nos arrière-grands-mères, nos grands-mères faisaient des conserves : confitures, salage des haricots verts, ensilage dans le sable à la cave des carottes et des navets. Pendant l'hiver, pommes de terre, carottes, navets et poireaux revenaient souvent sur la table, ainsi que les haricots secs qu'il fallait trier soigneusement avant de les faire cuire car les charançons adoraient ce légume. Quelques habitants possédaient des ruches. La récolte du miel était un travail très minutieux et non rentable mais apportait un peu de douceur sur la table familiale, tout en économisant le sucre.

Les arbres fruitiers dit de « plein vent » comme les pommiers ou les cerisiers poussaient dans les champs. Mais les plus fragiles se trouvaient soit au milieu des vignes comme les pêchers, soit dans les jardins comme les pruniers ou les poiriers, ces derniers souvent taillés en espaliers. Les fruits une fois cueillis, étaient entreposés dans une pièce appelée « Fruitier ». Pommes et poires étaient de bonne conservation et permettaient compotes et tartes une bonne partie de l'hiver. Par contre, les fruits de printemps, cerises, fraises, groseilles étaient consommés très vite. Aussi le clafoutis, appelé « millard » en Auvergne, était sur toutes les tables et la confiture de fraises faisait les délices des enfants...

Après cette évocation de nourriture, que buvaient nos aïeux?...Du vin bien sûr, à Vertaizon, qui n'était pas toujours de grande qualité. Venait ensuite l'eau de vie. Et enfin

MIEUX QUE LE SIROP TYPHON... LE TOPIQUE BERTRAND....!

Ce brave artisan du bâtiment de Vertaizon, Antoine Boisson Riberolles, souffrait d'une sciatique. A l'époque les pharmaciens préparaient des mixtures de toutes sortes Une réclame avait attiré son attention, il a lancé son S.O.S.
voici le courrier qu'il adressa à la pharmacie de Lyon.

26 Septembre 1889

Pharmacie Bertrand Aîné
Place Bellecour
21-25 Lyon

Monsieur,

Étant atteint de douleurs rhumatismales, je désirerais avoir recours au topique Bertrand et au sirop de Buchet iodé. N'étant point au courant de cet usage et des accessoires utiles à ce traitement, je tiens à vous communiquer le sens des douleurs que j'éprouve, pour que par un fait de votre bonté, vous me donniez la véritable manière de s'en servir.

Depuis le 15 mai dernier, je suis souffrant, 8 semaines de mal de reins, dont 6 sans pouvoir travailler, ensuite la douleur s'est portée dans la fesse gauche avec un peu moins de souffrances, sans quitter cet endroit voilà près d'un mois qu'elle s'est propagée dans toute la jambe gauche, en y laissant au moment où la douleur se calme, une crampe continuelle, de telle sorte que je ne peux plus me tenir dessus, le matin lorsqu'elle est un peu reposée, j'éprouve moins de souffrance, mais aussitôt le pied à terre, les mêmes douleurs se reproduisent, impossible de travailler.

Vous voudrez bien me dire en même temps le montant de ces divers produits pour que je puisse vous l'envoyer en vous faisant la commande vous m'obligerez beaucoup

En trouvant du soulagement, d'autres personnes pourront en faire usage, car il y en a passablement dans le pays qui sont atteints de

ces douleurs .

En vous remerciant à l'avance de la peine, recevez monsieur mes sincères salutations.

Boisson R

Prière de répondre par le retour du courrier ou le plus tôt possible S.V.P.



1er octobre 1899

Monsieur

Vous pouvez m'envoyer immédiatement les traitements que vous me jugez indiqués, puisqu'il est de base à une guérison certaine, contre mandat poste de 23 frs 50 tel que le porte l'avant note que vous m'avez adressée.

Comme vous ne me parlez pas du bas de la jambe je vous renouvelle que je souffre beaucoup, s'il fallait l'application d'un petit topique Ber-

trand de 0 fr 50, il faudrait me l'envoyer en même temps, à moins si vous pensez que le même produise tout l'effet, si ce dernier a lieu, veuillez me dire s'il faut faire son application en même temps du premier, vous voudrez bien me dire aussi si le premier

pansement avec la toile est suffisant, ou s'il y a lieu d'en faire d'autre, la manière de les faire.

Comme nous sommes au moment des vendanges, veuillez me dire aussi si je pourrais marcher un peu, quoique emplaté.

Si vous croyez utile, vous pourriez m'envoyer les topiques pour mettre sur les reins huit jours après les premiers

Le topique que vous m'enverrez en plus, vous m'en aviserez le montant, je vous les solderai par timbre poste, et n'oubliez pas je vous prie d'y joindre tous leurs accessoires.

Prière de me donner les indications que je vous demande ci-dessus pour que je puisse opérer bien régulièrement.

Recevez monsieur mes sincères salutations

A-t-il été soulagé ?

La QUINOBROMOFIRYNE POTASSIQUE
Seul spécifique qui soulage
et guérit la Coqueluche
Demander au seul préparateur : M.
FOURNIOUX, pharmacien à Billom ;
et à la Pharmacie GRAVIERE à Ver-
taizon.

PETIT BOUT D'HISTOIRE ELECTRIQUE... (EXTRAIT)

Voici ce que le pharmacien Gravière écrivait dans son journal départemental « LA JUSTICE POUR TOUS » N°25 du 1 mars 1908

(voir « Si Vertaizon m'était conté » n°11 et 12

Éclairage électrique

Le conseil municipal sollicité par des entrepreneurs, s'est réuni dernièrement pour examiner les propositions qui lui étaient faites.

Il y a quelques années **la société de Sauviat** * reçut de la municipalité de Vertaizon, une demande d'installation de l'éclairage électrique, je ne dirais pas dans la commune, car Chignat-gare qui aspire à devenir commune, avait eu la sage précaution de traiter le plus avantageusement possible avec Sauviat sans s'occuper de Vertaizon ; il ne s'agissait donc que du bourg de Vertaizon. La société de Sauviat répondit qu'en l'absence d'industriels à Vertaizon, sauf un M Boisson, fabricant d'huile, il lui était impossible d'éclairer la ville en prenant à sa charge les frais d'installation qui d'après ses devis devaient s'élever à la somme de 25 000 F, qu'elle laissait à la commune. La commune considéra cette réponse comme un refus, et il ne fut plus question de l'affaire.

Cette année, des particuliers l'ont reprise pour leur propre compte ; ils ont fait toutes les démarches voulues auprès de la société de Sauviat, et après différents pourparlers ils ont saisi à nouveau la municipalité de leurs nouvelles propositions

Ces propositions sont les suivantes : La compagnie de Sauviat impose un concessionnaire à la ville de Vertaizon ; ce concessionnaire s'entendrait avec la municipalité et le particulier ; il réclamerait à la commune mille ou douze cents francs par an pour son éclairage et une subvention de douze mille francs pour frais de première installation et il traiterait ensuite de gré à gré avec les particuliers.

Le conseil municipal, composé de sept à huit membres seulement a examiné ces offres, et quoique très chaudement travaillé, entretenu et préparé par les entrepreneurs intéressés, il n'a pas voulu se donner la contenance de considérer ces propositions comme acceptables, a désiré organiser un référendum populaire.

Soit ; je félicite le conseil de sa louable intention ; mais les conseillers que je considère comme étant tous des hommes désireux de bien faire, ne m'en voudront pas si je leur dis, si bien disposés

qu'ils soient, ils ne sont guère préparés pour les questions électriques ; or, s'ils se laissent influencer par ceux qui veulent tirer un grand profit de l'installation de l'éclairage électrique dans la ville, ils donneront bien à leurs administrés une belle lumière, mais une lumière qui coûtera très cher ; et le peuple, dans un référendum, votera oui ou non, suivant qu'il sera influencé dans un sens ou dans l'autre, mais franchement sans savoir s'il est trompé ou s'il ne l'est pas. Le référendum a sa raison d'être, mais avant de le réaliser, il est indispensable que quelqu'un de compétent en la matière donne son avis.

A Clermont où il y a des conseillers municipaux au moins aussi instruits que ceux de Vertaizon, le conseil municipal s'est déclaré incapable de traiter la question de l'éclairage électrique sans l'avis d'un homme de science ; à Pont-du-Château de même ainsi que partout ailleurs ; et des commissions extra-municipales ont été nommées pour étudier l'affaire. N'y aurait-il donc qu'à Vertaizon où les seules compétences admises seraient celles qui veulent tirer gros profit de l'opération ? Eh bien ! à défaut de commission extra-municipale, à défaut d'études sérieuses, je m'autoriserai à traiter la question avec ampleur dans un prochain numéro, car si je ne suis pas conseiller municipal, je suis contribuable et journaliste. Et à ce titre, j'ai le devoir d'éclairer l'opinion publique et de défendre les intérêts des contribuables....

* Le barrage de Sauviat (à 30 KM)...

... se trouve dans un site remarquable entre Courpiere et saint Dier . Il alimenta Vertaizon au début du 20 em siecle. Il a été construit en 1903 sur le Miodet et la Dore. A cette date, il etait le plus grand barrage de France. aujourd'hui toujours en service, il est entierement automatisé.

Imaginez-vous début 1900, le soir en hiver vers 17-18 h, dans les rues ou ruelles de Vertaizon.

