

# MEMOJAS

## LE PETIT JOURNAL DU QUARTIER

*Vacances à tout prix*



## Connaissez-vous le martinet ?

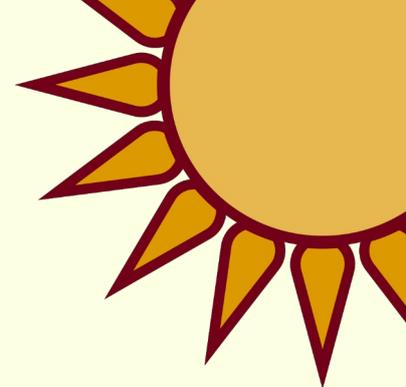
Cet oiseau qui enchante nos soirées de printemps et d'été avec son vol fulgurant et ces sifflements caractéristiques, nous revient d'Afrique chaque année. Bien que semblable aux hirondelles, il appartient à une famille différente, celle des « Apodidés » qui signifie « sans pieds ». En effet dès sa maturité (vers 3 ans). Il chasse, boit, dort, s'accouple, récolte les éléments de son nid, le tout sans jamais cesser de voler. Il n'y a que pour la nidification et l'élevage des poussins qu'il est obligé de se poser.

Son corps parfaitement fuselé aérodynamique et ses ailes en forme de fuseau lui permettent de réaliser des acrobaties incroyables. Le martinet détient le record de vitesse en vol horizontal avec 111,5 km/h et jusqu'à 200 km/h en piqué.

Oiseau migrateur il parcourt chaque année des milliers de kilomètres entre l'Afrique et l'Europe soit jusqu'à 4 millions de kilomètres dans sa vie. Il vit entre 9 et 10 ans ce qui constitue un exploit en raison de sa taille. Il se nourrit exclusivement d'insectes volants (mouches, moustique) et ce jusqu'à 20000 par jour. Il repart pour l'Afrique dès fin juillet.

Malheureusement, cette espèce est en diminution depuis les années 1990. Cet oiseau cavernicole aménage son nid dans un trou, un toit, un dessous de tuile ou tout espace dans un mur délabré. Or, cet habitat disparaît de plus en plus lors de la rénovation des bâtiments des toitures, des vieilles granges. De plus, le déclin des insectes, surtout des insectes volants aggrave son propre déclin. De même les changements climatiques affectent notamment le martinet noir, migrateur transsaharien.

La ligue de protection des oiseaux « LPO », accueille les martinets dans ces centres de soins. En 2020, ils représentaient 12% de la totalité des prises en charges. Toutes les espèces de martinet sont protégées et il est donc formellement interdit de porter atteinte aux individus mais également à leurs nids, leurs œufs et aux poussins. Il est très important de protéger cette espèce car il est un régulateur des insectes mais qu'il fait aussi partie de notre patrimoine culturel.



## L'été

L'été ? Té ! ça y est ! Il est là !....

Après Mai, le mois des ponts chômés, et Avril « ne te découvre pas d'un fil » voici le temps des congés, et des vacances scolaires.

Un été que chacun souhaite sec et chaud. Pas trop quand même : gare aux coups de soleil. Attention aux noyades ! Surveillons les enfants, à la plage à la piscine.

Et espérons qu'après les gelées et la grêle de printemps, la sécheresse ne vienne pas causer d'autres soucis, à nos campagnes.

Certains, compte tenu de l'envahissement saisonnier de nos plages côtières, vont choisir le calme champêtre ou la montagne. C'est tendance... Comme on dit.

Mais bronzé quand même : avec précaution, pas forcément rôti comme des « Caramottes », ces crevettes -bouquets qui rougissent à la cuisson, ces timidettes.

Il en est qui reviendront bronzés comme des Brésiliens, pour prétendre revenir des Baléares ou du Bora-Bora, pour épater les copains, du bureau ou de l'atelier au retour des congés. Car il y aura un retour : faut pas oublier. Même les retraités prennent des vacances, eux qui n'auront pas à revoir le bureau, ou l'atelier.

Et qui le regrettent parfois à cause des copains et copines. Allez vaïl ! Soyez pas jaloux, votre tour viendra.

Et bonne vacances à vous tous sans trop négliger les gestes barrières quand même...

On n'est jamais trop prudent.... Nous pouvons aussi remercier toutes ces personnes qui ont obtenues ces fameux congés payés dont nous profitons aujourd'hui leurs bienfaits.

*Lucien Jové dit Elji*

# Recette – Saumon en croûte d'herbes

## Préparation

Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).

Dans un bol, mélangez la chapelure avec le persil, l'ail et l'huile. Salez et poivrez.

Rangez les pavés de saumon dans un plat à four et couvrez-les d'une couche épaisse de préparation à la chapelure. Pressez pour la faire adhérer.



Enfournez pour 15 minutes.

Divisez le brocoli en fleurettes et faites-les cuire 12 minutes à la vapeur. Mélangez la crème avec un filet de jus de citron et l'aneth ciselé. Salez et poivrez cette sauce. Servez avec les brocolis et le saumon.

Accompagnez de frites au four ou de pommes vapeur.

## Ingrédients

- 4 Pavés de saumon
- 1 Bouquet de brocolis
- 4 cuil. à soupe Bombées de chapelure
- 2 cuil. à soupe Persil haché
- 1 cuil. à soupe Ail haché
- 2 cuil. à soupe Huile d'olive
- 0,5 Citron
- 10 cl Crème liquide
- 1 Petit bouquet d'aneth
- Sel
- Poivre

## L'adolescence

Dans les dernières pages de Mémojas nous avons beaucoup parlé de la « Petite Enfance », mais qu'en est-il de l'adolescence ?

L'adolescence est une période de la vie humaine que nous traversons tous où nous ne sommes plus des enfants mais pas encore des adultes. Elle couvre des tranches d'âges de onze à seize ans où, en général, les filles sont plus matures que les garçons. L'adolescent vit une période très délicate, intense ; à la recherche de sa propre identité ; il se transforme radicalement sur le plan physique, psychologique, émotionnel et même aussi parfois spirituel, et ceci souvent en opposition avec ceux qui détiennent une autorité (parents, profs, éducateurs, etc).

L'adolescence est une période de tous les dangers surtout face à des fléaux comme cette pandémie mortifère ! C'est l'âge des copains, de l'amitié que l'on croit éternel avec tout ce que cela peut amener comme problèmes, mais c'est aussi l'âge des actes de bravoure, du dépassement de soi !

Comment ne pas se souvenir, pour les plus âgés d'entre nous, de tous ces jeunes qui pendant la deuxième guerre mondiale ont fait face au nazisme et plus près de nous à ces adolescents qui, pendant leurs vacances, contribuent au nettoyage des plages, des forêts, etc.

C'est pourquoi nous avons une responsabilité morale vis à vis d'eux ; dans la limite du possible.

Pour les soutenir voici quelques adresses utiles :

MDA : Maison des adolescents

S.O.S Santé jeunes : 09.72.39.40.50 – Numéro gratuit

Fil vert, santé, jeunesse : 0.800.235.236

Sans compter les sept centres sociaux d'Aix-en-Provence que vous pouvez approcher par le biais de la CAF, ou du journal Aix-en-Ville.

## Les Contes du Chemin

Jeannot de Sanfront, personnage historique du chemin de la Croix verte, grand ami de Charles Trenet, trop tôt disparu il y a bien 25 ans, me disait du père Piccacciu « On ne se parle pas, mais c'est un homme qui n'a pas peur du travail, à 7 heures du matin, dans son jardin, il est déjà couvert de sueur ». Jusque dans les années 90, 1990, les Piccacciu ont tenu des vaches au bout du chemin. Le Piémont n'est pas bien loin ! Le soir, on voyait des gamins des bâtiments au dessus avec un pot, ou une bouteille venir acheter le lait. La seule crainte sur le chemin, étaient les chiens Marquis qui baguenaudaient selon leur bon plaisir et la R5 vert pomme que la mère Piccacciu conduisait avec allure.

Juste au-dessus du ruisseau de la Thumine, Piccacciu entretenait un magnifique jardin. Même si maintenant un infâme marigot en grillagé, cette pièce de terre était naguère un potager luxuriant. Des artichauts surtout, avec leurs feuilles bleues, découpées comme des lames de scie. Et au milieu de tout ça, en canotière, casquette et peut-être même un mégot planté au coin de la bouche, Piccacciu ordonnait son empire : une feuille par ci, un artichaut par là.... Avec un salut, quand il voulait bien : le Roi n'était pas son cousin !

Les premières années au Jas de Bouffan ont été une immersion en campagne aixoise. Bien sûr, en déplaçant le chemin de la Croix verte et en occupant les maisons, le lotissement a dérangé un ordre établi depuis la guerre. C'est vrai aussi que la construction de l'autoroute a sectionné ce chemin et culbuté la piscine de Charles Trenet mais au milieu des années 70, impossible d'arrêter « le progrès » ! De chez moi, fin avril, je voyais apparaître un ruban blanc immaculé au-dessus de la ferme Piccacciu. Et le vert tendre des feuillages en durcissait encore le ton.

Un jour, j'attrape Piccacciu et je lui demande « votre haie au-dessus, ce sont des poiriers » ? Oui ils sont superbes au printemps . Silence « Mais j'ai pas trop été malin quand je les ai plantés » ? « Là-haut dessus, le mistral donne bien et je me suis trompé quand je les ai achetés : je les ai pris avec le pécout long ! » ah bon . Héoui, quand les poires sont déjà belles et que le mistral les secoue un peu, elles balancent, elles prennent un peu d'élan, elles tombent et je les ramasse par terre, abimées ! « Si j'avais été malin, je les aurai prises avec le pécout court, et je les aurai cueillies sur l'arbre ».

La paysannerie reste un art. Ce petit mot pour tous ces personnages aujourd'hui disparus.

J.PH Bianco

## Memojas en vacances !

Après cinq éditions depuis octobre, la rédaction du Memojas a décidé de prendre des vacances bien méritées pour la période estivale.

Nous espérons, cher lecteur, que vous avez trouvé autant de plaisir à nous lire que ce que nous avons eu à participer à cette expérience.

Nous vous souhaitons à tous de passer un bon été, en vacances ou au travail, et espérons vous retrouver dès septembre !



## Ont participé à la rédaction depuis ses débuts :

*Thérèse-Élisabeth, Hayat, Lucien, Michèle, Maurice, Marie Hélène, Natalie, Michou, Fortunée, Marie-Jo, Odette, Micheline, Danièle, Gilberte*

Un grand merci à eux !

## Contactez-nous

Direction de la publication : CSC du Château de l'Horloge

Journal associatif tiré en 500 exemplaires.

<http://www.cschateauhorloge.fr>

50 place du Château de l'Horloge

13090 Aix-en-Provence

04.42.29.18.70

[contact.cdhaix@gmail.com](mailto:contact.cdhaix@gmail.com)

*Ne pas jeter sur la voie publique.*