













LE MOT DU MAIRE

Chères Versoises, Chers Versois,

es réformes fiscales des collectivités territoriales, annoncées depuis des mois par le gouvernement, devraient être mises en place au cours de l'année 2010.

La modification de la taxe professionnelle aura très vraisemblablement des répercussions sur le budget des collectivités territoriales et la fiscalité des ménages. Afin d'éviter tout dérapage, nous allons préparer un budget plus restreint afin que l'augmentation du budget communal 2010 soit la même qu'en 2009, à savoir ¼ de point.

Les festivités organisées dans notre village tout au long de l'année 2009 ont heureusement permis de préserver un lien social fort. La Soirée Calendale qui a eu lieu tout récemment à la Maison de la Pierre et qui a regroupé un grand nombre de villageois de tous âges autour d'un thème culturel commun en est un très bon exemple. D'autres rencontres sont prévues en 2010 afin de proposer des activités culturelles autour d'un panel beaucoup plus large.

D'autre part, des réunions publiques seront organisées tout au long de l'année en fonction des sujets à débattre et des priorités du moment. La première de ces rencontres sera les vœux du maire le **Vendredi 15 janvier à 19 heures** à la Maison de la Pierre. Vous êtes tous cordialement invités à vous joindre à nous à cette occasion.

Le Conseil Municipal, tous les services techniques et administratifs ainsi que moimême vous présentons tous nos meilleurs vœux pour 2010 en souhaitant que cette nouvelle année vous apporte joie, santé et prospérité pour vous-même et vos proches.

Cordialement Marc POULON

SOMMAIRE:

Travaux
Etat civil
Adresses utiles5
Festivités6-9
Vie associative et sportive10-11
Les restaurants de Vers-Pont du Gard12-13
Divers

Crédit photo : André Alzouniès, L'Académie des Beaux Arts, Le Club de Scrabble, L'Amitié Versoise, Numa IGAL, Le Vieux Moulin, Rive Gauche, la Mairie de Vers – Pont du Gard.

L'équipe du Bulletin Municipal : Eva Engberg, Céline Broche et la Commission Municipale de Communication vous souhaite une bonne et heureuse année 2010.

Ce Bulletin est imprimé sur du papier recyclé



VERS-Pont Du Gard Rénovation des bureaux du secrétariat de la Mairie >



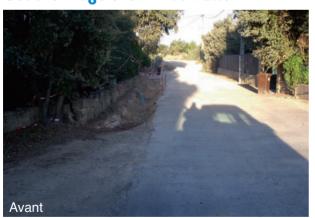
 Débroussaillage derrière le lavoir de Misserand

Sapin 2009 >



Attention, depuis le 16 décembre 2009, une partie de l'Avenue Santa Vittoria d'Alba est en sens unique. En effet, il est interdit de remonter cette avenue de la Place des Platanes jusqu'à la Rue des Ecoles.

Goudronnage chemin du Vallon





Goudronnage impasse du Vallon



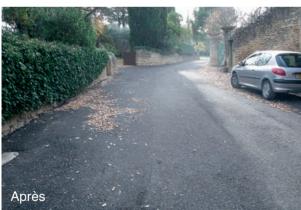


Electrification du parking de la Maison de la Pierre



Goudronnage rue Clos du Gal





TAT CIVIL



■ Naissance

Elaïa Marie Dora MIGAIROU - - POULIQUEN Née le 20 octobre 2009 à NÎMES de Julien MIGAIROU et Guillemette POULIOUEN

■ Décès

André ESCARPE, décédé le 16 novembre 2009 à l'âge de 89 ans Albert RICHAUD, décédé le 30 novembre 2009, à l'âge de 75 ans Les adresses utiles:

Pharmacie Jean-Philippe LESAGE

2. rue du Marché Tél.: 04 66 22 87 08

Dr Michel LALLOYER

12, rue de la Poste Tél.: 04 66 22 94 30

Dr. Pierre MAUVEZIN

12. rue de la Poste Tél.: 04 66 22 81 49

Dr. Amélie LESAGE

12. rue de la Poste Tél.: 04 66 04 13 42

Dr. Christophe DEVIGNE

2. place du Presbytère Tél.: 04 66 22 81 78

Madame Liliane BASTIDE

103, chemin du Clos des Touillers

Tél.: 04 66 22 84 50

Monsieur Michel BENEZETH

12, rue de la Poste Tél.: 04 66 22 83 16

Taxi du Pont du Gard

Impasse du Thym Tél.: 06 86 26 74 15

Edgard

530, avenue Bompard 30020 Nîmes Cedex Tél.: 04 66 29 27 29

Présence 30

1. rue des 3 aveugles 30210 REMOULINS Tél.: 04 66 70 50 70

Accueil:

Lundi, de 8 h 30 à 12 h : 14 h à 19 h Mardi et mercredi de 8h30 à 12h Jeudi, vendredi de 8h30 à 12h; 14h à

Tél.: 04 66 22 80 55

POMPIERS

30210 FOURNES Tél.: 18

GENDARMERIE

58, avenue Geoffroy Perret 30210 REMOULINS

Tél.: 17

SAMU

Tél.: 15

Zone industrielle de l'Ardoise Route de Bagnols sur Cèze 30290 LAUDUN-L'ARDOISE Tél.: 04 66 38 41 01

18. rue de la Poste Tél.: 04 66 22 81 58

87 bis, avenue Geoffrov Perret 30210 REMOULINS Tél.: 04 66 37 01 69

CENTRE DES IMPOTS

1 rue du 19 mars 1962 30700 UZES Tél.: 04 66 03 47 50

OFFICES RELIGIEUX

Paroisse Catholique

1, place du Presbytère Tél.: 04 66 22 87 79

SERVICES ENFANCES

Ecole Primaire

16, rue des Ecoles Tél.: 04 66 22 81 16

Ecole Maternelle

18, rue des Ecoles Tél.: 04 66 22 81 95

Crèche « Les P'tits Loups »

Chemin des Carrières Tél.: 04 66 22 89 58

Relais Assistant(e)s Maternel(le)s Communauté de Communes du Pont du Gard

21 Avenue du Pont du Gard **BP 39 30210 REMOULINS** Tél: 04 66 37 65 77 Portable: 06 21 35 01 29

ZAM Pont des Charrettes Tél.: 04 66 22 32 70

FOURNES

La Pale

Tél.: 04 66 01 88 04

C.P.A.M.

14, rue du Cirque Romain 30921 NÎMES Cedex Tél.: 36 46

Permanence: Uzès Les Jardins d'Uzège, avenue Georges Chauvin

Mutualité Sociale Agricole (M.S.A)

1, rue Edouard Lalo **30900 NIMES**

Tél.: 04 66 63 68 00

Permanence: Remoulins rue des 3 aveugles Place des Grands Jours 04 66 03 49 12; 2ème et 4ème jeudi du mois de 8h30 à 11h30 Uzès 2 bis, avenue de la Libération; mardi et jeudi 8h30-12h 13h30-16h30 sur rendez-vous mardi de 13h30 à

16h30 04 66 03 22 44 Assistante sociale

Place des Cordeliers 30700 UZES Tél.: 04 66 03 48 00

CAF du Gard

321 rue Maurice Schumann **30900 NÎMES** Tél.: 0820 25 30 10

Permanence: Uzès Les Jardins d'Uzège avenue Georges Chauvin, lundi 8h30-11h30 13h15-16h30; mercredi et jeudi 13h15-16h30







FESTIVITES 2010 (1er trimestre, programme soumis à modifications)

IANVIER: Dimanche 3:.....Loto des Arts Martiaux Samedi 9:......Concours de belote : Amitié Versoise Samedi 6 :Loto de la Chasse Vendredi 15 :Vœux du Maire à 19 h. Maison de la Pierre Dimanche 17:.....Loto du Jumelage Suisse Mercredi 20 :......Repas offert par la municipalité aux aînés de 70 ans et plus. Vendredi 22 :.....Soirée taurine avec Loulou Turion (suite). Entrée libre Maison de la Pierre Dimanche 24 :.....Loto du Tennis Vendredi 5 :Spectacle de danse à but humanitaire Samedi 6 :Concours de belote : Amitié Versoise Samedi 6 :Soirée dansante organisée par les Couples Versois Dimanche 14 et 21 :.....Elections régionales Samedi 4 :Concours de belote : Amitié Versoise Dimanche 18 :.....Fête de l'asperge et Marché producteur Maison de la Pierre

Soirée festive autour de la culture bouvine

ous les amoureux de la Camargue, des taureaux et de la bouvine se sont donnés rendez-vous ce soir-là pour venir écouter Léon Turion parler de la grande passion de sa vie, passion qui l'a poussé à créer avec d'autres l'union taurine remoulinoise il y a de cela plus de 50 ans!

Ce soir-là toute la Maison de la Pierre était consacrée aux taureaux et à la Camargue: sur l'estrade trônait la tête du célèbre taureau dit «Le Versois » qui s'était échappé du village au cours d'une fête votive et avait vécu une vie de liberté plusieurs semaines dans la garrigue avant de se faire prendre.

Tout au long des murs, une très belle exposition était présentée avec photos, plantes de la Camargue, tableaux et objets dont la plupart était apporté par Nicole et Gérard Osty de la manade Martini. Un grand Merci à eux deux, qui dans l'après-midi avaient accueilli 2 classes de l'école de Vers-Pont du Gard venues les écouter raconter le monde taurin.

Léon Turion a souhaité nous introduire dans le monde taurin en commençant par expliquer la Camargue, sa formation géologique et le jeu incessant entre le Rhône et la mer au cours des siècles, créant ainsi une multitude d'étangs et de marécages. Sur le sol sec et salé à la fois survivent une faune et une flore riches en couleur. A partir du XII° s des moines sont venus défricher, travailler et aménager ces vastes étendues, permettant ensuite à tout un peuple de paysans éleveurs, les manadiers, de s'y installer. De là est né en 1512 la Confrèrerie des Gardians dont le Marquis de Baroncelli disait 400 ans plus tard «Le taureau est un moyen de réunir et d'unir tout un peuple. Autour de lui, la langue, les coutumes, les traditions, le peuple doivent exister et cet ensemble former une nation».

«Si le Rhône est le maître de la Camargue, le taureau est son roi et il ne peut y avoir de Camargue sans taureau parce qu'il fait partie de l'âme de ce pays.» nous a expliqué Loulou pour nous transmettre son amour et sa passion.

> « Dans la course camarguaise le taureau est valorisé comme le héros du spectacle, il prend la place du matador, on l'humanise ».

> Comme le disait Léon « Cette passion, c'est quelque chose qui vous arrive, vous tombe dessus un jour, au hasard d'un vécu taurin, de rencontres, d'évènements ou sous l'influence d'une culture. Cela s'appelle «La fè di Bioù».

Sans doute sommes-nous nombreux à attendre avec impatience la suite, promise pour le 22 janvier prochain.



Cela s'est passé en 2009

Une « Journée du Téléthon » très réussie

es deux villages de Vers-Pont du Gard et d'Argilliers se sont réunis pour assurer le succès de la Journée du Téléthon le 5 décembre dernier avec un programme très chargé. Dès le matin la traditionnelle vente de gâteaux accompagnée d'un café ou d'un thé chaud avait attiré du monde.



Tout au long de la journée beaucoup de monde s'est mobilisé : tours de quad par l'association « Les passionnés de Quad », vente de crêpes à la Mairie d'Argilliers et de vin chaud à la Mairie de Vers-Pont du Gard et concours de belote organisé par « l'Amitié Versoise » à la Maison de la Pierre, avec en soirée un repas dansant à la Maison de la Pierre accompagné par l'orchestre très festif des pompiers de Fournès les «Red

C'est au final un montant de 1922 € qui a pu être reversée au téléthon.









Carnaval 2009



Festivités

Cela s'est passé en 2009 (suite)



Fête de l'asperge



Fête de l'asperge



Fête de l'asperge





Fête de l'école

Cours et Jardins des Arts







Fête Votive de Vers-Pont du Gard





Théâtre à Vers-Pont du Gard



Soirée bovine



Soivée bovine



VERS-PONT DU GARD

Vie associative & sportive



A.E.L.

Après quelques tribulations, les petits peintres de l'A.E.L. s'installent à la «Maison pour Tous». Comme ils sont motivés, ils vont essayer de rattraper leur retard subi du fait des vacances et des perturbations dues au changement dans l'ur-

gence du local après 15 ans dans le vieux magasin. Ils présenteront en mai une rétrospectives des œuvres les plus remarquables de ces dernières années; et peut-être même achèveront-ils les illustrations du livre auquel ils travaillent.

ACADEMIE DES BEAUX-ARTS DE VERS

L'année 2009 se termine bien pour notre Association qui va entamer sa septième année d'existence en 2010.

Section Beaux-Arts

Trois nouvelles adhérentes nous ont rejoints cette année. Nous constatons de gros progrès chez les débutants ainsi que des signes de créativité très encourageants.

La pratique du dessin permet également aux participants de réaliser des portraits très réussis.

Nous comptons à présent 15 peintres et une 16^{ème} candidature est envisagée.

Section chant.

Le nombre des chanteurs a presque doublé cette année. Notre ensemble vocal se compose de 10 hommes et 15 femmes, soit 25 personnes.

Nous travaillons un nouveau tour de chant que nous espérons pouvoir présenter avant le printemps prochain.

Le chant tout comme la peinture sont d'excellents remèdes contre l'ennui et les mala-



dies qui en résultent. N'hésitez pas à venir nous rejoindre, il n'est pas nécessaire d'avoir une voix extraordinaire pour chanter, ni d'être un peintre confirmé pour vous associer à nous.

Notre tarif n'a jamais augmenté depuis la création de notre Association. Il est de 20 euros par an pour chaque activité et de 30 euros l'an dans le cas de participation à deux activités. Il est également de 30 euros pour les couples qui pratiquent une même activité.

L'entente qui règne entre les participants à tous les niveaux ne peut être plus cordiale et sincère. A bientôt et bonnes fêtes de fin d'année à tous.

AMITIÉ VERSOISE

Encore une occasion pour l'Amitié Versoise de faire la fête! Cette fois-ci les adhérents se sont retrouvés avec grand plaisir le 22 octobre pour le « goûter de retrouvailles » qui fût précédé d'un petit loto très fleuri.



Le 5 novembre, nouvelle rencontre avec la « Maison de Jeanne » qui, comme d'habitude, nous a régalés avec ses produits locaux et artisanaux.

Le 26 novembre, petite sortie à la frontière espagnole et retour par Perpignan pour une visite de la ville.

Le 5 décembre, à la Maison pour Tous, belote traditionnelle du mois accompagnée d'une vente de gâteaux au profit du Téléthon.

Le 13 décembre a eu lieu notre loto d'hiver, à la Maison de la Pierre.

Notre voyage de juin 2010 dans les capitales européennes a déjà récolté de nombreuses inscriptions. Amateurs, pressez-vous!

Pour tous renseignements, s'adresser à: Mme Bonnand tél.: 04 66 22 88 59 Mme Sorbier tél.: 04 66 22 81 23

SCRABBLE

Un simple rappel pour les personnes intéressées! Le Club siège dorénavant au 1er étage de la Maison pour Tous, en remplacement du « magasin », en travaux pour transformation.

Le rendez-vous est inchangé: le mardi à 14 h 30; nous vous y attendons avec votre jeu.



Vie associative & sportive

L'ENTENTE SPORTIVE UZES PONT DU GARD

Les clignotants sont au vert

A l'approche des périodes de vœux, force est de constater que notre ENTENTE a partiellement reçu ses cadeaux de Noël.

En effet, les succès aidant, l'effectif de notre Club a augmenté de 8%, soit approximativement une trentaine de jeunes supplémentaires. A n'en pas douter, la notoriété de l'ESUPG via la qualité de ses structures et de son encadrement, est en train de s'affirmer de jour en jour.

Notre équipe fanion, leader de son groupe en CFA2, ne peut plus cacher ses ambitions. L'accession en CFA (la 4° hiérarchie du football national) est dans l'esprit de tous. Après avoir battu récemment les réserves professionnelles de Marseille, Nice et Monaco, l'Entente est plus que jamais candidate au titre et même si le parcours reste parsemé d'embûches, le droit de rêver est à présent partagé par tous les proches du Club.

Tous ces satisfecits sont la résultante de nos efforts en direction de la jeunesse. Songez que notre Club est le seul dans un rayon de 30 kilomètres, de Remoulins à Uzès, à pouvoir

offrir la possibilité de pratiquer le football dans les meilleurs conditions.

Bénéficiant de la volonté des communes qui composent l'Entente, ces jeunes ont pu trouver un terrain d'accueil chaleureux et convivial à l'image de ce terroir généreux et dynamique qui les entoure.

Notre action se poursuivra sans relâche en direction de la jeunesse en dépit des difficultés qui se présentent devant nous. Deux animations sont prévues à la Maison de la Pierre, tout d'abord le mercredi 9 décembre à 15 heures avec le goûter de Noël offert aux plus jeunes et le dimanche 20 décembre avec le Grand Loto des jeunes de l'Entente qui avait connu un grand succès la saison écoulée. Rendez-vous tous en ces occasions, dans la magnifique Salle Communale pour partager un instant de bonheur, un de plus! En attendant impatiemment 2010.

BONNES FETES A TOUS

Les restaurants à Vers-Pont du Gard

« Lisa M » 3 Toques (Gault et Millau)

Elle est sans conteste le plus grand chef de Vers-Pont du Gard! Elle vient de recevoir 3 Toques par le guide «Gault et Millau » et d'être élue l'un de 6 « Grands de Demain » pour toute la France. De plus, elle est le première femme à recevoir cet honneur.

Lorsqu'elle est arrivée à Vers-Pont du Gard il y a un peu moins de 3 ans, personne n'aurait pensé que son restaurant deviendrait connu au point d'attirer des clients non seulement de toute la région, mais de l'Europe entière.

Question: Lisa, que-ce qui t'a attiré à Vers-Pont du Gard en premier lieu?

Lisa M: Je cherchais depuis déjà plusieurs années un lieu qui serait le mien. J'avais quitté le Château St Maximin où j'étais responsable de la cuisine et m'étais engagée provisoirement comme cuisinière privée pour me donner le temps de chercher. J'étais déjà venue à Vers-Pont du Gard et avais beaucoup aimé le village que je trouvais très vivant. Alors quand j'ai su que la Maison des Soeurs était libre, je n'ai pas hésité un instant: cette maison a une âme, elle est un cadre parfait pour mon entreprise comme je la voulais.

De plus, je tiens à dire que les habitants de Vers-Pont du Gard m'ont accueillie avec beaucoup de gentillesse et d'attention, ils passaient souvent voir l'avancement des travaux et j'ai aujourd'hui une clientèle locale très fidèle.

Ce qui m'intéresse ici c'est ce que je peux apporter en utilisant les produits locaux de qualité. Quand on vient pour manger chez moi, c'est comme être en visite chez des amis où on se laisse surprendre par leur manière de préparer les plats. Moi aussi, j'aime les surprendre en montrant qu'on peut travailler les produits autrement. Un très bon exemple sont les asperges que tout le monde ou presque prépare de la même façon en les faisant cuire. Moi j'aime les servir crues ou les faire griller! Et cela plait, on me fait confiance, c'est formidable

Il y a ici en France un très grand respect autour des produits et pourtant les gens acceptent qu'on les combine ou les travaille de façon non traditionnelle.

Ma cuisine, ce qui lui donne sa saveur ce sont les herbes

fraîches, je travaille en particulier avec 3 herbes : la coriandre, l'estragon et la ciboulette et je les ajoute à la dernière minute, surtout sans les chauffer.



Question : Parle-nous de l'aventure que tu as vécue récemment.

Lisa M: Oui, c'est quelque chose de formidable et d'inattendu. Un inspecteur de «Gault et Millau» est passé au restaurant il y a 2-3 mois sans se faire connaître. Ensuite j'ai reçu un téléphone me demandant des photos et finalement on m'a annoncé que j'avais été choisie comme l'un des 6 «Grands de Demain» qu'ils élisent chaque année pour toute la France. Et j'ai été la première femme élue!

On nous a invité à Paris pour nous présenter à la presse à l'occasion de la sortie du Guide 2010, nous avons dîné au Fouquet's avec tous les plus grands Chefs français et pour finir on m'a attribué 3 Toques (le maximum donné seulement à quelques très grands Chefs français est 5 Toques). J'en suis très, très fière et contente. Et cela me conforte dans ma conviction qu'il faut faire la cuisine avec son cœur! C'est un très beau métier et il me passionne. Et je suis contente de pouvoir apporter quelque chose au village où j'ai choisi de vivre et de travailler!

Nous sommes ouverts les jeudi, vendredi et samedi soirs, ainsi que le dimanche midi et uniquement sur réservation. Les prix de nos menus sont de 59€ (hors boisson) pour un menu complet et de 52€ (hors boisson) avec un choix entre un fromage ou un dessert. En dehors des jours d'ouverture, nous sommes ouverts sur demande pour des groupes de minimum 8 personnes

«Lisa M», place de la Madone, 04 66 22 92 12 (uniquement sur réservation). La Maison fait également chambre d'hôtes.

VERS-PONT DU GARD

> 11

Les restaurants à Vers-Pont du Gard

Pizzeria «La Versoise»

Ce dernier né des restaurants versois a ouvert ses portes dans le centre du village le 4 juillet de cette année. Le restaurant comprend 20 places. En plus des pizzas traditionnelles, notons la pizza nîmoise à la brandade, l'ardèchoise au fromage de chèvre et miel et la pizza aux fruits de mer. Autre vraie spécialité: «la gourmande» pizza au nutella et «la délicieuse» au nutella et fruits.

Les pizzas sont à consommer sur place ou à emporter. La 11ème pizza est gratuite!

A l'occasion de « la Semaine du Goût » fin octobre, Roland FIDANI, le propriétaire de « La Versoise » a accueilli les enfants du CM2 par petits groupes de 6-7 élèves pour leur apprendre à faire des pizzas : ils ont fait la pâte, l'ont garni et l'ont fait cuire avant de se régaler en les mangeant! Pizzaria « La Versoise », 5 ave Santa Vittoria d'Alba. Tél : 04 66 81 37 58. Ouvert tous les jours à midi et le soir, sauf le dimanche midi.





Du nouveau: « Le Bar des Voûtes » restaure

Une bonne nouvelle! Depuis quelques mois, Catherine ARPINO a repris le restaurant du Bar des Voûtes pour y exercer ses talents de cuisinière.

C'est dans la très belle salle voûtée et réaménagée à côté du bar que Catherine sert ses repas succulents et copieux. « Une cuisine traditionnelle et familiale, une cuisine de grand'mère » comme elle l'appelle elle-même. Inutile de préciser que tout est «fait maison» Le lieu ne manque pas de charme! Situé en plein cœur du village, en face de l'église et dans une vieille maison typiquement versoise c'est

face de l'église et dans une vieille maison typiquement versoise, c'est le lieu idéal pour se détendre en mangeant un bon repas à un prix très correct.

La salle comprend 24 places et les beaux jours on sert aussi sur la terrasse.

Tous les jours à midi de mardi à samedi, Catherine propose un menu complet pour 12€ avec ¼ de vin compris ou encore un plat du jour plus un café pour 8€! Les plats sont à consommer sur place ou à emporter. Une fois par mois, une soirée à thème est organisée.

« Le Bar des Voûtes », place de l'Horloge, 04 66 22 80 17

«Le Vieux Moulin»

Installé dans un ancien moulin du 19ème siècle au pied du Pont du Gard, «Le Vieux Moulin» bénéficie d'un emplacement tout à fait unique avec une vue grandiose et panoramique sur l'aqueduc romain et le Gardon. Le nouveau directeur Mika LÉGER et son chef Jérôme CRESSIOT proposent une cuisine typiquement méridionale comme par exemple le grand aïoli de Provence, la fleur de courgette de pays farcie et en dessert un nougat glacé au miel préparé maison.

Dès les beaux jours la grande terrasse à l'ombre des platanes est le lieu idéal pour se reposer après la visite du Pont et de ses environs, soit pour dîner, soit pour profiter de la carte snack (en dehors des heures de restaurant), manger une glace ou boire un verre.

Le restaurant peut accueillir jusqu'à 150 couverts ainsi que 150 en terrasse. «Le Vieux Moulin » est ouvert de mi-mars à mi-octobre, mais propose une ouverture ponctuelle toute l'année pour des groupes ou des évènements.

Le prix moyen par personne (sans les vins) est de 30€ et la Maison propose également un menu enfant. Il est recommandé de réserver, particulièrement en pleine saison.

En plus du restaurant, « le Vieux Moulin » dispose de 10 chambres confortables en *** étoiles, dont certaines avec une terrasse privée.

« Le Vieux Moulin », Pont du Gard, Rive gauche, 04 66 37 14 35 (Réservation recommandée)



Les restaurants à Vers-Pont du Gard

«La Bégude Poulon»

Cette ferme auberge très conviviale est installée dans un authentique mas provençal du XVIIème siècle au bord de la route. La grosse bâtisse était à l'origine un relais de poste et une halte («Bégudo») permettant aux cochers et chevaux de se reposer.

Aujourd'hui le lieu est très apprécié pour sa bonne cuisine du terroir qui pendant les mois d'été est servie dans la très belle cour ombragée de l'ancienne «Bégudo».

C'est le patron lui-même qui est aux fourneaux et qui prépare les « spécialités maison » avec les produits de la ferme : charlotte de courgettes au chèvre, lotte en bourride, poivrons farcis, mille-feuille d'aubergines....

Le restaurant est ouvert le soir de fin juin à début septembre et le weekend midi et soir. Le reste de l'année il est possible de réserver pour des banquets et des repas de groupe. Les prix varient entre 14 et 30€.

« La Bégude Poulon », 349 chemin de la Bégude, 04 66 22 86 95 (Réservation recommandée)





«Le Jardin de la Gare»

Cette ancienne gare a été restaurée et agrandie avec beaucoup de goût et offre depuis plusieurs années un cadre très convivial à ce restaurant bien connu des Versois.

De plus, sa cuisine variée offre un choix de plats typiques de la région. Aussi n'est-ce pas étonnant que «Le Jardin de la Gare» soit souvent le lieu choisi lorsque l'on a un évènement à fêter: mariage, communion, anniversaire ou lorsque les associations locales organisent une manifestation. La salle à l'intérieur est grande et très bien agencée ce qui permet de recevoir jusqu'à 180 convives.

En été, l'apéritif est servi sur la terrasse à l'ombre des platanes.

«Le Jardin de la Gare» fait également traiteur à domicile et est ouvert toute l'année sauf le Dimanche soir et le lundi.

Prix des menus: à partir de 20€.

« Jardin de la Gare », route d'Uzès, 04 66 03 40 67 (réservation recommandée)

« Le Rive Gauche»

Ce restaurant, très bien situé sur la route de Remoulins à Uzès et proche du rond-point du Pont du Gard, a ré-ouvert ses portes tout début juillet 2009, avec une nouvelle équipe.

Le nouveau propriétaire a réaménagé la grande salle et en a fait un lieu à la fois très accueillant et très design, tandis que la petite salle est restée style «bistro». C'est aux clients de choisir le style qu'ils préfèrent, mais le choix des menus est le même pour les deux salles. Dès les premiers rayons de soleil il est également possible de manger sur la terrasse aménagée devant le restaurant ou encore dans la grande véranda à l'arrière de la maison. (mise en service à partir de l'hiver 2010)

La cuisine de «Rive Gauche» ressemble au lieu: elle est très variée,

bien présentée, de bonne qualité et toujours préparée avec des produits frais. Le choix des menus varie entre 21€ pour un menu complet avec également la possibilité de choisir entre une entrée ou un dessert, et 12€ pour le menu du jour avec ¼ de vin compris. «Le Rive Gauche» sert également des pizzas, des tapas ou encore des petits en-cas, surtout pendant l'été.

«Le Rive Gauche» est ouvert tous les jours à midi de mardi à dimanche (sauf le samedi) ainsi que les vendredi et samedi soirs. Il reste ouvert toute l'année, sauf le mois de janvier.

«Le Rive Gauche»: 303, route de Remoulins - 30210 La Bégude de Vers-Pont du Gard

Tél: 04 66 01 66 71



Du temps de Noël au Jour de l'An

La période de fin d'année et de début de l'année suivante est toujours un moment où l'on se demande que va être l'année qui commence. Et de se lancer dans toutes sortes de pronostics appuyés sur les analyses des astrologues et autres devins plus ou moins fiables.

Nos ancêtres qui observaient le ciel, la lune et les étoiles, faisaient le rapprochement avec les fêtes du calendrier liturgique et avaient établi une longue liste de dictons dont certains sonnent encore à nos oreilles, dont le plus connu est « Noël au balcon, Pâques aux tisons »

De nombreux autres dictons disent la même chose avec des variantes selon les régions. Par exemple : « Quand on mange au chaud le gâteau (de Noël), on mange les œufs (de Pâques) derrière les fourneaux ». Dans le Vivarais on dit « Quand pour Noël soleil, à Pâques tu te rôtis l'orteil » dans le Lot « Quand tu prends à Noël le soleil, à Pâques brûle la buche de Noël » ; en Provence « Qui à Noël cherche l'ombrier, à Pâques cherche le foyer », ou « Qui prend le soleil à Noël, souvent à Pâques se gèle » et encore en Dauphiné « Qui se chauffe au soleil le saint jour, devra brûler du bois quand Pâques aura son tour ».

Un peu plus précis est le dicton suivant car il se réfère à l'influence de la lune et de son cycle, que nous rappellent judicieusement les nombreux calendriers lunaires vendus dans le commerce, tous assortis de conseils pour bien jardiner : « Quand le jour de Noël vient à la lune croissante, fera un bon an ; et d'autant qu'il sera près de la lune nouvelle, d'autant l'an sera meilleur. Mais s'il vient au décroissant de la lune, l'an sera aspre ; et tant plus près du croissant, tant pis sera. »

Nous voilà rassurés pour l'année qui s'ouvre puisque Noël 2009 était en lune croissante et montante et qui plus est ce jour là la lune était âgée de neuf jours.

Un autre dicton populaire donne des précisions semblables mais plus sujettes à interprétation, voire au doute !: « Quand Noël tombe un jeudi charrettes et bœuf tu peux vendre, mais s'il tombe un vendredi, le blé roule sous la cendre ». « Quan nadau es un divendre, lou bald rolo per li cendre » ; Noël 2009 était un vendredi.

Les jours qui suivent Noël constituent un cycle de douze jours que l'on nomme les « ajets » ou « jours du sort » ou encore « jours mâles ». Ce sont des jours de références qui indiquent, dit-on, le temps qu'il fera pendant les mois de l'année qui suit.

« Regarde comment sont menées Depuis Noël douze journées Car suivant ces douze jours Les douze mois auront leurs cours »

Il ne nous reste plus qu'à observer et noter, et faire nos propres prévisions à comparer avec celles distillées sur nos petits écrans.

Et per aquesté an souveto a toutis uno bono annado, estrambourdanta de joio e de santa e a l'an que ven, se sian pas maï que séguen pas men !

Addisias.

Jean Mignot

Un nouveau sentier touristique à Vers-Pont du Gard

C'est dans le cadre du Pôle d'Excellence Rurale (PER) que la Communauté de Communes de Pont du Gard en collaboration avec la Mairie de Vers-Pont du Gard et le Pont du Gard a décidé d'aménager un sentier d'interprétation en vue de valoriser la pierre du Pont du Gard.

L'objectif est de pouvoir offrir aux habitants de la région et aux touristes la possibilité de découvrir l'histoire de la pierre et le savoir-faire des carriers liés à l'extraction, ainsi qu'à l'histoire de Vers-Pont du Gard.

Il y aura en fait 2 sentiers avec un point de départ commun de la Maison de la Pierre. L'un des sentiers «La Pierre d'Hier» traversera le vieux village et passera devant «La Pierre Authentique» pour aboutir à la Croix Ste Marie par la Voie romaine. L'autre «Pierre d'Aujourd'hui» passera par le Chemin de Valsonnière et empruntera ensuite le sentier qui passe entre les 2 carrières «La Soc» et «Carrière de Provence». A cet endroit, il y aura une installation qui permettra de voir le travail des carriers.

Une liaison entre les 2 sentiers est également prévue au nord par un vieux chemin communal qui sera aménagé à cet effet. Une autre liaison partira du Pont du Gard et passera par la carrière de « l'Estel » pour emprunter le sentier de long de l'aqueduc «La Lône».



Les travaux d'aménagement auront lieu en tout début d'année et l'inauguration officielle est prévue pour le mois d'avril. Une première présentation réservée aux habitants de Vers-Pont du Gard aura lieu dès que les sentiers seront terminés.

SEDE MEYNIER TP

Le Champ de Mars 30700 UZES Tél. 04 66 22 15 60 sedemeynier@mageos.com Terrassement Voirie Démolition



Vte Mat.
T.P. - T.L. - Util. & Pièces détachées

30210 VERS PONT DU GARD Tél. 04 66 22 80 52 - Fax 04 66 22 86 17 E-mail : sa-manuel@wanadoo.fr

NOS METIERS : le béton & l'acier



Gros Oeuvre - Génie Civil Aménagement et décoration extérieurs Voirie et aménagement Armatures - Palissage

Lib Industries

Siège social : Vers Pont du Gard - BP 3 30210 Remoulins LISAM

3, place de la Madone
30210 VERS PONT DU GARD

info@lisam.fr - www.lisam.fr
Tél.04 66 22 92 12





Centre de Travaux de Nîmes

250, ch. Mas Devèze BP 2003 30904 NÎMES Cedex

Tél. 04 66 04 91 91 Fax 04 66 04 91 99







www.pontdugard.fr 0 820 903 330 OLIZETTICHN

PONTOUGARD



PATRIMOINE MONDIAL DE L'HUMANITÉ