

# LETTRE MUNICIPALE

## N° 5

16 AVRIL 2020



Lus-la-Croix-Haute


### EDITO

Les efforts collectifs et la prudence de chacun portent leurs fruits. L'école pourra reprendre, l'économie redémarre doucement, le Président de la République annonce une reprise prudente et progressive d'une vie sociale à partir du 11 mai. Jusque là, nous devons rester chez nous, éviter les contacts, respecter les consignes sanitaires. Beaucoup de points restent encore à préciser et le retour à la vie extérieure se fera progressivement. Nous devons porter un masque dans les lieux fréquentés et fermés notamment dans les transports. Beaucoup d'entreprises sont extrêmement fragilisées, la communauté des communes est à leur disposition si elles rencontrent des difficultés à se saisir des aides de l'état.

Nous suivons avec attention ce mois supplémentaire de confinement. Chaque jour la connaissance s'améliore, la recherche progresse. Ce contexte particulier implique une adaptation quotidienne de la lutte contre le virus. La lettre communale hebdomadaire continuera à vous tenir informés de chaque évolution. La commune, ses agents et ses élus, sont à votre écoute et s'emploient chaque jour à rendre cette parenthèse acceptable.

Alain Matheron, maire.

### CLOCHES



Le dimanche de Pâques, les cloches ont sonné en hommage à tous ceux qui soignent, nourrissent, transportent, nettoient... pour que nous traversions cette crise sanitaire sans tomber dans le chaos. Les cloches de la Jarjatte sonnées par Gilbert, celles des Lussettes par Fabrice et celles de Lus par Laurent ont résonné à l'unisson. Tous trois pendant ces dix minutes se sont pendus à la corde, mettant en mouvement les lourdes cloches, accompagnant le ballant, retrouvant des gestes oubliés. Le son clair rappelle à tous que nous formons une communauté, et que bien qu'isolés, nous ne sommes pas seuls.

### MASQUES

#### APPEL A LA CONFECTION DE MASQUE ET DON DE TISSU



Il est dorénavant fortement recommandé de porter un masque artisanal ou chirurgical sur la bouche et sur le nez durant les sorties autorisées. **Cette protection ne doit pas dissuader de respecter scrupuleusement les consignes et gestes barrière.**

Pour se faire, nous recherchons des personnes compétentes en couture, et des personnes volontaires pour donner du matériel.

Nous avons besoin de tissu 100% coton (popeline) : draps, taies d'oreiller, de l'élastique ou même du cordon,

Merci de vous signaler par mail à l'adresse suivante :

**confinement.lus.la.croix.haute@gmail.com ou au 06 60 95 81 24**

**Les dons de tissus et élastiques peuvent être déposés à la mairie du Lundi au Jeudi de 10h à 11h30 et de 14h30 à 16h**

### RESTER INFORMÉ

Vous pouvez avoir accès aux informations diffusées sur le panneau électronique municipal, en téléchargeant sur votre smartphone ou votre tablette, l'application gratuite CENTOLIVE.

Ces informations sont aussi à jour sur le site internet de la commune :

[www.lus-la-croix-haute.fr](http://www.lus-la-croix-haute.fr)

Si vous voulez recevoir cette lettre (plus ou moins) hebdomadaire d'informations municipales, par mail, envoyez un mail à

**confinement.lus.la.croix.haute@gmail.com**

L'agence postale communale réouvre les mardis et les vendredis de 9h à 12h

04 92 44 17 48

Le facteur passe 3 fois par semaine (mercredi, jeudi, vendredi)



CAPA présente **NOTRE TRAIN QUOTIDIEN**  
Un film de Emmanuel Corre et Pierrick Morel  
Le jeudi 30 avril 2020 à 22h50 sur France 3  
Produit par Patrice Lorton france-tv 3

Plus d'infos dans le prochain numéro !

## COMMANDES & COMMERCES

Les livraisons s'effectueront en fin d'après-midi le lundi et le vendredi.

Les commandes doivent être passées au plus tard le jeudi pour la livraison du lundi et le mardi pour la livraison du vendredi. La note sera préparée par le commerçant et glissée dans le colis. Vous serez informés au préalable du montant de vos courses directement par le commerçant et le paiement devra être remis par chèque au livreur.

Afin de limiter les déplacements, nous vous invitons à commander en quantité nécessaire à vos besoins hebdomadaires et nous vous rappelons que ce service est mis en place pour les personnes de plus de 70 ans ou malades.

■ **Le Refuge des Saveurs, Jean-Louis Blanc** : 04-92-58-54-21

Les horaires du magasin pendant le confinement: 8h-12h30 et 16h-19h30, fermé le dimanche après-midi et lundi.

■ **Proxi Lus, Gisèle Roussel** : 04 92 58 50 04

Les horaires du magasin pendant le confinement : 9h-12h30 et 16h-19h, fermé le dimanche après-midi, mercredi après-midi et jeudi.

■ **Chez Zed, Zélia Bernard** : 06 44 32 87 86

Les horaires du magasin pendant le confinement: 8h30h-12h30, fermé le mercredi

■ **Marché du dimanche matin** suite à la dérogation demandée par la mairie.

■ **L'ADMR reste mobilisée**, le personnel de terrain poursuit ses missions... **Le service de portage continue 7j/7, tout le monde peut en profiter de manière ponctuelle ou régulière. 3 livraisons par semaine : Lundi, Mercredi et Vendredi**

- **tarif 9€50** le repas (composé d'une entrée, un plat et garniture, dessert, une soupe et pain) livraison incluse.
- **Commande par téléphone** pendant les permanences de l'ADMR, **le lundi et jeudi entre 14h et 17h**, 04 92 58 55 12

■ **Producteurs locaux :**

- **Le pain des hirondelles** : 09.51.45.29.95 [lepaindeshirondelles@gmail.com](mailto:lepaindeshirondelles@gmail.com)
- **La Ferme de La Jarjatte** : 04 92 58 19 83 ou [contact@fermedelajarjatte.fr](mailto:contact@fermedelajarjatte.fr)

## NOMS DES HAMEAUX DE LUS

Durant le jeu de piste proposé pour trouver les œufs de Pâques, une question portait sur les noms de 22 hameaux composant la commune de Lus. Il s'est avéré que tout le monde n'a pas trouvé ! L'occasion de se replonger dans le fascicule de Lus Culture : **Les Noms de lieux de Lus la Croix haute**, un beau travail que vous pourrez retrouver à la Maison du Patrimoine\* ... Voici donc un extrait concernant les noms des hameaux :

**Lussettes** : lieu où habitait la famille Lucet (diminutif de Luc). Il y a des Lucet aux Lussettes aux XVIIes. et XVIIIe s. et le nom est souvent écrit Lucettes.

**Les Miellons** : probablement le même mot que Milon, nom de personne, dérivé d'Emile.

**Les Derbons**. Ce nom est celui de la taupe en occitan. Lieu de prédilection pour les taupes ? Ou bien nom de famille, surnom à l'origine ?

**Les Fauries**, du latin Fabrica, désignait des forges ou plutôt un atelier local où on travaillait le fer pour fabriquer des outils.

**Les Chaumets**, diminutif de l'occitan chauma (d'origine prélatine) « espace dénudé, pâturage »

**La Croix Haute** : vient bien sûr de la croix qui a été plantée à proximité du col. Crux alta « croix haute » au XVIes.

**Les Oddolayes** : nom de famille d'origine germanique, de même origine que les Odon, Odouard, Audouard...

**Le Logis de l'Ours** : enseigne d'une auberge, citée en 1785. Référence à l'animal, bien présent autrefois ou surnom de la personne qui tenait cette auberge ?

**Les Villageois** : Mas de Virejoie en 1543. Villegeoise en 1778. Nom formé sans doute à partir du verbe virar « tourner » (tournant d'un chemin ?) ; mais le deuxième élément est obscur. Le sens de « villageois » est probablement secondaire.

**Le Bel Hôte** : enseigne d'une ancienne auberge, sur le bord de la route.

**Les Sièzes** : Las Chieres au XIIes. (Cartulaire de Durbon), même mot que chaire et chaise en français (latin Cathedra), désignait des maisons ou des cabanes (de bergers).

**Les Morlières**. Origine obscure. Peut-être formé sur un nom de personne.

**La Meyrie** : la métairie (latin Mediaria : partage à moitié).

**La Caire**, du latin Quadrum « carré, quart, côté », désignait sans doute une caractéristique du lieu, difficile à préciser.

**Mas Bourget** : Malbourges en 1541. Probablement le « mauvais village » : mal + bourget « petit bourg ». Malbourget aussi à Arvieux, Hautes-Alpes. Mas Bourget dès 1645. Mas souvent employé à Lus pour désigner une propriété rurale, en particulier au XVIes.

**Les Amayères** : peut-être la Mayère, nom du tronc d'arbre, ou encore du bois de saule (latin Materia)..., devenu l'Amayère, les Amayères La Jarjatte : racine expressive \*garg- (devenue jarj- dans cette région), qui imite le bruit de l'eau qui coule avec force, celle du Buëch et de ses affluents évidemment.

**Voici donc l'origine du nom de 16 hameaux sur 22 ! Nous retrouverons les 6 manquants dans le prochain numéro !**

\* avec l'aimable autorisation de J.C.Bouvier

## LES ROSES

Théodore de Banville



Le Printemps rayonnant, qui fait rire le jour

En montrant son beau front, vermeil comme l'aurore,

Naît, tressaille, fleurit, chante, et dans l'air sonore Éveille les divins murmures de l'amour.

O Sylphes ingénus, vous voilà de retour!

De mille joyaux d'or la forêt se décore,

Et blanche, regardant les corolles éclore,

Titania folâtre au milieu de sa cour,

A travers l'éther pur dont elle fait sa proie,

Tandis que la lumière, éclatante de joie,

Frissonne dans la bleue immensité des cieux.

Beauté qui nous ravit avec tes molles poses,

Dis, n'est-ce pas qu'il est doux et délicieux

De plonger follement ta bouche dans les roses?

Si vous aussi, vous avez envie de partager un poème, un texte, un dessin... envoyez le à [confinement.lus.la.croix.haute@gmail.com](mailto:confinement.lus.la.croix.haute@gmail.com)



## ET APRÈS, COMMENT, QUAND?

Toutes ces questions auront des réponses.

Et maintenant, là, en ce moment...

Les enfants ne sont pas à l'école; la nature, elle, ne subit pas les restrictions sanitaires. Le petit jardin de l'école était tout seul sans entretien.

« Je me déssole de ne pas voir les enfants jouer autour de moi. Mais oui, le jour d'après ne sera pas le même. Je suis bichonné dans l'attente de vous revoir.

Je vous attends et j'ai décidé d'être encore plus beau pour vous, mes très chers chérubins »

Le petit jardin de l'école

## MOUSSELINE D'ASPERGES

Ingrédients

- 1 botte d'asperges
- 1 Oeuf
- 1 cuil. à café Rase de moutarde fine
- Huile
- 1 Bouquet de ciboulette
- Sel, Poivre

Étapes

- Nettoyez et pelez soigneusement les asperges blanches jusqu'au départ de leur tête. Coupez le bout de leur tige, plus dur, sur 2 cm environ.
- Portez un grand volume d'eau salée à ébullition. Placez-y les asperges couchées et faites-les cuire 20 min à frémissements.
- Pendant ce temps, dans un petit bol, fouettez le jaune d'oeuf avec la moutarde et une pincée de sel. Laissez reposer 2 min, puis ajoutez l'huile en mince filet, très progressivement, tout en fouettant jusqu'à obtenir une mayonnaise ferme. Réservez.
- Nettoyez bien les fouets du batteur et fouettez le blanc de l'oeuf en neige. Incorporez-le délicatement à la mayonnaise.
- Servez les asperges tièdes ou froides, avec la sauce mousseline et la ciboulette ciselée par-dessus.

