

Montagne " en cours pement

par l'installatoin d'une ère de protection.

rgissement d'un pont r un procédé u commun

quelques centaines de mètres loin nous avons rencontré autre chantier, très impor- lui aussi. Il s'agit de la ification du ravin de Nibles élargissement d'un ouvrage ant en maçonnerie. Ce pont être doublé, en effet, par la en place de buses ARMCO es arches composées d'élé- ts radiés et avals) d'une por- de 3 m. 91 et 2 m. 54 de eur. Ces buses proviennent a Maison Laget, de Dragui- o. Elles sont en acier ondulé, 7 mm d'épaisseur. Elles for- ont le radier, les parois laté- s et la voûte du prolonge- t du pont existant. M. Mar- , ingénieur de la Maison La- est sur place pour diriger emblage des éléments pesant u'à 212 kilos chacun.

ntreprise Vallati, de Sisteron, gée de l'ensemble des tra- k d'élargissement du pont, a procédé aux travaux de lation et de construction d'un de soutènement long de 40 res et haut de 4 m. 50. Après mise en place des buses, il faudra procéder à un délicat ail de remblaiement aussi alier d'un côté comme de 'au- afin de ne pas faire travail- assemblage métallique. ur les lieux nous avons ren- éré M. Portail, ingénieur divi- naire de la délégation départ- entale de l'Equipement ; Vallati, le sympathique en- reneur sisteronnais, venu ren- visite à ses ouvriers ; M. An- conducteur des travaux à La Motte-du-Caire. Tous, aimablement, nous ont four- les renseignements nécessai- Qu'ils en soient bien sincè- ment remerciés.

Paul ROCHER.

A ORAISON

François Doucet a retrouvé la formule des pralines d'antan



Au premier plan, à droite, M. et Mme Doucet.

Leis pralino eis amendo de Prouvenço, voilà trois siècles déjà, se fabriquaient avec les meilleures amandes de Provence des plateaux de Valensole, Riez et Puimichel avec le pur sucre bourbon et divers aromates du Midi. Le sans ont passé... Recettes et tours de main sont tombés dan s'l'oubli au profit de nouveaux bonbons moins affinés, s'adaptant mieux à la fabrication industrielle.

Aujourd'hui, à Oraison-en-Provence, François Doucet, confiseur, représente la cinquième génération d'une vieille famille de confiseurs.

M. et Mme Doucet avaient orga- nisé dans la salle fort agréa-

blement aménagée de ce qu'on appelait à Oraison « le cassoir » une bien sympathique réception pour fêter la fin des travaux d'aménagement. Nous y avons trouvé : M. Payan et Mme, directrice honoraire du CEG; Mme Sube, professeur au CEG ; M. et Mme Perrousseaux ; M. Oliver, gérant de la Caisse locale de Crédit agricole et son adjoint, M. Lorenzo ; M. Abaris et Mme; M. Arnaud et Mme ; M. Chenault et Mme ; M. Estelle et Mme ; M. Lopez et lme ; M. Granet et Mme.

M. Doucet remerciait ses amis qui l'ont aidé à la réalisation de cet atelier ainsi que tous les artisans des divers corps de métiers qui ont travaillé à son aménagement, puis un vin d'honneur fut aimablement offert dans une très cordiale ambiance. Notons que l'assistance fit honneur aux pralines, qui furent appréciées comme il se doit.

FRANÇOIS DOUCET

35 ans, marié, 4 enfants, est originaire de Montargis dans le

Loiret. Cinq générations de confiseurs le précédent et son trisaïeul Théodore Viellard fut le créateur de la pâte de fruits d'Auvergne. Confiseur lui-même, François Doucet a fait depuis l'âge de 16 ans son apprentissage dans une confiserie artisanale de luxe ; il croit en l'exceptionnelle qualité des amandes de Provence, qui sont aux amandes d'autres origines ce qu'un Châteauneuf-du-Pape est à un vin de table. Les ans ont passé, mais François Doucet a recherché et mis au point la vieille recette de pralines, bonbon célèbre trop souvent mal préparé avec des matières premières de second choix.

Yves Perrousseaux, graphiste, publiciste à Forcalquier, a su créer une présentation de très grande classe.

Nous sommes persuadés que cette nouvelle spécialité d'Oraison saura porter les couleurs de la Provence aux quatre coins de France et lieu au-delà..

des Champs n août 1970

MUTILES DU TRAVAIL

LES INVALIDES CIVILS