

enville

à Frontignan la Peyrade



Portraits de la ville envie



L'actualité du mois de décembre et, plus généralement, celle de l'année passée nous ont donné envie de faire le portrait de quelques uns de nos concitoyens. Connus de tous ou non, professionnels ou passionnés, dans divers domaines, parmi et aux côtés de tant d'autres femmes et hommes d'ici, ils font de Frontignan la Peyrade, la ville en vie.



Frédéric Beltran s'est mobilisé avec ses voisins pour faire fermer la station de compostage qui gâchait la vie de son lotissement.

Les Près St-Martin respirent

Pour des raisons professionnelles Frédéric et Nadine Beltran ont beaucoup bougé. Après Marseille, Montpellier ou Cagnes sur Mer, ils s'installent en 2006 aux Près Saint-Martin et s'y intègrent parfaitement. Frédéric participe même au tournoi de joutes du 14 juillet.

« Ici on est proche de tout. Des voies de communication mais aussi de la nature et de tous les services d'une ville dynamique... ». « Les commerçants du centre-ville sont excellents » et pour les courses plus importantes le centre commercial tout proche est « d'un

très bon rapport qualité prix ». Par contre, il y a une proximité, que les Beltran, comme nombre de leurs voisins de lotissement, n'ont pas du tout apprécié : c'est celle de la station de compostage. « Ces deux derniers étés, ça a été l'enfer ». Cette installation gérée par l'agglomération (CABT), mitoyenne de leur maison, recueillait les déchets verts pour en faire du compost. Sa surexploitation par le concessionnaire entraînait odeurs, poussières, mouches, allergies... Seuls d'abord, puis avec leurs voisins, ils saisissent la Ville du problème. S'ils sont en-

tendus et appuyés par la municipalité, la CABT attendra l'attribution du marché à un nouveau concessionnaire pour fermer la station. Depuis octobre 2007, la station est fermée et 10 000 m³ de compost sont en train d'être évacués avec précaution. Si malgré tout quelques nuisances subsistent, « c'est un mal pour un bien. Début janvier on va pouvoir respirer ». Après cela, ils espèrent que leur quartier va poursuivre sa mutation. Si la voirie réaménagée dans le quartier, la création d'un rond-point sur l'ex RN 2112, les plantations d'arbres... « vont dans le bon sens »,

ils restent mobilisés et posent maintenant la question de l'avenir de la déchetterie et des casses autos.

déchets verts

En attendant de trouver un nouveau site de dépôt et éventuellement de traitement, il est possible d'apporter ses déchets verts à la Zone des Eaux Blanches à Sète ou pour les habitants du quartier de la plage, tout les samedis matins dans des bennes disposés à cet usage.

Une ville résolument humaine

Cette édition de notre journal municipal va probablement vous surprendre.

La période de Noël et de fin d'année est très particulière, légère tout autant que profonde, joyeuse et nostalgique, solidaire et individualiste, révélatrice de tant de bonheurs mais, aussi, de tant de solitudes.

Cette ambivalence est l'essence même de l'humanité et c'est bien cette humanité que j'ai souhaité placer au cœur de ce numéro de notre journal, exclusivement consacré à ces femmes et ces hommes qui, chaque jour, dessinent les contours de notre destin collectif.

Mouvement et équilibre

L'histoire de Frontignan la Peyrade est unique. Après le départ des grandes industries vous avez été placés face à

une alternative historique, essentielle pour l'avenir de notre ville. À l'époque, vous avez opté avec audace pour le choix d'une ville résolument humaine balayant d'un revers la tentation du «tout béton» et la perspective d'une ville sans âme et sans corps. Ce choix, votre choix, est à l'origine du Frontignan la Peyrade d'aujourd'hui, une ville d'équilibre et de mouvement, une ville où le progrès est porté avant tout par des femmes et des hommes.

Le développement urbain, la préservation des espaces naturels, l'ouverture sur l'Europe, et, plus simplement, ces illuminations de Noël ou ce nouveau rond point qui facilite notre vie, toutes ces idées et toutes ces actions, de petites ou de grandes envergures, ont ici un véritable sens parce que les citoyennes et les citoyens se les approprient.

Citoyens

Pourtant, le bonheur et, plus précisément, le « bien vivre ensemble » n'est pas qu'une affaire de voirie, c'est une aventure complexe, qui ne se résume pas, comme d'aucuns le prétendent, à la quête absolue des « choses ». Cette petite lampe qui éclaire votre rue est une source de lumière parmi d'autres dans la composition de votre vie.

Ainsi, je suis convaincu que c'est parce que notre ville a une vraie dimension humaine et qu'elle est composée de citoyens volontaires, exigeants et audacieux, que l'on peut s'y épanouir. Il s'agit là d'une véritable force, collective, qui permet à notre territoire d'avancer tout en préservant cet équilibre, si subtil, entre les espaces, entre les hommes, entre notre volonté d'avenir et le respect de notre culture et de notre histoire.

Chères concitoyennes, chers concitoyens et chers lecteurs, le bonheur de vivre la ville au quotidien se conjugue à Frontignan la Peyrade avec le progrès et le développement et vous êtes les acteurs essentiels de cette dynamique.

Je vous invite à placer votre humanité et votre énergie au cœur de ces fêtes conviviales et solidaires que vous vous apprêtez à passer, en famille et avec vos amis, et je vous souhaite en toute simplicité un joyeux Noël et une bonne année.

**Le maire
de Frontignan la Peyrade**

En application des articles L52.1 et L52.8 du code électoral, les noms et les photos des élus du conseil municipal ne paraîtront plus dans Enville jusqu'aux élections municipales de mars 2008. Merci de votre compréhension.

Menu de



Les producteurs de Frontignan la Peyrade ont composé, sur la plage, une véritable table de fête.

De l'entrée au dessert, à Frontignan la Peyrade, il est possible de composer un repas de fête avec des produits uniquement locaux, pêchés en mer ou cueillis dans la Gardiole. Un dossier festif pour découvrir ou redécouvrir, grâce à certains des meilleurs producteurs et acteurs des métiers de bouche, les richesses gastronomiques de notre ville.

fête à Frontignan la Peyrade



Si, à Frontignan la Peyrade, il est aujourd'hui possible de composer une table de fête avec des produits locaux de l'entrée au dessert, c'est grâce au savoir-faire d'hommes et de femmes passionnés, amoureux de leur terroir. La mer, la Gardiole ou les vignes sont leurs ateliers à ciel ouvert, travaillant parfois dans des conditions difficiles pour disposer dans votre verre et votre assiette des produits d'exception cent pour cent naturels.

Spécialités

Ici par exemple, des frontignanais élèvent les huîtres en pleine mer ou vont pêcher le poulpe à quelques encablures de nos côtes, sur le plateau des Aresquiers, trésors sous-marins à déguster en famille ou entre amis.

« Pour les fêtes, profitons du savoir-faire de nos producteurs et savourons des produits locaux. »

Le Conseiller municipal délégué aux festivités.

Ici, le thym de la Gardiole, sous l'action de mains expertes, peut se transformer en gelée et accompagner à merveille viandes blanches et fromages de chèvre. Ici enfin le muscat, fruit de la vigne et du savoir-faire des vigneron, peut devenir plus qu'un apéritif et accompagner naturellement tout un repas, de l'entrée au dessert.

Ambassadeurs

Un dossier qui ne peut malheureusement pas être exhaustif, tant les talents sont nombreux à Frontignan la Peyrade, mais ceux dont les portraits suivent représentent l'ensemble de leur profession.

Un grand merci au restaurant Le Poisson Rouge pour son aimable collaboration.

Entrée : les fruits de notre mer



Yves Mauran élève les huîtres en pleine mer. Un coquillage à l'honneur lors des fêtes de fin d'année.

Les huîtres constituent une entrée très recherchée pour les fêtes de fin d'année. Elles viennent souvent du Bassin de Thau, de Bretagne, d'Atlantique... Pourtant, à quelques encablures de nos côtes, des pêcheurs frontignanais ont mis au point une technique innovante d'élevage en pleine mer.

« Tout a commencé au milieu des années 80 ». Yves Mauran, président de l'association syndicale autorisée (ASA) de mytiliculture en mer ouverte. « Avec une technique rudimentaire et à l'aide de cordes et bouées, nous avons expérimenté la première filière de moules. Nous pensions alors que ce coquillage serait le plus simple

à élever en mer. Et puis les dorades sont arrivées. En 1999, en bancs impressionnants, elles ont dévoré 12 000 tonnes de moules en 15 jours ! Devant notre impuissance face à ce phénomène, les pêcheurs "rescapés" ont commencé à privilégier les huîtres, à la place des moules. » Et sous l'influence des riches alluvions du Rhône, elles grossissent à vue d'œil. « Malgré cette rapidité de pousse, la coquille conserve une solidité incroyable à laquelle la dorade ne peut s'attaquer. À l'intérieur, le coquillage au goût de noisette est charnu et épais. Malheureusement, contrairement à l'étang, nous mettons beaucoup de temps à nous rendre sur site et les conditions climatiques nous empêchent régulièrement de

sortir en mer. C'est pour cela que l'huître de Frontignan demeure un produit exceptionnel, tant du point de vue quantitatif que qualitatif. »

Pêche aux poulpes

Eric Golka, quant à lui, a été le premier à pêcher le poulpe, le long du plateau des Aresquiers. « Un procédé que j'ai découvert au Portugal en 1992, alors que je prenais des vacances pour la première fois ! » Intrigué par la réussite des pêcheurs qui remontent une pieuvre presque inmanquablement dans leur étrange pot en terre cuite, il décide de tenter l'expérience chez lui, à Frontignan. Il effectue ses tests sur une petite barque, en secret, sous le regard presque moqueur de ses confrères. Mais la technique s'avère payante. « Le poulpe trouve dans le pot un refuge idéal pour se protéger des prédateurs ou du mauvais temps, digérer et se reposer. Il utilise des coquillages en guise d'opercule et rend ainsi le pot étanche. »



Eric Golka est le capitaine du Poulp'or

Tapas de poulpe

Pour 1 poulpe de 2 kg :
1 gousse d'ail
2 piments
3 ou 4 cuillères à soupe
d'huile d'olive
1 c. à soupe de harissa

Le secret de la réussite est dans la cuisson. Faire tremper le poulpe dans une casserole d'eau froide, saler au gros sel, couvrir et monter à ébullition. Dès lors, découvrir et faire cuire à feu vif 6 minutes par kilo.

Pendant ce temps, préparer la sauce. Hacher dans un récipient, la gousse d'ail et les piments puis ajouter une pincée de sel et les cuillères à soupe d'huile d'olive. Incorporer alors une grosse cuillère à soupe de harissa. Moi, je l'achète au marché de Frontignan, elle est excellente ! Écraser le tout au pilon. Découper le poulpe en tranches et mélanger l'ensemble...

C'est prêt !
Vous pouvez le déguster froid ou tiède sur des toasts craquants.

Plat : des spécialités festives



Dans sa boutique, Corine Negrinotti met en valeur ses produits et propose de nombreux objets décoratifs.

Bien sûr, le traditionnel chapon, accompagné de ses marrons, est toujours à la mode sur nos tables de fêtes, mais il est aussi possible de faire découvrir aux invités des plats régionaux, sans pour cela dépenser des fortunes, ni passer des heures dans la cuisine.

Une entreprise familiale

« Au départ, mon père et mes frères ont mis au point à Frontignan, dans leur cuisine, toutes les spécialités que

je propose aujourd'hui en conserve. Les recettes sont restées les mêmes. » Corine Negrinotti et son mari ont créé les Saveurs de Cognac il y a 9 ans. Ils sont installés dans la ZA du Barnier depuis 2003. « Nos calamars farcis, gardiane de taureau, rouille ou macaronade de seiche, sans colorants ni conservateurs, constituent, si l'on veut bien se donner un tout petit peu de mal dans la présentation des assiettes, de véritables plats festifs qui sortent de l'ordinaire. »



avec lequel, il va pêcher le poulpe.

Dessert : un terroir au goût sucré



Marie-Nature, dans son "laboratoire" secret, est constamment à la recherche de nouvelles saveurs de la garrigue.

S il le nom de Marie-France Guiraud ne vous dit rien, c'est que depuis quelques années, tout le monde l'appelle Marie-Nature. Un surnom qui rime avec confiture. Il faut avouer que dans ce domaine, elle est imbattable. Depuis 1992, son étal aux halles est une explosion de couleurs, où les confitures et autres spécialités aux fruits sont reines. « À l'origine, je vendais toute sorte de produits bio, dont les confitures des autres. Mais il avait beau être indiqué "artisanal" sur le pot, je n'arrivai pas à retrouver le goût du "fait maison". J'ai donc décidé de le faire moi-même. Et puis, je me sentais plus à l'aise avec mes propres produits. Au moins j'étais sûre de ce que j'avais. En 2001, date de mon premier marché de Noël, j'ai tout de suite senti la curiosité et une certaine demande pour mes produits... "Authentiques" ! Les gens aiment le changement. Je leur faisais découvrir de nouveaux goûts. Depuis, je n'ai pratiquement rien changé à ma technique de fabrication : des produits locaux, issus

de l'agriculture biologique, peu de sucre, des bassines en cuivre... avec juste un peu plus de savoir-faire et d'expérience, c'est tout ! » Chaque nouvelle confiture doit passer par le filtre d'une série de tests dans le secret de son petit "laboratoire". « Temps de cuisson, consistance, goût, couleur... tout est analysé. Et puis j'ai mon cercle de "goûteurs" (famille, amis, clients réguliers) qui valident mes "créations" et me donnent même de nouvelles idées ! Pour l'anecdote, ma 1^{ère} confiture a été la gelée de thym, ramassé dans la Gardiole. C'est ainsi que j'ai créé "Les saveurs de la Gardiole". Cette gelée se marie parfaitement avec un plateau de fromages. Mais mes confitures et chutney accompagnent un repas tout entier. Par exemple, la compotée d'oignons au muscat est un vrai régal sur un foie gras. » Aujourd'hui, entre les arbouses, les tomates vertes et l'incontournable gelée de raisin muscat au marc de muscat, Marie Nature propose plus de 70 spécialités.

Confitures... et biscuits

« J'ai commencé à fabriquer des biscuits secs à la fin des années 70, pour l'étal de mon épouse, sur le marché. » Gaston Bentata s'est installé dans la ZA du Barnier en 1997, en inaugurant la Belle époque. Aujourd'hui, l'entreprise emploie à l'année une dizaine de personnes. « Depuis que nous sommes à Frontignan, je cherchais à faire un biscuit à l'image de la commune. Évidemment, le muscat s'est imposé d'emblée en tant que saveur principale et sa forme en pavois fait un clin d'œil aux joutes, le sport emblématique de la ville. Après de nombreuses tentatives, nous sommes enfin parvenus à fixer la saveur du muscat, qui n'avait de cesse jusqu'alors de s'évaporer à la cuisson ! » Une nouveauté à découvrir donc, « présentée cette année pour Noël dans de beaux packagings festifs. »



Gaston Bentata présente le dernier né de ses biscuits : le pavois de Frontignan.



Alain Peyronnet a su conserver, en plein centre-ville, le cachet d'une ancienne cave. Pour les fêtes, il propose des bouteilles aux formes originales.

Du muscat, de l'entrée au dessert

Le muscat accompagne harmonieusement un repas, de l'entrée au dessert. « Il ne faut pas avoir peur d'innover. » Alain Peyronnet est producteur indépendant. Son grand-père, François Favier et sa grand-mère, Marie-Louise Bel créèrent, en 1935, un petit commerce de vins : la cave Favier-Bel. Aujourd'hui, le domaine Peyronnet représente une superficie de 12 hectares de vignes de Muscat de Frontignan. Multi médaillé, il a notamment remporté plusieurs fois l'or au concours international Muscats du Monde®, qui a lieu chaque année en juillet à Frontignan la Peyrade.

Vin doux naturel

« La réputation du muscat s'est faite avec l'apéritif. Un vin de fête par excellence. Mais en cette période de Noël, il faut

oser le déguster sur un chapon grillé aux marrons où il relèvera harmonieusement le contraste du salé-sucré. Puis le roquefort révélera ses notes de fruit mûr et, au dessert, il accompagnera à merveille la mousse au chocolat ou les tartes aux fruits. D'ailleurs, il fait partie des ingrédients des traditionnelles pognes de Roman, en Isère » (spécialité aux pommes).

Muscat sec

« Le muscat sec quant à lui se marie avec bonheur au parfum de l'huître, mais également avec tous les fruits de mer et autres coquillages. Avec le plat principal, il rehausse le goût des poissons et réjouit les papilles sur une macaronade de seiche ou un calamar farci. Il convient enfin aux fromages de chèvre en général et termine agréablement le repas avec une salade de fruits exotiques » accompagnée, évidemment, des pavois de Frontignan !

repères

Les halles ouvertes pour Noël

Pour bien préparer Noël, les commerçants des halles ouvriront exceptionnellement leurs étals dimanche 23 et lundi 24 décembre.

Les restaurants où l'on réveillonne

À Frontignan >

La Marine, 18 bd Gambetta. 04 67 48 15 34.

1^{er} janvier midi.

L'Orchidée, 8 bd de la République. 04 67 28 67 03.

Réveillon le 31 décembre.

Le Mas Algéria, 57, av. du M^{al} Juin. 04 67 48 61 51.

Réveillon dansant le 31 décembre. Les 25 décembre et 1^{er} janvier à midi (formule à emporter le 24 décembre).

Grand réveillon populaire

Les festivités du grand réveillon populaire du jour de l'an, organisé par le Comité des fêtes débiteront dès 21h dans une salle de l'Aire spécialement décorée pour l'occasion. Un repas gastronomique convivial pour tourner la page 2007 et bien commencer l'année 2008. Attention les places sont limitées, vous avez jusqu'au 21 décembre pour réserver!

Participation : 55€ et 18€ pour les enfants jusqu'à 12 ans. 06 03 12 58 08.

À la plage >

Le Poisson Rouge, 32, rue Paul Riquet. 04 99 04 05 53.

Réveillon le 31 décembre.

Le Barracuda, av. Vauban. 04 67 43 24 89.

Réveillon le 31 décembre, le 25 décembre à midi.

Le Carénage, av. des étangs. 04 67 43 22 67.

Réveillon le 31 décembre

La Marmite Créole, 1 av. Vauban. 04 67 53 91 33.

Réveillons des 24 et 31 décembre et le 1^{er} janvier à midi.

L'Ingril, 45, av. Ingril. 04 67 18 79 60. Menu du réveillon St-Sylvestre.

Le souvenir que nous laisse une année est le fruit du travail ou l'implication des femmes et des hommes qui l'on fait vivre. Mois par mois, voici quelques portraits de Frontignanais et Lapeyradois qui ont fait l'actualité en 2007. La ville en vie c'est eux, c'est vous.

en2007

Julien Taurines

Félicitations à ce membre du Judo-Kwai, né le 23 juillet 1978 à Montpellier, employé à l'accueil de l'Hôtel de Ville, qui est l'un des grands champions du sport muscatier. Le 27 janvier 2007, il remporte, à Frontignan, salle Henri-Ferrari son 6^e titre de champion de France de Judo Handisport dans la catégorie des plus de 100 kg. Un titre qu'il acquiert lors de championnats de France qui ont rassemblé plus de 100 judokas à Frontignan. En 2008, Julien défendra, aux JO de Pékin les couleurs de la France et de Frontignan.



Janvier

Marc Tarlet



Février

Pour ce directeur de l'école des Lavandins la passion pour l'éducation et le goût du partage ne connaissent pas de frontières. Avec l'association École Karendogo, il amène l'Afrique aux élèves de Frontignan la Peyrade

et réciproquement. En février 2007, il est parti avec douze autres enseignants pour deux semaines au Burkina Faso. Dans chaque ville et village où ils se sont arrêtés (Ouagadougou, Sabou et Bobo), ils ont parlé de Frontignan aux élèves burkinabés, donné du sable de la plage ou des herbes de la garrigue, puis distribué appareils photos, feuilles de dessins, feutres et crayons.

Leila Mokadem

Le 8 mars 2007, c'était la journée de la femme. Une date qui tient particulièrement à cœur à Leila Mokadem pour qui la cause féminine est un sacerdoce. Arrivé à Frontignan à l'âge de 6 mois, elle n'a de cesse de s'investir dans des missions aux services des autres. Professionnellement auprès des élèves du LEPAP Maurice-Clavel et dans le cadre de missions pour l'association Femmes en Languedoc-Roussillon; et bénévolement en tant qu'administratrice du CCAS ou en militant pour la scolarisation féminine.



Mars

M. et Mme «Grignadou»



Avril

Du 5 au 8 avril, les artisans boulangers du Grignadou, installés rue Barille à côté de l'Hôtel de Ville, comme leurs 10 collègues Frontignanais, ont pris une part active dans la deuxième fête de la Miquette, la petite brioche anisée associée aux fêtes Pascales. Cette pâtisserie symbolisant le partage a été distribuée gratuitement dans les crèches et les maisons

255 nouveaux citoyens

En mai, à l'occasion du scrutin présidentiel, ce sont 255 Frontignanais, âgés de 18 ans, qui ont pu voter pour la première fois de leur vie. Quelques jours avant, une centaine d'entre eux avait fait la démarche de venir retirer leur carte d'électeur officiellement à l'Hôtel de Ville, à l'occasion d'une cérémonie de citoyenneté. Avec ces jeunes électeurs, 16 434 personnes étaient inscrites sur les listes électorales de notre commune en 2007.



Mai

de retraite de la commune. Aubade, défilé de boulangerie en boulangerie et apéritif musical sur le parvis de l'église Saint-Paul ont clôturé cet événement à l'initiative de la Ville, du Club taurin et du Temps jadis.



Juin

Marcel Viguiier

Marcel Viguiier dirige avec talent depuis plus de 30 ans l'ensemble choral et instrumental l'Alouette. Cet ensemble Frontignanais qui regroupe 60 à 80 personnes donnait ce 27 juin une nouvelle représentation dans l'église Saint-Paul. Après avoir menée une tournée du nord au sud du département, le public Frontignanais a ainsi pu apprécier un programme varié de Purcell à Franck.

Francis Montes

Francis Montes, membre actif de l'Association des Plaisanciers du Port de Frontignan la Peyrade (APPF) a organisé, les 11 et 12 août le 2^{ème} challenge du Port de Plaisance.



Août

2 régates qui ont permis aux nombreux bateaux et à leurs navigateurs engagés de démontrer leur qualité de marins en amont des fêtes du port. Comme souvent à Frontignan la Peyrade, ce week-end de compétition s'est achevé par un repas convivial et musical.

Nadine Tortosa

Ancienne joueuse de basket dans l'équipe de Frontignan, Nadine Tortosa est maintenant enseignante d'EPS et de nutrition au LEPAP. C'est dans ce cadre, à l'heure de la coupe du monde de rugby, qu'avec le concours d'élèves et d'autres enseignants plusieurs centaines



Octobre

d'enfants et d'ados ont participé à un tournoi amical. Au-delà de l'activité sportive, grâce à une intervention de l'association Sport sans Frontière, les jeunes ont pu débattre et réfléchir sur le thème de la solidarité. Parallèlement, le service des sports de la Ville et le Rugby Club Frontignan Sète ont également mené des actions rugby à destinations des enfants.



Juillet

Kevin Constant

À Frontignan, juillet c'est la saison des joutes. Le mercredi 11 juillet, sur le canal de Frontignan, Kévin remportait brillamment le tournoi dans sa catégorie cadet. Kevin est un des grands espoirs des joutes et du sport à Frontignan la Peyrade. Il a cette année obtenu un 3^e prix au championnat de France, un titre de champion de Ligue et a remporté la Coupe de l'Hérault. Homme fort, dans la grande tradition Frontignanais, il pratique aussi l'haltérophilie et a été sacré champion régional et départemental catégorie Juniors + de 94 kg. Un sportif à suivre et à encourager.

Nicole Forner



Septembre

Avec ses deux autres collègues directeurs du groupe scolaire, Nicole Forner, la nouvelle directrice de l'école Anatole-France 2 accueille ses élèves dans une école qui a fait peau neuve. Extension et regroupement des classes de la maternelle, transformation de l'entrée, rénovation des sanitaires, changement des menuiseries, changement du chauffage, travaux de toiture, aménagements intérieurs, cette école bâtie en 1925, est maintenant comme neuve.

Olivier M



Novembre

Frontignanais, Olivier Miramond à eu la plaisir de jouer dans sa ville avec ses compères Bruno et Jean-Jacques Deplaix, Pierre Hatat, Sébastien Vitale et Damien Bauduffe le temps d'un concert au centre culturel François-Villon. Pendant près d'1h30, la musique entre pop et chanson française a fait vibrer le public local.

Bernard Farrieux



Décembre

Les soldats du feu de Frontignan la Peyrade et leur chef de corps ont du cœur. Ils ont montré une fois de plus leur générosité et leur solidarité en participant au Téléthon 2007 sur la commune. Vente d'ampoules pour l'illumination d'un véhicule du Centre de secours, tours en 4x4, manipulations des lances à incendie, match de football contre les vétérans de l'ASFAC et participation aux 9 heures de natation non-stop, le capitaine Bernard Farrieux et son équipe n'ont pas ménagé leurs efforts pour récolter des fonds.

c'est arrivé

Retrouvez tous les mois quelques moments forts de la ville en vie. D'autres images sont à découvrir sur Internet, www.ville-frontignan.fr

ennovembre



31
oct

1
et
11

La parade du Comité des fêtes envahit la ville : sorcières, diabolins, vampires et monstres, ils sont venus en nombre pour fêter Halloween. Déguisés, petits et grands ont défilé dans les rues, avant de se retrouver sur le parvis de l'Hôtel de Ville pour partager la traditionnelle distribution de bonbons.



Pour commémorer la journée du Souvenir et la signature de l'Armistice du 11 novembre 1918, associations d'anciens combattants, élus et population se sont rassemblés devant les monuments aux morts de Frontignan et de La Peyrade. Les traditionnels dépôts de gerbes ont été effectués par de jeunes écoliers frontignannais, un geste symbolique qui perpétue le devoir de mémoire.

9



C'est dans une ambiance très récréative que parents et enfants ont découvert le réaménagement global et l'agrandissement de la crèche familiale Félicie-Ametller.

12
et
17



Hérault Aménagement et les élus de la Ville ont présenté à la population le planning et la méthode (respectueuse de l'environnement et en particulier des riverains) des travaux de déconstruction des friches de l'ancienne usine qui vont bientôt laisser place au quartier d'habitation des Pielles à haute qualité environnementale. Des travaux qui seront menés en concertation permanente avec la population.

16



Expositions, opérations de sensibilisation, débats et projection de films, de nombreux lycéens et collégiens de Frontignan la Peyrade ont profité de la semaine départementale de prévention de lutte contre les toxicomanies. Conclue par l'incontournable challenge sportif Kifo, une semaine qui a mis dans le mille...



Un swing qui fleure bon Cuba suivi d'une dégustation du divin nectar, c'est le cocktail détonnant dont ont profité les spectateurs du concert gratuit du Caratini Jazz Ensemble, proposé par la Scène nationale du Bassin de Thau au Centre culturel François-Villon.

16



La jeunesse Frontignanaise a rempli la salle de l'Aire à l'occasion du festival Kifo. De Debout sur le zinc, à Popa call that pop en passant par Riké, environ 800 kiffeurs ont profité de 2 soirées de concerts à la carte !

23
et
24



Les gymnastes du FAC Gym et notamment l'équipe minime et cadet championne de France ont pu tester la totalité des nouveaux matériels et agrès de gymnastique installés récemment au gymnase Guy-Sganga.

24

24

25



2 des 4 courts des tennis municipaux de La Peyrade sont désormais en gazon synthétique. À l'occasion de leur inauguration, ces courts ont été baptisés des noms de deux anciens présidents du Tennis club lapeyradois : Louis Robert et Francis Fournier. Le maire a également remis la médaille d'honneur de la Ville à Pierre Pascal, actuel président du club, et à Henri Sylvain son fondateur et ancien président de 1970 à 1975. Un bel hommage à toutes ces figures du sport lapeyradois.



Lire en fête ! 672 écoliers frontignanaïses et lapeyradoises ont participé au traditionnel concours Lire en Fête organisé par la société laïque de lecture en partenariat avec la bibliothèque municipale. Le thème de cette année était «histoires de mer», il a sans nul doute inspiré la trentaine de lauréats présents pour la photo souvenir.



Placées sous le signe de la solidarité, les 5^{es} puces aux jouets ont encore permis à de nombreux enfants de trouver leur bonheur. À la fin de la journée, le CCAS a récupéré tous les jouets qui n'ont pas été vendus pour les offrir au Père Noël vert du Secours Populaire.

Le centre Muhammad-Yunus vient de fêter son premier anniversaire. Un temps fort salué par les trois associations solidaires qui font vivre le site municipal.

Les visages de la solidarité



Elisabeth Cros, présidente du Secours Populaire, Marie-Catherine Karoski, responsable des Restos du cœur et Lucienne Palat, présidente de la délégation frontignanaise de la Croix Rouge.

A l'image du Pôle Emploi (regroupant ANPE et Mission Locale d'Insertion des Jeunes) ou de la Maison de la Solidarité, le Centre Muhammad-Yunus, inauguré le 25 novembre 2006, a permis le regroupement des Restaurants du Cœur, du Secours Populaire et de la Croix Rouge dans un lieu unique, situé rue de la Raffinerie.

Synergie

Marie-Catherine Karoski, responsable des Restos du cœur de Frontignan a été la première à intégrer les locaux.

Lucienne Palat, présidente de la délégation frontignanaise de la Croix Rouge et Elisabeth Cros, du Secours populaire, n'ont pas tardé à la rejoindre. Elles étaient bien évidemment entourées de nombreux bénévoles. Le centre permet une meilleure coordination entre ces associations qui bénéficient là de meilleures conditions matérielles d'accueil. En effet, le bâtiment de 500 m² possède un accueil commun, mais chaque association dispose de ses propres bureaux et zones de stockage. Equipé par ailleurs d'un ate-

lier cuisine et d'une salle de réunion, ce lieu développe des actions d'accompagnements individuel et collectif. Des permanences y sont aussi assurées par d'autres associations telles que l'ADAIS, la boutique de gestion ou les Compagnons bâtisseurs.

Centre Muhammad-Yunus, rue de la Raffinerie : 04 67 74 32 11. Accueil du lundi au vendredi 8h30-12h et 13h30-17h. Distributions et ouvertures spécifiques pour chaque association.

enchiffres

Le Centre Muhammad-Yunus, c'est :
867 appels téléphoniques reçus.
200 familles suivies par les associations sur la ville.
1975 visiteurs accueillis :
 (907 Croix Rouge ; 507 Secours Populaire ; 110 Restos du Cœur ; 451 renseignements divers).

Terres Blanches

Nicolas Lopez illumine sa rue

Depuis neuf ans, la rue Laenec change de visage quand Noël approche. Les maisons, les arbres, les jardins s'illuminent. La féerie opère encore, l'exemple est donné. Du haut de ses 84 ans, Nicolas Lopez est fier d'avoir initié le mouvement et donné envie à ses voisins de le suivre dans cette aventure. «...J'avais juste illuminé le mimosa. Puis, l'année suivante, le voisin d'en face s'y est mis et, petit à petit, tout le monde a voulu participer à sa manière. Aujourd'hui, il y a de la lumière partout. Les gens viennent d'un peu partout pour assister au spectacle. Les petits s'émerveillent et les grands se prennent au jeu. La nuit tombée, on ne peut même plus passer en voiture dans la rue ! Certains ont fabriqué un énorme bonhomme de neige lumineux, d'autres construisent une crèche géante... Et même si je ne n'ai malheureusement plus le courage d'installer autant de décorations que les années précédentes, je sais à présent que les voisins ont pris la relève et continuent à faire vivre la magie de Noël. »

Centre

Avec Corine Arnal, les décos fleurissent

Si la rue Porte de Montpellier se transforme elle aussi lorsque viennent les fêtes, c'est surtout grâce à Corine Arnal, propriétaire de Sonia Fleurs. « En cette période de fin d'année, je pense que cela est important que les rues s'égaient à travers la

ville. Dès le 1^{er} décembre, je décore ainsi gracieusement, avec des branches de sapin et autres petits motifs, les vitrines des différents commerçants de la rue. »

Tous quartiers

Bernadette Dubus: concours pour tous !

Avec ses concours de crèches et de décoration des façades, l'association *Les 4 saisons* stimule chaque année un peu plus la créativité et la confrontation d'un nombre de participants toujours plus élevé. « La proclamation des résultats et la remise des prix se feront en présence des rois mages du Club 40, autour de la conviviale galette, le dimanche 6 janvier 2008 à 16h, au musée municipal », explique la présidente, Bernadette Dubus. « Mais cette année, pour prolonger la fête, nous organisons un nouveau concours de poésie. Par souci d'équité, les poèmes doivent rester anonymes. Il faut donc les envoyer par courrier avec vos coordonnées et votre âge dans une enveloppe fermée, avant le 15 janvier. Mettez un pseudonyme et votre âge sur l'enveloppe ainsi que sur vos œuvres, limitées à trois par personne. Les résultats paraîtront dans le journal de l'association, "L'Indiscret", et sur notre site (les4saisons34.site.voila.fr). Les trois premiers lauréats se verront offrir des livres et seront invités à une réception d'honneur pour la remise des prix lors de l'inauguration de l'exposition « Mon voisin est un artiste » du 5 au 13 avril. » L'occasion de saluer, avec "L'Indiscret" l'arrivée d'un nouveau journal associatif à Frontignan la Peyrade.



OCTOBRE

Naissances

Noa de Diren Gokce et de Aurélie Nomblot. Romain de Jean-Christophe Marnieres et de Christine Vidal. Mandyne de Frédéric Cassan et de Céline Carabin. Maylis de Jérôme Boulet et de Sandrine Navarro. Manon de Christophe Lefeuve et de Magalie Pantarotto. Romane de Didier Soetens et de Karine Meynard. Naëlla de Stéphane Rouveron et de Anna Diagne. Angéline de Grégory Constans et de Yolande Jacono. Charlotte de Thierry Boussebayle et de Valérie Cazenave. Louna de Christophe Amiet et de Audrey Payet. Marine de Cyril Brossard et de Elodie Hentzch. Ilyas de Fouad Dahnine et de Catherine Duprat. Rania de El Houari Zariohi et de Kadidja Mokaden. Diana de Ludovic Jouve et de Eleonora Geormaneanu. Maéva de Christophe Dehon et de Sandrine Dauvet. Andréa de Richard Gaspar et de Christelle Gaillardon. Idriss de Mustapha El Manssouri et de Rhariba Kaoui. Raphaël de Thierry Ollé et de Delphine Baroin.

Mariages

Jérôme Aitelhouassine et Christelle Gares. Guillaume Capo et Irwing Guillamot. Stéphane Vacquier et Elise Nivard.

Décès

Bernard Guillochet. Stéphane Kordylas. Jean Cabanac. Guy Gimeno. Aufénia Fonséca veuve Gonot. Romane Soetens-Meynard. Joey Mas. Laurent Clerc. Fernand Torrent. Carmen Cobos épouse Agua. Henri Carpentier. Jayson Mas. Sylvie Desmaret veuve Laprade. Lucien Jaillot. Marcelle Vasche veuve Lemeunier. Paulette Capobianco épouse Giorgiucci. François Salas.

Ce texte est un extrait de la motion adoptée en conseil municipal le 21 novembre dernier par l'ensemble des conseillers municipaux, à l'exception des deux représentants de l'UMP.

Non à la fermeture du tribunal de commerce de Sète

Mme Rachida Dati, Ministre de la Justice, vient de présenter son programme de redéploiement des tribunaux sur le territoire français. Dans le cadre de cette réforme de la carte judiciaire notre territoire va perdre son tribunal de commerce à Sète.

Cette réforme, parce qu'elle est précipitée, parce qu'elle s'émancipe d'une concertation avec l'ensemble des partenaires concernés, est fondée sur une vision exclusivement comptable du fonctionnement de la justice et fait l'impasse sur le rôle essentiel des juridictions de proximité dans la vie quotidienne des citoyens en particulier à l'échelon local.

Pour ce qui nous concerne territoire, il est important de rappeler que la vocation prioritaire du tribunal de commerce est de faciliter les formalités juridiques et administratives de nos entreprises. Cette activité doit être adaptée au monde de l'entreprise, c'est à dire directement accessible efficace et rapide.

Avec la disparition de cette juridiction, nos chefs d'entreprises, leurs clients et leurs correspondants seront dépendants d'une juridiction éloignée et l'accès direct aux magistrats consulaires et à leurs interlocuteurs dans les services administratifs sera fastidieux.

Des milliers d'entreprises commerciales et artisanales sont concernées par cette décision. Auxquelles, il faut ajouter les sociétés civiles et les particuliers qui ont des relations fréquentes avec le monde de l'entreprise, dans le cadre de litiges mais aussi dans le cadre de recherches documentaires ou de demandes d'informations.

La prévention des difficultés des entreprises, par exemple, appartient au quotidien des juges du Tribunal de commerce. Pour un chef d'entreprise, reconnaître et anticiper ses difficultés,

en parler, demander de l'aide et du conseil, sont autant de démarches délicates imposant une confiance et une connaissance du tissu local que seuls les juges de proximité peuvent apporter.

S'agissant du bassin de Thau, il est important de souligner la spécificité des entreprises artisanales relevant du secteur maritime et portuaire ainsi que celles liées à la pêche. Leurs contraintes, en particulier la durée des escales, l'immobilisation des navires, imposent une proximité des services judiciaires et administratifs.

Par ailleurs, les activités portuaires, récemment reprises par la Région sont susceptibles de bénéficier d'investissements importants et devraient connaître un fort développement. Dans cette perspective, la suppression de services aptes à améliorer le dynamisme des entreprises de ce secteur, est une décision contraire aux intérêts économiques de notre région.

Alléger le coût du service public et affaiblir dans le même temps le potentiel économique d'une région, relève d'une méconnaissance des dimensions territoriales du dossier et d'une certaine forme de cynisme politique, soit d'un réflexe profondément centralisateur.

Cette réforme fait l'impasse sur le développement et l'aménagement du territoire et ignore le rôle des petites et moyennes villes dans le fonctionnement de la justice.

Il convient aussi de préciser enfin que les juges élus par des entrepreneurs sont aussi des chefs d'entreprises exerçant leur activité de manière bénévole et cette activité est très peu coûteuse pour le contribuable. C'est donc un tribunal présentant un volume d'activité conséquent, peu coûteux pour le citoyen, efficace et adapté au monde de l'entreprise qui va disparaître.

Il est dommage pour notre démocratie, que le développement des territoires et leur équilibre soient foulés au pied par des décisions arbitraires fondées sur des logiques comptables plutôt qu'économiques, aveugles aux réalités locales et à la dimension humaine nécessaire au bon fonctionnement de l'administration judiciaire.

Ainsi, nous regrettons que la Garde des Sceaux soit restée sourde aux interpellations des nombreux élus de la circonscription qui se sont mobilisés de manière consensuelle pour défendre leur tribunal de commerce.

Les élus de l'Opposition

Urbanisation et développement économique

L'accueil de population nouvelle doit s'accompagner du volet de développement économique. Notre ville a des atouts : zone ouest La Peyrade, ZIFMAR, ex-terrain Mobil... L'achat par la Région des terrains du «Ponton» est un premier acte qu'il faut concrétiser par des projets porteurs d'emplois. F. Commeinhes, président de l'agglomération n'a pas souhaité l'acquisition de ceux-ci. Cette zone classée "activité économique" n'était pas du choix du président de l'agglomération et de ses relais locaux, Mrs Ferrier, Alquier et Toos. D'autres objectifs liés à la spéculation foncière sont les leurs ! Des atouts aussi avec la zone ZIFMAR sans compter la nécessité d'engager une réflexion autour de la dépollution de friches industrielles. Il doit y avoir complémentarité autour du port Sète-Frontignan, de l'implantation d'industries non polluantes, de l'activité touristique et une urbanisation en harmonie avec les besoins d'emplois pour les jeunes. Des idées et propositions supposant réflexion et débat. Pour notre part nous nous y attelons !

Jean-Louis Bonneric
Lucien Tremelat

Sécurité des biens et des personnes

Frontignan qui dépasse maintenant 22 000 habitants n'a toujours pas de commissariat de police autonome et le Midi Libre nous apprend que d'après la préfecture rien n'est à l'étude même à long terme. Il est vital dans une ville de notre taille d'avoir les moyens de contrôler l'évolution de notre sécurité. Il appartient à la prochaine municipalité de continuer le combat par tous les moyens et d'obtenir de l'État cette création nécessaire. En attendant il faut renforcer la coopération avec le commissariat de Sète qui déjà fait le maximum dans la limite de ses possibilités. Surtout, il faut renforcer notamment la police municipale ce qui permettrait en particulier de conserver une surveillance le soir et la nuit. Cette décision dépend uniquement du conseil municipal, elle est donc facile à prendre et immédiatement applicable. Dans une ville qui emploie plus de personnes, il ne serait pas excessif de consacrer 2 ou 3% de cet effectif à la sécurité.

Jean-Claude Alquier
Michel Ferrier

Erreur de fabrication.

L'urbanisme doit consister à concevoir notre manière de vivre. C'est pour une

municipalité un axe essentiel. La note se comporte comme si elle pensait qu'urbaniser n'est qu'une activité très rentable pour fabriquer de l'impôt sous la forme de toutes les taxes liées à la construction et l'habitation. Un exemple nous en a été donné le nouveau quartier situé entre le chemin de Saint-Martin, le canal et la déchetterie. Il est constitué de lotissements et résidences générateurs d'impôts sans la moindre réflexion sur l'organisation de la vie dans ce quartier : optimisation des cadences de production préélectorale oblige ! Les conséquences sont lourdes pour les contribuables qui maintenant doivent financer le désenclavement du quartier par l'aménagement des anciens chemins communaux, l'évacuation des eaux de pluie etc... Considérons le cas du lotissement "les aigues marines" où malgré l'existence d'équipements collectifs (station de compostage et déchetterie) et d'une réglementation qui prévoyait un éloignement d'au moins 100 mètres pour les habitations, un permis de lotir a été délivré sans se soucier des conséquences environnementales. La situation, devenue invivable, a poussé les habitants pour agir. Par bonheur pour les combattants, l'action engagée s'est terminée par une victoire. Cette erreur de fabrication nous coûtera la somme de 600 000 € selon des sources techniques. Ce qui rend moins amusante ou risible la tentative du maire de "récupérer" ce combat citoyen.

Léontine Redondo
Nathalie Martins de Melo
Patrick Lévy

Piste cyclable

Les verts de Frontignan applaudissent au début des travaux de la piste cyclable de la D 60 du pont des Aresquiers à l'échangeur de Frontignan. Cette liaison est depuis très longtemps une revendication des verts, des amateurs de cyclotourisme ainsi que des habitants et touristes de Frontignan-plage. Il est appréciable de reconnaître au Conseil Général de l'Hérault, qui finance à 100% ces travaux, une volonté réelle de prendre en compte les souhaits exprimés par un nombre de plus en plus important de nos concitoyens préoccupés par un développement durable ou une qualité de vie. Les verts souhaitent que la municipalité de Frontignan prenne exemple sur le Conseil Général et s'implique enfin sur la réalisation d'un réseau cohérent de pistes cyclables sur la voirie municipale qui lui incombe. Souhaitons que l'aménagement de l'ancienne N 112, soit l'occasion de démontrer aux frontignonais que leurs souhaits seront respectés, les verts y seront particulièrement attentifs.

Georges Hernandez
Marie-Ange Valera

Depuis 2001, les citoyens de l'Union européenne peuvent voter pour les **élections municipales et européennes**. Explications.

Les Européens font entendre leurs voix

Depuis les élections municipales de 2001, les citoyens des pays de l'Union européenne, au même titre que les personnes de nationalité française, peuvent à la fois élire les conseillers municipaux et être éligibles à ces postes. Il est possible de s'inscrire sur les listes électorales jusqu'au lundi 31 décembre 2007, mais il est fortement conseillé de ne pas attendre le dernier jour !

C'est le cas de Joaquim Mendes. « J'avais 12 ans et demi quand j'ai fui la dictature au Portugal avec mes parents. Nous sommes arrivés en France et nous avons posé nos valises à Frontignan. » C'était en avril 1968. Depuis, il n'est retourné dans son pays de naissance que deux ou trois fois. « J'étais jeune, mais j'avais déjà eu le temps de recevoir une éducation rigoureuse, où le travail passait avant tout, où il ne fallait surtout pas se faire remarquer et en aucun cas se mêler de politique. J'ai donc jusqu'ici toujours été



Joaquim Mendes, citoyen portugais, est arrivé en France en avril 1968. Il va voter pour la première fois de sa vie lors des élections municipales, les 9 et 16 mars prochains.

influencé par cette éducation qui a construit ce que je suis aujourd'hui. De plus, malgré le fait que cela fait presque quarante ans que j'habite à Frontignan, je reste toujours "le Portugais". Évidemment, cela est dit gentiment. C'est un état de fait, c'est tout. Mais là-bas, je suis aussi un étranger... Sans faire de généralité, je pense qu'une majorité des Portugais de France vit la même chose que moi. Et, personnellement

en tout cas, cela n'aurait sans doute pas changé si l'association portugaise n'avait pas été créée. Le jumelage avec Vizela bouleverse les idées d'enfance, donne envie d'émettre son avis et de faire évoluer les choses. Pour toutes ces raisons, afin de m'inscrire concrètement dans l'action de ma ville et pour la première fois de ma vie, puisqu'on l'on m'en offre aujourd'hui la possibilité, je pense que je voterai lors des prochaines élections. »

inscriptions

N'attendez pas le 31 décembre pour vous inscrire ! Il faut pour cela :

- Etre âgé de 18 ans ou plus au jour de la clôture de révision des listes, tout en sachant que les jeunes qui ont 18 ans après le 1^{er} janvier peuvent tout de même s'inscrire jusqu'à la veille du jour d'une élection.
 - Fournir une pièce d'identité (y compris carte de séjour ou de résident pour les ressortissants de l'Union Européenne) et un justificatif de domicile (facture EDF ou téléphone).
 - Avoir un domicile dans la commune, ou prouver qu'on y réside de manière continue et effective depuis au moins six mois ou y payer des impôts locaux ;
 - Jouir de ses droits civiques en France et dans son pays d'origine. Si vous n'avez pas déménagé, la carte d'électeur que vous avez reçu pour les élections présidentielle et législatives est toujours valable.
- Heures d'ouverture des bureaux d'État civil :**
Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h15, le vendredi à 17h.



Jean-Louis Delorme, 52 ans. La dixième édition de la crèche dau País est l'occasion d'évoquer le parcours de cet artiste peintre et sculpteur, qui met en scène depuis bientôt dix ans les habitants de Frontignan la Peyrade.

Dau País

De puis 9 ans en décembre, Jean-Louis Delorme et de nombreux bénévoles, dont les associations *Le temps jadis* et *Les 4 saisons*, mettent en scène Frontignan la Peyrade et ses habitants à travers la crèche Dau País. Des personnages et décors qui valorisent le patrimoine de la ville, le terroir languedocien, en alliant tradition et fête. « Ce projet est né au début de l'été, dans la rue un jour de marché, en discutant avec mon ami Maurice Nougaret. Dès l'origine, nous avons voulu voir les choses en grand et proposer une idée qui sorte de l'ordinaire pour les fêtes de fin d'année. Je savais que je pouvais réaliser des santons grandeur nature, représentant des figures connues de la commune. Je me suis mis au travail. Et dès la 1^{ère} crèche, 19 santons étaient nés. Les personnes à qui on a demandé l'autorisation de moulage ont tout de suite joué le jeu. Tout était prêt à temps :

la mer avec ses cabanes en bois, ses barques, ses pêcheurs et leurs filets. Depuis, on a toujours voulu conserver le secret, ne pas dévoiler à l'avance ceux qui servaient de modèles ou même le thème de la crèche. Il faut dire qu'entre mer, étang, garrigue, vigne et ville... on a des ressources d'inspiration inépuisables. »

« Un artiste est le subtil alliage de la folie et des sciences. »

Anniversaire

Après Nano, le dernier santon à avoir été "intronisé" dans la crèche l'an dernier, l'équipe a cette fois beaucoup plus misé sur le décor, les structures. « Nous préparons déjà l'anniversaire des dix ans. On avait besoin que le décor rattrape la qualité des santons. Entre la mise en scène, la peinture, le son, l'éclairage... environ trente personnes m'apportent leur précieuse aide.

Et grâce aux "petites fées" du Temps Jadis qui collectent les objets, rapiècent les vêtements, nous faisons revivre le souvenir. Nous essayons aussi de recréer des lieux qui ont réellement existé et cela plaît autant aux anciens qu'aux jeunes qui trouvent ici de véritables scènes d'antan. Dès la première année, on a eu entre cinq et six mille entrées. »

Retour aux sources

Ses parents ont "émigré" à Marseille et c'est là où il est né, en 1955. « Mais je venais le plus souvent possible à Frontignan. En vacances, chez ma grand-mère, j'étais heureux. Marie, que tout le monde connaît ici, vient de fêter ses 89 ans. Elle compte énormément pour moi. C'est elle, par son côté artiste, qui m'a sans doute donné le goût de l'art. En 1984, après être sorti des Beaux-arts d'Aix-en-Provence, je suis revenu à Frontignan en me disant que cette fois, j'allais réaliser mon rêve : travailler là où je me sentais le mieux. Encore fallait-il que l'on me prenne au sérieux. Grâce à mes peintures et sculptures ancrées dans la réalité, ce que j'appelle "l'extrême figuration", je me suis intégré, j'ai fait jaillir mes valeurs. » Aujourd'hui, son atelier rue Victor Anthérieu fonctionne bien. « Je suis fier d'avoir réalisé la statue du joueur qui Voltaire, le pavois à l'entrée de ville, la crèche géante... et d'être ainsi devenu l'artiste local. »

Des sites à visiter :

delormejl.fr

les4saisons34site.voila.fr

et un blog :

delormejl2006.skyblog.com

bio-express

1955 Il naît à Marseille.

1984 Il sort des Beaux-arts et s'installe à Frontignan.

1991 Il ouvre son atelier, rue V. Anthérieu.

1992 Sculpte la statue de joueur.

1995 Réalise le pavois pour l'entrée de ville.

1998 Dévoile la première crèche dau País.

L'agenda de Jean-Louis Delorme, en décembre.



Inauguration

Le 15 décembre, à 19h, la crèche dau País, jusqu'ici tenue secrète, sera dévoilée en musique. Puis, vous pouvez venir me rencontrer pour discuter de cette aventure, tous les jours de 10h à midi et de 15h à 18h, salle Jean-Claude Izzo, rue Député Lucien-Salette, jusqu'au 6 janvier 2008.

Concert

Le gospel me plaît énormément. La musique fait partie de ma vie. J'ai d'ailleurs rencontré ma femme dans une chorale. Si je trouve le temps, je l'accompagnerai au concert de Marianne et le chœur de la Buèges le 21 décembre car une chorale d'une quarantaine de personnes au Centre culturel François-Villon, cela doit être impressionnant !



© Stéphanie Leborne



Chants occitans

J'ai vu naître la Corala dau País de Frontinhan dans laquelle j'ai chanté. D'ailleurs, c'est elle qui réalise la sonorisation de la crèche. Et des chants de Noël occitans dans le très beau cadre de l'église St-Paul, il ne faut pas manquer cela. Dimanche 23 décembre à 17h, entrée libre.

Grand bain

J'aime bien le principe. C'est osé, sympa et convivial. J'avais même le projet de réaliser pour l'occasion un bonhomme de neige... en sable. Mais, jusqu'au 6 janvier, justement, je prends salle Izzo, un tout autre bain... de foule celui-là !



Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.ville-frontignan.fr et retrouvez également l'agenda détaillé dans le dépliant « À l'affiche ».

La piscine municipale vient d'être rénovée en profondeur. Mais si elle existe aujourd'hui, c'est en grande partie grâce à Joseph di Stefano, dont elle porte le nom.



Joseph di Stefano, deuxième en partant de la droite pose, en 1946, avec ceux qui allaient composer le NOF quelques années plus tard.

Maître es nage

Depuis 1976, la piscine municipale accueille petits et grands et leur permet d'apprendre à nager, de s'entraîner à la compétition, ou simplement de se faire plaisir en famille ou entre amis. Depuis fin 2006, 300 000 € ont été utilisés pour des travaux de rénovation en profondeur (traitement de l'eau, amélioration des installations électriques, gestion de l'air, ravalement de la coupole de fermeture...). Le 7 août 2000 elle a été baptisée, en sa présence, du nom de celui qui a sans doute le plus œuvré pour sa construction : Joseph di Stefano.

Sportif accompli, tour à tour gymnaste, footballeur professionnel au FC Sète et joueur de water-polo émérite, Joseph Di Stefano, dit Mimi, est surtout à l'origine de la pratique de la natation à Frontignan la Peyrade. Fondateur, avec Gaston Carel, Antoine Bousquet et Charles Pouget, dès la fin de la Seconde guerre mondiale, du FAC Natation, il en fait l'un des clubs au palmarès le plus prestigieux du Languedoc-Roussillon. Initiateur de la traversée de Frontignan à la nage il crée, en 1949, le Neptune

Olympique Frontignan (NOF) qu'il présidera pendant vingt ans. Pédagogue novateur, inventeur d'un appareil à poulie pour l'apprentissage de la natation, de plongeoirs adaptés et d'éclairages sous-marins, il n'aura de cesse de mettre son imagination et son savoir au service de la sécurité pour lutter contre le trop grand nombre de noyades constaté à l'époque sur le littoral : « On ne peut mourir de ne pas savoir jouer au football, avait-il coutume de dire, mais savoir nager peut sauver des vies ».