

# TWIN INFO

MAULE - CARNOUSTIE



COMITE DE JUMELAGE



DE MAULE ET DE LA VALLEE DE LA MAULIDRE

# TWIN INFO

MAULE - CARNOUSTIE

## LE MOT DU PRÉSIDENT

Chers amis,

Depuis le premier *Twin-Info*, l'équipe de rédaction n'a pas chômé pour vous offrir ce second numéro, à quelques jours du débarquement ...

En effet, nos amis de Carnoustie seront à Maule entre le 8 et le 15 octobre 1994. Pour sa troisième édition, cette semaine écossaise comprendra une série d'excursions en région parisienne, une découverte de Maule et de ses environs, enfin, deux animations nocturnes, l'une ouverte à tous comme aux associations, l'autre réservée (pour une question de place) aux familles d'accueil. *Twin-Flash* n°3, notre bulletin de liaison, a dû récemment vous tenir informés de ce programme.

Faire circuler l'information entre nous et à l'extérieur du Comité est une condition de la réussite de ce jumelage.

Associer le maximum d'intérêts et de passions dans la mise en œuvre de ces relations franco-écossaises, tel est aussi le but de nos activités, de nos échanges, de nos projets.

Vous êtes de plus en plus nombreux à rejoindre le Comité de jumelage de Maule et de la vallée de la Mauldre, de plus en plus à participer à la vie de notre association.

Information et participation sont les deux piliers sur lesquels repose la construction de ce jumelage. Grâce à vous ce dernier s'enrichit. N'oubliez pas, le vendredi 18 novembre, de venir à l'assemblée générale annuelle de votre comité.

Bien à vous,

Alexandre Rézette  
*Président fondateur du Comité de jumelage*

N° 2  
octobre 1994

## SOMMAIRE

<b>Le mot du Président</b>	<b>page 1</b>
<b>Le vêtement des Highlands</b>	<b>page 3</b>
<b>Promenade dans Carnoustie</b>	<b>page 6</b>
<b>Le whisky</b>	<b>page 8</b>
<b>Mots croisés</b>	<b>page 11</b>
<b>Norman MacCaig</b>	<b>page 12</b>
<b>Notes de voyage</b>	<b>page 14</b>
<b>Les Maulois et le jumelage</b>	<b>page 16</b>
<b>Le coin cuisine</b>	<b>page 18</b>
<b>Des événements majeurs</b>	<b>page 19</b>
<b>Le Conseil d'administration</b>	<b>page 20</b>

Ont participé à ce numéro de *Twin-Info* : Philippe Allemand, François Cadic, Odette Cosyns, Philippe Deloulay, Peggy Magnou, Jean Mazoyer, Micheline Merscher, Jean-Louis Pichon, Natacha Rézette, Jean-Claude Saboureau, Françoise Svensson, ainsi que les élèves de Madame Rouvrais.

# LE VETEMENT DES HIGHLANDS

## HISTORIQUE

Le fait d'aller jambes nues a représenté la façon la plus courante de s'habiller au Nord de l'Écosse; au moins depuis l'époque de Magnus *Barelegs* (Magnus jambes nues), roi de Norvège, qui adopta la coutume locale après avoir soumis les îles Hébrides en 1098.

En 1543, sous le règne d'Henri VIII d'Angleterre, les Highlanders étaient appelés *Redshanks* en Écosse, du fait de leurs jambes nues, et *Rough footed Scots* en Angleterre, à cause de leurs chaussures en cuir de cerf non tanné, portées fourrure à l'extérieur. Le kilt, bien sûr, vint beaucoup plus tard.

Le vêtement d'extérieur pour les hommes était le *leine-chroich*, une sorte de chemise dont les pans descendaient plus bas que les genoux. La couleur était le jaune safran et cette chemise nécessitait 24 *ells* (environ 9 mètres) de tissu de lin plissé pour sa fabrication.

Ce vêtement fut ensuite remplacé par le *feiladh mór* ou grand drapé, ce qui décrit parfaitement bien le plaid, le vêtement habituel des hommes des Highlands aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles. C'était une grande pièce de tissu en double largeur (environ 2 mètres) et de 4 à 6 mètres de long. Pour le revêtir, le Highlander se couchait sur le plaid, à même le sol, l'extrémité inférieure du vêtement au niveau des genoux, et le

drapait autour de son corps en le serrant au milieu par

une ceinture. Puis l'homme se redressait et s'enroulait la partie supérieure autour du torse, parfois jusque sur la tête, suivant l'humeur du moment et en fonction de la température extérieure.

Il faut remarquer que dans les marais et d'autres régions très humides des Highlands, le fait d'être jambes nues était indispensable à la santé car des vêtements mouillés n'auraient jamais séché compte tenu des températures relativement basses rencontrées tant à l'extérieur, bien sûr, que dans les logis, même les plus luxueux de l'époque.

Le plaid était un vêtement très pratique à porter en gardant les troupeaux, mais aussi pour organiser des raids et subtiliser quelques animaux au clan voisin. Si bien que lorsque le vêtement des Highlands fut interdit après la rébellion de 1745, ceux qui s'opposaient à l'Act honni avancèrent que cette décision allait à l'encontre d'une des rares activités possibles dans ces régions : l'élevage. Mais les chefs de l'armée envoyée par le gouvernement central, qui avaient pour mission de faire appliquer la loi, usèrent du même argument pour conclure que cela empêcherait les vols de cheptel.

## LA TECHNIQUE ANCIENNE

La laine servant à tisser le plaid était d'abord trempée dans l'urine humaine pour retirer la graisse et agir comme agent de fixation des couleurs. Elle était ensuite lavée et séchée. Après avoir été filée, cette laine était teintée en immergeant chaque métrage prévu dans différents petits pots contenant les plantes et autres produits d'origine naturelle permettant d'obtenir les couleurs nécessaires.

Le fait qu'il était presque impossible d'obtenir des teintes régulières des différents pots utilisés peut expliquer pourquoi les motifs en échiquiers étaient populaires, car ils nécessitaient en fait de petites quantités de laine de chaque couleur.

Pour teinter, on utilisait des lichens, des racines, des feuilles, des fleurs et des fruits locaux afin d'obtenir les couleurs. Seul l'indigo donnant les tons bleus venait de l'extérieur.

Selon les régions, les dessins particuliers, les couleurs plus aisées à obtenir dans le milieu naturel local permirent l'installation d'un tour de main traditionnel, mais on était encore loin du tartan de clan dont nous parlerons dans une prochaine publication.

## LES PANTALONS DE TARTAN

Par contre, on porta des pantalons de tartan (*tartan trews* ou *trousers*) dès le 13<sup>e</sup> ou 14<sup>e</sup> siècle, puisqu'on rapporte que John, Lord of the Isles, en avait une paire en 1355.

De même, en 1538 on acheta 3 *ells* de Highland

tartan afin de couper des pantalons pour le roi James V.

Ces culottes étaient généralement des braies serrées sur la jambe, qui se prolongeaient par des chaussettes d'un seul tenant. Lorsque parfois les chaussettes se portaient séparées, elles étaient faites du même tissu de laine que le plaid et serrées par une jarrettière très élaborée, longue d'un mètre, serrée plusieurs fois autour de la jambe et arrêtée par un nœud de jarrettière, *garter knot*..

## L'INVENTION DU KILT

Le kilt, appelé également *philabeg* ou *feileadh-beag* (petit kilt) semble bien avoir été inventé par un Anglais, ce qui ne manque pas d'entretenir un certain sentiment de persécution chez les Écossais les plus traditionalistes.

Ce vêtement écossais est en fait de réalisation assez récente et il apparut peu après 1725, grâce à l'ouverture plus large de l'Écosse aux voyageurs venus du Sud. En effet, après la



rébellion de 1715 et celle, avortée, de 1719, le gouvernement de Londres nomma commandant en chef en Écosse le général Georges Wade avec comme mission de faire régner l'ordre dans les clans.

Ce général entreprit donc en 1726 de faire réaliser un grand programme de construction de ponts (40 nouveaux ponts) et de routes (243 miles) qui fut achevé vers 1740. Ceci facilita donc l'arrivée de nombreux industriels et l'un des premiers à s'installer fut Thomas Rawlinson, un quaker maître de forge venant du Lancashire, qui s'établit en 1727 à Invergarry près d'Inverness. Dans la forge qui fut construite devaient travailler des hommes du clan Mc Donell sur le territoire duquel la transformation du minerai de fer devait être réalisée.

On raconte que Thomas Rawlinson constata très vite que le plaid, bien que très adapté à la vie en plein air, ne correspondait pas aux impératifs nécessaires pour l'abattage du bois de chauffe ou le travail autour des hauts fourneaux.

Il donna alors comme mission au tailleur régimentaire d'Inverness, qui s'appelait Parkinson, d'adapter le vêtement traditionnel des hommes au travail dans les usines et manufactures de ce tout début du développement industriel de l'Écosse.

Mr Parkinson réalisa donc le kilt moderne en ne conservant que la partie inférieure du plaid et en cousant les plis pour qu'ils tiennent lors des mouvements.

Et dès lors cette invention prit place dans la garde-robe du Highland gentleman aux côtés du bonnet, de la veste de tartan, du plaid à ceinture, des pantalons, des chaussettes à jarretières jaunes et des deux paires de brogues, ces chaussures de peau très légères au laçage par le dessus et percées de trous à la face supérieure afin de laisser l'eau, froide, s'évacuer ...



## LE VÊTEMENT DES FEMMES DANS LES HIGHLANDS

Vers 1600, ce vêtement était constitué d'une chemise descendant aux chevilles, sous un plaid décoré de bandes de couleur ou d'un dessin en échiquier. Ce plaid était fermé par une boucle mais n'était pas serré par une ceinture contrairement à celui des hommes. Cet habillement était complété par une coiffure en tissu de lin, par des bracelets et des colliers.



À partir de la deuxième moitié du 17<sup>e</sup> siècle jusque vers 1745, le vêtement féminin habituel était le *arisaid*, un plaid de tartan présentant des bandes noires, bleues ou rouges sur un fond blanc. Il était fermé à hauteur de la poitrine par une boucle de métal élégante et complexe, d'argent ou de bronze, suivant le statut social de celle qui la portait. Cette boucle atteignait parfois les dimensions d'une assiette.

Les femmes mariées portaient une coiffure de lin ressemblant à un capuchon. Les jeunes filles ou les femmes non mariées étaient coiffées de bandeaux ou portaient des rubans dans leur chevelure. Leurs longs bas n'avaient parfois pas de semelle et n'étaient pas refermés sous le pied; dans ce cas ils étaient tenus par une boucle de ruban sur le dessus.

# CARNOUSTIE, VOUS CONNAISSEZ ?

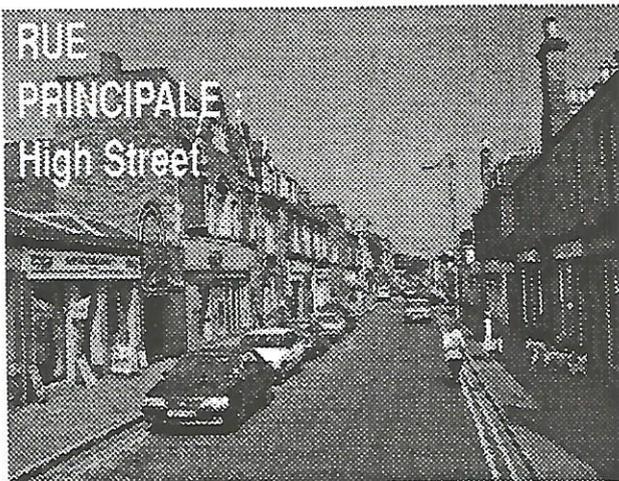
Certains d'entre nous ont déjà eu la chance de se rendre dans cette ville de la côte sud-est de l'Écosse, à 120 km au nord d'Edimbourg.

## Origine

C'est l'une des six communes du comté d'Angus. Une carte de 1640 indique une ferme sur le site appelé "Karnousty".

Des sépultures préhistoriques (âge du bronze et âge du fer) ont été découvertes dans la rue principale de Carnoustie. Le lieu fut donc habité dès cette époque au moins. Pendant des siècles, le territoire de Carnoustie fut occupé par des fermes, de petits hameaux isolés. Ce n'est qu'au cours du XIXe siècle que la ville s'est développée, conséquence de la proximité de Dundee. Agriculture, petites exploitations familiales de tisserands, à Carnoustie même, constituaient son économie. Elle compte aujourd'hui 6 000 habitants et si l'on considère l'ensemble de l'agglomération, 13 000.

Ce qui la fit connaître et de façon universelle, ce sont les cinq championnats britanniques open de golf.



## Panorama

La ville s'organise le long de la plage et la rue principale s'allonge, parallèle à la ligne de chemin de fer qui relie Dundee à Arbroath et plus loin, Aberdeen à Edimbourg. Passages à niveau et passerelles permettent de la franchir. Et bientôt, l'on se trouve face à la mer du Nord gris argent ; sur la côte, les oiseaux sont nombreux. Le soir, au loin, sur l'autre rive, on voit scintiller les lumières de la vieille cité universitaire de St Andrews, capitale du golf.

Carnoustie s'étire, les maisons sans étage se succédant les unes aux autres, toits d'ardoise en damier sous un ciel parfois blafard, jardinets au gazon tondu ras, fleuris de jonquilles ou de bruyères. Le quartier le plus récent s'est installé sur une colline qui s'élève à l'est.

À l'horizon, dos à la mer, apparaissent des collines plantées de framboisiers et dont les ondulations annoncent déjà les Grampians. L'hiver, leurs sommets sont couverts de neige alors que parfois à Carnoustie tombe une pluie fine que le vent venu de la mer sèche bien vite.

Aux alentours de la ville, la terre est ocre rouge ; des cultures de céréales, de pommes de terre, des prés cernés de haies entre lesquelles se fauillent des routes étroites entourent Carnoustie.

Les fermes sont isolées, bâtiments blancs couverts d'ardoise, construits sur des sortes de tumulus abrités par quelques arbres.

## Monuments

La ville n'est pas ancienne, les monuments non plus !

Dans la rue principale, la High Street, se dresse le bâtiment des Chambres du Conseil élevé en 1896, soit 7 ans après que Carnoustie fut devenue une commune.

En face, la "library" ou bibliothèque municipale construite en 1976.

Au-dessus de la porte d'entrée de ce bâtiment figurent les armes du comté d'Angus ; à l'intérieur, celles de la ville de Carnoustie dont les symboles parfois sportifs comme les balles de golf sont beaucoup plus récents.

La bibliothèque, ouverte chaque jour, est

devenue un véritable lieu de rencontre. De petites expositions y sont régulièrement présentées, des réunions organisées le soir. La High Street se poursuit par la Dundee Street. C'est là qu'a été érigé en 1925, au milieu d'un beau jardin, le Monument aux morts qui fait fraternellement écho aux monuments des contrées françaises.

Six églises correspondant à trois communautés rassemblent les fidèles.

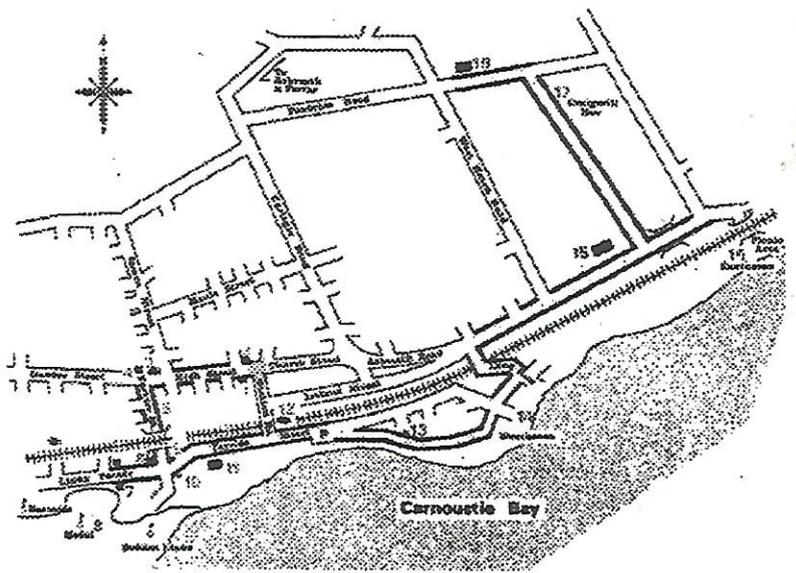
Et s'il ne s'agit pas de monuments à proprement parler, signalons aussi une école maternelle, quatre écoles primaires et un lycée où les jeunes de Carnoustie se rendent en uniforme, traversant la rue sous la protection de retraités vêtus de cirés et chapeaux jaunes, chargés de cette tâche.

## Sports et loisirs

Carnoustie fut rapidement un lieu de vacances où les citadins de Dundee tout proche venaient passer leurs "fins de semaine". Il existe d'ailleurs encore quelques hôtels pour vacanciers et, bien sûr, plusieurs "bed and breakfast". Le plus grand, le Bruce Hôtel, fut transformé en appartements en 1982. Construit en 1900 face à la mer, bordé d'une grande pelouse, il a hébergé des célébrités comme Charlie Chaplin, Yehudi Menuhin venus ici retrouver la sérénité des golfs, les fameux links.

Car il est impossible d'évoquer Carnoustie sans parler du golf qui, sport très populaire, voit se succéder trois terrains. Le Carnoustie Club a été fondé en 1842.

Mais le golf est de tradition bien plus ancienne puisque Robert Maule dès la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle le mentionnait.



Nos amis de Carnoustie ne sont pas peu fiers que dès 1910 des joueurs de leur ville avaient organisé des championnats open aux États-Unis, en Afrique du Sud et en Australie.

Les possibilités sportives se complètent par les courts de tennis, le yachting club et le centre de loisirs "Leisure Centre" inauguré en 1988 : musculation, sauna, basket, gymnastique ...

## Vers Westhaven

Westhaven maintenant intégré à Carnoustie, était un petit village de pêcheurs. Au début du siècle, une quinzaine de bateaux animaient le port. En 1930, il n'en restait plus aucun. Si l'on y pratique encore la pêche des homards au casier, les petites maisons de pêcheurs sont devenues de coquettes résidences.

## Panbride

Quittant la mer, remontons vers le village de Panbride. L'église domine la campagne environnante. Reconstituée en 1851, elle abrite des tombeaux anciens de la famille Maule. Plus au nord, dans la campagne, s'étend l'immense domaine de Panmure - champs cultivés, prés et bois - il y a peu de temps encore, propriété des Maule.

Sans nous aventurer jusqu'à la grand-route qui relie Dundee à Arbroath, redescendons vers le centre de Carnoustie. Nous croiserons la Maule Street avant de nous retrouver dans la High Street où nous pourrions nous attabler dans un coffee shop à moins que nous ne préférions savourer une bière, ... ou un fameux whisky, dans un pub !



# Le Whisky (suite)

La fabrication du whisky comprend quatre étapes principales qui vont durer douze jours.

## Le maltage

L'orge nettoyée de ses impuretés et des déchets est plongée durant deux jours dans l'eau qui servira plus tard à la préparation du whisky. L'orge égouttée est étalée sur l'aire de maltage, *malting floor*, en couche de trente centimètres.

L'orge demeure là sept jours. Durant cette période de germination, l'orge est retournée trois fois par jour avec des outils en bois, pour empêcher l'élévation de température et éviter les moisissures.

Le malteur arrête la germination quand il trouve le goût du malt doux qu'il attendait. Selon la tradition l'orge est prête lorsque le malteur peut écrire son nom sur le mur avec le grain.

Durant cette opération, l'amidon de l'orge a été transformé en sucre par l'action de la diastase (enzyme), on sèche alors le grain dans des tourailles, les *kilns*, pour bloquer la germination. L'orge étendue sur un treillis métallique ou sur des tuiles percées est placée au-dessus d'un feu de tourbe à combustion lente, la température s'élève graduellement

sans jamais dépasser 70°.

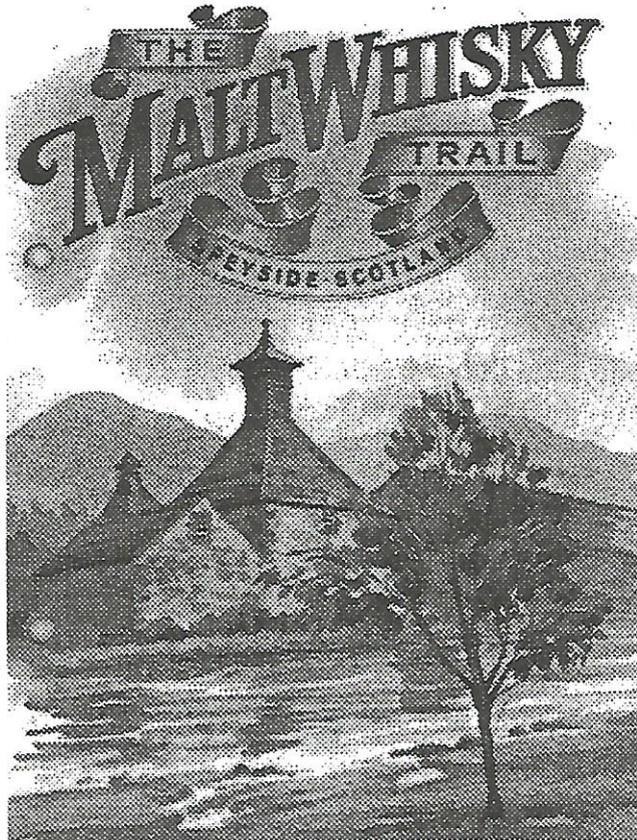
Les Irlandais, par contre, pour fabriquer leur whiskey, sèchent leur orge dans des fours fermés dans lesquels aucune odeur de combustible ne pénètre.

## Le brassage ou mashing

L'orge transformée en farine est versée dans de l'eau chaude. La substance issue de ce

mélange ou *mash*, à consistance de porridge, est envoyée dans des cuves, les *mash tuns*, d'un diamètre de quatre mètres et d'une contenance de 9 000 à 36 000 litres ; ces cuves sont en acier, parfois en bouleau. Le maltage dure huit heures, le reste d'amidon est transformé en sucre, le liquide obtenu est le moût ou *wort*, il est déversé dans des cuves d'entreposage, les *underbacks*.

Le reliquat solide ou *druff* est transformé en mouture pour le bétail.



## La fermentation

Le but est de transformer les sucres en alcool. Le moût refroidi est dirigé vers la salle des cuves, *tun room*, dans les *washbacks* traditionnellement en pin d'Oregon, sapin de



Douglas ou bouleau, mais le plus souvent en acier inoxydable, de quatre à cinq mètres de profondeur et contenant au moins 4 000 litres.

On ajoute la levure et la fermentation commence, le sucre se transforme en alcool. Au début, le moût fermente, il écume avec violence au point de faire trembler les cuves. Ceci dure deux jours environ ; nous avons obtenu un liquide clair, composé d'eau et de levure, titrant 7 à 8° d'alcool.

### La distillation

Elles consiste à faire bouillir le *wash* (malt fermenté) pour en extraire l'alcool qui, plus volatil que la vapeur, s'échappe en premier et est récupéré par la condensation.

En Écosse, la distillation se fait en deux temps, dans deux alambics de cuivre, c'est le procédé du *pot still*.

La forme des alambics est propre à chaque distillerie, et cette forme est toujours conservée, quelles que soient les réparations à faire sur les alambics.

Le premier alambic permet l'élimination de la levure et produit les *low wines* (petits vins). 11 000 litres de moût produisent 2 500 litres de *low wines* en six heures. Les *low wines*



refroidis titrent 25° environ, une deuxième distillation est déclenchée dans l'alambic à alcool.

Les distillats passent à la fin de la première distillation dans le *spirit safe*, coffre à alcool, longue boîte de verre et de cuivre, fermée sous le contrôle des douanes et des contributions indirectes.

Le *stillman* contrôle l'alcool obtenu, par vision de celui-ci dans le *spirit safe*, sans pouvoir le toucher, aidé par ordinateur, il peut arrêter ou dévier les distillats. Seul le cœur de la coulée, le *middle cut*, est retenu. Les têtes de distillation, le premier liquide à couler ou *foreshots*, ainsi que les

queues de distillation ou *feints* contiennent des alcools de goût désagréable ou des éléments gras qui



pourraient nuire à la qualité du whisky, ceux-ci sont renvoyés à l'alambic pour redistillation. Les alambics étroits produisent un whisky

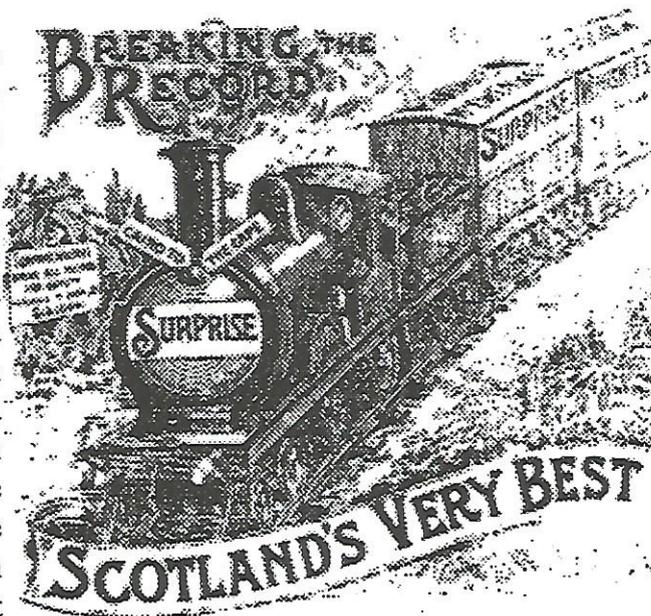


# Marshall, M'Ewen & Co.,

SCOTCH WHISKY MERCHANTS.

léger, les plus trapus donnent un alcool plus lourd, plus huileux.

Pour les whiskies de grain, la distillation se fait en continu. Les grains utilisés sont différentes céréales, maïs, seigle, orge non malté. Le grain est cuit pour casser la cellulose, l'amidon absorbe l'eau et rend la masse gélatineuse. On ajoute 10% d'orge maltée qui permet de transformer l'amidon en maltose, on refroidit le moût, on garde la levure et l'on procède comme pour la préparation du whisky à base d'orge maltée.



Les fûts espagnols ayant contenu du *sherry* (nom que les Anglais donnent au xérès) sont très recherchés pour le vieillissement pour la couleur et le parfum qu'ils donnent au whisky.

## Mise en bouteilles

C'est l'ultime étape. L'alcool est ramené à 40° pour le marché intérieur et à 43° pour l'exportation, par addition d'eau, puis filtré pour enlever le trouble qui a pu se produire, et

mis en bouteilles.

On peut lire sur l'étiquette la mention *5 years old, 8 years old, 15, 21, etc.*, ceci correspond à l'âge du whisky au moment de sa mise en bouteille, c'est le nombre d'années de vieillissement.

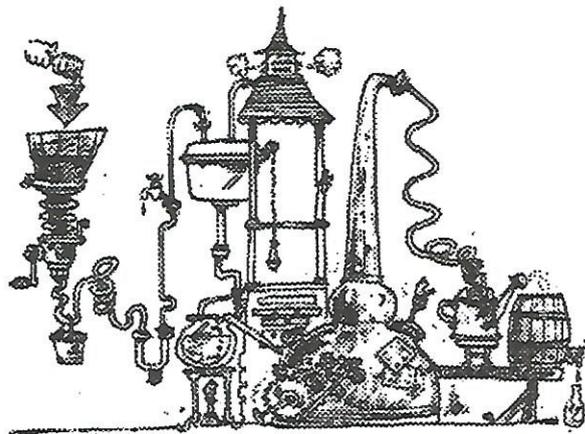
Un grand nombre d'années de vieillissement n'est pas obligatoirement un gage de qualité de l'alcool.

Après ces différentes étapes, l'alcool recueilli est un whisky jeune, l'étape longue va maintenant se dérouler, c'est celle du

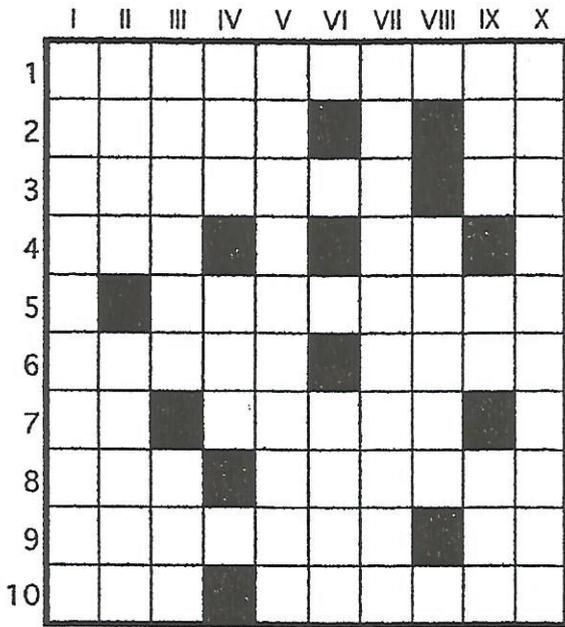
## vieillessement



Le *pot still*, alcool sortant de l'alambic, incolore, très fort, est transvasé dans des fûts en chêne où il doit vieillir au moins trois ans, mais beaucoup d'alcools restent plus longtemps. C'est grâce à l'air ambiant et au bois du fût que le whisky se transforme, se colore et élimine les éléments indésirables qui auraient pu résister aux distillations. Les tannins provoquent des réactions, transforment le goût et le parfum.



Grille n° 2



HORIZONTALEMENT : 1. Permet d'éliminer des hôtes indésirables. - 2. Celui dénommé Vincent a sa rue à Maule. - Vieille affirmation. - 3. Utiles au tailleur. - Fut envoyée sur le pré. - 4. On peut facilement tourner autour. - Cité biblique. - 5. Usines métallurgiques. - 6. Fera peut-être l'œuf. - Pont parisien. - 7. Vers anglais. - Une façon de vendre. - 8. Est-ce la meilleure période pour apprécier l'Écosse? - Célèbre par son édit. - 9. Usent lentement. Note. - 10. Mitraille japonaise. - Tamises.

VERTICALEMENT : I. Disparues mystérieusement. - II. L'aspiration de tous les citoyens. - Possessif. - III. Vole à longueur de journée. -

Le plus connu des agents secrets. - IV. Avant deux. - On la dit parfois anglaise, mais jamais française. - V. Européennes. - VI. On y a été à la noce. - VII. Abondamment développés. - VIII. S'amuse. - IX. Non-juif. - Préposition. - Longue période - X. Habitantes de Carnoustie.

Solution page 19

HISTOIRE D'EN RIRE !!!!!!!



Angus McTavish est sur son lit de mort. Flora, sa femme, est aux petits soins, pour une fois :

— Voyons, Angus, qu'est-ce qui te ferait plaisir ?

Articulant péniblement, Angus répond :

— Hm ... un café ... avec ...deux sucres.

— Deux sucres ! mais chéri, tu n'as jamais mis deux sucres dans ton café !

— Je sais, chérie. À la maison, je prends un sucre ... chez les amis, j'en prends trois, mais ... (soupon et sourire extasié) ... c'est avec deux que je l'aime !

En vacances en France, McNab rencontre un Auvergnat. C'est l'osmose immédiate.

— L'autre jour, raconte McNab, j'ouvre mon porte-monnaie et, devinez ce qu'il en sort ? Trois mites !

— Je crois que je vous bats, rétorque l'Auvergnat. Hier, j'ai voulu sortir un billet de cinquante francs de mon portefeuille et Saint-exupéry a été tellement surpris de voir le jour qu'il en a cligné des yeux !

Un riche Carnoustien a eu récemment la gentillesse de remettre un chèque important au président du Comité de jumelage de Maule et de la vallée de la Mauldre.

— Que c'est généreux de votre part, s'exclame le président, touché.

Puis, jetant un coup d'œil sur le chèque :

— Excusez-moi, mais vous avez oublié de le signer.

— Je sais, répond le Carnoustien avec un clin d'œil. Quand il s'agit de bonnes œuvres, je veux rester le plus discret possible.

En Écosse. Cinq heures du matin en plein hiver. Un fantôme sort prudemment d'un vieux château hanté. Deux minutes plus tard, il est de retour.

— Avec le froid qu'il fait, dit-il à sa femme, ça glisse terriblement. Je vais mettre des chaînes.

Un Maulois arrivant à Carnoustie demande à son charmant hôte écossais :

— Les femmes écossaises savent-elles bien cuisiner tout en restant économes, par les temps qui courent ?

— Bien sûr, répond le Carnoustien.

Prenez ma femme, par exemple, chaque fois qu'elle change l'eau de l'aquarium, nous mangeons de la soupe de poisson pendant trois jours.

Devinez pourquoi tous les Écossais ont le sens de l'humour.

Parce que c'est un don de la nature !



Pour ses quarante ans, McDougal se voit offrir une très bonne bouteille de whisky pur malt par ses amis. Rentrant à pied pour éviter un contrôle de police, il met la bouteille dans la poche intérieure de son pardessus. En chemin, il trébuche bêtement et s'étale de tout son long. Il se relève en pestant, se tâte pour évaluer les dommages et blêmit en découvrant que son pantalon est trempé :

— Mon Dieu, s'écrie-t-il, pourvu que ce soit du sang !

Obélix rentre d'une expédition en Écosse et raconte ses aventures à Astérix :

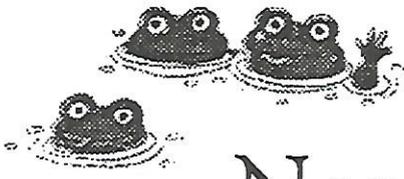
— Tu ne sais pas le drame dont j'ai été victime ?

— Non

— Je suis tombé dans une cuve pleine de whisky.

— Décidément, c'est une habitude. Mais tu t'en es tiré ?

— C'est bien le problème. À peine tombé dedans, j'ai bêtement appelé au secours et ils m'ont retiré de la cuve à whisky avant même que j'aie eu le temps d'avaler un ou deux litres !



# Norman MacCaig

Si Robert Burns a atteint à l'immortalité, la poésie n'en reste pas moins bien vivante en Écosse de nos jours. À l'instar de leur aîné, certains poètes ont su perpétuer à leur manière la tradition gaélique des poèmes de louange. C'est le cas de Norman MacCaig. Né à

désabusée, d'interrogations métaphysiques, d'humour et de scepticisme.

Depuis toujours, Norman MacCaig célèbre avant tout la nature et les animaux (ne l'appelle-t-on pas le Walt Disney écossais !), les

Highlands et l'île de Harris dont il est originaire par sa mère et les gens qu'il y connaît, avec leur bon sens et leurs valeurs humbles mais solides. Tout ce qui est hypocrisie, formalisme, prétention et cruauté l'insupporte. Non-violent, son objection de conscience lui a valu plusieurs mois de prison pendant la guerre.

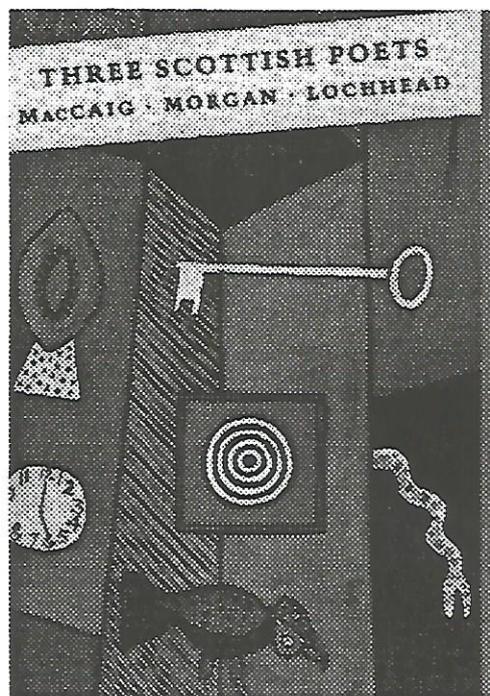


Le 11 mars 1993, au lycée de Carnoustie

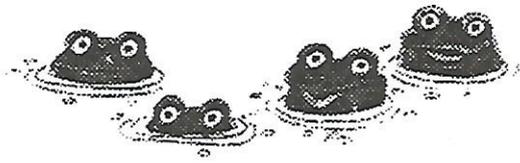
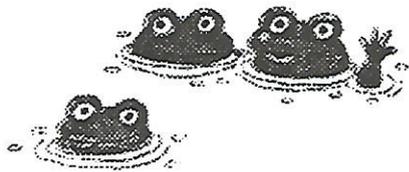
Édimbourg en 1910, c'est dans cette ville qu'il poursuit scolarité et études universitaires. Au cours de sa carrière d'enseignant, il passe du primaire à l'Université d'Édimbourg, puis à celle de Stirling en 1970.

Tous ces éléments de sa vision, Norman MacCaig a réussi l'exploit de les réunir dans ses poèmes qui chantent la vie avec grâce et tendresse, tandis que le tragique implicite de l'existence qui passe est admirablement suggéré. Clins d'œil malicieux, touches d'humour ou d'ironie froide atteignent le lecteur directement au plus intime de lui-même.

Ses premiers écrits paraissent dans des revues de 1930 à 1940. Puis, entre 1943 et 1988, sortent en librairie seize recueils de ses poèmes, auxquels s'est ajoutée, en 1990, une édition complète à l'occasion de son quatre-vingtième anniversaire. S'il a très vite désavoué ses deux premiers ouvrages, trop obscurs à son gré, son œuvre se distingue depuis par sa clarté, sa simplicité, son équilibre classique. S'y ajoute une tournure d'esprit empreinte tout à la fois de quête existentielle, d'ironie



Le 11 mars 1993, pour la troisième fois, le poète a rendu visite au lycée de Carnoustie. Après avoir donné lecture de certaines de ses œuvres, il répondait aux questions des jeunes. Élèves et professeurs adorent sa gentillesse et cet humour qui met des étincelles dans le bleu de ses yeux. Au cours du repas, il a révélé aux professeurs que, fumeur invétéré, il divisait ses écrits en deux catégories : les poèmes à un et les poèmes à deux mégots ! Belle leçon de simplicité !



## MY LAST WORD ON FROGS

*People have said to me, You seem to like frogs.  
They keep jumping into your poems.*

*I do. I love the way they sit,  
compact as a cat and as indifferent  
to everything but style, like a lady remembering  
to keep her knees together. And I love  
the elegant way they jump and  
the inelegant way they land.  
So human.*

*I feel so close to them  
I must be froggish myself.  
I look in the mirror expecting to see  
a fairytale Prince.*

*But no. It's just sprawling me,  
croaking away  
and swivelling my eyes around  
for the stealthy heron and his stabbing beak.*

Extrait de "MacCaig -Morgan-  
Lochhead, Three Scottish Poets"

édité par Canongate Press Ltd

©Roderick Watson, 1992

avec l'aimable autorisation de l'éditeur

## MON DERNIER MOT SUR LES GRENOUILLES

*Des gens m'ont dit, vous semblez aimer les  
grenouilles.*

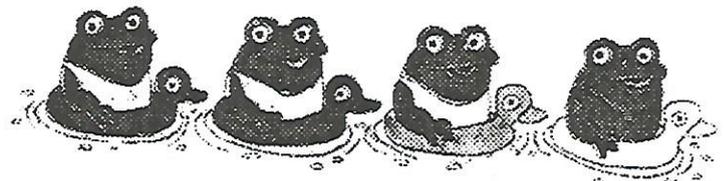
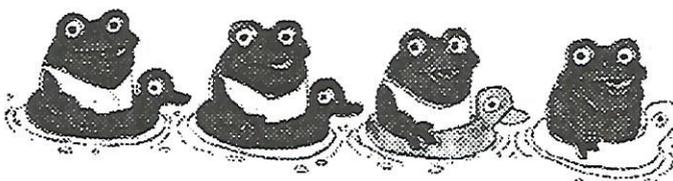
*Elles ne cessent de sauter dans vos poèmes.*

*C'est vrai. J'aime la façon dont elles s'assoient,  
ramassées comme un chat et comme lui  
indifférentes  
à tout, sauf au style, telles une dame se rappelant  
de garder ses genoux serrés. Et j'aime  
l'élégance de leur saut  
et la lourdeur de leur atterrissage.  
Si humaines.*

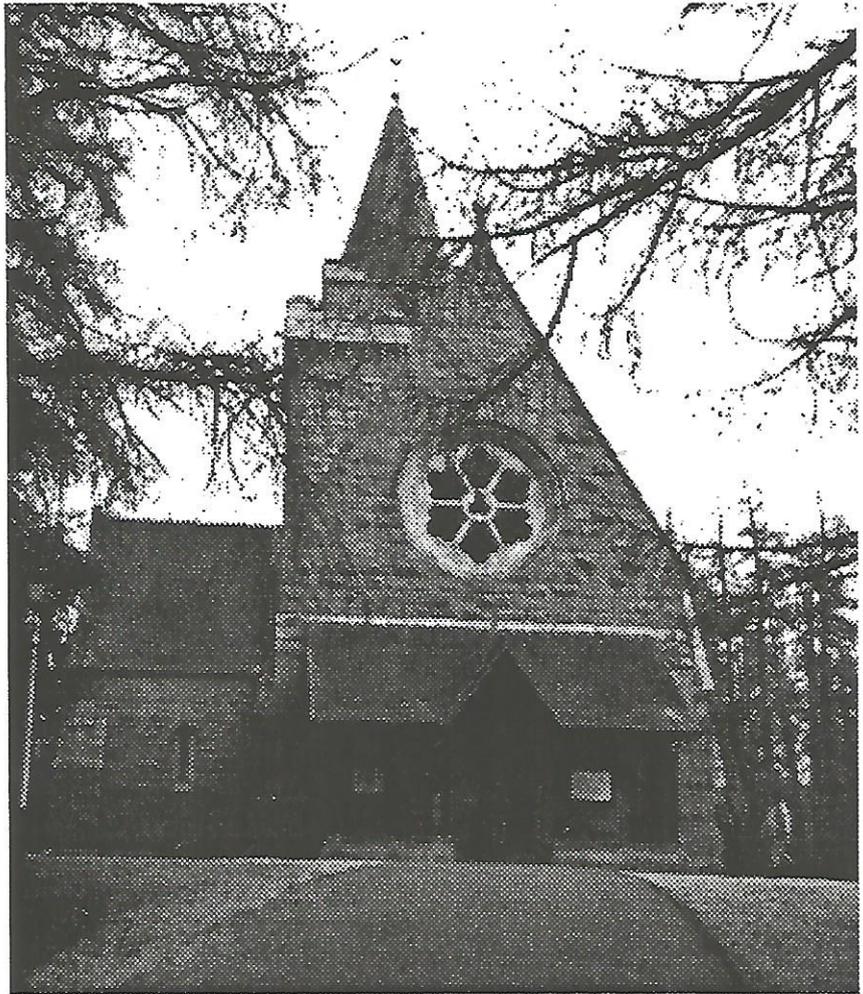
*Je me sens si proche d'elles :  
un peu grenouillard moi-même, disons.  
Je contemple le miroir, espérant voir  
un prince de conte de fées.*

*Mais non. Je me retrouve accroupi,  
coassant  
et roulant les yeux  
en quête du héron furtif et de son  
bec meurtrier.*

Traduction de Patrick  
Dubravica



Jeudi  
22  
avril  
1993



Nous partons de bonne heure car nous allons faire un grand périple dans les Highlands. Il bruine, mais nous sommes habitués maintenant : l'Écosse sans la pluie ne serait pas l'Écosse !

Nous passons par la ville d'Arbroath où l'on visite une fumerie de poissons, les *smokies*. Une enseigne, sur un magasin d'Arbroath, nous signale qu'il est le fournisseur en titre de la famille royale d'Angleterre.

Cette ville, autrefois très célèbre par son église abbatiale du XIII<sup>e</sup> siècle possédait la fameuse pierre de Scone qui servait à sacrer les rois d'Écosse. Elle se trouve maintenant en Angleterre.

Visite des Grampians : que la montagne est belle ; elle doit être encore plus belle en été et en automne lorsque la bruyère recouvre de son manteau mauve leurs flancs à perte de vue.

Il y a encore de la neige sur les plus hauts sommets. Nous apercevons des biches et des cerfs en liberté et des moutons, des moutons, des moutons ...

Nous nous arrêtons à un endroit où s'élève un monticule de pierres. Tout le monde descend du car et ramasse une pierre pour la déposer sur le cairn. Cette tradition permettait autrefois de connaître le nombre de soldats qui ne revenaient pas, hélas, chez eux, car avant

de partir à la guerre, chaque combattant déposait une pierre à un endroit précis et la reprenait lorsqu'il revenait. Les pierres restantes signifiaient le nombre de soldats disparus.

Espérons que nous pourrons un jour revenir récupérer notre pierre !

Nous nous arrêtons ensuite dans un petit village pour nous restaurer.

L'après-midi, nous avons le privilège de visiter la chapelle où la reine mère d'Angleterre vient prier lorsqu'elle se trouve dans son château de Balmoral en été. C'est dans cette chapelle que l'on marie et baptise tous les membres de la famille royale.

Non loin de là se trouve le château de Balmoral qui, malheureusement, n'ouvre ses portes que le 1<sup>er</sup> mai. Dommage, la reine a failli faire notre connaissance !

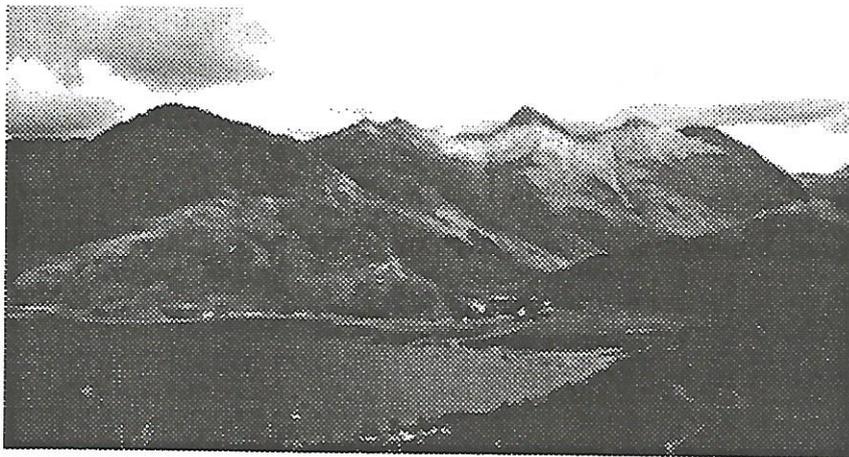
Pour surmonter cette immense déception, nous allons visiter une distillerie de whisky ... et pas n'importe laquelle puisque c'est elle qui fournit le château de Balmoral !

Depuis la réserve d'eau nécessaire à la fabrication du whisky jusqu'au moment où nous levons notre verre en fin de parcours, nous avons suivi toutes les étapes indispensables à l'élaboration de ce breuvage royal.

Un petit musée retrace l'histoire de la fabrication du whisky au siècle passé.

Peggy Magnou

*Thursday*  
*22nd April,*  
*1993.*



*We're leaving early as we're going on a Grand Tour of the Highlands. There's a bit of drizzle but we're used to that now : Scotland without any rain wouldn't be Scotland !*

*We go via Arbroath, a coastal town where we visit a factory where they smoke fish. There is a sign above a shop in Arbroath where they proudly state they are "By Appointment to her Majesty" - in other words they have the Royal family as customers. This town, formerly very famous for its 13th century Abbey, used to house the famous Stone of Scone which was placed under the throne at the coronation of every Scottish king. To the annoyance of certain Scots it is now in the possession of the English !*

*On and up to the Grampians : a beautiful mountainous mass which must be even more lovely in late Summer and Autumn when its slopes are clothed in every hue of pink and purple when the heather is in flower as far as the eye can see. The mountain tops are still snow-capped. We can see some wild deer and sheep, sheep ... and more sheep.*

*We stop at a place where there is a pile of stones. Everyone gets off the coach to pick up a stone and place it on top of the cairn. This tradition used to show how many unfortunate soldiers hadn't come back from*

*the war as, before setting out, the custom was for each one to lay a stone in a special place and to remove it when he returned. The remaining stones therefore was the poignant reminder of the number of missing men. Let's hope that one day we will be able to go back and retrieve our stones !*

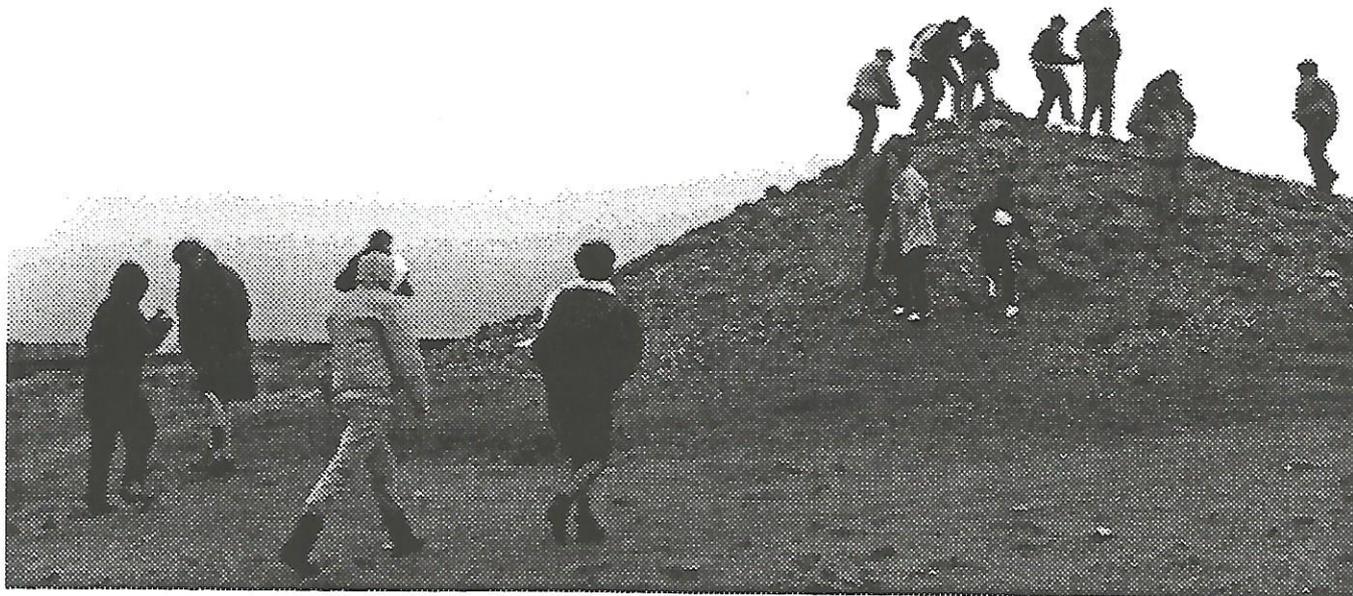
*After that we stop in a little village for lunch.*

*In the afternoon we have the privilege of visiting the chapel where the Queen Mother comes to pray when she is on holiday at Balmoral Castle each Summer. Some members of the Royal Family have been married and christened in this Chapel.*

*Not far from here is Balmoral Castle which unfortunately doesn't open till the 1st of May. A pity really, the Queen could have made our acquaintance !*

*To get over our deep disappointment we go off to visit a whisky distillery ... and not just any old one either ...they keep the Royal decanters filled ! From the quantity of Scottish water necessary in the making of whisky up to the moment when we raise our glasses at the end of the tour we follow each vital step which finally produces this royal potion. A small museum traces the history of whisky production over the last century.*

*Heather Rondé-Oustau*

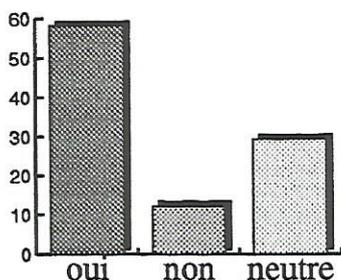


# L'OPINION DE LA POPULATION MAULOISE



**Sondage réalisé en 1992 par les élèves de la classe de Mme Rouvrais de l'école du Buat, sur un échantillon de 326 personnes (172 hommes, 154 femmes) à 85% de moins de 40 ans**

**Aimeriez-vous que Maule soit jumelée avec d'autres villes ?**



*Jumelage, est-ce-que ce mot vous dit quelque chose ,*

- 33,5% des personnes interrogées répondent OUI à la question, mais ne se prononcent pas quant à la définition exacte.
- Pour 20,5% le jumelage est une association entre deux villes alors que 14% associent le mot "jumelage" aux échanges.
- 2,5% restent indifférents à la question posée (sans opinion)
- et pour 23,5% le mot "jumelage" ne signifie rien.

*À votre avis, la ville de Maule est-elle jumelée avec une autre ville ?*

64,96% répondent OUI, 33,86% répondent NON, 1,18% ne savent pas.

*Si oui, avec une ville de quel pays ?*

75,30% citent l'Écosse parmi ceux qui savaient que Maule était jumelée

*Y avait-il quelque raison de se jumeler avec cette ville ?*

- Nous constatons que les raisons du jumelage sont assez mal perçues puisque les réponses "sans opinion" restent les plus nombreuses : 64,03%. Cependant "l'histoire des Barons" demeure pour la population mauloise une excellente raison de se jumeler avec Carnoustie : 15,18%.

-Le second motif est l'échange de correspondance, source de distraction et d'instruction : 7,16%.

- Quant aux divers, ils invoquent les raisons suivantes : l'Europe, l'aide humanitaire, l'intérêt de découvrir d'autres traditions, d'autres modes de vie, et tout ceci à 13,53%.

*Depuis quand ?*

On constate une assez grande ignorance en ce qui concerne la date à laquelle Maule a été jumelée avec Carnoustie, puisque 36,9% des personnes interrogées ne peuvent absolument pas répondre. Et plus de 20% font une très large erreur sur la date exacte.

*Comment l'avez-vous appris ?*

- Relations 30,58%
- Information municipale 27,64%
- Ignorance (sur la façon de l'apprendre) 16,47%
- Publicité 11,76%
- Participation effective 8,23%
- Enseignement 5,29%

*Si non, souhaiteriez-vous que votre ville soit jumelée ?*

Sans avis : 50,57%, OUI : 40,23%, NON : 10,63%.

*Souhaiteriez-vous entrer en contact avec des gens de cette ville ?*

Les réponses sont : oui 69,54% - non 19,82% - sans avis 10,63%

Des contacts ont été proposés sous forme de :

correspondance 19,47% - visite 32,84% - accueil 23,5% - sans réponse 24,15%

Nous constatons que «rendre visite» à la ville jumelée semble intéresser la population mauloise. Le quart, à peu près des personnes interrogées se déclare prêt à l'accueil, le nombre des «sans réponse» reste élevé.

# SUR LE JUMELAGE AVEC CARNOUSTIE



*Aimeriez-vous que Maule soit jumelée avec d'autres villes ?*

OUI 58,2% - NON 12,7%, SANS opinion 29,3%

*Si oui, avec des villes situées dans quel pays ?*

En dehors de la Communauté Européenne (Grande Bretagne, Espagne, Italie, Allemagne), les Etats-Unis d'Amérique sont souvent cités.

*Pensez-vous que le jumelage puisse apporter quelque chose à votre ville ?*

La plupart des personnes interrogées (74,3%) sont conscientes qu'un jumelage peut apporter quelque chose à leur ville. Les aspects les plus cités sont d'ordre culturel, relationnel, éducatif et économique.

12,6% estiment que le jumelage est sans intérêt et le refusent pour des raisons liées aux contraintes, à l'incapacité de s'ouvrir à d'autres cultures, à l'inutilité d'une telle expérience.

13,1% n'expriment pas leur opinion.

Il reste donc à sensibiliser le quart de la population à la richesse que présente le jumelage pour une commune.

*Pensez-vous que la réussite du jumelage soit l'affaire :*

- D'individus : 23,68%
- de la communauté : 23,88%
- d'associations : 22,07%
- de la municipalité : 23,68%
- sans opinion : 6,68%

On peut dire qu'à pourcentage égal on estime la réussite du jumelage liée aux initiatives personnelles, à celle de la communauté et à celles de la municipalité. La part prise par les associations est aussi importante. Un faible pourcentage n'a pas exprimé son opinion.

*Verriez-vous quelque intérêt à ce que le jumelage touche également les communes environnantes ?*

OUI 26,5% - NON 33%, SANS opinion 27%,

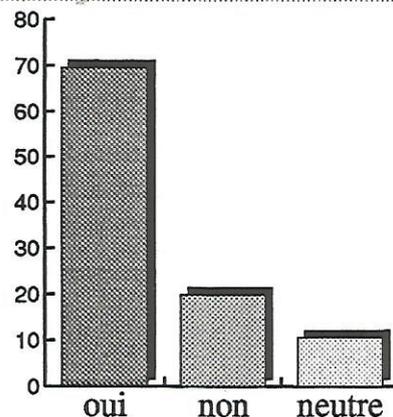
Pourquoi pas 8,5% - Aucun intérêt 5%

On voit que les habitants de Maule ne sont pas prêts de partager le privilège du jumelage de leur ville avec d'autres communes.

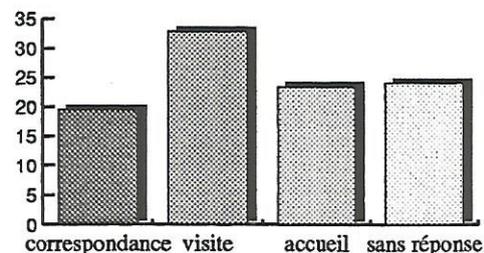
En effet 33% se prononcent pour le Non. Par contre plus du quart de la population accepte volontiers l'idée de voir les communes environnantes s'associer à ce projet (26,5% de oui et 8,5% de pourquoi pas).

Une action pour sensibiliser la population serait sans doute nécessaire, surtout si l'on envisage le jumelage avec une autre ville d'Europe, ce qui impliquerait l'apport de nombreuses bonnes volontés au comité.

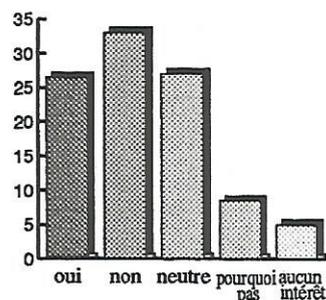
**Souhaiteriez-vous entrer en contact avec des gens de cette ville ?**



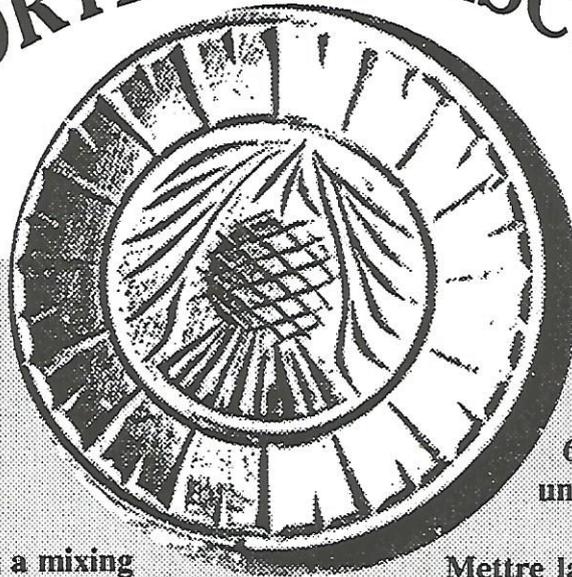
**Les contacts ont été proposés sous forme de :**



**Verriez-vous quelque intérêt à ce que le jumelage touche également les communes environnantes ?**



# SHORTBREAD BISCUITS



## Ingredients

6 oz plain flour, sieved  
4 oz butter  
2 oz castor sugar  
pinch of salt

Place the sieved flour in a mixing bowl, add the butter, salt and sugar, and knead together with yours fingers to form a smooth dough.

Roll out the dough on a lightly floured board to about 1/4 inch thick, prick with a fork and cut into various shapes.

Place on a greased baking sheet and bake in the centre of a moderate oven (325 - 350°F - Gas Mark 3-4) till golden brown (about 20 minutes).

Remove and allow to cool on a wire tray. Sprinkle with castor sugar when cold : store in an airtight tin until ready to use.

## Ingédients

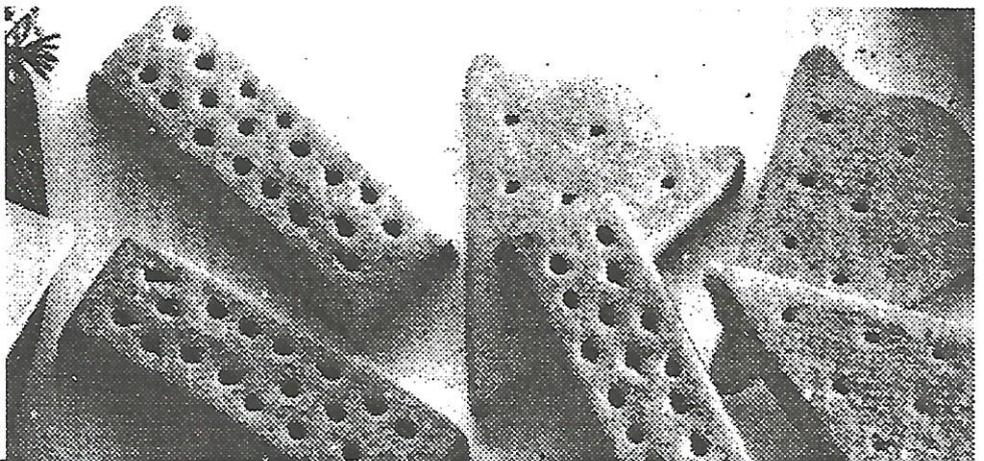
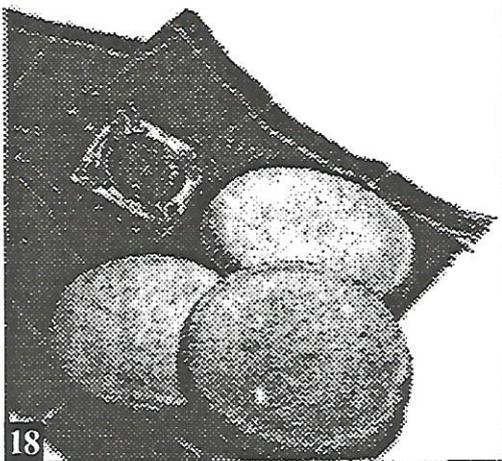
180 gr de farine  
120 gr de beurre  
60 gr de sucre en poudre  
une pincée de sel

Mettre la farine tamisée dans un saladier, ajouter le beurre, le sel et le sucre. Pétrir du bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Sur une planche légèrement farinée, abaisser au rouleau à environ 1/2 cm d'épaisseur, piquer à la fourchette et découper en ronds, triangles, etc.

Disposer sur une plaque à four beurrée et faire cuire à mi-hauteur à four moyen (150-180° - thermostat 3-4) pendant environ 20 minutes (les biscuits doivent être légèrement dorés).

Sortir et faire refroidir sur grille. On peut saupoudrer les biscuits froids de sucre cristallisé : garder en boîtes métalliques hermétiques jusqu'à utilisation.

En Ecosse, chaque région, chaque famille a ses recettes de shortbread. Avec ou sans crème de riz, avec ou sans œuf, avec ou sans raisins secs, les variations sont aussi subtiles qu'infinies. Mais il n'est pas de Nouvel An sans shortbread. Alors, pour célébrer le 600ème anniversaire de la Auld Alliance entre l'Ecosse et la France, n'oubliez pas d'inaugurer l'année 1995 un morceau de shortbread à la main ou mieux, à la bouche !



## Vie des Comités

# 1994 - DES ÉVÉNEMENTS MAJEURS

### Samedi 29 janvier

160 personnes dont 9 Écossais ont participé dans la salle du Collège de la Mauldre au second *Burns Supper* maulois. Très bonne ambiance grâce aux narrations, poèmes, danses et le grand moment de la harangue au haggis. Au cours de cette soirée, eut lieu le tirage de la tombola avec en premier prix un voyage à Carnoustie pour deux personnes.

### Du 16 au 24 avril

80 personnes se sont rendues à Carnoustie en car, avion ou voiture personnelle et ont été enchantées de l'accueil et du séjour.

Le prochain voyage passera-t-il par le tunnel ?

### Le 28 mai

Réception amicale à la Mairie de nos amis écossais Bill Brand et Mary Mallock à l'occasion de leur lune de miel.

### Le 19 juin

180 personnes participent, au lycée du Buat, à un repas champêtre autour d'un barbecue. Très agréable journée agrémentée par un temps splendide.

### Le 11 septembre

Le Comité de Jumelage participe au Forum des associations.

### *Pendant ce temps-là à Carnoustie*

### *Du 27 juin au 3 juillet*

*Le Comité de Jumelage écossais est présent à la semaine festive de Carnoustie présidée par Bill Brand.*

### *Le 21 Août*

*Carnoustie organise un barbecue «rencontre» réunissant membres du Comité et nouveaux arrivants. Beaucoup viendront à Maule en Octobre 94, parmi les 150 participants.*

## IL S'APPELAIT MAULE

Le 15 mai 1973, alors qu'il faisait un voyage à Paris, accompagné de son épouse Millicent, Mr Alexandre Maule décida de visiter la bourgade qui portait le même nom que lui.

Une rencontre fortuite avec une habitante de Maule lui permit dès lors d'entretenir une correspondance suivie avec Mr Pierre Dejean passionné d'histoire locale, et de retrouver les traces des comtes de Maule.

D'autres visites suivirent en 1975, d'abord, puis en 1983 où il assista à la cérémonie qui classait l'église de Maule monument historique, et d'autres encore plus informelles pour rencontrer ses amis maulois;

La toute dernière eut lieu au printemps de 1993 alors qu'il avait été invité par le Comité de Jumelage de St-Germain-en-Laye dont il était membre. C'est à l'occasion de sa venue à Maule qu'il m'a été donné de le rencontrer et d'apprécier son ouverture d'esprit, son goût pour les relations humaines, et sa culture. Il accepta alors de devenir membre du Comité de Jumelage de Maule et de la Vallée de la Mauldre et me promit de m'écrire sur tout sujet susceptible d'intéresser les Maulois dans le cadre du jumelage avec Carnoustie.

Il avait à cœur d'apporter sa pierre à l'édifice d'échanges et d'amitié que nous construisions ensemble

Il devint notre Membre d'Honneur avec une joie sans mélange. Son état de santé ne lui permit pas, hélas, d'assister à l'inauguration de l'Allée de Carnoustie, mais il tint sa promesse de m'écrire. Il transpire de ses lettres un goût profond pour la vie, un souci de l'authentique et du naturel, un amour pour le savoir que je n'ai pas eu le temps de goûter longtemps.

En effet, le 2 avril une carte de l'île d'Arran où il résidait m'annonçait la mort soudaine de Mr Alexandre Maule le samedi 26 mars 1994.

Il était âgé de 71 ans. Aux dires de son épouse, il était fier de ses relations avec ses amis maulois qu'il se réjouissait de revoir en mai. Je ne peux m'empêcher de penser à tout ce que cette belle âme aurait pu apporter à notre jumelage !

*I now upon my soft  
And gentle bed would stretch my tired body  
To escape from summer on cool sleep. \* (Sappho)*

\* Je voudrais maintenant étendre mon corps las, sur mon bon lit douillet, pour échapper à l'été, et m'endormir dans la fraîcheur.

d'après le courrier reçu  
de mai 1993 à mars 1994

### Solution des mots croisés :

HORIZONTALEMENT : 1. Épouillage. - 2. Saint. - Oc. - 3. Ciseaux. - lo. - 4. Axe. -Ur. - 5. Aciéries. - 6. Ovule. - léna. - 7. To. - Encan. - 8. Été. - Nantes. - 9. Érodent. - Ré. - 10. Sen. - Sasses  
VERTICALEMENT : I. Escamotées. - II. Paix. - Votre. - III. Oiseau. - Éon. - IV. Une. - Clé. - V. Italiennes. - VI. Cana. - VII. Luxuriants. - VIII. Rient. - IX. Goi. - En. - Ère. - X. Écossaises.

# CONSEIL D'ADMINISTRATION

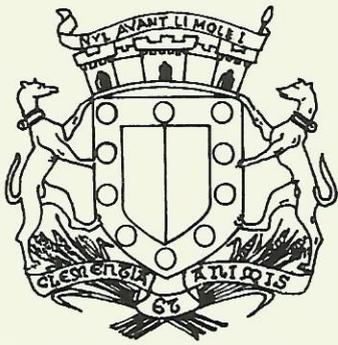
## 1993 -1994

### BUREAU

Alexandre REZETTE	Président	58, boulevard Paul Barré	78580 - MAULE
Odette COSYNS	1ère Vice-Présidente	50, route d'Herbeville	78580 - MAULE
Michel BARTHE	2nd Vice-Président	38, Grande Rue	78580 - MAULE
Françoise SVENSSON	Secrétaire	56, route d'Herbeville	78580 - MAULE
Dominique MOLIN	Secrétaire-adjointe	50, chemin de Poissy	78580 - MAULE
Michel TEMPLIER	Trésorier	3, rue du Centre	78580 - MAULE
Rolf SVENSSON	Trésorier-adjoint	56, route d'Herbeville	78580 - MAULE

### AUTRES MEMBRES DU CONSEIL

Philippe ALLEMAND	2, Grande Rue	78490 - VICQ
François BONNAUD	7, chaussée Saint-Vincent	78580 - MAULE
François CADIC	117bis, côte de Beulle	78580 - MAULE
Michel CONTET	14, rue de la Chaussée	78126 - AULNAY-SUR-MAULDRE
Yvette CORCORAL-BENOIST	Le Bois Henry	78580 - MAULE
Maurice COTARD	15, rue du Val Durand	78580 - MAULE
Philippe DELOULAY	34, chemin de Clairefontaine	78580 - MAULE
Christiane DURONSOY	29, chemin de Meulan	78126 - AULNAY-SUR-MAULDRE
Michel FONDEUR	7, boulevard des Fossés	78580 - MAULE
Colette HUET	38, avenue Jean Jaurès	78580 - MAULE
Jean MAZOYER	6, avenue Alexandre	78580 - MAULE
Daniel MUSSEAU	35, rue du Pain Perdu	78580 - MAULE
Jean-Louis PICHON	6, sente de la Cauchoiserie	78580 - MAULE
Jean-Claude SABOUREAU	52bis, boulevard des Fossés	78580 - MAULE



JUMELAGE

**MAULE - CARNOUSTIE**

Mai - Octobre  
1992

**Siège social: Mairie de Maule, 78580 MAULE - Tél: 30.90.49.00**