

Lieux d'échanges.

Les bars et cercles du village :

Il fallait bien que mineurs, chauffourniers, agriculteurs, aient une distraction à la sortie de leur dur travail. Hormis leurs occupations habituelles : jardin, chasse, pêche, ils se retrouvaient au cercle ou au bar.

(Les chauffourniers sont les ouvriers qui travaillaient à l'usine à chaux et qui s'occupaient du four).

Il y avait un cercle, route du monument où ils se réunissaient tous au rez-de-chaussée de l'ancienne maison Oblé Maurel (actuellement Viviane Marzec). Il fut tenu pendant environ 12 ans par Mme Élise Roche pendant que son mari travaillait à l'usine à chaux, puis pendant une courte durée par Mr et Me Léopold Monier. Il fut fermé aux environs de 1935.

Il y en avait un autre, sur le même palier que l'ancien secrétariat de mairie, ex-maison Madeleine et Clément Petit puis maison Pierre et Blanche Petit, puis maison Jean et Jacqueline Matillon et aujourd'hui salle du conseil municipal. Il fut tenu à une certaine époque par un nommé Brivet.

Il y avait aussi une cantine à l'usine à chaux qui fut tenue pendant longtemps par Mr et Mme Guichard.

Enfin pendant une longue période, il y eut 3 bars qui fonctionnaient simultanément : le café Audibert, le café Sube et le café Alpin.



L'ancien bar Audibert
(propriété actuelle de la mairie).



L'ancien café Marius et Rose Sube
(propriété actuelle de madame Hélène Ruegg).



L'ancien café Anaïs Alpin

(propriété actuelle de Sophie et Marc Carmona).

Durant de nombreuses années ce sont plusieurs générations Audibert qui ont occupé le bar de la « rue Grande » . D'abord ce furent Valentine et Victorin Audibert, puis Élise et Paul Audibert jusqu'en 1971 et enfin Nicole et Maurice Audibert de 1971 à 1998 soit 27 ans.

Durant de longues années le bar de la rue Grande était un bar tabac. Pour l'anecdote, jusque dans les années 50 environ, à l'époque où la régie des tabacs était très sévère en ce domaine, un local spécial de 5m² environ avait été aménagé en coin de bar, à gauche en rentrant, local où étaient entreposés tabac et cigarettes (beaucoup moins variées qu'aujourd'hui). À l'intérieur il y avait une petite balance qui permettait de peser le tabac vendu au détail à cette époque. La clôture de ce local était en bois d'environ 1m de haut et le dessus était grillagé d'environ 1m aussi. Une porte pleine donnait accès au local et était soigneusement fermée à clef après chaque client servi. Par la suite ce local a disparu et tabac et cigarettes étaient exposés sur des étagères à la vue des clients qui consommaient dans le bar.

Depuis le début le bar Audibert s'appelait « Café de France » . Il devint Bistrot de Pays en 1994. Il est à noter que le Bistrot de Pays de Sigonce a été le premier de « la chaîne des bistrots de pays » à faire son pot d'inauguration dans le Pays de Forcalquier, bistrot qui avait été complètement rénové à l'époque grâce au financement Européen Leader 1.

Il fut ensuite donné en gérance à Chantal et Éric Terranova puis à Keith Smith (Kiss), puis à Charly Guidone. C'est là que le bar a été rebaptisé « Café de la Mine » . C'est enfin Jeannine Court et Alain Vallière qui en ont pris la succession jusqu'au 8 septembre 2017.

L'amandier

À l'initiative de la municipalité, un nouveau bistrot-restaurant a été construit, place de la mairie. Désormais, autochtones, vacanciers, visiteurs et touristes pourront se retrouver au « Bistrot de L'amandier ».



Le nouveau bistrot-restaurant.

L'amandier qui a remplacé le café de la Mine. (ex bar Audibert).

Il a été inauguré le vendredi 29 septembre 2017 à 18h30 en présence de très nombreuses personnes ainsi que nombreuses personnalités dont : Mr Christophe Castaner ministre, Mme la Sous-préfète, le sénateur Jean-Yves Roux, le conseiller régional Éric Géhant, les conseillers départementaux Sophie Ballasse et Khaled Benfehrat, le maire de Sigonce Christian Chiapella et ses conseillers municipaux, les maires des communes environnantes, Mr le curé de Forcalquier et bien d'autres encore...

Espérons que le nouveau bistrot retrouvera prochainement son ancienne appellation :

- « **Bistrot de Pays ... L'amandier** ».

...///...

Émile Portigliatti 002_06

Sigonce 04 : Mes souvenirs ... Nos souvenirs ... À découvrir ...

...///...

Le vendredi 29 septembre 2017.

Géré par Jean-François et Caroline Verlinden qui nous arrivent de Bruxelles (Belgique).
Cessation de leur activité le 10 septembre 2018.

...///...

Le vendredi 5 octobre 2018.

Ce sont Marie et Christian Febraro arrivant de Pierrerue, village voisin, qui ont pris la suite.

- **Départ des gérants de l'Amandier**

L'heure de la fermeture a sonné !!!

Hélas nos très sympathiques gérants du bistrot l'Amandier : Marie et Christian Febraro nous quittent prématurément ce 30 septembre 2019 pour raison de santé. Ils auraient souhaité accomplir les 3 ans comme prévu mais la vie est ainsi faite. Le bistrot était un lieu de rendez-vous incontournable : pour se désaltérer bien sûr, pour prendre son pain, son journal, pour passer de bons et longs moments entre amis et aussi et surtout pour déguster les bons petits plats de Marie qui est une cuisinière hors pair, véritable cordon bleu.

La cuisine n'avait pas de secret pour elle : et cet aïoli, et ces pieds paquets et bien d'autres plats provençaux encore pour ne citer que ceux là. Les clients du village se délectaient ainsi que ceux des villages voisins, véritables gourmets qui prenaient très souvent rendez-vous à l'avance afin de profiter de son savoir faire et de ses grandes qualités de maître queux. Les bonnes choses durent bien un temps mais nous garderons un très bon souvenir de Marie et Christian qui n'ont pas failli à leur tâche, que nous n'oublierons pas et que nous rencontrerons toujours avec plaisir du côté de Pierrerue ou au marché de Forcalquier pourquoi pas !

Bonne santé et bonne retraite bien méritée à vous deux.



Christian et Marie juste avant leur départ.
Cessation d'activité le 30 septembre 2019.

...///...

Émile Portigliatti 002_06

Sigonce 04 : Mes souvenirs ... Nos souvenirs ... À découvrir ...

...///...

Le 1^{er} novembre 2019.

Les nouveaux gérants du bistrot L'amandier.

Bienvenue à Sandra et Philippe les nouveaux gérants du bistrot L'amandier.

Suite au départ de Christian et Marie pour raison de santé ce sont Sandra Arnoux (43 ans) et Philippe Badaroux (48 ans) en provenance de La Bastide des Jourdans dans le Vaucluse (84) qui ont été retenus par la municipalité pour leur succéder.

Ainsi depuis le 1^{er} novembre 2019 le bistrot L'amandier a rouvert ses portes pour le bonheur de tous.

Ce couple sympathique est à votre disposition du mardi au dimanche à partir de 07h30.

Vous pourrez vous y désaltérer ou vous restaurer à votre guise en ce lieu incontournable du village où se rencontrent de nombreuses personnes au quotidien. Dès 08h00 vous pourrez aussi vous procurer votre baguette (car ce lieu fait aussi office de dépôt de pain) ou lire vos journaux habituels en savourant votre petit café du matin. À l'occasion, il sera possible de retenir une table au 04 92 79 77 81 pour déguster votre plat préféré ou une pizza les vendredis et samedis soir.

Nous leur souhaitons de réussir leur nouvelle activité professionnelle, dans notre petit village de Sigonce.

Tout en leur disant aussi « **Soyez les bienvenus !!!** ».



Sandra et Philippe derrière le comptoir.
Cessation d'activité le 31 octobre 2021.

...///...

Émile Portigliatti 002_06

Sigonce 04 : Mes souvenirs ... Nos souvenirs ... À découvrir ...

...///...

Le samedi 5 février 2022.

Les nouveaux gérants du bistrot L'amandier.

Suite à la cessation d'activité de Sandra et Philippe, le 31 octobre 2021, ce sont Céline Deranque et Christophe Ripert en provenance de Cucuron dans le Vaucluse (84) qui ont été retenus par la municipalité et qui inaugurent la réouverture du "bistrot restaurant L'amandier" ce samedi 5 février 2022 à 11h00.



Céline Deranque et Christophe Ripert.

Tous les habitants ont été invités à un apéritif de présentation. La population a été bien présente pour célébrer cette réouverture, même le soleil faisait partie de cette réunion festive.

À partir de ce jour, il vous sera possible de retenir une table au :
04 92 87 60 24 et à défaut 06 50 02 10 34.

Vous pourrez vous désaltérer et vous restaurer à votre guise en ce lieu incontournable du village où de nombreuses personnes aiment aussi se retrouver pour bavarder surtout en cette période assez difficile à supporter.

Pour le restaurant ce sera une cuisine aussi bien familiale que traditionnelle où quelques plats de pays trouveront leur place tels : aïoli, pieds paquets, ratatouille...

Votre baguette de pain sera à votre disposition au quotidien ainsi que les pâtisseries (ces dernières seulement sur commande).

À compter de mars 2022, les pizzas seront là aussi (sur commande également).

Horaires d'ouverture : à partir du 1^{er} décembre 2022.

de 07h30 à 20h00 : le dimanche ; mardi ; mercredi ; jeudi.

de 07h30 ... jusqu'à plus de clients le soir : le vendredi et samedi.

Fermeture hebdomadaire le lundi.

Nous souhaitons à Céline et Christophe de réussir dans leur entreprise dans notre petit village de Sigonce.

Tout en leur disant aussi « **Soyez les bienvenus parmi nous !** »

Cessation d'activité de Céline et Christophe le 31 décembre 2023.

...///...

Le samedi 2 mars 2024.

Les nouveaux gérants du bistrot-restaurant L'amandier.



Elisa Zambelli et Jonathan Gorde les nouveaux gérants.

Suite à la cessation d'activité de Céline et Christophe le 31 décembre 2023, ce sont Elisa Zambelli, 24 ans originaire de Bologne en Italie, et Jonathan Gorde, 27 ans de Fontienne, cuisiniers de métier grâce à l'école hôtelière de Sisteron pour lui et celle de Modène près de Bologne en Italie pour elle qui ont été retenus par la municipalité.

Ils ont inauguré la réouverture du bistrot-restaurant L'amandier ce samedi 2 mars 2024 à partir de 17h30.

Tous les habitants ont été invités à cette inauguration que beaucoup attendaient avec une grande impatience.

À partir de ce jour il vous sera possible de retenir une table au :
04 86 90 52 20 ou à défaut au 07 66 60 71 52.

Ce jeune couple sympathique sera à votre disposition de la façon suivante :

Bistrot-restaurant Sigonce

Lundi	Fermeture hebdomadaire
Mardi	Ouverture de 07h30 à 15h00
Mercredi	Ouverture de 07h30 à 15h00 et de 17h30 à 22h00
Jeudi	Ouverture de 07h30 à 15h00 et de 17h30 à 22h00
Vendredi	Ouverture de 07h30 à 15h00 et de 17h30 à 23h30
Samedi	Ouverture de 07h30 à 15h00 et de 17h30 à 23h30
Dimanche	Ouverture de 07h30 à 15h00 et de 17h30 à 21h30.

L'amandier

Vous pourrez vous y désaltérer et vous restaurer à votre guise en ce lieu incontournable du village où se rencontrent de nombreuses personnes au quotidien.

Émile Portigliatti 002_06

Sigonce 04 : Mes souvenirs ... Nos souvenirs ... À découvrir ...

De plus, les jours d'ouverture vous pourrez vous procurer votre baguette en ce lieu qui fera aussi office de dépôt de pain et produits régionaux que beaucoup recherchent : miel, œufs de la ferme voisine etc. ...

Vous trouverez bien sûr les traditionnels plats provençaux : pieds paquets, aioli... et aussi de nombreux plats italiens concoctés par la sympathique Elisa.

Nous souhaitons pleine réussite à Jonathan et Elisa qui veulent aussi et avant tout participer à la vie du village.

Lors des vœux du maire Jonathan devait dire en substance devant une grande assistance :

« ... On a vraiment à cœur de vous accueillir pour partager avec vous notre première aventure. Pour que vous aimiez venir nous voir et vous sentir chez vous, pour passer un agréable moment, pour partager, échanger, prendre du plaisir, c'est là la première définition de notre métier. ... »

Il y avait énormément de monde à cette sympathique inauguration.

Nous leur souhaitons de réussir leur nouvelle activité professionnelle, dans notre petit village de Sigonce.

Tout en leur disant aussi « Soyez les bienvenus !!! ».

...///...

Les bars du village : Précédent article publié : 10/11/2004

Il fallait bien que : mineurs, chauffourniers, agriculteurs, aient une distraction à la sortie de leur dur travail. Hormis leurs occupations habituelles : jardin, chasse, pêche, ils se retrouvaient au bar. (Les chauffourniers ce sont les ouvriers qui travaillaient à l'usine à chaux et qui s'occupaient du four).

Il y avait un CERCLE où tous se réunissaient, au rez-de-chaussée de l'ancienne maison de M. Oblé Maurel, actuelle maison Viviane Marzec, route du Monument. Il fut tenu durant environ 12 ans par Mme Elise Roche, pendant que son mari travaillait à l'usine à chaux, puis pendant une courte durée par M. et Mme Léopold Monier. Il fut fermé aux environs de 1935.

Puis il y en eu trois durant de longues années :

Le bar tabac Audibert. Tenu par Mme Élise Audibert, puis Mme Nicole Audibert.

Durant de nombreuses années ce sont plusieurs générations Audibert qui ont occupé le bar de la « rue Grande » . D'abord ce furent Valentine et Victorin Audibert, puis Élise et Paul Audibert jusqu'en 1971 et enfin Nicole et Maurice Audibert de 1971 à 1998 soit 27 ans.

Mme Élise Audibert a tenu son bar-tabac appelé « Café de France » durant de nombreuses années.



Une pause en attendant les clients.

Mme Nicole Audibert a tenu ce bar durant 27 ans.



Mme Nicole Audibert.



Petit sachet de sucre en poudre que Mme Nicole Audibert mettait dans la sous-tasse à l'époque où le bar s'appelait Bar tabac Audibert.

Malongo personnalisez votre sucre tel. 93 29 08 98

Le café Sube. Tenu par Mme Rose Sube. (actuelle maison Héléna Ruegg).



Mme Rose Sube devant son bar avec des membres de sa famille.

Dans ces deux bars principalement on tapait la belote ou la quadrette, puis plus tard la contrée, la manille, le tarot...

Le bar hôtel-restaurant Alpin. Tenu par Mme Anaïs Alpin dite Gabrielle qui se démenait pour assurer ses nombreuses tâches, aidée par sa fille Mme Madeleine Baille, puis Mme Kita, dite Jeanne. (actuelle maison Sophie et Marc Carmona arrière petit fils de Anaïs qui est revenu aux sources familiales).



Mme Anaïs Alpin et sa fille Mme Jeanne Kita.

Sans oublier que tous les soirs il y avait sept ou huit parties de boules sous les platanes ou sur la place.

Lieux d'échanges.

Émile Portigliatti 002_06

Sigonce 04 : Mes souvenirs ... Nos souvenirs ... À découvrir ...