



L'Ardèche Parisienne



NUMÉRO 1113 - HIVER 2023 - CENT-VINGT-QUATRIÈME ANNÉE

Journal de l'AMICALE DES ARDÉCHOIS À PARIS (fondée en 1890)

www.ardechois-a-paris.org - E-mail : ardechois-a-paris.secretariat@outlook.fr

DOSSIER : **LES MUSÉES PITTORESQUES**

SOMMAIRE

DOSSIER	2 à 4
Culture	5
Patrimoine	5
Nature	5
Gastronomie	6 à 8
Social	9
Économie - Sports	10
Vie de l'amicale	11 à 15
Escapade	16



Chers amis,

J'ai été ravie de vous retrouver à notre dîner de rentrée avec Pascal Harder, maître-distillateur à la ferme-distillerie Helvia, qui vous a proposé une dégustation fort appréciée de ses spiritueux.

Ce dernier trimestre a aussi été l'occasion de reprendre nos activités culturelles avec la visite guidée du Musée du Quai Branly. Nous avons

ainsi découvert les œuvres africaines et océaniques de la collection Marc Ladreit de Lacharrière. Les dates des prochaines visites sont annoncées dans l'agenda.

Ce numéro de L'Ardèche parisienne vous présente plusieurs musées pittoresques d'Ardèche.

J'ai le plaisir de vous convier à la Nuit du Vivarais qui aura lieu le mercredi 24 janvier prochain au Cercle National des Armées.

En espérant vous y retrouver en nombre, je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année avec vos proches et ceux qui vous sont chers.

Bonne lecture à tous !

Amitiés ardéchoises

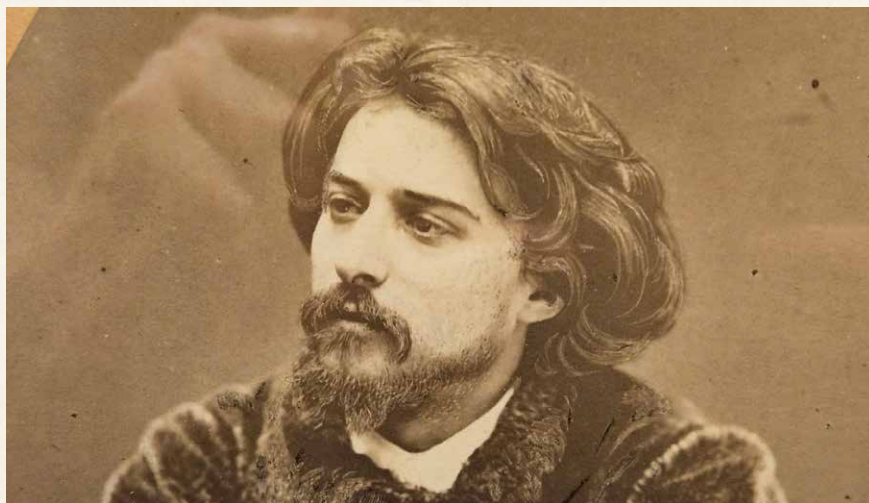
Astrid Marchial Tauleigne
Présidente de l'Amicale des Ardéchois à Paris

**SI VOUS AVEZ UN ARTICLE À PROPOSER,
CONTACTEZ-NOUS À L'ADRESSE SUIVANTE :**
ardechois-a-paris.secretariat@outlook.fr

**Pour adhérer,
rendez-vous en page 15**

LE MAS DE LA VIGNASSE, LE MUSÉE D'ALPHONSE DAUDET

C'est le musée d'un écrivain et celui des traditions ardéchoises, c'est l'histoire d'un auteur du XIX^e siècle et d'un monde rural en pleine expansion.



© DR

Pénétrer dans le domaine du Mas de la Vignasse c'est basculer dans le XIX^e siècle, en poussant la porte du lieu d'habitation c'est découvrir l'intimité de la famille Daudet. C'est ici, perché entre le Chassezac et La Beaume, à deux pas de Ruoms, sur la commune de Saint-Alban-Auriolles, que se situe le musée Daudet. Jusqu'à l'âge de 9 ans, l'auteur des *Lettres de mon moulin* (1840-1897) venait séjourner chaque été dans cette propriété appartenant à sa mère Adeline Reynaud. Curieusement sa plume n'évoquera que de manière parcimonieuse le souvenir de ses vacances ardéchoises. « *Mon oncle avait un grand verger et moi j'avais une cousine.* » Témoignage de la naissance des premiers émois à La Vignasse du jeune Alphonse dans ce poème *Les Prunes* tiré du recueil *Les Amoureuses*. Unique trace de son passage dans cette bâtisse. Néanmoins la curiosité et la sensibilité de l'enfant qui deviendra l'écrivain dramatique au style si proche de Dickens resteront durablement imprégnées par ses séjours ardéchois.

En 1936 Roger Ferlet, un ingénieur à la SNCF créateur de la Vie du Rail, homme de culture, fervent admirateur d'Alphonse Daudet acquiert la propriété. Le musée allait naître lentement de cette passion à laquelle il associera une volonté manifeste de faire de la Vignasse un musée des traditions ardéchoises.

L'accueil se fait dans un "couradou", cet espace où l'on dévidait les cocons avant de procéder à la filature de la soie. Alphonse Daudet a connu la grande époque de la sériciculture ; on peut encore observer à la Vignasse des vers manger des feuilles de murier et tisser leurs cocons. Le visiteur découvre avec curiosité la qualité du savoir-faire et les outils dont disposaient nos ancêtres pour leurs travaux quotidiens. Il apprendra ainsi comment au cœur du XIX^e siècle les paysans ardéchois pressaient les olives, décortiquaient les châtaignes, battaient le métal ou encore distillaient leur alcool. Les outils sont disposés sur leur râtelier comme si les paysans venaient seulement de les ranger. De même que le fournil, le moulin à olives ou l'écurie semblent en attente d'être sollicités.

Mais visiter le Mas de la Vignasse c'est avant tout aller à la rencontre d'un écrivain dont la qualité des romans reposait sur une moisson d'observations au jour le jour. Alors comme si nous suivions Alphonse Daudet nous pénétrons dans la cuisine de la maison familiale où la table semble prête à accueillir le visiteur avec la même prévenance qu'elle le faisait sous le second Empire et la troisième République. Tous les objets y occupent la même place en attendant d'être utilisés pour la même finalité.

Découvrir la chambre du créateur de *Tartarin* avec son lit à l'épais matelas et ses murs magnifiquement décorés de nombreuses gravures, portraits, dessins, avec une multitude de vêtements de l'époque, des coiffes, des robes etc. est un moment d'enchantement. Mais l'émotion nous envahit dans les dernières pièces, celles qui nous rapprochent le plus de l'écrivain. C'est un monde de livres qui nous enlace. On peut surtout y découvrir des notes manuscrites, quelques-unes des pages de ses petits cahiers couvertes d'une écriture fine où il notait « *des remarques, des pensées qui n'ont parfois qu'une ligne serrée, de quoi se rappeler un geste, une intonation, développés, agrandis plus tard pour l'harmonie de l'œuvre importante.* »

Ainsi à la Vignasse on y rencontre un écrivain qui ne cesse de nous parler, de raconter des histoires, son histoire, dans une douce ambiance nous ramenant à une époque à la fois lointaine dans ses priorités et tellement présente dans sa réalité. On sort du mas Daudet troublé et enchanté à l'image de son œuvre qu'il définissait comme « *un singulier mélange de fantaisie et de réalité.* »

Jean-Marie BAYLE



© J.M. BAYLE



© M.F. CHABRIOL

LE MUSÉE DU VIVARAIS PROTESTANT

Un témoignage sur la vie des huguenots vivarois au XVIII^e siècle

Le musée, situé à une quinzaine de km de Privas, est installé dans une belle bâtisse fortifiée du XV^e siècle qui a été la demeure de la famille Durand.

Des visites commentées par des bénévoles passionnés d'histoire sont proposées. Le musée peut aussi se visiter en toute autonomie grâce à des panneaux explicatifs et la sonorisation des salles.

Le musée présente les principes qui ont structuré la Réforme protestante et retrace les grandes périodes de l'histoire du protestantisme en France. Il met en évidence comment cette histoire a tout particulièrement marqué la région des Boutières.

La visite permet aussi de découvrir la vie de la famille Durand qui symbolise la résistance huguenote au pouvoir royal au XVIII^e siècle : le

père, Etienne, a subi 14 années d'emprisonnement, le fils, Pierre, qui après un exil et sa formation de pasteur en Suisse, est revenu en Vivarais pour réorganiser les églises réformées, a été pendu à 32 ans en 1732 à Montpellier et sa sœur, Marie, a été emprisonnée à la Tour de Constance à Aigues-Mortes pendant 38 ans pour avoir refusé d'abjurer sa foi.

Divers objets de la vie paysanne d'autrefois, des documents faisant connaître la foi qui animait les habitants et des mises en scène témoignent du quotidien d'une famille protestante dans ce coin d'Ardèche au XVIII^e siècle. On peut notamment voir la cachette qui avait été aménagée pour pouvoir dissimuler un pasteur en cas de danger ainsi que la cache permettant de loger une petite bible.

Des promenades à pieds depuis le musée conduisent à des lieux de mémoire du protestantisme vivarois (assemblées secrètes à Navalet et au Chier de la Fare et bataille à Franchassis).

Le musée est ouvert de mai à septembre. Les horaires sont précisés sur le site www.museevivaraiprotestant.org.

Musée du Vivarais protestant

555 chemin du Bouschet - Le Bouschet de Pranles
07000 Pranles.

Marie-Françoise CHABRIOL



© M.F. CHABRIOL



© M.F. CHABRIOL

LE MUSÉE DU PARCHEMIN UN MUSÉE À FLEUR DE PEAU À ANNONAY

*Promenade touristique et culturelle autour d'un métier d'art rare
et d'une entreprise du patrimoine vivant.*

Une entreprise qui se visite

Créée en 1926 par Marcel Dumas, inscrite à l'inventaire des métiers d'art rares en 2011, labellisée entreprise du patrimoine vivant depuis 2013, la Tannerie Parcheminerie Dumas est l'une des trois dernières de France, et la seule à ouvrir ses portes au public. Cette entreprise familiale, gérée aujourd'hui par Frédéric Dumas a vu trois générations se succéder. Spécialisée dans le luminaire et l'orthopédie à sa création, unique fournisseur de parchemin pour les tambours de la Garde Républicaine dans les années 1960, elle a, au cours des dernières années, développé la production de parchemin pour les métiers d'art comme la calligraphie, l'enluminure, la reliure ou la gainerie.

Un showroom accueillant

C'est un lieu au design soigné et aux produits haut de gamme qui vous accueille. Destiné aux professionnels et aux particuliers, le showroom propose un grand choix de parchemins, de peaux de décoration et d'articles en peaux.

Le Musée du Parchemin, une découverte de l'histoire, de la fabrication et des usages du parchemin et du cuir !

Installé autour du dernier séchoir à peaux d'Annonay, ville de cuir, le musée raconte l'histoire, le travail de la peau, les métiers qui y sont associés et les utilisations variées du produit fini. Cet espace muséal permet de découvrir l'histoire du parchemin et le métier de parcheminier, de parfaire ses connaissances dans le travail de la peau et d'admirer le dernier séchoir à peaux d'Annonay, ville reconnue pour son savoir-faire dans la tannerie depuis l'époque médiévale. L'exposition de nombreux objets utilitaires anciens sensibilise à la récupération et au recyclage de la matière animale. En passant au travers d'un foulon, vous ferez connaissance avec la Tannerie Parcheminerie Dumas au travers de son histoire et vous aurez également l'occasion d'assister à la fabrication des parchemins grâce à la galerie vitrée surplombant la parcheminerie toujours en activité.

Des chambres d'hôtes

Si vous avez le temps, pour une soirée, un week-end ou plus, n'hésitez pas à séjourner sur place ! Josiane et Frédéric Dumas vous accueillent chez eux, à L'Air du Tan, bâtisse pleine de charme, d'authenticité et d'histoire. Cet îlot de calme en cœur de ville a été entièrement rénové avec des matériaux naturels comme l'argile et la chaux. Les chambres sont labellisées City Break et 3 épis Gîtes de France.

*Odile PRÉVOST
avec le concours de Josiane et Frédéric DUMAS*



© DR



© DR



© DR

Le Musée du Parchemin

4 La Combe du Prieuré
07100 Annonay

Horaires d'ouverture aux particuliers

Du lundi au vendredi : de 14h à 18h

Les groupes sont reçus 7j/7 sur réservation

06 81 11 17 08

www.tanneriedumas.com

LA VAPEUR A LE VENT EN POUPE !

Record de fréquentation battu pour le train de l'Ardèche (Mastrou, train des Gorges, Boucieu vapeur, Lamastre Express) .

En 2023, plus de 100 000 personnes ont pris le train et plus de 50 000 le vélorail versus 90 000 passagers pour le train et 45 000 pour le vélorail en 2022.

En effet, cette année, les croisiéristes et les cyclistes sont revenus en nombre. Un partenariat avec la Compagnie des Canotiers Rhône & Saône a permis de proposer des promenades combinant croisière en bateau sur le Rhône, balade en vélo sur la Dolce Via et parcours en train le long de la vallée du Doux.

Un succès commercial qui tombe à pic pour financer l'entretien du matériel alors que le train de l'Ardèche a dû gérer cet automne plusieurs coulées de boue sur ses voies.

Marie-Françoise CHABRIOL



© M.F. CHABRIOL

LE SUD DE L'ARDÈCHE DÉJÀ OCCUPÉ VOICI 30 000 ANS

Depuis trois années, des fouilles sont effectuées au lieu-dit du Mas d'Aguillon à Saint-Marcel-d'Ardèche sous la direction de la conservatrice de la cité de la préhistoire de l'Aven d'Ornac, Patricia Guillermin.



© DR

Les vestiges qui y ont été retrouvés (silex et parures préhistoriques notamment) témoignent de l'occupation des chasseurs-cueilleurs et de la vie qu'ils y ont menée pendant la période du paléolithique supérieur, période au cours de laquelle certaines peintures de la Grotte Chauvet ont été réalisées.

Si l'Ardèche subit le réchauffement climatique, il y a de cela 30 000 ans, en pleine ère glaciaire, le territoire ardéchois était un désert glacé.

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE

DES NOUVELLES DES RAPACES DES GORGES DE L'ARDÈCHE

L'année qui s'achève laissera son empreinte dans les gorges de l'Ardèche avec la naissance d'un poussin de vautour fauve ! Depuis le programme de réintroduction des vautours fauves il y a 40 ans, aucun n'était né dans le Massif Central. C'est donc une première pour cette région.

Elle sera également marquée par l'installation d'un nouveau couple d'aigles de Bonelli sur le même territoire des gorges de l'Ardèche.

Mais les deux couples historiques d'aigles de Bonelli ainsi que le petit nouveau de cette année ont connu un échec de la reproduction. Les deux premiers ont dû défendre leur territoire face à la pression d'immaturs bien décidés à trouver une place. L'inexpérience du troisième couple formé de jeunes individus (mâle né et bagué en 2019 en Ardèche et femelle de 2 ans non baguée) n'a pas permis de mener à bien une reproduction. Cette dynamique de colonisation et de défense de territoire est très positive d'un point de vue de la biologie de l'espèce. Souhaitons un excellent succès de reproduction en 2024 pour ces 3 couples d'aigles de Bonelli.



© GORGES DE L'ARDÈCHE

Les effectifs de vautours percnoptères restent stables depuis 2019, 5 couples se sont cantonnés en 2024. 4 jeunes ont pris leur envol ! Les suivis ornithologiques et lectures de bagues faites à ces occasions ont permis d'identifier au moins 18 individus différents présent sur le territoire des gorges de l'Ardèche durant la saison de reproduction. Afin d'améliorer les connaissances sur le Vautour percnoptère, l'Etat à travers un

Plan National d'Action (PNA) en faveur de l'espèce a engagé un programme de capture et équipement GPS d'individus adultes. À ce titre, grâce à l'implication des structures locales, le Syndicat de Gestion des Gorges de l'Ardèche, la LPO AuRA et d'autres partenaires du PNA, un oiseau reproducteur des gorges de l'Ardèche a été équipé cette année.

Ces oiseaux majestueux ne sont évidemment pas les seuls à survoler les gorges de l'Ardèche. Ils en représentent pour autant un symbole, un marqueur de biodiversité, un élément d'attractivité mais aussi, au travers des fonctions qu'ils remplissent, un rappel que l'homme et la nature sont interdépendants.

Syndicat mixte des Gorges de l'Ardèche



© GORGES DE L'ARDÈCHE

CHRONIQUE DES VENDANGES AU SUD DE L'ARDÈCHE

Chaque année la météo est la grande inconnue déterminant la qualité des récoltes. En visitant pendant leurs vendanges deux domaines bien différents du sud du département, on peut être rassuré, 2023 est une bonne année, malgré la chaleur estivale et les périodes de canicule.

Au domaine du "CHÂTEAU DES LÈBRES" sur la commune de Banne, au sud de l'Ardèche, les vendanges ont commencé un lundi. Non pas parce que c'était le début de la semaine ou que ce jour correspondait à la rentrée des classes ni même parce qu'il faisait beau, non, les vendanges ont commencé ce lundi 4 septembre parce que le raisin était arrivé à maturité. La texture de sa peau comme sa teneur en sucre ou son acidité remplissaient les critères nécessaires pour un ramassage immédiat. C'est **Sébastien STROHL de POUZOLS**, le propriétaire du vignoble, aussi méticuleux et attentif qu'un laborantin devant un précipité inédit qui avait pris cette décision. Nous nous sommes ainsi retrouvés une petite dizaine vers 6h du matin devant les anciennes caves du château, une bâtisse datant du XVI^e siècle. C'est la fraîcheur matinale qui avait imposé cet horaire précoce, pour que le raisin garde ses arômes et toutes ses couleurs, la chaleur pouvant aussi provoquer une fermentation accélérée prématurée, d'autant que ce jour-là le thermomètre affichera près de 30° dans l'après-midi.



© J.M. BAYLE

La nuit était encore épaisse. Un paquet d'obscurité nous enveloppait. Chacun avait dû s'équiper d'une frontale, et munis d'une épinette, un sécateur à lame droite légèrement dentée, nous avons coupé nos premières grappes. C'était une vigne de *Merlot*. Le faisceau de nos lampes balayait le sol à travers les feuilles dans des mouvements aussi imprévisibles que ceux d'une chorégraphie de lucioles. Mais quand les premières lueurs de l'aube se sont imperceptiblement hissées sur les collines environnantes en colorant de parme le relief avant de basculer dans la plaine c'est un tableau transparent qui se dessina devant nous, puis le soleil redonna toute sa cohérence à la nature.

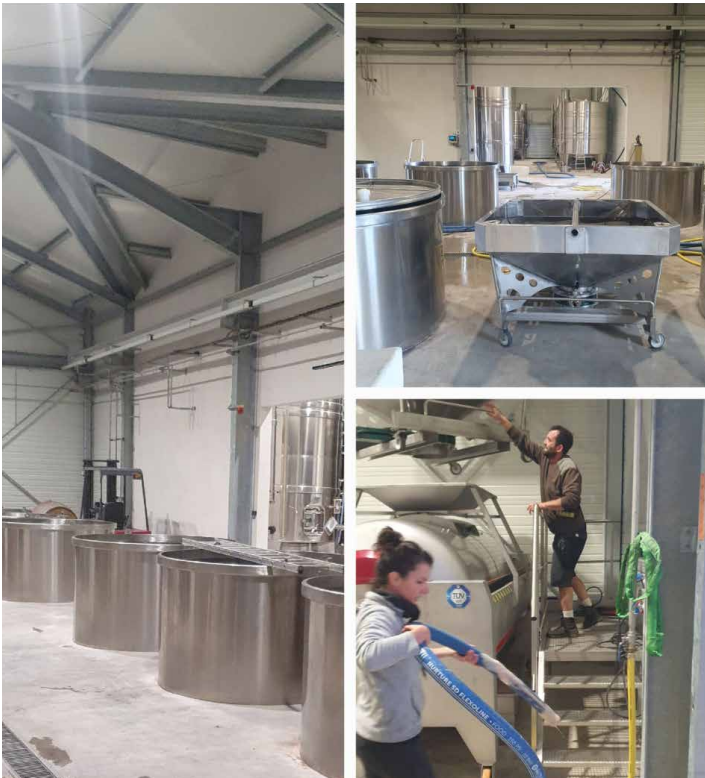
Ce domaine viticole de six hectares ne se limite pas au seul *Merlot*, d'autres cépages y sont cultivés comme le *Grenache*, le *Syrah*, le *Cabernet*, le *Sauvignon*, le *Marselan* et le *Vermentino*. Des vins pour lesquels, **Sébastien STROHL de POUZOLS**, toujours passionné dans son récit viticole, tient à souligner son engagement pour une production respectueuse de l'environnement et de la biodiversité. Nous avons ainsi méticuleusement sillonné les allées de ses vignes toute la matinée, parfois nous trouvions quelques pieds brûlés par la canicule mais la majorité des rangées ne montraient aucun signe de faiblesse, elles avaient même su profiter des pluies fines de la fin du mois d'août. Une fois nos cagettes remplies, chacune débordante de grappes de raisins encore frais, elles étaient aussitôt hissées sur une remorque. Ce n'est qu'après les dernières notes de l'angélus que l'équipe a posé ses outils pour le déjeuner.

À quelques kilomètres de là, une autre propriété familiale connaissait une effervescence bien différente. Cette fois il s'agissait de vendanger 27 hectares. On pouvait s'attendre à y trouver plus de main d'œuvre, en fait son système d'exploitation était radicalement différent. **Sébastien PENOT** le propriétaire de ce vignoble a choisi de mécaniser toute sa chaîne de production. Juché sur une vendangeuse, une étrange machine qui semble flotter au-dessus des vignes, enserrant entre ses puissantes mâchoires chacun des pieds qu'elle secoue sans ménagement pour en faire tomber seulement les grains, il parcourt inlassablement ses rangées à 3,5km/h. Sébastien veille à éviter de traumatiser sa vigne. Il aime préciser qu'il y a plusieurs façons de vendanger, que ce soit à la main ou mécaniquement et que « *les vendanges du jour doivent préserver celles de l'année suivante.* »

Lui aussi, comme au "CHÂTEAU DES LÈBRES", fait du blanc, du rouge et du rosé avec une multitude de cépages. Lui aussi revendique déjà plusieurs années de bio, mais leur différence, au-delà de la taille de leur domaine n'est pas anodine. Découvrir le chai de cette exploitation c'est pénétrer à la fois dans une cathédrale ultra moderne flanquée de part et d'autre de 14 cuves de 90 hl chacune aussi énigmatiques que des statues et c'est aussi se sentir dans un aven aseptisé comme un laboratoire. Sa femme Anne-Laure, totalement impliquée dans toutes les phases de la fabrication, explique avec une étonnante simplicité la complexité de leur



© J.M. BAYLE



© J.M. BAYLE

installation. C'est un ingénieur, *François ARNAUD*, qui a échafaudé cette organisation révolutionnaire. Elle fait même dire à Anne-Laure que ces cuves flanquées d'un large panier pour récupérer le marc de raisin qui sont surtout en partie enfouies dans la terre par souci d'optimisation de la géothermie, que la préservation des jus ignorant le matraquage ou la déstructuration des baies, que l'absence des pompes à eau, évitant de fait une consommation intempestive, font de leur cave une "exclusivité mondiale" particulièrement respectueuse de l'environnement.

Cette année Anne-Laure et *Sébastien PENOT* vont produire pour la première fois leur propre vin. Finie leur complicité avec la coopérative. Terminé de confier à d'autres leur propre récolte. Désormais leur enseigne "LES GARIDELLES" qu'ils s'impatientent d'accrocher au fronton de leur cave annoncera leur nouvelle autonomie, de même que les étiquettes promises sur les bouteilles qui ne sont d'ailleurs pas encore validées comme leur site internet en attente de sa mise en service.

Pour les deux domaines l'année 2023 est à la hauteur de leur attente. Malgré les salves insidieuses de canicules qui avaient bien failli assécher la campagne pendant l'été, les raisins offrent la saveur d'un bon millésime en phase avec un remplissage conséquent des cuves. Si dans leur globalité ces vendanges 2023 sont satisfaisantes, sans doute leur faudra-t-il analyser plus en détail le comportement des différents cépages face à la persistance croissante de la chaleur. Les deux Sébastien pensent déjà aux vendanges à venir.

Jean-Marie BAYLE



© J.M. BAYLE



© E. MEYRAND

CONSCŒURIE DU CAILLÉ DOUX DE SAINT-FÉLICIEN

Vous avez déjà rencontré le caillé doux de Saint-Félicien dans les pages de ce journal. Vous l'avez peut-être même dégusté lors de l'assemblée générale de 2018 ! Ou encore acheté sur un marché du nord de l'Ardèche ?

Peut-être est-il encore pour vous à découvrir ! C'est toujours une chance que d'avoir des plaisirs en attente. Le caillé doux de Saint-Félicien est un de ces secrets que révèlent les campagnes à celles et ceux qui aiment les histoires. Le caillé doux de Saint-Félicien en a une, qui depuis 4 siècles – et peut-être encore davantage – se joue entre la flore des prés et les chèvres, entre le lait et les femmes. Une histoire de rien du tout qui faillit être oubliée, une histoire qui ne fait ni la une, ni la fortune mais qui dit si bien la vie de tous les jours. Fabriqué à la ferme par les femmes, le soir avec le lait encre chaud de la traite, caillé avec un art qui ne peut se passer de l'accord avec le temps qu'il fait, voilà ce palet rond, blanc et crémeux qui s'en va faire vivre son nom en demandant l'AOP qui fera de lui l'égal des grands.

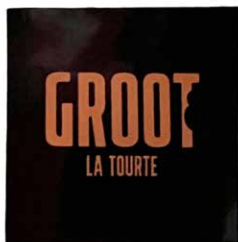
Une association le soutient, un syndicat le défend, la commune de Saint-Félicien se bat pour lui, les producteurs l'affichent fièrement, la préfète ne l'oublie pas, la députée de sa circonscription l'aime ! Il était il y a quelques semaines présenté et dégusté à l'Assemblée nationale. Il passe à la radio, à la télé, il décerne des diplômes et les articles pour lui sont légion. Il a même une chanson composée par le troubadour ardéchois Gérard Morel. Et il aura prochainement une maison : la maison du caillé doux de Saint-Félicien !

Il ne lui manquait rien ? Si, en a jugé Isabelle Thomas, de l'association Terroir pays de Saint-Félicien ! Alors elle a créé pour ce fromage, la consœurie du caillé doux de Saint-Félicien. Ce fut le 17 septembre 2023, lors d'une grande cérémonie pendant les journées du patrimoine. Une consœurie, bien sûr en hommage aux femmes qui toujours ont fabriqué ce fromage et c'est Madame Marie-Thérèse Fourel qui, si souvent remporta les concours de caillé doux, fut la première à être intronisée et à revêtir la cape verte. Elles sont huit femmes et six hommes qui revêtus de la cape et du médaillon de bois aux armes du fromage s'en vont aller sur les chemins brandir la bannière du caillé doux, fromage dont les quatorze se sont promus chevaliers pour sa défense et sa promotion.

Elizabeth MEYRAND

OUVERTURE DE GROOT, LA TOURTE, RESTAURANT DE STREET-FOOD D'HUGO TRIBOULET

Hugo Triboulet, grand gagnant de l'édition 2023 de Top Chef a ouvert en décembre avec une autre candidate de l'émission, Albane Auvray un concept de street-food baptisé Groot.



Groot est une référence au film des *Gardiens de la Galaxie* mais pas seulement. Vous-souvenez-vous de Groot, l'oignon malicieux et porte-bonheur d'Albane Auvray durant la saison 2023 de « Top Chef » ? Le nom de leur concept de street-food en est un hommage.

Un nouvel oignon est aussi placé sur le comptoir en clin d'œil à leur passage dans l'émission.

Hugo Triboulet a souhaité mettre en valeur la tourte, un mets traditionnel de la gastronomie française déjà cuisiné par les Mésopotamiens et les Égyptiens dans l'Antiquité. Durant la quatorzième saison de Top Chef, les candidats avaient été amenés en épreuve éliminatoire à être départagés par quatre Meilleurs Ouvriers de France sur la cuisson en croûte de feuilletage. Albane Auvray avait fait l'unanimité en proposant une tourte au céleri confit dans un beurre d'agrumes, monté en millefeuilles, puis garnie de champignons et de pommes Granny Smith. Hugo Triboulet avait proposé une tourte avec son filet de volaille, sa duxelles de trompettes de la mort, sa farce de cochon et son chou embeurré. Il est enfin possible de les déguster installé à l'une des dix places assises du comptoir donnant sur la grande cuisine (et s'émerveiller sur l'excellente technique des chefs) ou de les emporter chez soi.

Aujourd'hui, Hugo Triboulet et Albane Auvray donnent une nouvelle jeunesse à la tourte en la déclinant à l'envi et en version street-food. Pour ce faire, ils valorisent les ingrédients produits dans nos régions françaises et sélectionnés en fonction des saisons dans un souci écologique. Chaque jour, quatre recettes de la tourte sont proposées aux cent premiers chanceux.

Pour accompagner cette dégustation, Hugo Triboulet propose du vin ardéchois, le *Saint-Joseph Lou vi* de *La Bòria de la Fermà Fontassa* à Préaux et le *Trou Blanc* de *Sylvain Bock* à Alba-la-Romaine.

Au dessert, les gourmands se laisseront tenter par le *Tiraamous*, mariage du tiramisu et de la mousse au chocolat Valrhona, les desserts préférés d'Hugo Triboulet et Albane Auvray.

Leur restaurant est situé au 34, rue Saint-Sauveur à deux pas des Halles et de la rue Montorgueil dans le 2^e arrondissement de Paris

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE



© A. MARCHIAL TAULEIGNE



© A. MARCHIAL TAULEIGNE



© A. MARCHIAL TAULEIGNE

LES RESTOS DU CŒUR DES VANS

Les Restos ont lancé leur 39^e campagne. Le contexte inflationniste a très sensiblement aggravé la précarité.

L'augmentation est uniforme sur toutes les catégories de publics.

Au Vans (sud de l'Ardèche) des dizaines de bénévoles s'impliquent pour faire face à une attente de demandeurs au profil spécifique.

Les Restos du Cœur des Vans ont donc récemment déménagé pour s'installer dans une ancienne coopérative fruitière. Parfaitement adaptée pour réceptionner et gérer les stocks comme pour accueillir et servir les demandeurs, une vingtaine de bénévoles en assure le bon fonctionnement chaque jeudi. Ils sont en fait 67 à se relayer suivant les besoins démontrant la bonne santé d'un bénévolat indispensable pour la bonne marche du centre, chacun s'impliquant avec rigueur et efficacité dans un rôle bien défini tout en faisant preuve de la plus grande attention et d'une bonne humeur communicative.

Les restos du Cœur des Vans, à l'instar des autres Restos, mène son combat contre la précarité comme une armée qui dominerait son adversaire sans être sûre d'avoir assez de munitions. Ce centre habilement géré par Annie Perceval vient d'entamer sa campagne d'hiver avec une augmentation sensible du nombre d'inscrits (250 en 3 semaines, 407 à la fin de l'été), en phase avec la tendance nationale. Seulement pour faire face à cet afflux de nouveaux demandeurs et faute de moyens suffisants pour satisfaire tout le monde, ici comme partout dans le pays, le montant du barème d'hiver pour être éligible à l'aide alimentaire a dû être abaissé. Et les Vans a une particularité ; ces refus concernent seulement 10% des demandeurs contre 30% dans les autres Restos ardéchois. C'est-à-dire que l'aide s'adresse ici à des demandeurs plus précaires que dans le reste du département. Autre spécificité vanséenne ; le profil de ses demandeurs va à l'encontre de la tendance générale dont l'augmentation est uniforme dans toutes les catégories de publics ; aux Vans le profil des demandeurs se révèle majoritairement composé de retraités, de personnes âgées, tient à préciser Annie Perceval.

Contrairement à une idée reçue les Restos du Cœur achètent une grande partie des denrées et objets qu'ils distribuent. Sur le plan national le budget a même doublé en trois ans. Les soutiens locaux sont donc les bienvenus. Récemment aux Vans, la Biocoop de Chambonas a offert 1500 euros sous forme de bons alimentaires et de produits d'hygiène. Pour le Super U de Ruoms se sera une palette complète de jouets neufs pour les fêtes de Noël. D'autres enseignes s'impliquent elles aussi avec générosité.



Les restos du cœur sont nés d'une indignation face à l'inacceptable. On se souvient de Coluche qui à l'origine voulait faire sponsoriser une cantine gratuite pour quelques milliers de repas par jour. C'était au siècle dernier. Un autre millénaire. Désormais pour la seule saison 2022/2023 Patrice Drouet le Président des Restos du Cœur confirme que ce sont 171 millions de repas qui ont été distribués pour 1,3 millions de personnes, soit 200 000 de plus que pour l'année précédente, et que ce nombre augmente dans toutes les catégories de demandeurs. Avec l'inflation la précarité gagne du terrain. Patrice Drouet en

appelle à encourager de façon forte et déterminée la générosité et l'engagement de tous. En attendant aux Restos du Cœur des Vans les 67 bénévoles s'affairent déjà à préparer les fêtes de Noël pour des centaines de personnes.

Jean-Marie BAYLE



© DR

© DR

LES TROPHÉES DE L'ÉCONOMIE ARDÉCHOISE 2023

La neuvième édition des Trophées de l'Économie ardéchoise, organisée par la Chambre de Commerce et de l'Industrie d'Ardèche, a eu lieu le 28 septembre dernier.

Cette édition, sous le parrainage et en présence de Marc Ladreit de Lacharrière, a récompensé neuf lauréats dans 7 catégories dont deux « Coups de Cœur » :

- Catégorie Jeune Entreprise : La Fromagerie du Mastro
- Catégorie Usages Numériques : Pirates
- Catégorie Performance Industrielle : ExcelVision Fareva
- Catégorie Ruralité : Illusion d'Optique
- Catégorie Développement Commercial : SMG CONSTRUCTION GIRARD FRERES
- Catégorie Développement Durable : Pierre Chauvet
- Catégorie Innovation : Fiabtech
- Le coup de cœur de la CCI Ardèche : ACRI Ingénierie
- Le coup de cœur de la Communauté de Communes du Bassin d'Aubenas : Imprimerie Chalvet

Cet événement est l'occasion de mettre en lumière les actions remarquables menées par les entrepreneurs ardéchois. L'écosystème économique du département présente 23 000 établissements et 63 000 salariés.

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE

UNE ARDÉCHOISE AU HALL OF FAME DE LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DE HANDBALL

Amandine Leynaud, ancienne gardienne de l'équipe de France féminine de handball, a été intronisée le 16 novembre dernier au Hall of Fame de la Fédération Française de Handball.

Créé le 30 avril dernier, le Hall of Fame de la Fédération Française de Handball ne comprenait à cette date que quinze joueurs et coaches qui ont porté au moins à 200 reprises le maillot tricolore et remporté au moins une fois dans leur carrière tous les titres majeurs.

Sur la base de ces mêmes critères, l'albenassienne, Amandine Leynaud (254 sélections) y a officiellement effectué son entrée avec sa coéquipière et ex-arrière droite de l'équipe de France féminine, Alexandra Lacrabere (256 sélections). Elles ont toutes les deux été championnes du monde en 2017, championnes d'Europe en 2018 et championnes olympiques en 2021.

La Fédération française de Handball a salué, dans un communiqué, ces joueuses qui « ont marqué à jamais l'histoire de l'équipe de France féminine et sont ainsi à nouveau récompensées pour l'empreinte qu'elles laissent aux jeunes générations. »

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE



le saviez-vous ?

DES BUS FABRIQUÉS À ANNONAY POUR L'ÎLE DE FRANCE



700 bus ont été commandés par Île-de-France Mobilités à l'entreprise Iveco bus d'Annonay.

Iveco bus constitue le premier employeur de la ville avec 1 100 salariés.

Son site regroupe toute la chaîne de production, du début de la construction avec le châssis à l'assemblage final.

Les bus qui y seront construits à partir de janvier 2024 ont vocation à être mis en circulation dans les zones rurales de la région d'Île-de-France.

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE



LE DÎNER DE RENTRÉE AVEC LA DISTILLERIE HELVIA

*Le 7 novembre dernier,
nous étions une quarantaine de personnes
à nous retrouver à Vin et Marée pour
notre traditionnel dîner de rentrée.*



© A. MARCHIAL TAULEIGNE

Pascal Harder, maître distillateur de la ferme-distillerie *Helvia*, nous faisait l'honneur de sa présence. Il nous a présenté son parcours et l'histoire de sa ferme-distillerie et nous a détaillé l'art de la distillerie.

La dégustation de spiritueux doit en principe toujours partir du spiritueux le plus doux au plus corpulent et être réalisée avec des spiritueux à température ambiante (en évitant le piège des glaçons), ce qui leur permet de conserver leurs arômes.

Afin d'apprécier la structure complète et le raffinement de l'alcool servi, il nous a été conseillé de ne pas être trop gourmands et de privilégier une faible quantité (2cl environ) en vue de savourer pleinement l'instant.

Forts des connaissances ainsi transmises, les participants se sont vus proposer une dégustation de spiritueux en digestif. Les invités ont commencé par savourer le gin de printemps ou le gin d'automne, puis la *Castafiore*, eau de vie de châtaignes et enfin le whisky *Santiago*, nom de sa première cuvée.

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE

Ferme-Distillerie Helvia

263 chemin du Bosquet
07200 Saint-Didier-sous-Aubenas



© A. MARCHIAL TAULEIGNE

11 NOVEMBRE 2023 À VERNON (EURE)

Par respect pour les Mobiles de l'Ardèche qui, en 1870, se sont battus, sont morts pour protéger de l'invasion prussienne les villes de Vernon et Paris, l'Amicale des Ardéchois à Paris se souvient de cet épisode de l'Histoire de l'Ardèche. À l'invitation du maire de la ville de Vernon, un petit groupe de fidèles Ardéchois se retrouve régulièrement, chaque 11 novembre, avec les Vernonnais, devant le Monument aux morts de la ville.

Auparavant, nous avons déposé des fleurs devant le cénotaphe du Capitaine Rouveure, jeune polytechnicien né à Annonay, tué en novembre 1870 à la tête de son régiment dans la forêt de Bizy. Le général Jean-Pierre Faure harangue alors son camarade Rouveure, poème qui inclut tous les morts pour la France et notre liberté. Pour la première fois cette année, Magdeleine Serre porte le drapeau de notre Amicale, enfin retrouvé. Cette jeune fille de 17 ans, recommandée par Michel Valla, maire de Privas représente la nouvelle génération des Ardéchois qui savent s'engager pour l'avenir en connaissant et aimant le passé.



© DR



© DR

Puis nous nous sommes recueillis devant l'impressionnant monument aux morts Ardéchois, situé avenue de l'Ardèche avant de rejoindre l'ensemble des Vernonnais devant le monument du Souvenir Français, venus nombreux accueillir leur ancien maire, M. Sébastien Lecornu, ministre des Armées qui présidait la cérémonie. Astrid Marchial Tauleigne, présidente de l'Amicale et moi-même accompagnées du général Faure et de Dominique Ribeyre, président honoraire de l'Amicale, avons déposé une gerbe, appelés les premiers par le maître de cérémonie. Toujours fidèle soutien de notre amicale, le ministre M. Lecornu a pu faire la connaissance de Magdeleine Serre (née et habitant à Chomérac, étudiante en classes prépa à Grenoble) et nous a réservé, comme toujours, un moment chaleureux.

Béatrice RIGAUD JURÉ
vice-présidente



© DR

VISITE DE LA DONATION DE MARC LADREIT DE LACHARRIÈRE AU MUSÉE DU QUAI BRANLY

La visite de la collection de Marc Ladreit de Lacharrière au musée du quai Branly a réuni une quarantaine de personnes de notre association le 18 novembre, réparties en plusieurs groupes pris en charge par des conférencières du musée.

Cette collection composée de 36 œuvres a fait l'objet d'une donation à l'État français le 15 février 2018, elle est la plus importante en volume et en qualité dans ce domaine de l'art faite depuis 1945. Elle a été constituée par Marc Ladreit de Lacharrière lors du projet de création du musée grâce aux relations étroites qu'il entretenait avec le président Jacques Chirac. Les deux hommes partageaient un goût commun pour l'art africain et océanien : la constitution de la collection et la donation ont été prévues dans la perspective de l'ouverture du musée, traduisant ainsi une participation active de Marc Ladreit de Lacharrière à la présentation publique de cette catégorie particulière d'œuvres, objet de débats contradictoires dans le monde des conservateurs.

La collection est présentée dans un espace particulier conçu spécialement par l'architecte Jean Nouvel préservant ainsi la cohérence globale des choix du collectionneur. Dans une scénographie qui met l'accent sur la pénombre et les tons chauds des pays du sud, les œuvres conservent leur magnétisme et leur pouvoir attractif et mystérieux.

Nous avons pu admirer une coupe à boire conçue par des fondeurs bamoun, des statues masculines « asie usu Baoulé » et des statues féminines « Lwena » et « Senoufo », des poupées de fécondité recouvertes de colliers de perles, un instrument de musique à friction « malagan » au design étonnamment moderne, un olifant magnifiquement sculpté, des tabourets de chef, un gardien de reliquaire « boho no bwete » très réaliste et des masques anthropomorphes préfigurant les audaces cubistes de Picasso et Braque.

L'ensemble de ces œuvres symbolisent les différentes formes du pouvoir et illustrent les phases du cycle de la vie.

Merci à Pierre-Arnaud de Lacharrière d'avoir permis cette découverte.

Patrick JURE



© Patrick Juré

STATUE PROTÉCTRICE *nkishi*

République démocratique du Congo, Songye

Population Songye, sous-groupe Kalebwe - 19^e siècle

Bois, cuivre, fer, fibres végétales, peaux de reptiles, amalgame de substances diverses, pigments (ancien pagne et bâton perdus)

H : 86,5 cm ; l : 30 cm ; P : 27 cm

Provenance

Collectée à Lubumbashi (anciennement Elisabethville) entre 1934 et 1935 par le Dr. Lucien van Hoorde, Bruxelles

Musée du quai Branly

Jacques Chirac, Donation Marc Ladreit de Lacharrière.



© DR

MASQUE ANTHROPOMORPHE

Côte d'Ivoire, Grebo - 19^e siècle
Bois, pigments, clous de fer, peau, textile, fibres végétales

H : 58,2 cm ; l : 25,8 cm ; P : 22 cm

Provenance

Ancienne collection Arman, New York

Musée du quai Branly

Jacques Chirac, Donation Marc Ladreit de Lacharrière.



© DR

Vase à boire, Bamoun, Cameroun



L'Amicale des Ardéchois à Paris

Vous convie à

la Nuit du Vivarais

au

Cercle National des Armées

8, place Saint Augustin

75008 PARIS

le 24 janvier 2024

à 19h00

Nombre de places limité

Date limite des inscriptions le 15 janvier !

Prix : 80 euros

Moins de 30 ans : 45 euros

Tenue de ville exigée



INSCRIPTION AU DÎNER DE LA NUIT DU VIVARAIS LE 24 JANVIER 2024

Nous vous remercions par avance de bien vouloir privilégier l'inscription en ligne, rendez-vous sur notre site :
Nuit du Vivarais 2024 - 24 janvier 2024 (ardechois-a-paris.org) afin de faciliter l'organisation de cette journée.

Toutefois, si vous souhaitez régler par chèque, vous pouvez envoyer votre règlement avant le 15 janvier 2023 à :
Odile Prévost, 245, route de Giraton - 07410 Saint-Félicien.

Nom : Prénom :

Nombre participants « Tarif Normal » : X 80€ = €

Nombre participants « Tarif Jeune » : X 45€ = €

Total : €

Identité des participants :

.....



© DR

Mickeline ARNAUD

nous a quittés le 8 septembre dernier, le jour de ses 88 ans.

Mickeline est née à Paris le 8 septembre 1935, de Charles Picard Thomas d'Arneville et d'Hélène de Gigord descendante d'une famille du Dauphiné, installée en Vivarais à Joyeuse depuis 1424, à la suite du baron de Joyeuse que servait militairement son aïeul Mathieu de Gigord. Par alliance, Mathieu s'établit au Vignal. À la sixième génération de ses descendants, deux fils sont survivants : l'aîné demeure au Vignal et fonde la branche aînée qui quittera la région. Le second, Raymond, acquiert le domaine du Coussac le 27 novembre 1597. Il sera inhumé en 1642 dans l'église Saint-Pierre de Joyeuse, avant la reconstruction de celle-ci dans les années 1670.

Comme elle le disait, rien ne destinait Mickeline, petite dernière de petite dernière, à hériter du Coussac. Les douloureux aléas de l'histoire familiale l'ont amenée à reprendre ce domaine qu'elle ne connaissait quasiment pas, à partir de son mariage en 1958. Elle a 23 ans, c'est une passion pour Le Coussac, Joyeuse, le Vivarais, qui commence et qui ne s'arrêtera pas. Son implication dans les travaux de l'AREJ pour la restauration de l'église Saint-Pierre, son soutien au diocèse de Viviers, son attachement aux Ardéchois de Paris (à la suite de ses parents, dont le mariage est annoncé dans le n° 252 de juillet 1928 de l'Ardèche Parisienne), la fête qu'elle organise pour les 400 ans du Coussac le 1^{er} août 1998, ses liens amicaux avec les habitants, commerçants, artisans, agriculteurs des environs, son accueil toujours généreux des amis et de la famille, ont suscité de nombreux témoignages émouvants et exemplaires pour nous, ses 3 filles, Marie-Laure, Pauline Dawance et Béatrice Nougier.

Elle repose dans la tombe des Gigord au cimetière de Joyeuse.

Marie-Laure DE LA PAILLONNE

Hommage à Guy DELUBAC (1933 – 2023)

Guy Delubac est né à Grenoble, dernier d'une fratrie de quatre enfants, dans une famille aux vieilles racines ardéchoises, connue depuis les années 1300. Il était très attaché à Montpezat, où la maison familiale l'a vu revenir fidèlement, jusqu'à son décès en octobre 2023. Cet attachement profond ne s'est jamais démenti, malgré une vie professionnelle largement internationale.

Il avait en effet choisi par passion la géologie, discipline qui amène non seulement à voyager dans le temps, à grandes enjambées de millions d'années, mais aussi à parcourir de vastes espaces sur la Terre.

Guy entra dans cette carrière par la grande porte de l'École Supérieure de Géologie de Nancy et ces études furent l'occasion d'une rencontre majeure de sa vie, celle de Simone, qu'il épousa en 1960 et qui fut sa compagne fidèle tout au long de son existence.

Après un service militaire de 27 mois au Sahara, associé aux premiers essais nucléaires français, il y eut deux ans à Madagascar. Puis quatre ans aux mines de Zellidja (Maroc), pour le traitement du minerai de plomb et zinc. C'est là que l'auteur de ces lignes et son épouse eurent la grande chance de faire connaissance avec Simone et Guy en 1968.

Suivirent dix ans à Sept-Îles (Québec), jusqu'en 1979, pour le traitement du minerai de fer exploité dans le grand nord par une compagnie américaine. C'est pendant ce séjour que naquit leur fille Florence.

De retour à Paris en 1979, Guy accomplit de longues missions au Sénégal pour le compte de la Société des Phosphates de Taïba.

En préretraite à partir de 1992, il effectua au Burundi des vacations d'ingénieur-conseil, auxquelles de graves troubles régionaux mirent fin. Ce fut aussi le moment où il rejoignit l'Amicale des Ardéchois à Paris.

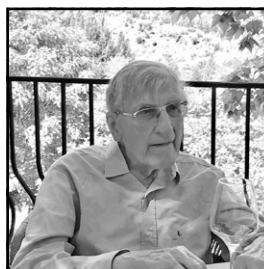
Guy et Simone s'installèrent ensuite définitivement à Montpezat, se réfugiant à Aubenas pendant l'hiver, et Guy se consacra dès lors à sa passion pour le patrimoine ardéchois en devenant président de la Société de Sauvegarde des Monuments anciens de l'Ardèche de 2000 à 2010, vice-président de Liger (architecture traditionnelle du plateau ardéchois), de l'association albenassienne des Amis du Patrimoine et de la Route des églises romanes du bassin de l'Ardèche, ainsi qu'administrateur de Mémoire d'Ardèche et Temps présent.

La Sauvegarde bénéficia tout particulièrement de son talent d'organisateur (création d'un bulletin trimestriel et mise en place de réunions de travail régulières) et de son souci constant d'occuper une place importante parmi les associations patrimoniales (contacts suivis avec l'administration et les élus, signature d'un contrat avec le Département garantissant une subvention annuelle).

Guy fut un président exceptionnel, d'une distinction et d'une efficacité reconnues par tous ses interlocuteurs, un homme dont la clarté d'esprit se traduisait à l'écrit et à l'oral par une expression précise, concise et élégante et un ami attentif, discret et toujours disponible.

Au revoir Guy, ami regretté, nous ne t'oublierons pas.

Pierre COURT



© DR

Le carnet

BIENVENUE AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

M. Pierre-Laurent BERNE

Origines : Aubenas
Demeurant à Saint-Gély-du-Fesc
Cadre dirigeant BPCE
Parrain : Philippe RADAL

M. Samy CHEMELLALI

Origines : Vallon Pont d'Arc
Demeurant à Paris
Chargé de mission en affaires publiques

M. et Mme Arnaud et Blandine de LANNY

Origines : Saint-George-les-Bains
Demeurant à Versailles
Ingénieur télécom
et Enseignante en Arts Plastiques
Marraine : Delphine BARTRE

M. et Mme Augustin et Marion FARGIER

Origines : Saint-Pierre-de-Colombier
Demeurant à Asnières-sur-Seine
Juriste et institutrice
Marraine : Astrid MARCHIAL TAULEIGNE

Mme Marie-Pierre VINCENT et M. Yann RAMUSAT

Origines : Alba-la-Romaine et Saint-Sernin - Demeurant à Paris
Maître de conférences à l'Université Panthéon-Sorbonne Paris 1 et Post-doctorant en informatique
Marraine : Astrid MARCHIAL TAULEIGNE

Agenda

PROCHAINS ÉVÈNEMENTS DE L'AMICALE

- **Nuit du Vivarais**
le 24 janvier 2024
- **Salon international de l'Agriculture**
le 24 février 2024
- **Prochaines visites de musées**
les 2 mars et 6 avril 2024
- **Nuit du Saint Joseph**
le 19 mars 2024
- **Visite de l'Assemblée Nationale et du Sénat**
- **Sortie de Printemps**



Page LinkedIn de l'Amicale des Ardéchois à Paris :

<https://www.linkedin.com/company/ardechois-a-paris/>



Fondée en 1924

Société en commandite simple au capital de 11.695.776 Euros



Une banque privée ardéchoise fondée en 1924
Partenaire de vos ambitions et de votre gestion patrimoniale
Siège social : 07160 LE CHEYLARD

Succursale de Paris 10, rue Roquépine 75008 PARIS

Téléphone : 01 44 95 86 21

Contact : Jean-Michel SAMUEL-DELUBAC Associé Gérant

www.delubac.fr

Bulletin d'adhésion à l'association de l'Amicale des Ardéchois à Paris

Mme (nom de jeune fille) Prénom : Profession : Née le :

M. Prénom : Profession : Né le :

Courriel(s) pour les activités de l'amicale :

Ile-de-France : Adresse :

.....

Tél. fixe : Tél. mobile :

Ardèche : Adresse :

Origines et attaches ardéchoises : Tél. fixe :

Prénom(s) et année(s) de naissance des enfants :

Pour une première adhésion, parrain :

Si vous n'avez pas de parrain et que vous voulez adhérer, contactez-nous.

Cotisation 2024* : Couple ou association : 50 € Personne seule : 40 € Moins de 30 ans : 20 €

Bulletin à adresser par courrier au Siège de l'Amicale des Ardéchois à Paris, accompagné du règlement : Ardéchois à Paris (Etude Ribeyre), 3, rue de Provence, 75009 Paris

IBAN : FR76 1287 9000 0114 1159 4900 171 - BIC : DELUFR22XXX - Lien direct : <https://www.ardechois-a-paris.org/adhesion/>

* La cotisation d'adhésion à l'Amicale des Ardéchois à Paris inclut l'envoi du journal de l'amicale par courrier ; toutefois, les adhérents sans internet recevront par la Poste un journal au format A4.

*N'oubliez pas d'aller vous promener sur notre site pour visiter l'Ardèche en restant dans votre lit : <https://www.ardechois-a-paris.org/>
 et de nous liker sur Facebook afin que nos informations soient largement diffusées : Ardéchois à Paris*

ESCAPADE ÉCOPOÉTIQUE

Escapade : du latin excappare, enlever sa cape ! Le mot invite au dévoilement, à la découverte. C'est bien le but des balades écopoétiques organisées* depuis 3 ans à Arlebosc, en septembre, lors des Journées européennes du Patrimoine.



© E. MEYRAND

vers la chapelle, c'est, lors d'une balade écopoétique, revenir à un sens plus ancien du travail de la terre. Hésiode, au VIII^e siècle avant notre ère, écrit « Les travaux et les jours », texte poétique qui donne à la fois conseils pratiques pour la vigne et le blé mais aussi, surtout, aide à trouver « comment bien vivre dans le monde où on est né. » Travailler la terre est poème, au sens grec du terme ; créer, faire œuvre. Les rogations, instituées au IV^e siècle par Saint Mamert, évêque de Vienne pour éloigner de la terre les calamités, ne disaient pas autre chose. Demander des bénédictions, c'est reconnaître le rôle de dieu dans la création. Le paysan est celui qui est capable de déceler cette présence. Travailler la terre, c'est continuer la création. Le travail agricole, seulement justifié par le profit, perd sens et devient exténuant. Les rogations maintenaient le sens de l'activité humaine. Disparues dans les années soixante, elles font retour depuis peu dans certaines régions de France.

Intitulée : « De lac en lac, les Travaux et les Jours » la balade du 16 septembre 2023 invitait, à partir de la chapelle Saint-Just, à suivre l'eau à travers champs et bois. Rencontres multiples : sources, ruisseaux, mares, nappes, lacs et retenues : l'eau a façonné le paysage.

Pourquoi partir de Saint-Just, ce hameau situé sur les hauteurs (700m) du village ? Parce que ce lieu est un fabuleux raccourci de l'histoire des hommes et de leur milieu. Bien sûr, la chapelle dédiée à Saint-Just témoigne de l'arrivée du christianisme en Ardèche. Just, qui fut le treizième évêque de Lyon incita, par la grâce de ses miracles, la population locale à se convertir. Lumineuse, ouvrant sur les champs la chapelle et la statue du saint aujourd'hui encore accueillent chaque lundi de Pentecôte les pèlerins venus demander protection et bénédictions. Dernier écho des rogations, ces processions lors desquelles les paysans demandaient que soient bénis leurs champs et leurs récoltes. Remettre ses pas dans ceux des paysans qui pendant des siècles ont pérégriné de croix en croix

Que ces rituels soient placés, à Arlebosc, sous l'égide de Saint-Just (+395) est intéressant. L'évêque en ces temps anciens est le responsable de l'oïkos, la maison ou plus exactement : la maisonnée, constituée à la fois par les humains, les chrétiens et le lieu de vie. C'est sur ce mot que l'on a forgé le terme d'écologie avec, à l'arrière-plan donc, cette notion de maison commune.

Il est des lieux comme cette chapelle, où « l'esprit des lieux » nous ouvre des perspectives nouvelles, mettre ses pas dans ceux qui au cours des siècles ont cheminé là, c'est sortir déjà des sentiers battus et un peu aussi, chercher d'autres façons d'habiter ce monde.

Elizabeth MEYRAND.

* Organisée par la municipalité d'Arlebosc et l'association Terroir pays de Saint-Félicien.

Les personnes désirant faire part d'évènements (naissances, mariages, décès), peuvent transmettre leur texte par mail à l'adresse suivante : odile.prevost75@gmail.com

Si vous avez un courrier à envoyer, adressez-le maintenant à l'adresse suivante :
Les Ardéchois à Paris - 3, rue de Provence - 75009 Paris

AMICALE DES ARDÉCHOIS À PARIS

Siège social : Ardéchois à Paris (Etude Ribeyre)
3, rue de Provence - 75009 Paris

Présidente et directrice de la publication :

Astrid Marchial Tauleigne,
ardechois-a-paris.secretariat@outlook.fr

Trésorier général : Jacques Ranchin

Responsable de publication :

Astrid Marchial Tauleigne

Comité de rédaction : Jean-Marie Bayle,
Marie-Françoise Chabriol, Pierre Court,
Marie-Laure De La Paillonne, Patrick Juré,
Astrid Marchial Tauleigne, Elizabeth Meyrand,
Odile Prevost, Béatrice Rigaud-Juré.

Mise en page et impression :

ABP Images Services 07200 | Imprim'Vert

Anciens présidents :

P. Auzas, J.-C. Bouvier, C. Brunel, P. Caillet,
G. Chaurand, G. Ladreit de Lacharrière,
P. de Lafarge, P. de Lauzun, D. Ribeyre.