

PATRIMOINES EN RÉGION

Revue d'éducation aux patrimoines en Languedoc-Roussillon

N° 15



Dossier

Gastronomie, un art à transmettre

Architecture et urbanisme

Sites cabaniers : des lagunes, des hommes et des paradoxes...

18 . 19 . 20 mai 2012
Saint-Mathieu-de-Trévières . Hérault



Courir pour découvrir

www.festatrail.com



PATRIMOINES EN RÉGION

N°15 - Hiver 2011-2012 - ISSN 1952-3025 - Dépôt légal à parution

ÉDITEUR : Le Passe Muraille

association - Homme et Patrimoine

510 A, avenue de Barcelone

« Le Jupiter » 34080 Montpellier

Tél. : 04 67 06 96 04 - Fax : 04 67 52 78 44

E-mail : lepassemuraille@wanadoo.fr - www.lepassemuraille.org



Comité de direction : Grégoire Delforge, Philippe Quentin, Pierre Plancheron

Conseil scientifique et éducatif : Yann Abonneau, Martine Ambert, Benjamin Assié, Patricia Beaudouin, Jean-Pierre Besombes-Vailhé, Nathalie Colin, Luc David, Véronique Delattre, Grégoire Delforge, Jean-Daniel Estève, Véronique Ferhmin, Philippe Hammel, François Icher, Christian Jacquelin, Vincent Larbey, Elisabeth Le Bris, Denys Michel, Jean-Michel Phéline (†), Pierre Plancheron, Philippe Quentin, Claude Raynaud, Federico Russo, Sabine Sutour, Nelly Viala

Directeur de la publication : Pierre Plancheron

Rédacteur en chef : René Lechon

Secrétaire de rédaction : Julie Savy

Ont également participé à ce numéro : Michèle Bouis, Julia Csergo, Eric Guerrini, Christian Jacquelin, Elisabeth Le Bris, Pierre Plancheron, Marjory Soler, Mireille Viala

Remerciements : Archives départementales de l'Hérault, Nathalie Bertone, Nathalie Colin, Claudie Martin et les " gens de la soupe ", Hervé Philippe, Sabine Rauzier

Iconographie : René Lechon, Julie Savy, Guillaume Dessauw

Maquette - Suivi de fabrication : Guillaume Dessauw

Photo de couverture : Tom Schierlitz / Stone / Getty Images

Abonnements et diffusion : Mathilde Grimal

Publicité : Culture.Com

Impression : LPJ Hippocampe, Montpellier

Contact rédaction : redaction@lepassemuraille.org

Contact annonceurs : pub@lepassemuraille.org

Contact abonnements : abonnement@lepassemuraille.org

Photos : tous droits réservés. La reproduction totale ou partielle des articles et illustrations de *Patrimoines en région* est interdite (sauf accord de la rédaction).



Carrefour des Patrimoines

Rencontres pour une éducation à la citoyenneté

La revue *Patrimoines en région* est éditée dans le cadre du Carrefour des Patrimoines. Ce réseau compte plus de 350 structures et acteurs en Languedoc-Roussillon impliqués dans l'éducation et la sensibilisation aux patrimoines culturel, naturel et bâti. Au-delà de cette initiation au territoire, ce projet commun implique une réelle éducation à la citoyenneté.

Le Carrefour des Patrimoines est aujourd'hui porté par trois structures aux approches complémentaires :



Le Passe Muraille

510 A, avenue de Barcelone « Le Jupiter » 34080 Montpellier

Tél. : 04 67 06 96 04 - Fax : 04 67 52 78 44

E-mail : lepassemuraille@wanadoo.fr

www.lepassemuraille.org



CEMEA Languedoc-Roussillon

501 rue Métairie de SAYSSET 34070 Montpellier

Tél. : 04 67 04 35 60

E-mail : direction@cemealr.org

www.cemealr.org



GRAINE Languedoc-Roussillon

Carré Montmorency - 474, allée Henri II de Montmorency

34000 Montpellier

Tél. : 04 67 06 01 11

E-mail : contact@grainelr.org

www.grainelr.org



En couverture : Le repas, un temps de gastronomie, d'échange de savoirs et de plaisir partagé © Tom Schierlitz / Stone / Getty Images

Édito

Nous sommes ce que nous mangeons !

L'équipe de *Patrimoines en région* mijote depuis longtemps pour vous, amis lecteurs, ce numéro consacré au patrimoine gastronomique du Languedoc-Roussillon. Saviez-vous que vous vivez dans la première région française pour la superficie en culture bio et pour la production de vin bio ? Si les touristes qui nous rendent visite viennent d'abord pour la qualité de nos sites, la deuxième raison qui motive leur choix, c'est notre gastronomie ! C'est donc une encyclopédie qu'il faudrait éditer pour témoigner de cette dynamique. Dans les villes et les villages, chez les producteurs et les restaurateurs, dans la famille et à l'école, dans les mouvements et les associations, la mobilisation ne cesse de croître autour de la transmission du patrimoine gastronomique.

Nous devons aider les générations à venir à prendre conscience de la richesse de notre héritage en matière d'arts et de traditions culinaires. Un enjeu patrimonial majeur de l'humanité qui peut se transformer en atout pour notre territoire.

À la lecture de ce numéro, vous serez convaincus, on l'espère, que la nourriture fait partie notre culture... et que celle-ci n'a pas fini de vous étonner.

Les gourmands ont toujours raison.

Pierre Plancheron
Directeur de la publication

Ce numéro a été réalisé en partenariat avec la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Languedoc-Roussillon.

Agenda 4

Dossier 6

Gastronomie, un art à transmettre

Cogito 19

Patrimoines immatériels, bénéfiques immatériels ?

par Julia Csergo

L'œil de l'artiste - Hérault 20

Jean-Pierre Gibert

Architecture et urbanisme 22

Les sites cabaniers

Zoom - Gard 24

Caminarem

Mon métier 26

Géoarchéologue

Enquête lecteurs 27

Lire, regarder & écouter 29

Vie du Carrefour des Patrimoines 30



Retrouvez *Patrimoines en région* sur :
www.carrefour-des-patrimoines.net



Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement.

Exprimez-vous !



Très chers lecteurs, vous tenez dans vos mains le numéro 15 de la revue *Patrimoines en région*. Depuis sa création, en 2006, la revue a beaucoup évolué, tant sur le fond que sur la forme, avec toujours pour objectif de mieux répondre à vos attentes.

Aujourd'hui, nous lançons une grande enquête de satisfaction afin de recueillir vos attentes, encouragements et suggestions d'amélioration.

Votre avis nous intéresse ! Prenez deux minutes pour nous aider à améliorer encore *Patrimoines en région* en participant à notre enquête lecteurs. Pour cela rien de plus simple, rendez-vous sur le site www.carrefour-des-patrimoines.net, rubrique « Nos publications », ou dans ce numéro en page 27. Un formulaire synthétique vous permet-

tra facilement de communiquer vos impressions.

D'avance un grand merci à tous pour votre participation !

À gagner : un abonnement d'un an à *Patrimoines en région* pour les dix premiers participants à cette enquête.

Actualités

Le Prix du patrimoine et des musées

Le Conseil général de l'Hérault a récompensé les lauréats 2011. Le premier prix est attribué au Foyer rural les Quintillades (à Sainte-Croix-de-Quintillargues) pour son projet « Ecomusée au vent ». Autour de la manifestation Lo Garou, festival des charbonnières qui se déroule en pleine garrigue chaque année depuis six ans, l'association a imaginé une galerie muséographique de plein air composée de bannières du savoir, de photos géantes sur bâche et d'une logistique de transport adaptée au terrain difficile. L'association Maison Cèvenole des arts et traditions populaires de Saint-Gervais-sur-Mare remporte le 2^e prix avec le projet « Du X^e au XX^e siècle, des paysages nous racontent l'histoire » (création d'une balade avec audioguide, panneaux explicatifs et table d'orientation). Quant au 3^e prix, il revient aux Amis de Montagnac qui projettent pour 2012 la publication d'un livre sur la vie consulaire à Montagnac (1420-1790). La sortie de l'ouvrage sera accompagnée de visites à thème.

Le festival international du film sur l'argile et le verre

Les 30, 31 mars et 1^{er} avril à Montpellier (34)
Depuis sa création en 1998, cette biennale présente à Montpellier une

treintaine de films, documentaires, fictions et films d'animation autour de l'argile et du verre. Ici, les portraits de créateurs, les visites d'ateliers, les techniques, les performances artistiques, l'archéologie, l'ethnologie, l'histoire des civilisations et des arts, le patrimoine ou encore l'architecture font bon ménage. Cette programmation éclectique embarque aux quatre coins du monde un millier de festivaliers, qu'ils soient réalisateurs, producteurs, céramistes, verriers, artistes, enseignants, étudiants, journalistes ou amateurs éclairés. Et bonne nouvelle, *Patrimoines en région* offre des entrées gratuites aux nouveaux abonnés (voir bulletin d'abonnement au centre de la revue).

www.fifav.fr

Le patrimoine occitan en ligne

Avec la médiathèque numérique Occitanica, la culture occitane entre dans l'ère des nouveaux médias. Depuis le 15 septembre, cette médiathèque d'un genre nouveau, entièrement dédiée à la langue et à la civilisation occitanes, publie sur internet textes, images, vidéos, son, expos... Ce projet est développé par le CIRDOC-Mediatèca occitana, syndicat mixte créé et administré par la Région Languedoc-Roussillon et la Ville de Béziers.

www.occitanica.eu

mediatèca
occitanica
enciclopedia

Animations & Sorties

Une ville chargée d'histoire(s)

À Pézenas (34)

Ville de foires dès le XIII^e siècle, Pézenas fut aussi la ville de résidence des Montmorency, gouverneurs du Languedoc, puis du Prince de Conti, protecteur de Molière. Découvrez, en compagnie d'un guide-conférencier, ce passé prestigieux dans le secteur sauvegardé.

Les 20 et 27 décembre à 15h ; le 3 janvier à 15h. Tarifs : 6€/5€.

Réservations : Office de tourisme de Pézenas Val d'Hérault,
04 67 98 36 40

www.pezenas-tourisme.fr

Cuisiner et manger bio

À Sommières (30)

« *Manger bio c'est cultiver la saisonnalité, la proximité, la diversité, la simplicité.* » Le CIVAM du Vidourle s'inspire de cette ligne de conduite pour décliner des ateliers de cuisine tout au long de l'année. Les samedis 14 janvier, 4 février et 3 mars, il vous propose par exemple de « Cuisiner sans gluten ». L'occasion de découvrir, comparer et cuisiner des ingrédients qui ne nous sont pas forcément familiers (quinoa, millet, sarrasin, châtaigne, maïs) sous diverses formes : farines, graines, flocons, crèmes...

De 9h à 14h au Centre Social Calade.
Tarif : 50€ les 3 ateliers (repas compris) + 9€ d'adhésion au CIVAM du Vidourle.

Inscription obligatoire.

Contact : 04 66 77 11 12

www.civamgard.fr

Les Ampéfolies du Cabardès

Le 21 janvier à Montoliou et le 22 janvier à Moussoulens (11)

Avec plus de 8 000 visiteurs chaque année, voici la plus grande manifestation régionale dédiée à la truffe et au vin ! Le samedi à Montoliou, de nombreuses rencontres littéraires vous attendent, ainsi qu'une conférence animée par Daniel Domergue « Les vins en Languedoc, approche historique » (à 17h) et la projection du film franco-vietnamien *L'odeur de la papaye verte* (à 20h).

Le dimanche à Moussoulens, les visiteurs attendent tous de déguster les entre-pains de foie gras truffé et autres délices. Les gourmets ne

manqueront pas le repas gastronomique réalisé par Jérôme Ryon, chef de la Barbacane à Carcassonne (une étoile au Guide Michelin). Le moment le plus attendu demeure le grand marché aux truffes, dès 14h30. Également au programme, une promenade viti-trufficole en carriole, une causerie autour de la truffe, un concours de recettes, de la musique et des spectacles de rue, etc. Un beau et bon week-end en perspective !

Contact : 04 68 24 96 63

<http://ampelofolies.over-blog.com>

Vive les sciences !

À Béziers (34)

Le Domaine départemental de Bayssan a trouvé la bonne formule pour nous intéresser aux sciences. Dans le cadre des « Thés des curieux », Jacques Bruyère et Jean-Pierre Rose abordent de manière interactive et amusante la chimie (le 9 février à 14h30) et la physique (le 22 mars à 14h30). Apprendre en jouant ? le rêve ! Quand en plus les échanges se prolongent autour d'un bon thé... Tarif : 5€.

Contact : sortieOuest,

04 67 28 37 32

www.sortieouest.fr

Conférences & Débats

Trois rendez-vous « ethnos »

À Montpellier (34)

Tous les premiers mardis du mois, le Bistrot des ethnologues ouvre le débat lors de ses rencontres. « Pourquoi les hommes ont-ils si peur de la grippe ? », c'est la question que se posera l'anthropologue Frédéric Keck le 10 janvier. Suivra le sociologue Sébastien Roux, le 7 février, avec le thème « Ethnologie du tourisme sexuel en Thaïlande ». Florence Bouillon clôturera ce premier trimestre 2012 le 6 mars. La socio-anthropologue s'interrogera à son tour : « Le squat, un révélateur de la lutte des classes ? ». Au Blablabar à 20h30, entrée libre.

www.ethnobistro.fr

Cycle de conférences sur la vigne et le vin

Le Service Culture-Patrimoine de la Communauté de communes Canal-Lirou invite Georges Ferré, historien et conférencier, qui aborde les

rappports entre *Vin et religion*. Le 21 janvier à 15h au Domaine de Saliès à Quarante (34). Le 23 mars à 18h30 au Domaine de la Provenquière à Capestang (34), l'historienne Monique Clavel-Lévêque présente la conférence « *Vigne et viticulture dans le Biterrois gallo-romain* ». Enfin, le 4 mai à 18h30 à la Métairie des Pradels (Quarante), Geneviève Gavignaud-Fontaine, professeur des Universités à Montpellier, parle de ses recherches sur *Les vigneronns languedociens dans la mondialisation mercantile*. Chacune des conférences se termine par une dégustation de vin et de produits locaux. Entrée libre.

Réservations : Office de tourisme intercommunal du Canal du Midi, 04 67 37 85 29



© Gérard Defrocourt

Événements culturels

Invisibles

En février à Montpellier (34) La Compagnie Repères présente sa nouvelle création au domaine d'O. C'est l'histoire émouvante de cinq hommes aux cheveux blancs, de ces anciens appelés Chibanis en arabe, venus d'Algérie en France pour travailler. Compagnons des bons et mauvais jours, ils résident dans un foyer Sonacotra et sont invisibles aux yeux du monde. Ils parlent de la vie, de la mort, de l'amour et de la guerre, du travail, de l'argent, du bonheur, du passé... Pour ce projet, l'auteur de la pièce, Nasser Djemai, a plongé dans ses souvenirs d'enfance et dans ceux de ses amis, mais a également entrepris un minutieux travail d'enquête au cœur des foyers Sonacotra de Grenoble et de la région parisienne. En ouverture du



Nasser Djemai © Luc Jennepin

spectacle, un film documentaire sur les Chibanis, réalisé par huit jeunes du quartier de la Mosson avec l'association Kaïna et l'APS 34, sera présenté en avant-première. Les 1^{er} et 2 février à 19h ; le 3 février à 15h.

À partir de 14 ans, 14€/10€/8€/5€.

Réservations : 0 800 200 165

www.domaine-do-34.eu

Hommage à Dado (1933-2010)

Jusqu'au 22 janvier à Sérignan (34)

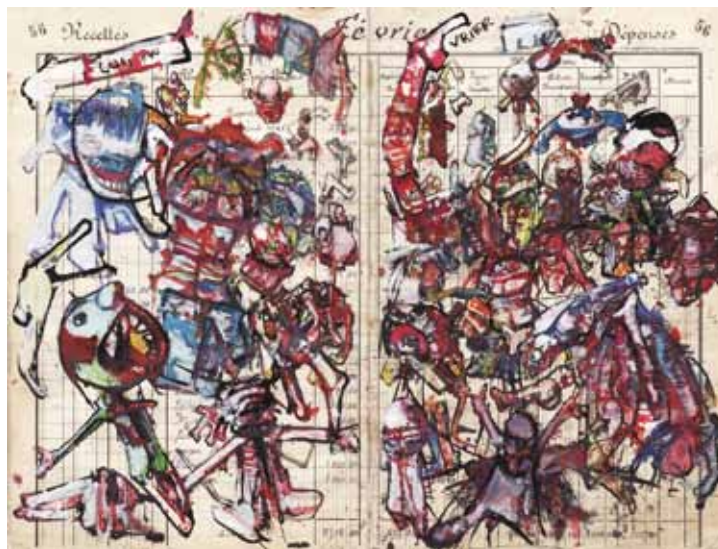
Le Musée Régional d'Art Contemporain Languedoc-Roussillon présente

au cabinet d'arts graphiques une exposition dédiée à Dado. On y retrouve un ensemble d'œuvres sur papier depuis les dessins des années cinquante de l'ancienne collection Jernej Vilfan, présentés pour la première fois au public, de nombreuses gravures, technique à laquelle l'artiste s'est consacré de nombreuses années, jusqu'aux derniers dessins réalisés pour sa petite-fille Diotime en 2010.

Tarifs : 5€/3€/gratuit.

Contact : 04 67 32 33 05

<http://mrac.languedocroussillon.fr>



Sans titre, 2009. Gouache et encre de Chine sur papier, diptyque, 30 x 19,6 cm chacun. Collection de Diotime, petite-fille de Dado

+ d'expos

Pulsations

Installations, vidéo et photographies de Catherine Gfeller. Jusqu'au 1^{er} janvier au Centre Régional d'Art Contemporain (Sète, 34).



Catherine Gfeller, *HisCarHerHair*, vidéo still, 2006

Des rites et des hommes

Les pratiques symboliques des Celtes, des Ibères et des Grecs en Provence, en Languedoc et en Catalogne. Jusqu'au 8 janvier au Site archéologique Lattara-musée Henri Prades de Montpellier Agglomération (Lattes, 34).

Exposition Gaston Cugnenc

Peintre, dessinateur, caricaturiste, Gaston Cugnenc a été également conservateur du Musée des Beaux-Arts de Béziers de 1922 à 1928. Jusqu'au 15 janvier au Musée des Beaux-Arts de Béziers (34).



Exposition Sophie Combres, céramiste

Jusqu'au 11 mars au Musée de la Poterie Méditerranéenne (Saint-Quentin la Poterie, 30).



Dossier

Gastronomie, un art à transmettre

Réalisé par René Lechon

Travaux pratiques en cuisine pour les élèves horticulteurs lors du projet. Jeunes toques, jeunes bêtes - DR



Des cadres qui viennent s'installer au piano d'une cuisine en sortant du bureau, une jeune lycéenne, écoutant sa grand-mère lui décrire une recette, de classes entières qui s'intéressent à la cuisine catalane, une ferme pédagogique tournée vers la fabrication de plats équilibrés : il y de la transmission dans l'air côté cuisine et gastronomie depuis quelque temps déjà. Dans les rouages de l'État, on n'est pas en reste. La Direction de l'Agriculture, notre partenaire pour ce numéro, ajoute un « A » comme alimentation à son sigle. Alors la reconnaissance du repas



gastronomique du Français au patrimoine culturel immatériel tombe plutôt bien... À condition qu'on ne se trompe pas sur les raisons d'une telle récompense. L'enjeu est certes de redécouvrir les plaisirs de la table mais avec, le plus souvent, d'autres intentions, comme l'avoue d'emblée le collectif « Tout un plat » dans son programme d'éducation à l'alimentation : « *Sous notre assiette, précise-t-il, se cache un véritable projet de société que nous devons dessiner ensemble.* » Et si l'on regarde la composition du collectif - une quinzaine de structures -, on trouve aussi bien, à côté d'un atelier

sur l'équilibre alimentaire, une association d'éducation à l'environnement, une autre dédiée à la santé et même à la solidarité internationale !

Assiette

On a pu voir récemment le représentant régional de la Direction de l'Agriculture en Languedoc-Roussillon aux côtés de son homologue de la Culture, engagés dans un projet commun (par exemple, valoriser un plat du terroir servi dans un cadre historique remarquable), pour proclamer que la cuisine aussi

est projet culturel, et pas seulement affaire de grands chefs.

Nous n'oublions pas, dans ce tableau riche de multiples personnages, la présence de l'histoire, si « parlante » dans notre région tournée vers l'olivier, la châtaigne ou le haricot blanc. Car, à côté d'une recette oubliée, il faut aussi transmettre, pour comprendre d'où nous venons, nos pratiques ancestrales : l'assiette, après tout, n'a été dressée qu'au moment où l'on s'est... assis (d'où son nom), pour manger, côte à côte, en toute convivialité. Alors, bon appétit et surtout, beau partage !

Manger dans le Midi

Quand le micro-ondes n'existait pas

L'art de manger du Midi : un corpus de traditions lentement constituées dans la variété des sols, des altitudes et des microclimats où se sont brassés peuples, plantes et animaux venus de tous les horizons. L'inventaire est impossible de la diversité venue des terroirs : polyculture des petits champs, troupeaux des espaces ouverts, faune des terrasses marines, arômes du sec et de l'humide, multiplicité des savoir-faire et des savoir-vivre. Mais l'eau est brutale, les sols pauvres, le vent violent et le climat irrégulier. À chaque génération, l'olivier gèle, la vigne brûle, les céréales s'échauffent. Les rendements sont faibles, les récoltes aléatoires. Il faut toujours « *faire petit* » pour pouvoir « *faire durer* » : l'art de manger, c'est d'abord l'art de conserver. Le pain, le vin et l'huile, le fromage de chèvre et de brebis, le sel et l'ail. Le porc et l'anchois : de Digne à Cerbère, c'est le vieux fonds obligé de tous les placards, et des innombrables recettes, petite liste de l'identité culinaire méridionale, antique héritage de préparations-conserves à forte valeur énergétique, qui transforment le périssable ou l'immangeable en puissantes saveurs. En eux, tout est bon, et ils sont bons à tout : crus ou cuits, mangés à table ou au bord du chemin, tels quels ou vecteurs de goût, ingrédients, agents de cuisson et de conserve. Le raisin donne l'acide des verjus et vinaigres, le parfum des sauces au vin, le sucre des moûts réduits en vins cuits (*defrutum*) ou miellés (*mulsum*), en raisinés pour confitures, des siècles avant le sucre colonial ou betteravier. L'huile se fait friture, émulsion, conserves aromatiques. À l'universel pot de terre ou de métal, le sud ajoute le mortier des préparations froides et le tian du four modéré, des évaporations lentes.

Sobriété et jouissance

Longtemps, comme partout ailleurs, la cherté du combustible et des ustensiles, l'insuffisance du bétail, la précarité des logements et la dureté de la loi qui confisque le gibier et taxe le sel réservent à une minorité le luxe de la viande, de la marmite et du mijotage, de la broche et du rôti. La cuisine individuelle et le plat chaud quotidien pour tous ne sont pas antérieurs au XIX^e siècle. Avant, la majorité mange essentiellement du pain, éventuellement une part ou les

restes des tables privilégiées, la soupe de charité, une portion à la taverne. La jouissance, c'est l'*adoubun*, ce qui accompagne le pain. En cela, le méridional est privilégié : de la variété de ses ressources et de leurs fortes saveurs, il parvient peut-être mieux que d'autres à tirer de quoi survivre en cas de famine, et même à se régaler avec très peu sur son pain. Mais la sobriété forcée du pauvre fait aussi le délice du mieux loti. À chaque génération, les pratiques primitives ou misérables sont conservées dans l'art de manger dehors : les pèlerinages, les fêtes votives, la chasse ou le cabanon sont les conservatoires joyeux des aubaines des temps de privations, *pan bagna*, *afachados*, *anchouiados* et autres *cargolades*.

Joies de hasard

Ainsi de l'art du gril. La flambée rapide servait autrefois pour la sardine, l'omelette, l'écrevisse, la châtaigne, le lactaire, l'escargot... une gastronomie de cueillette. Le sarment ou le genêt brûlent vite et presque sans fumée. Feu quasi clandestin, vite éteint d'une savoureuse aspersion de vinaigre ou d'un coup de pied, il réjouissait jadis la foule des humbles « sans feu », logés ou vagabonds. Nos riches grillades de viandes variées et autres barbecues sont encore tout imprégnés de ces joies de hasard. Ainsi des arts de la table. L'argent, l'étain, la poterie ont mieux résisté au temps que la vaisselle ordinaire qui était... de bois, d'étoffe et d'herbes. L'art d'envelopper chaque chose dans le tissu qui convient, chanvre ou lin, fine étamine ou grosse toile, pour garder le moelleux ou le craquant était toujours pratiqué dans les années cinquante du XX^e siècle : les chapelles votives ignoraient encore les papiers gras... Le cuit et l'humide s'entourent d'abord d'une couche d'herbes : une touffe de thym, de salade douce ou amère, un lit de fenouil. On déplie la plus grande, celle du pain, pour marquer sa place assise, son « assiette » et, au sol ou sur la table, voilà la nappe, on coupe le pain pour faire support, « *le soubis* » qui sera le soir mangé au bouillon chaud, notre soupe, et on déplie le reste. Viendront des temps plus heureux, des temps de faïences sonores, les somptueux Moustiers, les modestes Varages. Mais si Marseille et Montpellier ont de si beaux services fonds jaunes à côté des fonds blancs, n'est-ce pas venu de cette



Le marché de Valras (ADH 2 Fi CP1886)

habitude de réserver aux pièces de poisson les étoffes qui s'étaient imprégnées des jus de fenouil et de safran ? Ainsi de l'art de boire. Le méridional d'autrefois partage volontiers son vin. Mais pas sa coupe. Il préfère la cruche à nombril, la gourde de courge sèche ou de peau, l'élégant *pourou* de verre, voire le pouce au canon de la bouteille, pour boire à la *regalade*, la bien nommée : il fait durer le plaisir en ménageant le précieux liquide, le jet fin allonge la boisson et caresse le gosier. Quand tous auront les moyens d'avoir un verre, et longtemps encore au cabanon, chacun choisira le sien à sa fantaisie, très fin ou lourd à la main. Ils s'alignent sur l'étagère et comme on ne boit qu'à sa soif, on les couvre parce qu'on ne les vide pas forcément au cours du repas. Ainsi, au plaisir de boire ensemble s'ajoute celui de faire son mélange à sa bouche : ni l'eau, ni le vin, ni le pastis ne se boivent purs. Mais chacun sait ce qu'il lui faut pour être « content ». Et le « contentement », cette jouissance de l'homme sobre et sensuel, dur à la peine et ouvert au plaisir, contes et proverbes populaires de langue d'oc nous le disent à l'envi, c'est justement ce qu'il recherche à travers l'harmonie des saveurs et des matières, dans ses luxes et ses simplicités.

Mireille Viala, enseignante

Petit lexique

Faire petit, faire durer : économiser, se restreindre. **Défrutum, Mulsum** : Noms latins antiques de divers vins cuits. **Adoubun** ou **companage** : liquide à saucer, vinaigrette, accompagnements. **Pan bagnat** : pain frotté d'huile ou de graisse de porc avec sel, ail, et... ce qu'on a. **Afachado** : Grillade de châtaignes. **Anchoiado** : pomme d'anchois. **Cargolade** : Grillade d'escargots. **Être content** : Être légèrement échauffé par le vin.

La soupopotame

Chaque année fin octobre, à l'initiative des « Gens de la soupe », le Festival de la soupe de Florac, en Lozère, rassemble locaux et visiteurs autour d'un bon bol de potage. Un moment festif et convivial avec des spectacles et le désormais célèbre Concours de Soupes. Voici la recette de la « soupopotame », lauréate de l'édition 2011 !

www.festivaldelasoupe.com

La recette

Pour 6 personnes :

3 oignons, 3 poires, 6 carottes, 6 patates douces, 15 g de gingembre frais, 2 bouillons de volaille, 1 litre d'eau, 1 pincée de cannelle.

Faire dorer les oignons dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter les poires, les carottes et les patates douces coupées en dés.

Faire revenir durant 5 minutes.

Ajouter les épices.

Verser l'eau et les bouillons de volaille.

Couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu doux.

Mixer le tout et assaisonner à votre goût... C'est prêt à savourer !

Idées gourmandes :

Ajouter un peu de lait de coco

Saupoudrer de noix de cajou concassées

En Languedoc-Roussillon

Les pratiques culinaires et alimentaires



CENTRE TECHNIQUE INTERPROFESSIONNEL DES FRUITS ET LÉGUMES

Les Archives départementales de l'Hérault vous proposent la mallette de prêt « Mémoire de bouche - *Bien se nourrir dans l'Hérault* - Un défi hier comme aujourd'hui ». Cette mallette comprend un diaporama sur cédérom et son livret d'accompagnement, une exposition de 22 photos sur support léger, une sélection de reportages audio-visuels autour de recettes locales, un parcours découverte de l'exposition pour les collègues et un dossier jeux pour les écoles, des jeux pour tester et enrichir ses connaissances. Prêt gratuit. Contact : Service Actions culturelles et éducatives, 04 67 14 82 14, archives@cg34.fr

Ci-dessus : Santé en tranches. Affiche du Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (ADH 2W2662)

Il existe une géographie de la cuisine traditionnelle d'ici. Mais aussi une culture et même une production d'objets pour la table.

Les scientifiques ont démontré l'excellence du modèle alimentaire méditerranéen pour la santé : cuisine à base d'huile d'olive, consommation de poisson et de fruits. Là encore il s'agit d'un modèle culturel au sens anthropologique du terme. On ne peut parler de « cuisine régionale » tant la diversité culturelle est forte en Languedoc-Roussillon. Au mieux, on peut distinguer des aires culturelles marquées par des plats emblématiques. Dans cet ordre d'idée, notons deux grands types de cuisine « traditionnelle » et les ingrédients qui la caractérisent : l'huile d'olive à l'est et au sud de la région (garrigues, littoral) et la graisse d'oie à l'ouest (Aude) avec une frontière culturelle marquée à partir de Carcassonne. La notion d'étagement, évidente en géographie, peut également convenir à la cuisine traditionnelle où l'on peut distinguer trois unités distinctes : montagne, garrigues, mer/étangs (1). Une exception : la cuisine catalane très spécifique.

Cuisine et identité

Chaque terroir produit et revendique un plat (ou une recette) « traditionnel » qui devient emblématique et peut être considéré comme un marqueur identitaire. On évoquera le cassoulet dans le Lauragais qui a donné lieu à une véritable « guerre des cassoulets » entre Carcassonne, Castelnaudary et Toulouse, chaque ville se revendiquant comme la capitale authentique de ce plat traditionnel... (aux dernières nouvelles, les Anglais viennent de créer la leur !) N'oublions pas également la tielle sétoise (ancien casse-croûte des marins de Charles Quint, passé par la mer d'Espagne en Italie et parvenue à Sète avec

les Italiens...) ni la macaronnade, deux plats devenus emblèmes de la ville alors qu'ils sont tous deux d'origine italienne... Ces habitudes alimentaires ont donné lieu à la naissance de sobriquets collectifs : les habitants de Bouzigues sont ainsi surnommés « los manja crancs », les mangeurs de crabes... Les manières de table sont un aspect de la question des pratiques alimentaires : repas de fêtes calendaires, ripailles carnavalesques, tuade du cochon en Lozère ou festins cabaniers au bord des étangs sont ainsi autant d'occasions d'une sociabilité et d'une commensalité spécifiques à la région.

Alimentation et patrimoine

L'architecture vernaculaire est également marquée par ce lien avec les pratiques alimentaires : terrasses en pierres sèches, fours à pain et clèdes dans les Cévennes, caves coopératives sur l'ensemble de la région. La production céramique est particulièrement intéressante et a fait l'objet de nombreuses recherches (JL Vayssettes). Certains éléments de cette poterie alimentaire sont présentés dans les musées de la région comme la poterie du Lauragais (cassoles, grésales) au Musée de Castelnaudary, les collections du Musée des Vallées Cévenoles...

Merci au ministère de la Culture et de la Communication, DRAC du Languedoc-Roussillon.

(1) B. Poli « Pratiques alimentaires et culinaires dans le Languedoc oriental » (in « Études sur l'Hérault » n° 28-29, 1997-1998).

La Fête de la soupe et du vin, à Lauret

Grands chefs et grand-mères



Fête de la soupe et du vin édition 2011 © Rémi Kahane

À vos bols ! Situé au pied de l'Hortus et du Pic Saint-Loup, à moins d'une heure de Montpellier, le petit village de Lauret (600 habitants) organise la troisième fête de la Soupe autour des vins du Pic Saint-Loup, en février 2012. L'idée est simple : partager une soupe et un verre de vin de manière conviviale et festive. Avec une originalité : fabriquer des soupes traditionnelles, celles de nos *mamets*, et déguster à côté celles des professionnels, les chefs de l'Hérault. Dans les éditions précédentes, seize chefs (dont ceux de la réserve Rimbaud ou du Mas de Baumes, la Rôtisserie palavassienne, l'Auberge du Cèdre, le délice des Princes à Fabrègues...), ont réalisé les soupes qu'ils servent dans leur établissement et qui ont une saveur familiale. Dans le même temps, les gens du village ou venus des communes avoisinantes ont concocté leurs bons potages à l'ancienne. À base de châtaignons, courge, pois cassé ou chiche, et même carotte-orange. « *Au total*, raconte Dany Souquet-Bressand-Vezies, cheville ouvrière de l'événement avec son association Patu-rele, *on aura confectionné 300 litres de soupe, servi 1300 bols et proposé 4 dégustations.* » Car, si l'événement n'est pas original - il existe d'autres fêtes du même genre (par exemple à Florac, en Lozère, voir page 9), ce qui l'est davantage, c'est de lui adjoindre une dégustation des vins du Pic Saint-Loup. C'est en quelque sorte, le fil... rouge de cette fête de Lauret. Ils seront plus de vingt vigneron, en février 2012, à renouveler l'expérience. André Leenhardt, le maire du village,

également vigneron, voit dans cette manifestation plusieurs facettes intéressantes : « *L'important, c'est avant tout le public, d'ici ou d'ailleurs. Il faut l'accueillir avec chaleur pour qu'il découvre notre village. Notre souci, c'est aussi d'associer davantage encore les habitants. Enfin, je vois bien sûr tout l'intérêt économique pour le terroir à faire découvrir à la fois sa tradition et ses produits d'aujourd'hui, les vins surtout. Cette année, la municipalité aidera davantage les bénévoles qui ont initié ce bel événement. Car il faut durer...* »

Dimanche 5 février, à partir de 13h. Il faut simplement acheter son bol : 4€. Et son verre : 4€ pour la dégustation.

Contact : Mairie de Lauret, 04 67 59 01 38.

La soupe de poissons de Didier Jimenez, de la Rôtisserie palavassienne (4 personnes)

Faites revenir deux crabes avec des petits piments.
Flambez avec du pastis, ajoutez un choix de petits poissons : rascasse, rouget. Juste pour donner du goût, jetez-y une branche de céleri, un poireau, une carotte et une gousse d'ail.
Ajouter du concentré de tomate et remuez le tout.
Laissez mijoter deux heures.
« Mouillez » avec deux verres de vin blanc, broyez le tout.
Salez, poivrez, servez avec une rouille et des croûtons.
À déguster accompagné d'un verre du Clos Maïa, un vin rouge fruité et gouleyant de La Vacquerie.

À Rivesaltes, au lycée professionnel agricole " Claude Simon "

« La vie lycéenne, elle a du goût »

Dès l'entrée, une bonne surprise pour le visiteur : sur un panneau d'information à quatre côtés, une inscription en grosses lettres. « Mangez moins sucré, moins salé, moins gras ! » Nous voilà sur des terres déjà bien ensemencées... dans le champ de l'éducation à une alimentation plus équilibrée. Les professeurs d'éducation socioculturelle qui vous reçoivent, Hervé Philippe et Karine Legrand, donnent très vite une première clé : « Les actions sur l'alimentation existent au lycée Claude Simon depuis cinq ans. Cinq ans... le temps nécessaire, disent les experts, pour modifier

chez l'adolescent une façon de manger. » Et ici, on a mis le paquet en ce sens... avec méthode. Premier diagnostic : la cantine. Deux cents élèves y passent chaque midi et le soir pour les pensionnaires. C'est donc un lieu où l'information circule. On commence

dans la queue à se servir de façon classique puis, chacun peut librement partir se servir au bar à salades. Des menus à thèmes sont programmés en cette semaine du goût (mi-octobre). Ici, l'opération "un fruit à la récré" fonctionne depuis longtemps et remporte un franc succès. Hervé Philippe nous emmène à présent dans un lieu dont il est assez fier, mais les élèves le sont plus encore : c'est « la cafèt'bio ». Deux lycéennes vous accueillent, à la récré : « On a les clés, c'est NOTRE lieu. »

Elles proposent un café - excellent -, des pâtisseries, suculentes et pas trop sucrées, et surtout un chocolat au goût renversant. On ne trouvera pas ici la boisson américaine très célèbre, ni les chips ! Cette semaine-là, en classe de cuisine, très studieuse, on découvre encore la cuisine catalane. Décidément, ça bouge ici. Explication (pour le visiteur) : du fournisseur au lycéen, en passant par les enseignants, on devine une vraie mobilisation... mais tout commence au potager, avec André Galléa, enseignant en horticulture. C'est là que sont plantées les bonnes variétés de pomme de terre, semés tomates et autres légumes de saison et confectionnés, avec l'aide des lycéens, les paniers du jardin, vendus sur un espace attenant au lycée. Ça vit dans les lycées agricoles...



Caroline, Louis, Alexiane et Charlotte devant le Théâtre royal au harvest food festival de Waterford (IR)

Du Roussillon... à l'Irlande

C'était un juste retour des choses : les responsables de la cafétéria se sont vus récompensés par un voyage en Irlande. Précision : ils étaient invités au harvest food festival de Watford, un festival gastronomique renommé. À quatre, autour d'Alexiane, 20 ans, en terminale Bac Pro, section horticulture, les voilà donc au pays de la bière et du whisky pour parler des rousquilles et du muscat de Rivesaltes. Mais ils emportaient aussi de la fleur de sel du Roussillon, des anchois, du miel, en tout 60 kg de produits locaux. Et à l'arrivée, le stand préparé par la joyeuse bande remporte un grand succès auprès du public irlandais, pour lequel ils ont animé un atelier du goût. Un merci au fonds initiative jeunesse, à Slow Food Pyrénées-Orientales et aussi au lycée lui-même, tous ont financé cette belle opération. Aux dernières nouvelles, Alexiane, Caroline, Louis et Charlotte sont attendus pour l'année prochaine.

Jeunes toques, jeunes bêches

Comprendre qu'on ne peut pas demander au jardinier une tomate toute l'année, qu'il faut au moins un mois pour obtenir une salade : les cuisiniers en herbe l'ignorent souvent. Antoine Galléa, le prof d'horticulture, le leur rappelle. Plusieurs années de suite ont ainsi eu lieu ces jumelages avec le lycée hôtelier Léon Blum de Perpignan, appelés « jeunes toques, jeunes bêches ». Des deux côtés, on découvrait le travail de l'autre. Le cuisinier approchait le potager bio, ses avantages et ses limites, le lycéen admirait la transformation de ses produits.





Jeunes toques, jeunes bêtes. Élaboration de recettes avec le professeur de cuisine Bruno Léger (DR)

S'éduquer aux goûts

Que dit-on, à 15 ou 17 ans, quand on assène : « c'est bon, ce n'est pas bon ? » Une question parmi d'autres abordée dans le cadre scolaire des initiatives « éducation à l'alimentation ».

Jacques Puisais, œnologue : « *La tartine de chocolat raconte toujours une histoire.* » Francis Ponge, poète : « *Il a un secret, le vin, mais il ne le garde pas, il suffit de le placer au cœur de soi, alors il parle.* » Exprimée à propos du même mets par des goûteurs différents, chaque histoire, à vrai dire, reste unique. Nos outils sensoriels, les cinq sens, sont physiologiquement différents chez Pierre ou chez Lisa. En plus, notre vécu sensoriel garde des mémoires émotionnelles et cognitives propres. C'est toujours par là que j'inaugure une séance d'éducation à l'alimentation auprès d'un groupe d'élèves. Il s'agit de leur donner des éléments de base pour les affranchir de nombreux préjugés sur tel ou tel plat. Et, en fin de compte, les initier à un autre plaisir de manger, à une nouvelle façon d'énoncer un avis sur une tapenade ou sur une rouille sétoise... Dire ce n'est pas bon, c'est tout simplement demander à l'autre qui, lui, a apprécié, de se taire. C'est lui signifier qu'il a mauvais goût. Après une

initiation sur l'art de déguster, on remet donc les pendules à l'heure au collège ou au lycée. Délaissant tout jugement hâtif ou par trop subjectif, on précisera : « *Ce plat ne me semble pas bon à moi.* » Et surtout, il faudra désormais justifier ce qui a plu ou déplu. Par exemple : une saveur perçue comme sucrée, un parfum évoquant pour l'un le poivre, pour un autre sa texture moelleuse ou encore rafraîchissante. À chacun sa propre poésie du goût. Dans une société occidentale imprégnée par l'image, les sons, les idées, les croyances, l'approche sensorielle est un terrain en friche. Avec un brin d'éducation, elle peut redevenir propice à la proximité, au réinvestissement de soi-même et à une nouvelle relation à autrui.

Eric Guerrini, Professeur en Hôtellerie au Collège Jean Perrin de Béziers. Chargé de Mission auprès de la Déléguée Académique des Arts et de la Culture du rectorat de Montpellier

Annie Castaldo, paysanne de la mer

Sortez de votre coquille !

Tout en « détroquant » (nettoyant) les huîtres, Annie Castaldo vous conte son étang à elle, à Marseillan, et toutes les rencontres qu'elle y vit désormais pour le faire mieux connaître et apprécier, avec un enthousiasme et une énergie qui ne laissent pas indifférents. Impliquée de façon très active dans le groupe Racines 34 des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (Civam), elle œuvre pour l'accueil à la ferme conchylicole dans une démarche éducative : « *De la maternelle aux ingénieurs de l'Inra, en passant par les BTS, voire les colloques internationaux, tout le monde peut venir à la demande avec une idée pédagogique. Attention, chez moi ce n'est pas un restaurant. On ne vient pas juste pour apprécier la beauté du site et le clapotis de l'eau. L'étang c'est notre patrimoine ! Je veux apprendre aux consommateurs à préserver ce milieu fragile et à mieux connaître les paysans qui en vivent.* » Ce jour-là, elle reçoit des étudiants avignonnais. Faire découvrir son métier et l'importance du respect de l'environnement est, pour elle, fondamental. Après un détour par des études en hôtellerie, comme une évidence, Annie est revenue au bord de l'étang pour reprendre la ferme familiale créée il y a près de soixante ans par ses grands-parents à Marseillan. Elle y est exploitante individuelle depuis 1994. À ceux qui s'étonnent de voir une femme dans ce métier elle répond : « *Des femmes ? Il y*

en a dans chaque entreprise, sur l'étang parfois c'est difficile certes, mais ce n'est pas la mer ! » Comme nombre d'autres conchyliculteurs, Annie a été formée pour accueillir... et désormais, elle « forme » à son tour : « *Nous plaidons pour la protection du milieu, celle de l'huître, en danger ces derniers temps, mais aussi de l'hippocampe, très présent ici et défendu par l'intéressante démarche des militants de l'association Peau-bleue.* »

Bonheur

C'est donc tout un savoir-faire méditerranéen que cherche à transmettre Annie, y compris pendant une dégustation d'huîtres, avec une famille ou un groupe : « *Bien sûr que ces visites nous font vivre aussi et c'est tant mieux, dit-elle. L'étang fait travailler plusieurs centaines de personnes et il faut que cela continue !* » Toutes les ventes se font ici en circuits courts, directement à la ferme, ou lors de dégustations, sur les marchés d'Agde, de Saint-Pons-de-Thomières ou dans les campings. Pour Annie Castaldo, fille de l'étang, c'est chaque fois un bonheur, celui de « *partager l'amour de nos richesses naturelles avec tous ceux qui passent ici. Et partager, tout court : parfois, des touristes nous avouent que la ferme est le seul endroit, dans leur périple languedocien, où ils ont rencontré des gens d'ici, et cela, ce n'est pas mal du tout !* »

Expo

« Femmes d'étang : paroles et portraits des femmes du Bassin de Thau »

Exposition ethno-photographique de Pierre Sécolier (textes) et Sylvie Goussopoulos (photographies), au Musée de l'étang de Thau à Bouzigues jusqu'à fin février. Au Musée de Frontignan du 4 mars au 14 avril, puis à Sète en mai et au GARAE Ethnopôle à Carcassonne en juin.

Découvrez le travail de la photographe Sylvie Goussopoulos : www.silgoussopoulos.com

Jeanine Vidal et Annie Rouquette à Marseillan.
À l'instar d'Annie Castaldo, elles sont « femmes d'étang ». © Sylvie Goussopoulos



En quête de qualité

Une appellation ou un label, est-ce important pour un produit ? Le consommateur, en tout cas, y accorde de plus en plus d'intérêt. En voici un échantillon.

Chacun de ces signes renvoie à des garanties et à des conditions de production spécifiques :



L'**appellation d'origine contrôlée (AOC)** désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



L'**appellation d'origine protégée (AOP)** est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.



L'**indication géographique protégée (IGP)** désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



Le **label rouge** est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur aux autres produits similaires.



L'**agriculture biologique** garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Le logo européen est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010.



La **spécialité traditionnelle garantie**. Ce label a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit ou un mode de production traditionnel.

Depuis l'édition 2011 de « la Qualité fait sa Comédie », trois nouveaux cahiers des charges ont été reconnus au niveau national :

- le Label Rouge Soupe de poissons de petite pêche côtière,
- l'IGP Poulet des Cévennes et Chapon des Cévennes,
- l'IGP des veaux Rosée des Pyrénées catalanes et Vedell des Pyrénées catalanes

Un site : www.manger-local.fr

Ce portail facilite les liens entre opérateurs de circuits courts pour renseigner les consommateurs en recherche de produits de proximité.

Source : Chambre régionale d'Agriculture de l'Hérault, qui assure l'animation des filières de qualité.

La plus grande bibliothèque au monde sur les fruits

Des pommes, des poires... à sauvegarder



© Centre municipal de pomologie d'Alès

Dinnombrables variétés anciennes existent encore dans nos vergers. Grâce à sa documentation, le Centre de pomologie (1) d'Alès assure depuis plusieurs années un rôle d'identification et d'authentification de ces variétés fruitières. À ce titre, il participe à la sauvegarde d'un patrimoine végétal qui peut être précieux pour la survie des variétés locales de valeur, pour l'amélioration et la création variétale de l'avenir, et pour la sensibilisation de l'opinion à la notion de biodiversité. « Dans une démarche en faveur de la connaissance et de la sauvegarde des variétés fruitières, explique Sabine Rauzier, responsable du centre, nous pensons que leur préservation passe avant tout par la connaissance et la sensibilisation du public dès le plus jeune âge, mais ne doit pas seulement s'attacher aux tout-petits, elle doit aussi être transmise à toutes les générations. À notre action de recherche scientifique, nous avons ajouté une facette d'éducation et de sensibilisation du public à la notion de biodiversité. Nos ateliers amènent les enfants et les adultes à s'interroger sur le fruit, les utilisations que l'on peut en faire,

son histoire, sa culture et mettent en évidence l'importance d'avoir un choix variétal. » Pour l'ensemble de ses activités, le Centre de pomologie est en relation suivie dans ces domaines d'activités, avec des interlocuteurs, privés et publics, locaux, nationaux et internationaux. Il participe à des animations et des colloques et diffuse ses travaux dans de multiples ouvrages.

(1) Pomologie (du latin pomum : fruit) : discipline scientifique qui traite de tous les fruits comestibles ; c'est une partie de l'arboriculture fruitière. Jusqu'ici, le Centre s'est principalement consacré à l'étude des espèces et variétés adaptées aux climats tempérés et méditerranéens. À la base, le Centre Municipal de Pomologie d'Alès est une bibliothèque riche de près de 5 000 ouvrages multilingues et 80 000 dossiers d'espèces et de leurs variétés.

Centre Municipal de Pomologie - Pôle Scientifique et Culturel de Rochebelle
70 chemin de St Raby, à Alès (30) - Tél. : 04 66 56 50 24
<http://pomologie.ville-ales.fr>

Gâteau poire chocolat

Ingrédients pour 6 personnes : 200 g de chocolat noir, 3 poires, 4 œufs, 80 g de sucre, 70 g de farine, 1 paquet de sucre vanillé, 1 paquet de levure chimique, 60 g de beurre
Préchauffez le four th.7 (190°C).

Pelez et coupez les poires en petits dés. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une crème lisse. Ajoutez la farine mêlée à la levure. Cassez le chocolat dans une casserole et ajoutez le beurre en morceaux. Chauffez à feu très doux. Dès que les carreaux sont mous à cœur, tournez pour lisser. Otez du feu et mêlez à la pâte. Ajoutez les dés de poire. Battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte. Versez dans un moule, enfournez pendant 20 minutes, puis baissez à 180°C et laissez encore 15 minutes. Garnissez de morceaux de poires.

Slow Food se mobilise

Sauvez le soldat pélardon !

Cet après-midi-là, dans le cadre de la manifestation montpelliéraine « la Qualité fait sa Comédie » (7, 8 et 9 octobre 2011), des membres « militants » de l'association Slow Food distribuent leurs dépliants. L'association, née en Italie il y a vingt ans, possède en Languedoc-Roussillon de très fortes délégations, des « conviviums ». Celle de l'Hérault n'est pas en reste et revendique plus de cent adhérents... Sous une tente va démarrer une dégustation, mais pas n'importe laquelle. Ici, il s'agit de mettre en avant des produits locaux qui ont failli disparaître et qui ont pourtant un fort enracinement dans le terroir languedocien : aujourd'hui le pélardon affiné. Ces fromages ne sont pas de produits standardisés, neuf échantillons différents vont être soumis aux papilles des visiteurs. Une vingtaine de participants jouent le jeu, assez sérieusement, sous l'œil des animateurs. « Alors cette odeur au nez : cave à fromage, moisissure, champignon ? L'arôme : aigrelet, piquant au nez ? La saveur : acide, petite amertume ? » Les feuilles de test se remplissent, certains sont là pour le fun, mais d'autres comprennent le message, sur une autre façon de manger, d'apprécier, de prendre du plaisir.

Les pélardons affinés sont un « produit sentinelle », explique le président héraultais de Slow Food, Joël Bernard : « Ils étaient menacés et ne le sont plus, grâce à une forte communication à une aide apportée aux syndicats des producteurs pour alerter l'opinion publique. » Cet ancien directeur des ventes d'une entreprise italienne consacre aujourd'hui une bonne partie de son temps à sa nouvelle mission, aux journées des saveurs, à Nîmes, de la tomate à Clapiers entre autres : « Au début nous ont rejoint des personnes retraitées mais au-

jourd'hui, tous les publics sont présents, en particulier des étudiants en sciences que nous parrainons et qui apportent leur dynamisme et leurs connaissances ! »

Tous adhèrent à la démarche de l'association : « la préservation et la valorisation de la biodiversité et des savoir-faire dans le domaine de l'alimentation et de l'éducation au goût des consommateurs. Le consommateur, un co-producteur solidaire du monde de la production entame avec Slow Food une action qui va bien au-delà des bords de son assiette. »

Slow Food Languedoc-Roussillon : <http://sflr.unblog.fr>



© Benjamin David

Objectif « haute qualité alimentaire ! »



Les collégiens de Lansargues à l'heure du déjeuner (DR)

La notion de « qualité » des repas est très subjective. Chez les enfants, le problème est encore plus délicat. Quand on les interroge, ils avouent franchement préférer manger frites et hamburgers au bon navet de Pardailhan : « C'est pourquoi la priorité pour le département vis à vis des collégiens, c'est d'éduquer au goût, insiste Philippe Papa, de l'Unité de Gestion Restauration au Conseil général de l'Hérault. C'est même l'un des axes de la politique dite HQA, comme "haute qualité alimentaire". Nous sensibilisons au goût et à la notion d'équilibre alimentaire. » En 2011, un dossier de partenariat très riche entre département et collèges a été matérialisé par un « kit restauration », un jeu éducatif autour de la présentation des menus à la chaîne du self. Depuis septembre, les collégiens sont sensibilisés, cette fois au gaspillage alimentaire. Rappelons que, chaque jour, 27 840 repas sont servis aux collégiens dans les cantines de l'Hérault.

Programme National de l'Alimentation

Mieux manger, c'est possible !

La Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), échelon déconcentré en région du Ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation, pilote en interministériel une nouvelle politique publique, issue de la loi de modernisation agricole, le Programme National de l'Alimentation.

Ce programme, qui vise à donner à chacun les moyens de connaître, apprécier et accéder à la richesse de l'alimentation, est décliné en région Languedoc-Roussillon. Il comporte plusieurs champs d'actions autour des circuits courts, de l'agriculture bio, de l'alimentation des plus démunis, de la restauration collective de qualité. Un axe entier est consacré à l'éducation du consommateur et à la valorisation du patrimoine alimentaire.

L'objectif est de mettre en place des actions concrètes notamment en matière d'accompagnement éducatif dans les écoles, d'information et d'écoute du public, de valorisation et connaissance des produits sous signes de qualité. Ce programme vise à retisser les liens entre consommateurs et producteurs, en favorisant les échanges directs autour du patrimoine agricole et culinaire et notamment le développement des circuits courts de commercialisation.

Un travail est mené au quotidien par la DRAAF pour fédérer toutes les initiatives, très fertiles, des partenaires régionaux, privés, publics, associatifs dans notre région, comme en témoigne ce numéro.

Citons en ce sens l'appui à la mise en synergie des acteurs éducatifs via le GRAINE et l'ensemble des réseaux départementaux pour favoriser l'émergence de collectifs d'associations sur le thème de l'éducation à l'alimentation. Citons également les Classes du goût, une expérience sensorielle de huit séances d'animation pour former aux goûts et encourager la verbalisation des perceptions sensorielles à destination des élèves de cycle 3. La DRAAF, en partenariat avec le Rectorat de l'Académie de Montpellier, déploiera ce dispositif en 2012, auprès d'écoles et au travers de formations de formateurs.



© Pascal Xicluna

Opération " un fruit pour la récré "

Le plaisir d'un goûter équilibré !



© Terre nourricière

Une opportunité de financement à saisir pour mener des actions dans la durée et amener ainsi le plus grand nombre de jeunes de notre région à adopter des comportements alimentaires conciliant plaisir et santé ! Face à la faible consommation de fruits et de légumes chez les plus jeunes, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire et le ministère de l'Éducation Nationale se sont associés pour proposer aux collectivités locales un programme de distribution

hebdomadaire de fruits dans le cadre scolaire, accompagné d'actions pédagogiques, à destination des écoles primaires, collèges et lycées. Un budget alloué à la France par la Commission Européenne permet de couvrir 51% du coût des achats. Il s'agit ainsi d'offrir une à plusieurs fois par semaine une portion de fruit ou de légumes, prioritairement de saison et de proximité, pour un meilleur équilibre alimentaire et la prévention active de l'obésité. Les écoles, collèges et lycées peuvent participer à l'opération « un fruit pour la récré » pour un seul trimestre et pour une seule classe, à raison d'un minimum de six distributions sur un trimestre. Le prix de revient moyen d'une distribution a été évalué aux environs de 0,25 euros le fruit livré par enfant.

+ d'infos

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
Nathalie Colin, chargée de mission offre alimentaire, 04 67 10 19 76,
nathalie.colin01@agriculture.gouv.fr
www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr



Patrimoines immatériels, bénéfiques immatériels ?

Par Julia Csergo



Le « Repas gastronomique des Français » inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité ne concerne nullement les productions concrètes servies au cours de ce repas (produits, plats), mais consacre une pratique familière : celle du repas festif par lequel on célèbre un événement particulier (anniversaires, mariages, réussites, etc.) et qui se marque, comme partout dans le monde, par des usages et des rituels qui se sont enracinés, au cours de l'histoire, dans toute la société jusqu'à devenir un élément d'une culture commune. En France, cette pratique renvoie à une culture gastronomique fondée sur l'attachement de tous à un art de vivre qui intègre le bien manger et le bien boire, la sensorialité et son expression, la convivialité, le partage du plaisir du goût. De la même façon, si ce repas peut parfois être pris au restaurant - ou préparé par un traiteur -, l'inscription Unesco ne concerne pas les savoir-faire des métiers de bouche et des cuisiniers professionnels. Elle consacre des usages et des rites d'accueil, les façons dont, dans la culture française, nous « considérons » ceux qui,

par leur présence, honorent un événement que nous fêtons, lui donnent une existence sociale. Les valeurs d'attention, de générosité et de partage sont au cœur de cette pratique. Préparer, pour l'occasion, un bon repas, à base de bonnes recettes et de bons produits, porter une attention particulière au goût et au plaisir qu'il procure, à l'harmonie des saveurs, à l'accord des mets et des vins, à la succession des services, à l'esthétique de la table ; le consommer selon des rituels toujours renouvelés - goûter les vins, découper et partager à table les grosses pièces (viandes, fromages, gâteaux), parler des goûts, de la qualité des recettes et des produits. Ainsi, sauf à détourner le sens

L'inscription Unesco consacre des usages et des rites d'accueil et non les savoir-faire des cuisiniers professionnels

du « Repas gastronomique des Français » ou à bafouer l'éthique de la Convention de l'Unesco, cette inscription, qui n'est pas « un label de qualité », ne peut aboutir à des usages mercantiles, à l'export ou dans le tourisme. Il s'agit alors pour nous d'imaginer, autant que faire se peut tant ils sont en rupture avec nos cadres mentaux, les possibles « bénéfiques immatériels » qui pourraient être tirés de cette inscription. Si des économistes ont pu estimer la valeur immatérielle de la gastronomie française et des connaissances sur lesquelles elle repose, à plus

de 100 milliards d'euros, un poids deux fois supérieur à celui de toutes les activités culturelles réunies, nous évoquerons pour notre part d'autres formes de bénéfiques, dont nous laisserons aux branches émergentes de l'économie le soin de mesurer la valeur économique et le capital qu'ils peuvent représenter : la fierté d'une reconnaissance internationale de notre diversité culturelle et de nos traditions alimentaires ; la découverte du fait que la culture populaire, la vie « banale », les usages quotidiens, et même les plaisirs savoureux, sont des patrimoines culturels au même titre que les patrimoines savants, nobles et régaliens ; la prise de conscience que nous sommes tous dépositaires de patrimoines immatériels porteurs de valeurs qui disent notre histoire, notre culture, et sur lesquels sont fondés notre cohésion, notre lien social, notre « bien vivre ensemble », et, dans le cas du repas gastronomique, notre idée du bonheur ; la possibilité, à travers le plan de sauvegarde qui laisse, en toute liberté, une large place aux initiatives, d'être un acteur conscient de la transmission, pour faire vivre, faire connaître, et maintenir vivant ce patrimoine dont nous sommes détenteurs.



Julia Csergo est historienne spécialiste de l'alimentation, maître de conférences en histoire contemporaine à l'Université de Lyon au Laboratoire d'Études Rurales (EA 3728-Usc INRA 2024).

Ce Cogito est extrait du texte exclusif *Le « Repas gastronomique des Français » inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco* par Julia Csergo publié sur www.lemangeur-ocha.com. Reproduit ici avec l'aimable autorisation de l'OCHA.



© René Lechon

Jean-Pierre Gibert

Peintre

Laisser sortir la note bleue

La plage des Aresquiers à Frontignan, des instruments de musique, un groupe de femmes africaines, voilà quelques images fugaces devinées au hasard d'un regard dans les œuvres de Jean-Pierre Gibert, installé depuis une trentaine d'années non loin de Sète. La femme, la musique et la mer... « *C'est possible que je convoque assez souvent ces préoccupations* », reconnaît l'artiste, pudique, qui n'aime pas trop se regarder, ni faire les comptes, à l'heure où d'autres tireraient un bilan honorable de leur production... En revanche, il vous invite dans son atelier, et là, selon vos questions, et son inspiration, vous retrace, en sortant les toiles, de belles histoires de rencontres qui n'ont pas pris une ride...

Des impressions d'un voyage à Rome, New-York ou Venise, par exemple, qui vont « *nourrir une inspiration* ». Une promenade dans la garrigue d'où il rapporte des ambiances, des senteurs, la forme étrange d'une tesselle. Des influences du Maghreb

encore. Tout cela ressort sur la toile, grâce à ses aides, l'huile, l'acrylique ou les pigments, « *mais on ne domine rien quand on est peintre*, avoue l'artiste, *on n'est jamais maître de tout...* » L'homme, le sourire malicieux et riche d'histoires dans la besace, est né à Marseille, et il dit « *retrouver ici les paysages provençaux.* » « *J'apprécie de me retremper dans ces grisailles, pleines de subtilité, oui, des grisailles, la lumière d'ici en est remplie... J'ai aimé ceux qu'on appelle les "petits peintres" marseillais, les Jean-Baptiste Olive, Paul Guigou, des artistes très fins, ils ont bien traduit ces gris-vert, gris-bleu. Sous la lumière d'ici, tout est en demi-teinte...* »

L'artiste de Lascaux

« Je ne travaille pas vraiment dans l'abstraction. Sur mes toiles, des éléments ramènent à des signifiants, mais de façon fragmentée, par effraction... » Jean-Pierre Gibert s'inscrit dans une lignée artistique. Il

y a d'abord son grand-père, Amédée, grand prix de Rome de peinture, dont il a hérité les carnets. Les cours sur le motif, à 12 ans. Les Beaux-Arts à Toulon, les Arts-déco à Paris. Giacometti, croisé dans un petit café enfumé de Montparnasse et qu'il n'osa pas revoir... Cézanne, bien sûr, « *l'homme sans compromission avec la joliesse, ni la décoration facile et qui nous rappelle tous à l'essentiel. Lui n'a jamais cédé aux compromis. Un maître !* » Et bien plus loin dans le temps, l'artiste de Lascaux, où « *tout y est déjà, remarque-t-il, le mouvement, le trait, les astuces pour lire de loin un dessin.* » Quand Jean-Pierre Gibert dessine, « *des vibrations fortes passent* », venues de l'enfance : « *Ma façon même de travailler est empirique, je prends des notes, je laisse reposer, puis tout se passe avec soi, mais on ne se connaît pas du tout... L'art, c'est de risquer une proposition, en s'approchant au plus près... du sacré, du mystère de la vie... ou, comme disent les musiciens de jazz, de la note bleue.* »

Ci-contre : « Les Aresquiers » toile marouflée sur bois, 120 x 95 cm par Jean-Pierre Gibert



J.P. GIBERT

Sites cabaniers

Des lagunes, des hommes et des paradoxes...

Entre contraintes et liberté, tous les problèmes des cabanes ne pourront être résolus à coups de règlements. Le dialogue est capital face à ces lieux de résistance et de créativité.



Bien avant que les lagunes ne soient convoitées comme « lieux de villégiature », elles étaient infestées de moustiques, envasées, difficiles d'accès, en un mot inhospitalières. Seuls, chasseurs et pêcheurs dans des abris de fortune, savaient composer avec cet environnement et ses aléas, usant de sagesse rusée, faisant des concessions, trouvant des compromis. Ils négociaient humblement avec les éléments souvent hostiles, sel, vent, soleil brûlant, humidité, mais voyaient le prix de leur ténacité récompensé au centuple. Ils trouvaient la paix, goûtaient la beauté d'un coucher de soleil, la saveur du poisson pêché et l'envol des aigrettes, ils vérifiaient la réalité de ce que solidarité ou amitié veulent dire à l'épreuve d'une intempérie ou à la faveur d'apéros prolongés. Ils saisissaient là, le temps d'une pause, une certaine idée de la vérité, de l'authenticité. S'établissaient ainsi d'autres échelles de valeurs qui n'ont rien à voir avec celles d'une société formatée et normée qui est la nôtre aujourd'hui. C'étaient les premiers cabaniers, installés au plus près de l'eau, entre étangs, canaux et roubines, sur de minces bandes de terres qui appartiennent encore, pour la plupart, aux collectivités ou à l'État. Ces sites cabaniers fragiles et merveilleux, presque tous inondables, sont en majorité classés au titre des Sites pittoresques et reconnus comme détenteurs d'une véritable valeur patrimoniale et culturelle justifiant de ce fait, protection rigoureuse et conservation. La règle d'inconstructibilité s'y applique. Seuls les travaux de maintien en l'état sont possibles mais requièrent des autorisations.

Acte de résistance

Malgré ce cadre rigoureux, la question de la gestion de ces sites devient de plus en plus difficile à résoudre. Bravant les interdits, de précaire cet habitat est peu à peu équipé de quelques éléments de commodité et de confort permettant un séjour plus long, voire permanent. Le rêve cabanier est supplanté par une vie plus conven-

tionnelle bien éloignée de l'esprit d'origine. Ainsi, l'écart se creuse entre les occupants « occasionnels » des premières cabanes bricolées et les occupants « longue durée ». On observe une autre société dont « le nouvel esprit cabanier » a du mal à se passer d'électricité... Les raisons sont multiples : l'évolution ou l'allongement des baux, le rachat des terrains par les occupants, l'augmentation du temps des loisirs, la rareté et le prix du foncier dans les villes et leurs périphéries, débordements et dérapages se multiplient provoquant des contentieux douloureux. Les cabaniers, par essence « réboussiers* » ne sont pas habitués à voir leur liberté entravée ou à se plier aux contraintes administratives longues, laborieuses et se retrouvent en situations illégales. S'ils savent composer avec les éléments, il en va autrement avec les procédures...

Résister à la standardisation, économiser les moyens, réaliser des prouesses de récupération, c'est le fondement de l'esprit cabanier depuis toujours, une manière de prendre sa revanche sur les contraintes sociales. Une façon de braver les conventions, de poser un acte de résistance dans une société de consommation, dire non, le temps d'un week-end, à une vie policée qui gomme nos différences. Entre contraintes et liberté, tous les problèmes ne pourront être résolus à coups de règlements, il faut du doigté, un soupçon de malice, une dose d'invention, de la palabre sans modération, pour trouver un équilibre qui est fragile comme chacun le sait... Il appartient à tous et aux cabaniers notamment, de respecter ces lieux dans leur marginalité prolifique pour recevoir chaque jour le bénéfice de leur pouvoir d'inspiration et de poésie... tout est dans la nuance.

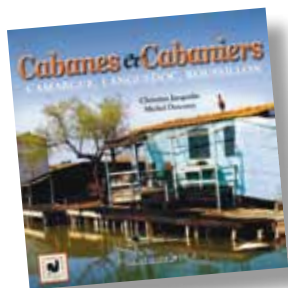
Michèle Bouis, architecte-urbaniste
Directrice adjointe CAUE de l'Hérault

*Réboussier : de l'occitan contrariant, râleur, jamais content, toujours prêt à prendre le parti du contraire.



« L'esprit » des cabanes, est complexe à saisir, paysage, qualité de la lumière, couleurs, bruits, qualité du silence, odeurs, contrastes... Il sollicite les sens, se nourrit de références littéraires, picturales, architecturales, cinématographiques, historiques. Des lieux cachés, mystérieux, discrets, qui jamais ne se livrent d'emblée, mais invitent à partager des émotions pour qui sait les approcher. © CAUE 30

Toujours disponibles



Cabanes et cabaniers, textes Christian Jacquelin, photographies Michel Descossy, Éd. Équinoxe (2008), 20 €.

En Camargue, Languedoc et Roussillon, s'élèvent cabanes, cabanons ou barracas (leur appellation différant avec leur situation géographique), habitats précaires souvent devenus permanents constitués de tôles, bois et matériaux de récupération. L'ouvrage présente ce patrimoine architectural, témoin d'une vie sociale où les cabaniers s'offrent le luxe

du silence et d'une vie singulière entre étangs et dunes.

www.editions-equinoxe.com



Beauduc, l'utopie des gratte-plage. Ethnographie d'une communauté de cabaniers sur l'espace littoral camarguais, Laurence Nicolas, Éd. Images en Mœuvres (2008), 35 €.

Beauduc, plage de Camargue, est un territoire atypique constellé de cabanes et peuplé d'habitants permanents ou occasionnels qui s'y réinventent une société. Mais cet espace de vie et de vacances est depuis plusieurs décennies le théâtre de conflits d'appropriation entre campeurs, cabaniers, pouvoirs publics et institutions de protection de la nature. Cet ouvrage de Laurence

Nicolas, docteur en ethnologie, retrace l'histoire longue et inédite de la polémique liée à cette forme inaccoutumée de fréquentation humaine.

www.iemeditions.com

Aux portes de Montpellier

Les Caves de

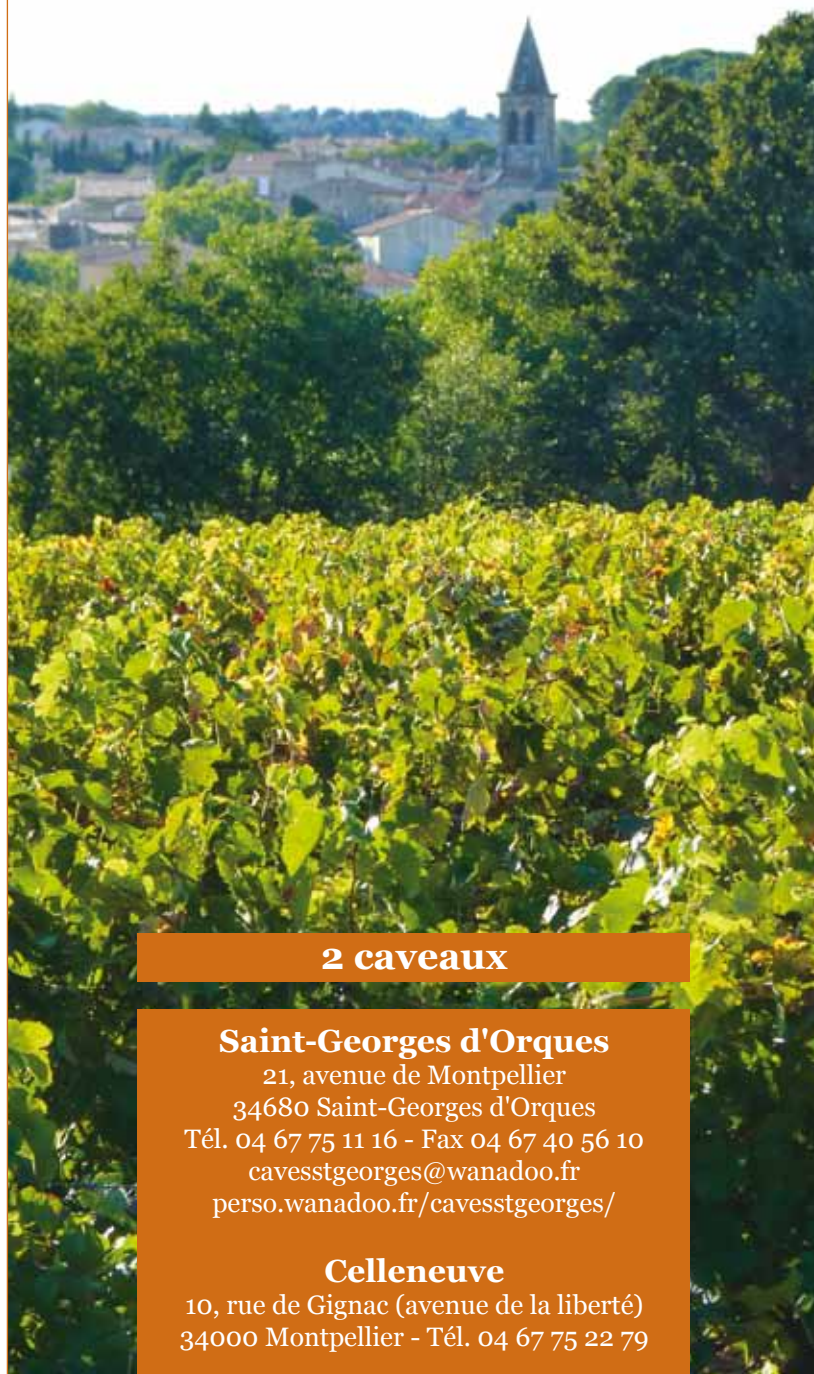
Saint-Georges

d'Orques

Les vignerons coopérateurs

TERROIR D'HISTOIRE

TERROIR D'AVENIR



2 caveaux

Saint-Georges d'Orques

21, avenue de Montpellier
34680 Saint-Georges d'Orques
Tél. 04 67 75 11 16 - Fax 04 67 40 56 10
cavesstgeorges@wanadoo.fr
perso.wanadoo.fr/cavesstgeorges/

Celleneuve

10, rue de Gignac (avenue de la liberté)
34000 Montpellier - Tél. 04 67 75 22 79

L'association Caminarem

Faire revivre légendes et métiers d'antan

Tels les imagiers du Moyen Âge, les membres de l'association Caminarem font revivre métiers et légendes avec les moyens de communication du XXI^e siècle et dans une démarche citoyenne.

Interview de Franck Valet Laigle, metteur en scène.

Patrimoines en région : Quand et comment est née l'association Caminarem ?

Franck Valet Laigle : Caminarem voit le jour en 2007 pour développer des animations ludiques et interactives s'adressant à tout public amateur de loisirs culturels. Nous le traduisons sous forme d'échoppes ou d'ateliers de métiers, avec costume et outillage d'époque. Pour animer châteaux, musées, écoles ou fêtes médiévales en illustrant les différents aspects de la vie quo-

tidienne des artisans du XII^e au XVI^e siècle.

Caminarem rassemble donc à la fois des artisans d'art et des artistes du spectacle animant les patrimoines par l'histoire vivante, mais aussi des professionnels des loisirs interactifs (contes, jeux, ateliers, animations). Nous intervenons dans l'éducation et la médiation culturelle.

En quatre ans, l'offre s'est étoffée d'illustrations des XVII^e et XVIII^e basées sur « Chemins à travers les âges » de l'écrivain régional Pierre-Albert Clément, sur l'encyclopédie

de Diderot et d'Alembert et l'Histoire Naturelle du Languedoc d'Étienne de Gensanne. L'approche intègre donc aujourd'hui les problèmes des transports, le rapport à l'environnement et l'exploitation des ressources (eau, charbon, mécanisation) dans le cadre préindustriel des Camisards.

P.E.R. : À quelle demande répondez-vous ?

F. V. L. : À un besoin impérieux d'exprimer l'histoire non écrite de ceux dont nous sommes nés : ouvriers et paysans déracinés,

Les Engins de siège au château de Calmont d'Olt (Aveyron) © Caminarem





Soirée jeux à l'Auberge rouge © Caminarem

gavots des montagnes descendus en plaine, ruraux devenus urbains, bref, migrants de toutes origines en quête de libertés citoyennes... En public, ces histoires-là parlent, allument les cœurs. Lors d'une fête médiévale, d'une journée « tradition » ou sur un lieu de mémoire, nous entendons alors d'un élu, d'une enseignante, d'une association ou d'un collectionneur ce type d'appel : « *Nous voulons sauver ce lavoir, ce moulin, ce chemin* »... traduisez « *valoriser, faire aimer, faire connaître... en créant une dynamique économique ou une mobilisation des médias.* » Comment dire non ? Alors, on y va, « caminarem », continuons le chemin, en occitan !

P.E.R. : Comment se déroulent vos activités ?

F. V. L. : À la manière d'un jeu vidéo mais grande nature. D'abord par la mise en phase avec les objectifs de l'organisateur de l'événement : une animation qui répond aux questions où, quand, avec quoi, avec qui et pour quoi faire ? Le second temps précise les thèmes, le rôle et les objectifs, chacun travaille la présentation de son personnage et des activités qu'il conduira. Objectif : une immersion totale du visiteur comme de l'acteur dans une histoire.

P.E.R. : Apparemment, l'éducation populaire fait appel à vous, pourquoi ?

F. V. L. : Qui dit éducation populaire dit méthodes actives d'éducation et projets culturels participatifs au service d'un engagement citoyen. Nous servons les mêmes objectifs en actualisant le jeu médiéval d'Adam de la Halle ou le « théâtre forum » de Boal. Les titres de nos animations parlent d'eux-mêmes : Les Communaux, les bâtisseurs...

P.E.R. : Quels pourraient être les axes d'une « pédagogie Caminarem », si vous acceptez l'expression ?

F. V. L. : Il n'y a pas à proprement parler de pédagogie Caminarem mais des outils pour une pédagogie interactive (Lina Sylvain du Collège de Sherbrooke). Au quotidien, certains d'entre nous s'inspirent de la pédagogie compagnonique de l'apprentissage, d'autres se nourrissent de Montessori, Piaget, Freinet et d'une pédagogie des cinq sens. Nos références sont surtout Caillois, Huizinga ou... Alphonse le sage roi de Castille et de Leon. Mais nous ne parlons « pédagogie » que dans des cadres légitimes (tels les projets d'écoles). D'ordinaire, nous privilégions le parler du « Vieux François Com-

mun » où cohabitent joyeusement toutes les sources de notre patrimoine oral. Gaulois, latin, roman, arabe... avec la part belle à la langue d'oc.

P.E.R. : On vous demande aussi pour des stages de formation (Cemea...), dans quel but vous appelle-t-on ?

F. V. L. : On nous demande surtout pour deux types d'intervention. Les plus fréquentes intitulées « Fêtes et jeux », portent sur l'utilisation des schémas festifs pour mobiliser les acteurs sociaux, économiques ou culturels autour de projets fédérateurs. En second rang, c'est l'utilisation « éducative » du patrimoine ludique qui interpelle. Un médiateur culturel, pour nous, scénarise et met en scène les divergences d'interprétations entre générations rurales et urbaines... Ou celle d'un conteur tentant de réchauffer nos citoyennetés européennes car « *les peuples sans légende sont destinés à mourir de froid.* »

Association Caminarem

Tél : 04 66 52 50 99 - 06 19 80 36 52
caminarem.canalblog.com

Christophe Jorda

Le géoarchéologue, géographe des sous-sols



Le géoarchéologue peut bouleverser et remettre en question l'Histoire ! » Rien de moins, c'est ce qu'explique Christophe Jorda, dans le métier depuis 1993 au sein de l'Inrap. Il évoque un récent chantier, sur l'étang de Tourbes, dans l'Hérault : « On a affaire, raconte-t-il, à un coup de bluff des Templiers, réputés assécheurs de zones humides, or, ce lieu n'aurait jamais été en eau, mais aurait simplement subi un assèchement historique. Tout cela nous renvoie à l'histoire des mentalités ! » Ça mène loin la géoarchéologie, et pas toujours là où l'on s'attendrait. À quarante cinq ans, on peut dire que cet Aixois possède cette science

« dans le sang ». Son père, qui pratiquait le métier, va lui transmettre le virus : « Il m'expliquait l'histoire des moraines, raconte Christophe, attirait mon attention sur un éboulis. Avant même d'aller à la Fac, je possédais les éléments de base, je savais organiser une pensée, un fil logique. J'ai aimé d'instinct ce métier, déjà parce que l'on travaillait dehors et dans la nature. Ensuite, sur les bancs de l'université, je n'ai eu qu'à mettre des choses en place. » Aujourd'hui, pour l'Inrap, l'Institut national de recherches archéologiques préventives, - à qui le SRA, service national d'archéologie, impose la présence de ce corps de métier - il travaille sur le site dit du Mas Rouge, à Manduel, dans le Gard, où passera bientôt la future ligne LGV.

Comme dans un millefeuille

Dans l'ordre chronologique, Réseau Ferré de France acquiert des parcelles pour une future ligne. Le ministère de la Culture prescrit alors des sondages préventifs, puis intervient l'Inrap qui seul possède des prérogatives dans le diagnostic, sauf pour des dosages plus fouillés comme sur le Bassin de Thau, où des collectivités exercent alors leurs prérogatives. « Quand on apprend qu'un projet se précise, on va percer le

terrain à la recherche de vestiges, reprend Christophe Jorda. On ouvre alors entre 5 à 10%, en compagnie d'un archéologue et à l'aide d'une pelle mécanique. Sur un chantier de diagnostic, on travaille à deux. »

Sur son premier chantier en Languedoc en 1999 sous la direction d'Isabelle Daveau, à Port Ariane, un chantier circulaire, sur 6 mètres de profondeur, il a fait des « découvertes phénoménales », mettant au jour d'importants dépôts deltaïques, témoins de l'érosion plus que de l'accumulation sédimentaire escomptée : « Comme dans un millefeuille, on a pu alors détacher toutes les périodes, le Néolithique, la Protohistoire, l'Antiquité, le Moyen Âge et l'actuel. Le lignite retrouvé nous a renvoyés au train de Palavas dont l'usure de l'acier sur des rails avait laissé ces poussières... » À la fin d'une prospection, le géoarchéologue est souvent confronté à deux conclusions : l'explication logique et la plus farfelue, d'où, pour confirmer cette dernière, l'importance des contacts avec les autres corps de métier, l'archéologue, le géographe, le géomorphologue... « L'archéologue cherche les vestiges de l'histoire, résume Christophe Jorda, nous ceux de la géographie. Nous sommes complémentaires ! »

Contact : christophe.jorda@inrap.fr

Comment devenir géoarchéologue ?

« Ça bouge un peu pour notre métier, nos sommes plutôt bien lotis avec... deux géoarchéologues en Languedoc-Roussillon par rapport aux régions voisines ! » reconnaît avec humour, Christophe Jorda. Il encourage pourtant à l'apprentissage de ce nouveau métier.

Il conseille le Coursus suivant :

- Une Licence d'Archéologie (avec des options en paléoenvironnement), ou une Licence de Géographie (avec des

options en Géographie Physique), ou encore une Licence de Géologie.

- Un Master archéologie et environnement

Avec deux filières, l'une scientifique et doctorante, la seconde plus technique (« préventif ») qui s'arrête à Master 2.

Un site, celui de l'Université de Montpellier II : www.univ-montp2.fr

Votre avis nous intéresse

Prenez deux minutes pour nous aider à améliorer encore *Patrimoines en région* en participant à notre enquête lecteurs !

À gagner : un abonnement d'un an à *Patrimoines en région* pour les dix premiers participants à cette enquête.

Cette enquête peut également être renseignée directement en ligne sur le site www.carrefour-des-patrimoines.net, rubrique « Nos publications ».

Vous

- 1/ Vous êtes Une femme Un homme
- 2/ Vous avez Moins de 30 ans Entre 30 et 45 ans Entre 45 et 60 ans Plus de 60 ans
- 3/ Vous habitez Dans l'Aude Dans le Gard Dans l'Hérault En Lozère Dans les Pyrénées-Orientales
 Hors région : (numéro de département)

4/ Comment avez-vous découvert la revue ?

- Vous l'avez reçue par courrier à votre domicile ou dans votre structure
- Vous l'avez récupérée dans l'un de nos lieux de dépôt, lequel :
- Elle vous a été présentée par un ami, un collègue, un parent
- Par internet Autre :

5/ Vous recevez la revue à votre travail : dans votre structure, qui lit la revue ? (Vous pouvez cocher plusieurs cases)

- Vous uniquement Le personnel Les usagers

6/ Vous êtes un particulier : combien de personnes lisent la revue au sein de votre foyer ? personnes

7/ Êtes-vous abonné à une ou des revues ? Oui Non

Si oui, laquelle/lesquelles ?

Votre avis sur *Patrimoines en région*

1/ Appréciation globale sur *Patrimoines en région* : Sans intérêt Peu intéressant Intéressant Très intéressant

2/ De 1 à 5, quelle note donneriez-vous à :

La présentation et la mise en page :/5 Les illustrations :/5 La couverture :/5
 La pagination :/5 La périodicité :/5

3/ De 1 à 5, quelle note donneriez-vous aux différentes rubriques :

Agenda :/5 Dossier :/5 Cogito :/5 L'oeil de l'artiste :/5 Zoom :/5
 Architecture et urbanisme :/5 Mon métier :/5 Lire, regarder & écouter :/5
 Vie du Carrefour des Patrimoines :/5

4/ Quelles sont vos suggestions d'amélioration pour les prochains numéros ?

Merci beaucoup de votre participation à cette enquête !

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter par mail :

redaction@lepassemuraille.org (Rédaction)

abonnement@lepassemuraille.org (Abonnements et diffusion)

Merci de retourner cette enquête à l'adresse suivante :

Association Le Passe Muraille - *Patrimoines en région* - 510 A, avenue de Barcelone - « Le Jupiter » - 34080 Montpellier

8^e FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM SUR L'ARGILE & LE VERRE



30, 31 mars
et 1^{er} avril 2012
Corum | Montpellier

www.fifav.fr



ATELIERS D'ART
DE FRANCE
ÉVÉNEMENTS



Petite histoire de la gastronomie du Languedoc-Roussillon, André Soulier, Éd. Nouvelles Presses du Languedoc, 14 €.

Parfois confondue avec sa voisine provençale, la gastronomie du Languedoc-Roussillon s'est affirmée grâce à des produits de référence : oignons doux, châtaignes et pélarons des Cévennes, violets de Sète, huîtres de Bouzigues, anchois de Collioure... La réputation de spécialités telles que le cassoulet, la brandade ou la corgolade a gagné tout l'Hexagone. Toujours passionné, André Soulier nous conte, du riche Moyen Âge aux chefs étoilés d'aujourd'hui, cette « petite histoire ».

À commander exclusivement aux Nouvelles Presses du Languedoc, 04 67 51 60 80.

Du même auteur : *Viellies recettes du Languedoc-Roussillon* et *La cuisine secrète du Languedoc-Roussillon*, tous deux édités aux Nouvelles Presses du Languedoc.

www.npl-editeur.fr



Hyper Nature, Philippe Martin, Ed. Biotope, 29,90 €.

Le réalisme des images est saisissant... Le photographe naturaliste Philippe Martin n'en est pas à son coup d'essai. Après quarante ans de pratique macrophotographique, il réinvente cet art en développant les nouvelles

possibilités offertes par les logiciels récents. Ainsi, les images présentées dans cet ouvrage ne sont pas des photographies, mais bien des « images composites » issues de la fusion de dizaines de clichés. Ce procédé « hyper focus », habituellement utilisé en laboratoire et sur des sujets fixes, est ici utilisé en pleine nature. Mais ne nous y trompons pas, il ne s'agit en aucun cas d'une simple démonstration technique. L'auteur, fidèle à son amour de la faune et de la flore méditerranéennes, est au service de ses sujets, animaux ou végétaux, magnifiant les espèces les plus banales et offrant aux lecteurs une nouvelle perception.

www.biotope.fr



Vingt siècles de viticulture en pays de Lunel, textes réunis par Claude Raynaud et Isabelle Cellier, Études héraultaises hors-série 2011, 20 €.

Durant plus d'un an, de nombreuses expositions réunies sous le titre « Vins, Vignes, Vignerons » ont été accueillies dans plusieurs communes du pays de Lunel. De ce travail de recherche abouti naît aujourd'hui un hors-série de la revue *Études héraultaises*, réunissant un ensemble de textes, photos, croquis et cartes. Un ouvrage indispensable pour appréhender les mutations agricoles et paysagères,

économiques, sociales et culturelles de plus de vingt siècles de viticulture en pays lunellois.

Se procurer l'ouvrage : Association Archéologie et histoire du pays de Lunel et Mauguio, 4 plan de l'olivier, 34 400 Lunel-Viel



Du négafol à la barraca, le patrimoine maritime en Languedoc-Roussillon, édité par la DRAC du Languedoc-Roussillon dans la collection « Duo », gratuit. Auteurs : Hélène Palouzié et Christian

Jacquelin ; Photographe : Michel Descossy.

Note de l'éditeur : La fragrance lourde des ateliers de salaison d'anchois de Collioure ou l'air lancinant joué par un couple de hautboïstes embarqués lors des joutes de la Saint-Louis sur le Canal Royal de Sète, ne sont-ils pas aussi patrimoine, comme les phares et les bateaux ? Les images et représentations habituelles du littoral languedocien et roussillonnais sont trompeuses et tenaces. Le choix se réduit à la carte postale figurant une mer bleue et tranquille comme dans les tableaux de Marquet ou de Matisse, ne suscitant que des marins d'occasion exerçant un aimable passe-temps, ou celle plutôt négative, d'une côte bétonnée vouée à l'héliotropisme et au tourisme de masse... Derrière ces apparences, le littoral du Languedoc-Roussillon et ses lagunes offrent un patrimoine riche et varié et une culture spécifique qui se dévoilent à ceux qui veulent s'en donner la peine. Tous les titres de la collection « Duo » sont disponibles gratuitement à l'accueil de la DRAC du Languedoc-Roussillon et téléchargeables sur le site www.languedoc-roussillon.culture.gouv.fr



L'herbier d'une vie, textes de Véronique Barrau, photographies de Yannick Fourrié, Ed. Plume de carotte, 35 €.

Le sous-titre de l'ouvrage « Quand les plantes nous accompagnent du premier au dernier souffle » résume bien le propos. En effet, les plantes sont présentes dans

la nature, dans nos assiettes, mais aussi dans nos traditions quotidiennes. Ainsi, les enfants naissent dans un chou ou dans une rose, le riz et le coing portent bonheur aux jeunes mariés, le chrysanthème accompagne les enterrements... Selon les croyances, certaines plantes seraient même magiques (chicorée, mandragore), protectrices (digitale, benoîte) voire divinatoires (l'armoise, surnommée « l'herbe aux sorcières »). Voici un bel herbier, aux mise en page et illustration soignées - comme toujours chez cet éditeur -, que vous feuillerez à coup sûr avec un grand plaisir.

www.plumedecarotte.com



Hérault, nature méditerranéenne, Maxime Briola et Olivier Larrey, Ed. Biotope, 29,90 €. L'Hérault possède un patrimoine naturel exceptionnel

et les chiffres sont là pour nous le rappeler : 57% de la flore de France, la moitié des papillons, des reptiles et des amphibiens de l'hexagone, plus de 200 espèces d'oiseaux sur les lagunes... Cet ouvrage attire l'attention sur la biodiversité du département, proposant un voyage peuplé de plantes, d'animaux et de paysages, des hauts cantons au large du golfe du Lion. En parallèle, le Conseil général de l'Hérault, partenaire du projet, présente une exposition dans divers espaces publics du département.

www.biotope.fr

Un petit tour en pays cathare ?

De l'Aude à l'Ariège, ils sont nombreux à parcourir les sentiers de randonnée, nombreux à visiter les sites chargés d'histoire... Qu'éribus, Peyrepertuse, Montségur et bien d'autres encore sont autant de témoins d'une histoire violente et passionnée. Trois nouvelles parutions vous accompagnent sur le terrain pour sillonner le « pays cathare ».



Visiter les sites cathares (guide touristique), Lucien Bély, Editions Sud Ouest, 5 €. Classées par ordre alphabétique, les présentations succintes des châteaux, abbayes et villes témoins de l'histoire cathare.



Guide du sentier cathare de la Méditerranée aux Pyrénées, ouvrage collectif, collection Les Chemins d'Histoire en Poche, Rando éditions, 9,90 €. De Port-la-Nouvelle à Foix, douze étapes de marche détaillées, de château en château.

Le sentier cathare (carte de randonnées), Rando éditions, 9,50 €. Cette carte topographique offre un panorama des informations utiles à la randonnée : itinéraires balisés, équestres, VTT, refuges, chambres d'hôte, gîtes, campings, etc. Carte N°9 Qu'éribus - Peyrepertuse - Puylaurens - Montségur.

www.editions-sudouest.com
www.rando-editions.com



Observer et interroger la diversité du vivant

Éduquer à la biodiversité, Éd. GRAINE LR - SCEREN-CNDP-CRDP, 21 €.

Écrit de façon coopérative par plus d'une trentaine d'éducateurs de terrain du Languedoc-Roussillon, cet ouvrage a pour objectif de développer des actions pédagogiques, dans et hors l'école, pour observer et interroger la diversité du vivant. En s'attachant à la biodiversité « proche de nous » et à la nécessité de la favoriser, les activités proposées permettent au jeune public d'appréhender cette notion et ses

enjeux, notamment à travers les interactions entre l'Homme et son environnement. Destiné principalement aux animateurs et enseignants des enfants du cycle 3 de l'école primaire et de 6^e / 5^e du collège, mais aussi à tout public sur des temps de loisirs, cet outil propose, à travers plus de soixante fiches, une large palette d'entrées pédagogiques (scientifiques, sensibles, etc.) permettant de découvrir la biodiversité sous de multiples aspects.

Pour commander l'ouvrage : www.sceren.com



L'Agenda du patrimoine 2012

L'Agenda du patrimoine existe depuis trois ans déjà et rencontre un grand succès auprès des touristes et des habitants de la région. Véritable outil de communication, il permet aux associations, collectivités et offices de tourisme d'annoncer gratuitement leur programme d'animations de l'été. Plus de 350 événements sont publiés dans la version papier et plus de 850 sont consultables en ligne sur le site internet. Balades, visites et jardins, concerts et

spectacle vivant, fête, gastronomie et traditions, expositions... nous vous invitons dès à présent à nous communiquer vos événements patrimoniaux de l'été 2012. *L'Agenda du patrimoine* est diffusé gratuitement à 100 000 exemplaires dans les offices de tourisme et les grands sites du Languedoc-Roussillon.

Contact rédaction : Association Le Passe Muraille, 04 67 06 96 04

agenda@lepassemuraille.org



Le site du Carrefour des Patrimoines

Le site internet du Carrefour des Patrimoines est dédié à tous les acteurs du patrimoine qui souhaitent communiquer sur leurs actions. Une rubrique Formation est à votre disposition pour découvrir des propositions de stages de différentes durées, des journées à thèmes ou des week-ends de découverte. Un bon moyen de vous initier à différentes facettes du patrimoine. Les formations proposées peuvent être qualifiantes, diplômantes, de

découverte ou de sensibilisation.

Vous pouvez également promouvoir vos actions et publier directement vos offres sur le site ou nous les communiquer par courriel.

Contact : CEMEA Languedoc-Roussillon, Elisabeth Le Bris et Marjory Soler, 04 67 93 72 07

contact@carrefour-des-patrimoines.net
www.carrefour-des-patrimoines.net

LES COLLÉGIENS FONT LE PLEIN DE SAVEURS !

- 27 000 repas sains et équilibrés servis tous les jours dans 79 collèges
- Des produits de l'agriculture locale
- Des ateliers du goût

Direction de la communication du Département de l'Hérault - RCS PARIS B 337 863 005 - Photo : Christophe Cambon ©

herault.fr



HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE, LE DÉPARTEMENT S'ENGAGE.



**NOUVEAU !
LE CAMP ROMAIN**

ARÈNES DE NÎMES

**LES GRANDS JEUX
ROMAINS
LA GUERRE DE TROIE**

28 & 29 AVRIL

**Billets en vente aux arènes,
sur arenas-nimes.com et fnac.com**

© PHOTOS CULTURESPACES - MARCO PASOLI

