

La Feuille de Quint n°39

Le journal d'information qui suit le fil de la Sure
Juin 2021

Ste-Croix

Vachères-en-Quint

St-Andéol

St-Julien-en-Quint

Un été... rayonnant !

C'est avec une joie immense, que nous partageons dans cette Feuille de Quint, le programme des activités estivales de Valdequint, ainsi qu'un florilège d'articles rédigés bénévolement par notre sacrée équipe de rédacteurs et rédactrices Quintoux ! Nous sommes fier.e.s de partager avec vous de la poésie, des dessins, des actualités de la vallée, des articles de fond sur l'énergie solaire et le jardinage, un voyage dans le passé à travers les bulles Sainte-Cruciennes...

C'est aussi pour Valdequint l'occasion de vous glisser le programme de... la saison culturelle 2021 ! Du samedi 19 juin au mardi 5 octobre, nous vous invitons à venir régaler vos oreilles, vos sens, vos yeux lors des multiples spectacles et concerts qui se dérouleront dans la vallée !

Nous en profitons également pour vous rappeler que vous êtes les bienvenu.e.s aux jardins maraîchers et à la pépinière de fruitiers de Sainte-Croix pour donner un coup de main; aux ateliers du rucher citoyen en plein essor; sans oublier la CUMA citoyenne pour vos confitures et compotes du soleil; ou la caravane de Valdequint qui se déplace dans la vallée... Enfin, nous en profitons pour vous annoncer que les petits marchés des Jardins Nourriciers ont repris tous les mardis à Sainte-Croix, de 17h à 19h à côté du parking de la mairie !

On espère que cette saison sera marquée par la renaissance culturelle, l'explosion des papilles sous les délicieux légumes, la convivialité, le rire, les arts rayonnant lors des douces soirées d'été !

Au plaisir de vous retrouver ■

Marie LOPEZ Y LASO



Du pain... en vallée de Quint

Hum, qu'il est agréable de pouvoir déguster une bonne tranche de pain, toute fraîchement sortie du four, qu'on a pu aller chercher à vélo... Jusqu'ici, la vallée de Quint n'accueillait malheureusement pas de boulangers en son sein. Mais le printemps 2021 a fait des miracles : et voilà que 2 initiatives sont nées, presque en même temps : Lola et Gilles, au fournil de Manu, les vendredis à Saint-Etienne-en-Quint ; et Arthur, avec son projet de four auto-construit, les lundis à Vachères-en-Quint ! N'est-elle pas miraculeuse notre splendide Vallée ?

Faire son pain ? Quelle satisfaction...

Faire du pain et devenir boulanger, c'est encore plus grand et ça procure un sacré paquet de joie et de fierté !

Je crois que c'est ce qui a allumé la lanterne de cette aventure.

Travailler la farine, un produit brut, un blé qui a poussé à côté de chez nous !

Le façonner avec les mains. Calculer, peser, ajuster.

Brasser la pâte obtenue.

Toucher cette drôle de matière qu'est le mélange de farine, d'eau, de sel et de levain.

Cette masse informe à qui on donne vie petit à petit. Etape par étape.

Faire du pain, c'est un peu comme faire de belles poteries mais qui orneraient, quant à elles, les ventres de chacun.

C'est un Art culinaire gourmand.

Et comme pour tous les métiers de bouche, les recettes sont multiples. Quasi infinies...

Pour nous, c'est tout un univers qui ouvre la porte (de son four).

Alors on s'y engouffre avec émerveillement, interrogations, désirs, projets etc...

Les premières fournées nous ont projetés en confrontation directe avec le four à bois, dont la maîtrise demande un vrai savoir-faire !

Et puis les repères trouvent prises, les essais portent leurs fruits et déjà les belles croûtes dorées, parfois graphites, se laissent à crépiter dans l'entrée du fournil de Manu.

L'odeur irrésistible, presque maternelle qui s'en dégage, ne tarde pas à rassembler les villageois de la vallée de Quint.

Grands et petits, nombreux sont ceux qui se prêtent au jeu et viennent balader jusqu'au four pour récupérer l'hostie encore chaude.

Car le pain est convivial.

Cette idée de faire de la boulangerie est née de la sérénité de notre vie de hameau et du dynamisme de plusieurs de ses habitants, qui ont rapidement permis de se lancer une première fois. Puis d'ajuster, réessayer et ainsi de suite.

Je vais donner un exemple pour imager mes propos.

Le jour où Lola et Gilles se sont dit qu'ils « se lanceraient bien une fois pour tenter le coup », ils trouvaient dans les heures qui suivirent un atelier pour façonner les pains et le four à bois pour cuire tout ça !



Merci à la bienveillance de nos chers voisins de la vallée et merci à leur curiosité gustative.

Vous nous donnez l'envie de progresser et de faire de cette épopée, une vraie ambition.

Rendez-vous tous les vendredis de 18h à 19h au Fournil de chez Manu Habrard (St-Etienne-en-Quint). Les pains et brioches sont uniquement sur réservation, soit par mail lola21287@msn.com, soit via le numéro de Gilles 06.75.65.31.95. Commande à effectuer avant le jeudi 16h. ■

Lola HIRTH et Gilles ROY,
sous la plume de Malik DELGADO

Du pain et un four auto-construit à Vachères-en-Quint

Connaissez-vous Arthur ? 24 ans, il habite La Cure depuis un an. C'est un créateur passionné et un auto-didacte. Il a déjà fait ses armes dans la charpente, la menuiserie et la lutherie. A l'automne dernier, il s'est plongé dans un art qui le passionne depuis longtemps : la boulangerie.

Il a découvert la fabrication du pain au cours d'un séjour de woofing chez un boulanger-paysan breton. Celui-ci lui a transmis ses recettes et son levain. Depuis cet automne, il s'est replongé dans ses recettes et a travaillé son processus de panification avec minutie. Le résultat est probant : demi-complet de blé ou petit-épeautre, les Vacherois s'arrachent son pain et le voici venu à fournir 20 kg de pain tous les lundis. Il teste également de nouveaux pains pour le plus grand bonheur de ses colocataires : pain au sarrasin, aux fruits secs, ciabatta, fougasses, viennoiseries, galette des rois... Un régal !

Mais pour cette nouvelle vocation, le four de la cuisine ne suffit pas ! Et comme Arthur fait les choses bien et jusqu'au bout, après un long travail de recherche, il est parti sur l'auto-construction d'un vrai four traditionnel à gueulard, dans son jardin.

Commençons par l'insert, le système de chauffe. Après avoir décaissé 10m³ de terre (seulement avec les bras, évidemment), Arthur a maçonné un « rocket stove » (poêle de masse artisanal), dont les dimensions du foyer et de la colonne de flammes permettent un très bon rendement avec la recombustion des fumées.

Il s'est ensuite attelé aux fondations avec une dalle de chaux, sur laquelle il est venu poser la sole (le sol du four), avec deux épaisseurs de tommettes anciennes liées à l'argile.



Sur cette sole, il a fait un moule de sable sur lequel il a monté la voûte en briques réfractaires. Une voûte bien particulière, puisqu'il lui a donné la forme d'un œuf (four en ove) tracé en ellipse, qui permet une circulation de chaleur la plus harmonieuse possible pour la cuisson du pain.

Il a construit deux « ouras », des cheminées plaquées sur la voûte qui évacuent les fumées et continuent de réchauffer le four au passage. Point crucial : il a vidé le sable du four et... la voûte tient !

Les prochaines étapes : construire un fournil car le salon ne suffira plus ! Cette fois-ci mobile, dans une caravane, avec des meubles auto-construits évidemment.

Arthur passe son CAP de boulangerie en candidat libre au mois de juin et si tout avance comme espéré, il pourra proposer plusieurs tournées de pain par semaine. ■

Caroline MAILLET,
à partir du témoignage d'Arthur VAN GHELUWE



Ses avantages

Le soleil est une source d'énergie inépuisable et gratuite. L'énergie solaire totale absorbée par la terre en 1 heure représente plus d'énergie que les hommes n'en consomment en 1 an.

La quantité d'énergie solaire qui atteint la surface de notre planète est telle qu'en 1 an elle représente deux fois l'énergie obtenue de toutes les ressources non renouvelables de la Terre (charbon, pétrole, gaz naturel, uranium) depuis le début de leur exploitation.

Ses inconvénients

L'énergie solaire utilisable par l'homme dépend de la latitude, de la saison, de l'heure, du climat. Neige, pluie et brouillard la bloquent.

Bonne nouvelle, notre région est plutôt bien placée pour obtenir un bon rendement solaire !

3 façons de capter l'énergie solaire :

- Le solaire passif est utilisé dans la construction et la conception architecturale de notre habitat tenant compte de l'isolation thermique, du positionnement des façades vitrées au sud ...
- Le solaire thermique utilise directement la chaleur issue du rayonnement solaire
- Le solaire photovoltaïque transforme l'énergie solaire en électricité

Une application du solaire thermique : le chauffe-eau solaire

Pour découvrir ce chauffe-eau, nous avons rencontré un homme solaire, Olivier GIRARD.

De formation technique, Olivier a toujours promu l'écologie. C'est un convaincu, il a ça dans le sang !

Le plateau du Larzac, lieu de toutes les luttes, de toutes les révoltes, porteur de nouveaux concepts, résolument dévoué à l'écologie, l'a accueilli pendant un temps. Il intervenait au cours de stages consacrés aux énergies renouvelables ...

Puis Olivier et sa femme sont venus s'installer dans le Diois, autre région porteuse du bien vivre dans le respect de la nature. Ils y ont acheté une ruine qu'ils ont relevée de leurs mains, toit, murs, puis éléments de confort ... A leur arrivée en 1986, la maison n'avait pas d'eau courante, pas d'électricité. Ils ont vécu dans la cave le temps de créer les premières pièces de leur habitat futur ... Puis, au fil des années, la maison a suivi l'évolution de la famille, une nouvelle pièce avec l'arrivée de chaque enfant ...

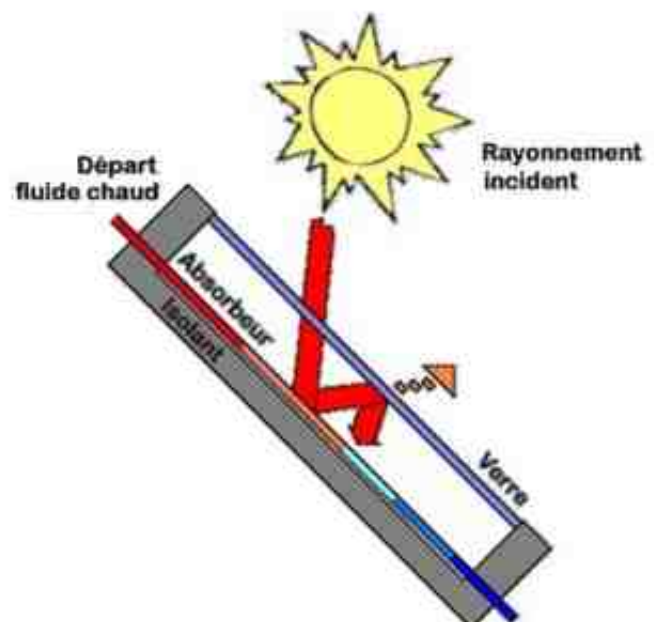
C'est dans ce lieu qu'Olivier a mis en pratique ce en quoi il croyait. A la douche en plein air alimentée par un tuyau noir placé sous les rayons du soleil a succédé la douche intérieure. Pour cela, il récupère des absorbeurs auprès d'une association et les aménage pour en faire des capteurs solaires. Certainement les premiers capteurs solaires de la vallée il y a plus de 35 ans ...

Olivier nous explique le fonctionnement du chauffe-eau solaire :

Le capteur solaire comprend une plaque métallique et des tubulures noires qui constituent l'absorbeur. Il reçoit les rayons du soleil et monte en température. L'absorbeur doit être protégé par un châssis qui l'isole du froid extérieur. Dans sa partie supérieure, le châssis est fermé par une vitre qui va laisser passer les rayons du soleil, mais retenir les infrarouges et ainsi générer un effet de serre. C'est ce qui se passe l'été dans nos voitures fermées, surchauffées par le soleil irradiant l'habitable à travers les vitres...

Le capteur est installé sur le toit ou au sol selon une orientation adéquate par rapport au soleil. L'angle peut être différent selon l'ensoleillement et la saisonnalité.

Pour optimiser l'inclinaison de ses capteurs, Olivier les installe plein sud, sur le sol, dans la pente, derrière la maison, avec une inclinaison plus forte que le toit afin d'optimiser la réception du rayonnement hivernal.



Le capteur est relié à un circuit interne d'eau avec antigel, isolé thermiquement. Ce liquide chauffe durant son passage dans le capteur solaire et va circuler dans des serpentins situés dans un ballon de stockage vertical (chauffe-eau). Dans ce ballon l'eau sanitaire utilisée par les habitants de la maison chauffe au contact des serpentins. L'échange de chaleur se fait, l'eau du circuit interne se refroidit et repart vers le capteur solaire qui à nouveau va la réchauffer et ainsi de suite ...

Si le chauffe-eau se trouve plus haut que le capteur, la circulation du liquide dans le circuit fermé se fera naturellement car l'eau chaude dilatée, moins dense que l'eau froide va toujours se positionner dans la partie supérieure du circuit.

Si le ballon est situé plus bas que le capteur, ce qui est souvent le cas lorsque le capteur est placé sur le toit, il faudra alors intégrer un circulateur avec régulateur sur le circuit. Ce circulateur se mettra en marche lorsque le liquide venant du capteur sera plus chaud que l'eau sanitaire.

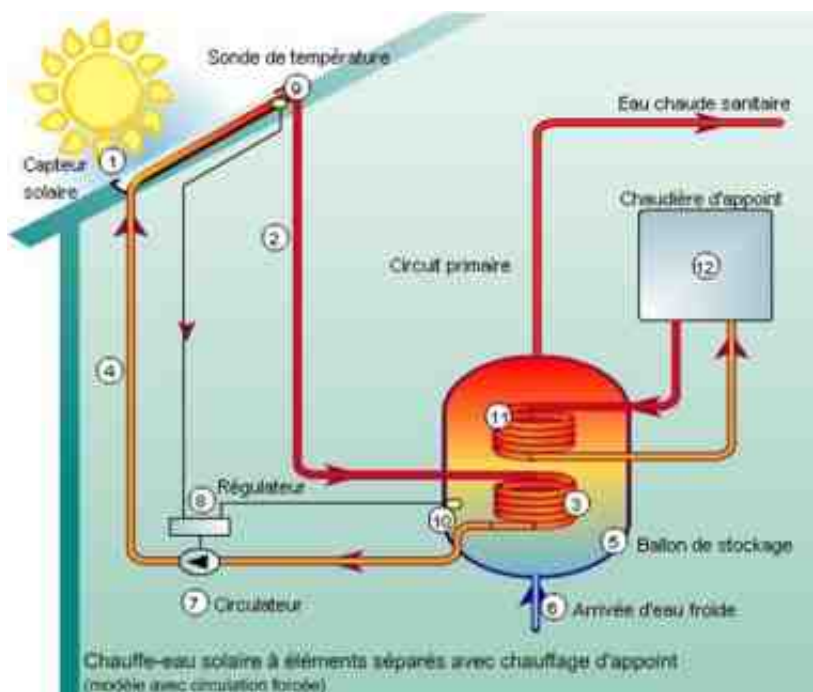
Les ballons d'eau chaude sont maintenant bien isolés et peuvent garder l'eau à bonne température pendant 1 à 2 jours compensant ainsi les nuits, la neige et les jours pluvieux, conditions rendant le capteur solaire inactif.

Si on ne veut pas prendre le risque de manque d'eau chaude, il est alors nécessaire d'associer le solaire à une autre source d'approvisionnement de chaleur, chaudière et/ou résistance électrique.

Dans le cas d'une association avec une chaudière, le chauffe-eau contient 2 serpentins, le serpentин relié au capteur solaire et le serpentин relié à la chaudière. Le serpentин solaire est toujours positionné dans le bas du ballon. On peut avoir 10° dans le bas du ballon et 60° dans le haut.

Ainsi, quand le capteur solaire fonctionne, l'eau étant chaude dans le haut du ballon, le circuit chaudière reste inactif. Quand le capteur solaire ne fonctionne pas, l'eau du ballon refroidit et le circuit chaudière se met alors en route pour un confort maximal. Un appoint électrique est possible aussi, avec une résistance placée au milieu du ballon.

Après ces explications, tout devient beaucoup plus perceptible, très logique et finalement très simple.



Pour l'installation d'un chauffe-eau solaire, compter 5 à 6000 € pour une famille de 4/5 personnes.

Pour les aides, voir les sites :

<https://adil.dromenet.org/> ou

<https://www.ademe.fr/>

Après avoir travaillé aux côtés d'un spécialiste des énergies renouvelables sur Dieulefit, Olivier décide de créer sa propre entreprise en 2001. Il installe bon nombre de chaudières bois bûche ou granulés dans la région, puis propose de leur associer le solaire thermique. Il est à l'écoute de ses clients, de leurs souhaits, il étudie les caractéristiques de leur habitat et propose la solution qui lui paraît la plus adaptée. Il lui est arrivé de ne pas donner suite car il estimait que le projet du client ne correspondait pas à ses valeurs et engendrerait à terme des insatisfactions.

Par exemple, actuellement, il refuse d'installer des pompes à chaleur dont l'énergie provient en très grande majorité du nucléaire. A ses yeux, la pompe à chaleur, qui est un bon concept, sera à promouvoir quand la grande majorité de l'électricité sera renouvelable, mais nous en sommes loin ...

Il est convaincu de l'intérêt du photovoltaïque et en a installé beaucoup à une époque, mais il a choisi de recentrer son activité sur le solaire thermique et le chauffage bois, laissant les chantiers photovoltaïques à des entreprises plus spécialisées, ce domaine étant très concurrentiel.

Olivier est un homme « solaire » à tous les égards, serein, souriant, tranquille, rayonnant, constant dans ses valeurs et nous ne pouvons que le remercier d'avoir accepté de nous les avoir fait partager. ■

Danièle LEBAILLIF, Alain BUCAS

avec la complicité bienveillante d'Olivier GIRARD

Règlements d'urbanisme. Les règles du vivre ensemble

Urbanisme/Urbanité l'origine est la même, Urbanisme qui essaye de prévoir comment partager un territoire au mieux des intérêts de chacun, et urbanité qui est la façon commune d'être ensemble. Dans un cas comme dans l'autre, comment habiter ensemble. Où l'on parle de règles et de politesse.

Et ce n'est peut-être pas inutile de s'en souvenir quand on croule sous la règlementation. Qui nous empêche. Qui nous empêche de faire ce que l'on veut chez soi. Même chez soi, c'est un comble ! La loi n'est-elle donc faite que pour nous embêter ! Peut-être pas. En urbanisme comme ailleurs la loi essaye de ménager la chèvre et le chou. L'individu et le collectif.

Mais ce n'est pas toujours évident à comprendre et à admettre c'est vrai, surtout quand les règles ne sont pas les mêmes d'un endroit à l'autre, d'une commune à l'autre, voire d'un quartier à l'autre.

Ce qu'il faut comprendre c'est que le droit de construire n'est pas du tout le même que le droit de propriété. Ce n'est parce qu'on possède un terrain qu'on a le droit de construire dessus. Pas plus qu'on aurait le droit de modifier ou agrandir une maison ou tout autre bâtiment sous prétexte qu'il nous appartient. Ces règles viennent du fait que la loi recherche toujours l'équilibre entre l'intérêt particulier et l'intérêt collectif. Elles interdisent par exemple des constructions sur des terrains inondables, ou des constructions situées loin des zones déjà construites et qui empiètent sur les terrains agricoles ou encore celles qui par leur aspect détonnent complètement avec leur environnement.

Des lois spécifiques ont été faites pour réglementer le droit à construire. Qui se traduisent dans une série d'articles de lois regroupés dans le « Règlement National de l'Urbanisme », RNU. (Et non code de la construction, l'urbanisme définit et prévoit la meilleure manière d'habiter ensemble). Ce Règlement National étant adapté selon les situations, il existe ainsi une loi montagne ou une

loi littoral qui ont pour but de préserver des territoires fragiles. C'est cette loi Montagne qui s'applique dans le Vercors et la vallée de Quint.

Depuis quelques années **l'évidence de la nécessité de préserver l'environnement** (arrêter l'imperméabilisation des sols, arrêter l'étalement urbain, préserver les terres agricoles et forestières, favoriser la biodiversité...) **a conduit à retenir l'implantation des nouvelles constructions en continuité des groupes de constructions existantes**, les bourgs, villages, hameaux. En privilégiant la rénovation des bâtiments existants.

Ces directives de continuité urbaine sont particulièrement strictes dans la « loi montagne ». Il est difficile de construire à plus de 30 m d'une construction existante, encore faut-il que celle-ci fasse partie d'un groupe de maisons : hameau, village etc...

Et s'il y a loi, il y a demande pour s'assurer de la conformité des projets à la règle. Ainsi, **tout projet de construction ou de transformation, au-delà de 5 m², nécessite une autorisation.** Qu'il s'agisse de construire un abri de jardin, de transformer une grange en habitation, d'ouvrir une fenêtre dans un vieux mur ou d'installer un habitat léger type caravane ou yourte. Ces demandes d'autorisation sont à déposer en mairie. C'est le maire qui in fine les signera.

Si le Règlement National d'Urbanisme s'applique sur tout le territoire, il est possible localement d'y apporter des adaptations en créant des documents d'urbanisme spécifiques aux communes ou groupement de communes. Ces documents plus ou moins élaborés peuvent ne contenir qu'une carte des parties constructibles (il s'agit des Cartes Communales), ou avoir des plans plus précis qui définissent les activités autorisées par secteurs. Ces plans sont complétés d'un règlement qui précise les types d'activités et les contraintes de réseaux, d'architecture etc..Il s'agit dans ces cas d'un Plan Local d'Urbanisme (PLU), ou d'un Plan local d'Urbanisme Intercommunal. (PLUI).

Dans la vallée, Ste-Croix et St-Andéol, ont une Carte Communale. St-Julien et Vachères dépendent du RNU. Marignac a un PLU. A terme, 2023 ou 2024, l'ensemble des communes devraient dépendre du PLUI en cours sur les communes de la Communauté de Communes du Diois.

Dans les petites villes ou villages, les « services techniques » ne sont souvent pas assez étoffés pour pouvoir assurer l'instruction de ces demandes. La compétence de cette instruction est alors transférée soit à l'État, la DDT, pour les communes qui n'ont pas de document d'urbanisme ; soit à la Communauté de Communes pour les communes qui ont un document d'urbanisme. L'instruction de ces demandes est payante pour les communes.

Au final l'autorisation, ou le refus, est signé par le maire de la commune. Le maire après dépôt de la demande en mairie émet un avis sur le projet pour son inscription dans l'environnement, sur la desserte du projet par les réseaux existants.

2 choses importantes à retenir :

- Il est vraiment important avant tout dépôt de venir présenter le projet à la mairie pour en discuter et éviter de se voir opposer un refus.

- Il est aussi important de réfléchir au projet dans son ensemble, même si celui-ci ne se fera qu'en plusieurs étapes. Cela permet d'anticiper et de préparer la suite, et cela permet des économies. Pour le particulier qui aura préparé la suite, et pour la commune qui ne payera pas plusieurs instructions de demandes qui auraient pu se faire en une seule fois.

Les différentes autorisations.

Le Certificat d'Urbanisme. Il existe 2 types de certificats d'urbanisme.

- Le CUa : certificat d'urbanisme de simple information sur les règles d'urbanisme qui s'appliquent sur un terrain donné. Délai d'instruction 1 mois.

- Le CUb : certificat d'urbanisme opérationnel qui permet de savoir si le projet est réalisable. Délai d'instruction 2 mois.

La Déclaration Préalable

Cette demande s'applique pour les constructions nouvelles ou une extension d'une surface de plancher (somme de toutes les surfaces de planchers de tous les niveaux) ou d'une emprise au sol (emprise au sol de la construction y compris les débords de toitures et surplomb) comprise entre 5m² et 20 m². (Ce seuil est porté à 40 m² en zone urbaine couverte par un PLU)

Outre ces constructions, les petits travaux, comme la construction d'un mur, d'une piscine, modification d'une façade existante par percement d'ouverture, changement de couleur de façade, doivent faire l'objet d'une Déclaration Préalable.

Le délai d'instruction est généralement de 1 mois à partir de la date de dépôt en mairie.

Le Permis de Construire

Les permis de construire concernent tous les travaux de grande ampleur (d'une surface supérieure à 20 m²), y compris pour l'extension d'une maison.

Le délai d'instruction est généralement de 2 mois (sauf en abord de monument historique, en site classé...).

Il est vraiment conseillé de montrer le projet en mairie avant le dépôt du PC.

Recours à l'architecte

Les projets de construction nouvelle d'une surface supérieure à 150 m² nécessitent que le projet soit conçu avec un architecte qui établira le dossier de permis de construire. De même si l'extension d'une maison est d'une surface supérieure à 20 m² et que la surface totale de la maison après travaux est supérieure à 150 m² alors le projet nécessitera d'avoir recours à un architecte.

Tout ça fait un peu peur, mais c'est juste une règle du jeu ! Et il existe des professionnels pour nous aider : en mairie, à la communauté de communes, au CAUE, sans compter les architectes. ■

Bruno ROBINNE

Il y a 50 ans... à Sainte-Croix



Notre village fait partie des 31 communes viticoles délimitant l'aire géographique d'appellation « Clairette de Die », situées uniquement sur le département de la Drôme et apposées sur les parois sud du Vercors.. Ce vin doux, effervescent naturel qui sait nous désaltérer et agrémenter nos moments conviviaux, nous le devons aux Romains qui ont ramené cette liane qu'est la vigne dans le territoire des Voconces : nos ancêtres diois.

Voilà donc plus de 2000 ans que ce vin mousseux existe. D'ailleurs, Pline l'Ancien (77 après J.C), agronome latin, le citait dans ses ouvrages.

Selon une légende, pendant des siècles, des tribus gauloises auraient abandonné des jarres (dolia) pouvant contenir jusqu'à 1200 litres dans la rivière durant l'hiver. Pour les retrouver au printemps... De ces jarres, un précieux liquide, sucré et pétillant, serait né : « l'Aigleucos », ancêtre de la Clairette de Die.

De nos jours, sa notoriété grandissante a permis à ce « breuvage » une reconnaissance de l'État, qui délivre une appellation d'origine (AO) en 1910. Puis une appellation d'origine contrôlée (AOC) délivrée en 1942 pour confirmer l'authenticité et la typicité de ce vin.

C'est en 1971 que la méthode de fabrication de la clairette de Die Tradition, unique en France, est identifiée sous le nom de « méthode dioise ancestrale ».

Nous allons maintenant nous intéresser aux 3 « Propriétaires Viticulteurs » qui fabriquaient leur clairette 50 ans en arrière.

La Famille Vincent

Arlette (descendante de vignerons : Frachet, Grimaud,...), et Raymond (originaire de Saoû à environ 40 km de Ste Croix). Mr. Vincent a découvert la culture de la vigne en s'installant à Ste-Croix. Il travaillait d'arrache-pied, se découvrant mille métiers qu'il pratiquait avec beaucoup d'entrain.

Toujours souriante, Arlette sa femme n'économisait pas son énergie ! Elle savait s'activer. Ceux qui l'on connue ne peuvent me contredire. Le panneau « Frachet-Vincent » indiquait leur caveau. Soucieux du respect de l'environnement et de la santé de leurs clients, ils cultivaient en 'Bio' depuis 1968. Et ils ont été reconnus comme « Pionniers de la Bio » en 1978. L'heure de la retraite sonnant, ils ont transmis tous leurs savoirs à leur fille Claudie Vincent et son époux Jean-Pierre Achard (de formation agricole) qui, en fusionnant les vignes de Saillans (propriété des parents) ont créé le domaine Achard-Vincent.

Convaincus des bienfaits de l'Agriculture Biologique, Claudie et Jean-Pierre n'ont cessé d'améliorer et de perpétuer les convictions familiales. Qui ne passe pas devant « le Caveau Achard-Vincent » en bas du village, venant de la vallée de Quint pour traverser le pont de Ste-Croix ! Vous rencontrerez Thomas, digne héritier intergénérationnel, passionné d'agriculture biologique, qui s'est lancé en Biodynamie depuis 2005. Nous pourrions le penser satisfait d'être arrivé au summum ! Que nenni... Le voilà reparti à entreprendre un autre défi : fabriquer de la clairette sans sulfite ajouté, qu'il a évidemment réussie en 2010 ! Encore une première dans la région !

Tout comme à ses parents et ancêtres, une panoplie de médailles lui a été décernée.

Thomas Achard est le seul vigneron indépendant actuellement à Sainte-Croix.



La famille Morand

En arrivant sur la place Temple-Eglise, sur la gauche tout un ensemble de maisons de village était : la fabrique, le caveau, leur habitation qui abritait plusieurs membres de la famille et descendants.



En 1971 c'est Albert Morand qui fabriquait de la clairette. Sa récolte était en partie vendue à des négociants de l'époque : Buffardel de Die et Carod de Vercheny. Certains se rappellent avoir gravi les escaliers qui donnent sur la place du village pour acheter les bouteilles de clairette. Leurs vignes se situaient vers la route des Bouanes (dénommée Bouine), ensuite en bord de Sûre, dit « Chazo », et plus tard aux Serres. Mr. Morand a su en outre trouver du temps pour s'investir dans la vie du village, en effectuant deux mandats de maire.

Son fils Emile (que l'on connaissait sous le nom de Milou) est venu d'abord travailler avec son père et, par la suite, a pris la relève. Actuellement c'est son neveu Joël, vers l'Eguillot, qui exploite les vignes.

La famille Grangeron

Avec un peu d'effort, depuis la route qui vient de Pontaix, nous pouvons deviner sur le pignon d'un hangar les restes d'écriture CAVE GRANGERON, situé sur les coteaux sud, légèrement en contre-bas du village construit sur une crête.



Souvenirs d'une aventure qui a perduré durant cinq générations, Henri est le dernier à clôturer l'exploitation en 1998, après son père Camille et son grand-père Amédée. Ils ont tous été récompensés par des médailles, en participant aux concours : Mâcon, Montélimar, Vienne, Valence, Nîmes, et Vienne. Les parcelles (qui variaient entre 3 et 5 hectares), situées autour de Sainte-Croix, ont permis entre autres de faire vivre toutes ces familles.

Pour travailler la vigne, bien exposée mais la plupart du temps sur terrain pentu, Henri Grangeron utilisait un tracteur à chenilles et se servait de sa pioche. Pour la soigner il mettait un point d'honneur à n'utiliser que du soufre et de la bouillie bordelaise et se plaisait à dire « qu'il la travaillait le plus naturellement possible ». La cave, était située vers le milieu de la rue de Beaufort, qui grimpe vers le haut du village (face au N°172 d'aujourd'hui). Elle occupait environ 300m² sur deux niveaux) ce qui facilitait ainsi la gravité lors des filtrations. Le stockage en sous-sol évitait les variations de température. Dans un recoin convivial sur la gauche de l'entrée, se trouvait le coin dégustation. Sous l'air malicieux et fier d'Henri, nous savourions avec plaisir ses produits élaborés avec amour, travail et patience. Nous avons le choix entre du Brut, du Demi-Sec, où de la Clairrette Tradition.

Les ventes de bouteilles se faisaient principalement : au caveau, par les relations, et dans les foires agricoles comme celle de Beaucroissant par exemple, qui à l'époque durait plusieurs jours et pouvait accueillir près d'un million de visiteurs chaque année. Aussitôt les commandes prises, les livraisons s'organisaient. De temps en temps, Solange Grangeron accompagnait son mari en région Rhône-Alpes dans le break familial, une façon de joindre l'utile à l'agréable !



Ses occupations journalières lui laissaient parfois du temps pour aller aider un peu à la vigne.

À l'approche de l'automne, pendant la période des récoltes, cinq à six vendangeurs et un journalier installés autour de la longue table, savouraient de bons repas concoctés par la maîtresse de maison à l'heure du déjeuner.

Veuve depuis 2015, nous lui adressons « un clin d'œil », car à presque 94 ans, elle est la doyenne de notre village...

Certains viticulteurs de Sainte-Croix (familles Grangeron, Archinard, Vincent, de Corse et d'autres), faisant partie des 266 viticulteurs de la région, ont créé la cave coopérative de Die en 1950.

Et le nom Clairette ?

Il nous faut remonter au XVI^e siècle pour trouver le terme 'claret'. Pour conserver ce vin pétillant au-delà de Pâques, il fallait le clarifier (le filtrer). Puis au cours du XVIII^e siècle vint le terme de 'clerete', qui a donné clairette, qui va nous contredire ? Ce qui est certain, c'est que ce vin ne porte pas le nom de son cépage !

Paradoxe... La « Clairette de Die » méthode ancestrale dioise est faite essentiellement avec du cépage Muscat à petits grains. Le « Brut » méthode traditionnelle n'est fait qu'avec du cépage Clairette. Allez comprendre !

Et comme c'est une tradition dans le pays Diois, alors, pour garder sa notoriété et ne pas perturber le consommateur, on a laissé apparaître sur l'étiquette la terminologie de Clairette de Die Tradition, méthode ancestrale... !

Quant au « Brut », ce vin élaboré par 'seconde fermentation (qui brûle tout le sucre du jus du raisin)' est apparu il y a une cinquantaine d'années. Il titre environ 11,5° d'alcool.

On m'a dit « que ce serait un employé des caves de Champagne qui, en venant travailler à la Cave Buffardel à Die, aurait apporté son 'savoir-faire' pour fabriquer cette méthode spécifique à la Champagne ».

Pour se démarquer de tous 'les produits bruts' que l'on trouvait sur le marché, le Crémant serait né !

Composé de cépage clairette à 55% minimum, on le complète avec un % de cépages aligoté et muscat

Le « Crémant de Die » a obtenu lui son A.O.C en 1993. Le Crémant, tout comme le Champagne, sont tous les deux des vins mousseux, mais des Vins Mousseux de qualité ! (VMQPRD)... Produit dans une Région Déterminée. On lui préfère aujourd'hui le terme d'effervescent ou de pétillant pour ne pas véhiculer une image médiocre !

À noter : dans la région, la plupart des habitants qui possédaient de la vigne ont toujours fabriqué leur vin de table, ainsi que de la clairette qui parfois était mal filtrée. Ce qui a amené un certain négociant à se moquer en traitant leur produit de « Pistrouille ».

Merci à internet (source inépuisable), aux familles, au voisinage, et à ceux qui nous ont quittés. ■

Francine BELLIER



J'ai goûté au Badin 3.0

Ce samedi 22 mai, nous avons mangé au Badin.
Au temps d'avant, il y avait le Badin 1er, orchestré en cuisine par Lola. Ah sa cuisine ! Comme disait la chanson, « j'ai encore rêvé d'elle, mes papilles s'en souviennent » ... Sans oublier Malik et sa carte des vins d'anthologie naturelle. Le Badin 2, entre l'avant et l'après, ne nous a pas laissé suffisamment de temps pour l'apprécier dans toute sa valeur et lui trouver un air à fredonner.
Bienvenue aujourd'hui au Badin Ter ... Feu Robert apprécierait le lieu et ce bon mot à sa juste valeur !

Ce samedi 22 mai, disais-je, nous nous installons sur la nouvelle terrasse, une vraie œuvre d'artiste du bois. Une petite rousse des 3 becs pour se gonfler la lulette. Roland, Kaki, Vero et Hervé choisissent le canard, sauce au vin. Pour notre part, Françoise et moi optons pour une aile de raie, sauce curry. L'assiette est belle, la carotte entière légèrement croquante, le fenouil finement travaillé. Première bouchée. Léger, frais, le curry rehausse la raie sans la détruire ou même la masquer. Présent mais pas dominant. Le riz est également croquant. Est-il riz ou riz de choux fleur ? Quelques pois lui offrent leur tempo sucré.



Quel bonheur d'être là avec des ami.e.s, à se régaler à 2 pas de la maison. Quel plaisir de bien manger dans notre vallée après 200 jours de frustration. Qu'est-ce qu'on est content de ne pas avoir perdu le goût et l'odeur ou de les avoir retrouvés !

La conclusion ? Je vous engage à vous y arrêter tout sourire, car comme le dit si bien Alfred de Musset, il est permis de badiner avec l'amour de la bonne table ! ■

Jean-Claude MENGONI

Mot fléché

Réponse au mot fléché de la FDQ n°38



Quand bricolage et jardinage font bon ménage

Avant d'avoir le temps d'assouvir sa passion du jardinage, sur le terrain plat en bord de Sûre où il vit désormais avec Renée, son épouse, Christian Dusautoy a gravi des sommets : il accompagnait des groupes en haute montagne, avec le club d'alpinisme qu'il avait créé au sein de l'entreprise de verrerie industrielle où il travaillait comme ingénieur, en Seine-et-Marne. C'est d'ailleurs pour l'ambiance montagnarde qu'ils sont venus s'installer tous les deux dans le Diois. D'abord en résidence secondaire, à Romeyer ; puis à Ste Croix, où ils résident depuis 2007 — et où ils sont entre autres investis dans l'équipe bénévole qui anime l'ancien monastère.

Attenant à leur maison, un grand atelier permet à Christian de fabriquer et réparer toutes sortes de choses. Et un terrain de 3500 m² (ancien champ de lavande) a été en partie transformé en verger : Christian et Renée y ont planté pommiers, cerisiers, cognassier, mirabellier, pruniers, pêchers, noyer... Ceci pour la beauté du geste plus que pour leur propre consommation, car le site est très exposé au gel et ils ne traitent pas du tout : « *Ce sont plutôt les oiseaux qui se réjouissent ! Nous,*

on ramasse ce qui reste. » Il y a un ou deux ans, trouvant le terrain encore « bien trop grand pour eux », les Dusautoy ont proposé 800 m² en comodat aux Jardins nourriciers, l'association qui cultivait déjà les parcelles voisines en maraîchage collectif¹. Ils sont heureux aujourd'hui de soutenir cette initiative, achètent leurs plants et certains légumes à l'association, lors des petits marchés organisés à Sainte-Croix.

Des châssis, du fumier... et des cloches !

Finalement, leur jardin potager n'est pas très grand : une parcelle de 250 m² environ, où commencent à poindre, en ce début mai, des pommes de terre ratte. Mais il est avantageusement complété par plusieurs châssis auto-construits en bois, couverts de vitrages de récupération, autour desquels Christian s'active ces temps-ci. À hauteur d'homme, bien à l'abri sous leur petit toit fermé chaque nuit, de magnifiques salades, radis, jeunes oignons et plants divers ont prospéré malgré le mauvais temps, dans un riche terreau qui n'a rien à voir avec la terre argileuse du coin. Les plants ainsi couvés seront mis en terre lorsque la météo sera plus clémente, en suivant les indications du calendrier lunaire Gerbeaud. Mais d'ores et déjà, Renée ramasse les premières fraises ! Quand il faudra encore attendre près d'un mois pour les avoir en pleine terre...

Comme chaque année, un tas de fumier de cheval a été déversé en fin d'hiver par un voisin, au coin du jardin : « *J'enrichis le terrain tous les ans, parce qu'ici la terre n'est pas terrible, voire catastrophique. Il ne faut pas hésiter, sinon, on ne ramasserait rien !* ». Après un passage de petit motoculteur — « *qui ne creuse pas profond, pour ne pas déranger les vers de terre* » —, Christian n'étale pas le fumier sur son terrain : il le dépose au fond de chaque trou de



plantation (aubergines, courges butternut, pommes de terre, courgettes, tomates...) avec un peu de terre dessus, « *et une poignée d'orties quand on en trouve : cela évite que les bestioles mangent les racines.* »

Il veille aussi à installer ses plants de tomates « *inclinés* », pour que des racines adventices se développent dessus, ce qui renforce le pied. Et il les met « *sous cloche* », comme les melons (« *Délicieux en fin de saison !* ») : avec du plastique de récupération et trois bouts de bois, il construit une sorte de petit tipi « *ouvert en haut, mais bien fermé en bas, pour éviter les courants d'air* » — structure qu'il enlève « *dès que le soleil brille* ». Un petit bourrelet de terre mélangé à de la cendre de bois complète le dispositif, autour des salades, par exemple : « *Les limaces vont s'y embourber* ». Reste à arroser : autrefois, un petit canal empierré amenait l'eau sur ces terres, depuis la Sûre captée en amont, mais il a été coupé. Christian a donc installé deux cuves qui récupèrent l'eau du toit de la maison. Il y plonge ses arrosoirs tout l'été, en complétant si nécessaire avec de l'eau du robinet.

En l'absence de rucher dans le quartier (« ce qui accroîtrait la production... »), Renée, qui a pratiqué l'apiculture, apprécie les bandes fleuries semées par les Jardins nourriciers, qui attirent jusque chez eux les pollinisateurs. Des orchidées sauvages ont fait leur apparition dans le pré, soigneusement préservées de la tondeuse par le jardinier, qui a marqué leur emplacement par des piquets en bois.

Et, cerises sur le gâteau si l'on peut dire, Christian entretient, avec force fumier lors du binage printanier, un rang de framboisiers et un de fraisiers sous tunnel, pour satisfaire « une clientèle de petites filles du voisinage », ravies de venir picorer les fruits rouges aux beaux jours ! ■

Catherine FORET

Pour des tomates vertes au vinaigre

Faut-il ou non supprimer les gourmands qui apparaissent à l'aisselle des feuilles de tomates ? La question fait débat chez les jardiniers. Christian, qui leur donne le joli nom d'« *entre-cœurs* », les enlève régulièrement, car sinon « *cela tire trop sur le pied* ». Mais au lieu de les jeter, il les fait germer dans de l'eau. Lorsque les racines sont là, il repique ces plants... qui donneront des tomates en fin de saison. Si les fruits mûrissent, « *on fait du coulis, du coulis, du coulis !* », rigole Renée.

Et sinon, les tomates vertes peuvent être mises en bocaux dans du vinaigre (en ajoutant par exemple de l'estragon du jardin), pour faire de délicieux condiments. Attention : « *À ne pas faire avec des tomates greffées, hybrides, ou qui ont été traitées chimiquement : cela ne donne rien* ».

Pensées pour Marcelle Granon

Elle avait été la première à nous recevoir, pour partager son savoir de jardinière avec les lecteurs et lectrices de la Feuille de Quint. Elle s'en est allée au mois d'avril vers d'autres cioux... Et elle laisse un grand vide à Saint-Julien, pour sa famille et pour toutes celles et ceux qui ont eu la chance de la connaître.

Pensons à elle en soignant nos fleurs et nos légumes...

Présentation des projets Gratte la Terre

Quoi de plus important que de bien manger ? N'est ce pas ?

Bien manger, c'est nous reconnecter à notre corps, à notre territoire et aux personnes qui nous entourent. Ce n'est pas pour rien que l'alimentation est le plus vieux moteur de relations sociales depuis la naissance de l'humanité !

De nos jours, bien manger est même devenu un acte citoyen. Pourquoi ? Parce que notre modèle agricole et agro-alimentaire industriel n'est tout simplement pas durable. Il utilise trop peu d'intelligence humaine et trop d'énergies fossiles et de produits toxiques. Heureusement, les agriculteurs et agricultrices de nos territoires s'engagent de plus en plus pour la transition écologique. Et je leur tire mon chapeau !

Mais bien manger, cela veut dire quoi ? Vaste et complexe question. A laquelle chacun a sa propre réponse. Pour certains, cela sera local ! Pour d'autres, plutôt biologique ou agroécologique. Pour d'autres encore, bien manger est synonyme de convivialité. Il y a plein de raisons de bien manger, et plein de façons d'y arriver. A mon sens, l'essentiel est de manger en conscience !

Parce que l'agriculture et l'alimentation sont au cœur des enjeux de notre société, nous avons fait le choix à Valdequint de mettre l'accent sur les projets favorisant une agriculture et une alimentation durable.

Dans ce numéro de la Feuille de Quint, vous trouverez des courtes présentations de trois projets développés par des habitants de la vallée : la pépinière associative de Sainte-Croix, la CUMA citoyenne et le projet de relance d'une agriculture maraîchère dans la vallée de Quint. ■

Marie-Flore DOYEN

pépinière associative de Ste-Croix : KESAKO ?

Autrefois, les habitants de nos vallées connaissaient pour la plupart les techniques de reproduction des végétaux. Depuis, les pépinières et jardineries sont apparues, se sont multipliées. Les gestes de reproduction sont devenus l'apanage « d'experts » et se sont perdus chez le commun des mortels. C'est d'autant plus vrai pour les personnes qui ont vécu plusieurs décennies en ville, comme moi.

A ce phénomène s'ajoute la réduction des variétés ancestrales au profit des espèces commerciales, cultivées et vendues par la majorité des professionnels. Le cas de la pomme, fruit préféré des Français, est emblématique de cette déperdition. Alors que près de trois mille variétés ont pour l'instant été recensées sur le territoire européen, combien en trouvons-nous habituellement en vente ? 5 à 10 en magasin ? Quelques dizaines chez les pépiniéristes ?

Sur le marché mondialisé de la production fruitière, les variétés locales ont été volontairement écartées. Parce que possédant un « défaut » qui les empêche de s'adapter aux grands vergers de culture ou au circuit de distribution. Ou parce que la très grande majorité des arboriculteurs veulent faire de la quantité (« du tonnage »), avec des



fruits calibrés, uniformément colorés, exempts de taches et autres défauts visuels (tant pis si le fruit est insipide – la fraise « Clery » en est un bon exemple). Leurs arbres, plantés serrés, irrigués, endurent plus de 15 (25 à 30 pour les pommes) traitements de pesticide annuels et un éclaircissement¹ également chimique, produisent tous les ans. Fatigués par cette vie de forçat, ils seront arrachés et remplacés après seulement 7 années de vie !

Et phénomène plus récent, les industriels créent des variétés nouvelles, parfois meilleures au goût, parfois plus résistantes aux maladies ou aux transports à longue distance mais surtout sujets à royalties : il faut payer pour reproduire ce qui n'est jamais qu'une amélioration d'une variété traditionnelle. L'art – insupportable - de s'approprier le vivant issu de pratiques millénaires !

Et donc la pépinière associative dans tout cela ?

Nous sommes une bonne quinzaine – grâce au support logistique et financier de Valdequint - à vouloir ré-apprendre les techniques de reproduction des végétaux, qu'elles s'appellent greffage, bouturage, marcottage ou semis. Avec l'envie par exemple de reproduire les poires succulentes et très locales de Mathilde ou les grosses bonnes pommes de conservation de Michel.

Et pourquoi pas également, étant donné l'évolution de notre climat, nous pourrions peut-être (humblement, à notre niveau) tester des variétés aujourd'hui inadaptées, mais qui demain pourraient fructifier dans le Diois.

Et enfin, nous avons l'ambition qu'un jour – quand nous serons au point – nous oserons planter ou greffer partout où nous pourrons. Dans le respect de la propriété privée, bien entendu.

Imaginez, dans 15 ans, des arbres fruitiers tout autour de votre hameau, que vos petits enfants pourront « marauder » en toute liberté ! Utopie ? Pas vraiment. Pour preuve, de plus en plus de communes françaises – à l'instar de St Andéol - commencent à planter des arbres fruitiers dans les espaces publics. Elles offrent ainsi une ressource alimentaire gratuite pour la faune... et les habitants.

A ce jour, nous avons greffé avec succès (plus de 95 % des greffes ont « pris ») quelques 150 fruitiers à partir de porte-greffes aimablement

vendus à prix très doux par la pépinière Munoz de Die. Une centaine de porte-greffes sont plantés en attente de greffage.

En fin d'été, nous bouturerons le romarin et la lavande. En automne viendra le tour des cassissiers, groseilliers, casseilliers et autres petits fruits. En fin d'hiver prochain, si le groupe le souhaite, on passera au greffage sur cognassiers, merisiers, prunelliers ou aubépines ainsi que dans notre pépinière.

Nous démarrons conjointement avec des apiculteurs amateurs et avec le rucher-école porté par Valdequint l'étude d'un répertoire d'arbres nectarifères (dont les fleurs produisent du nectar et du pollen) adaptés à notre terroir que nous pourrions planter dans la vallée de Quint, pour le bonheur des pollinisateurs et des « happy-culteurs ». D'autant que, cerise sur le porte-greffe, les arbres sont de précieux lieux de vie pour les oiseaux et des stockeurs de gaz à effet de serre 100 % low-tech et 100 % gratuits.

Merci à la famille Pellerin qui met à notre disposition notre petit terrain d'expérimentation, à la bienveillante mairie de Sainte Croix, à Valdequint et autres partenaires de ce projet qui s'affiche sans tambours ni trompettes, et avance à petits pas, dans la limite du temps disponible de chacun, mais qui est tellement vivant !

Vous avez chez vous un arbre aux fruits goûteux ? Acceptez que nous venions ponctionner quelques rameaux. Nos enfants et surtout les enfants de nos enfants vous en seront reconnaissants ! Et nous vous offrirons un arbre greffé.

Vous avez envie d'apprendre, de partager, d'expérimenter et d'essaimer des arbres dans la vallée, rejoignez nous ! Vous avez des compétences que vous aimeriez partager ?

Appel aux mairies : vous possédez un petit bout de parcelle communale ? Nous pourrions vous faire don cet automne de quelques fruitiers et vous aider à les planter.

Dans tous les cas, un mail à marieflore@valdequint.fr fera l'affaire ! ■

Jean-Claude MENGONI

1. *Éclaircissement (ou éclaircissage) : suppression d'une partie des fleurs en vue d'avoir des fruits de bon calibre*

La CUMA Citoyenne

Depuis quelques années, l'association Valdequint a mis en place un projet de mutualisation de matériels de transformation alimentaire. Pour ce faire, nous avons créé ce qu'on appelle une CUMA : une Coopérative d'utilisation de matériel agricole.

Grâce à nos partenaires financiers, nous avons déjà acquis plusieurs matériels tels que :

- un fouloir à raisin manuel ;
- un broyeur à pomme électrique ;
- deux séchoirs à fruits et légumes ;
- une sorbetière (turbine à glace avec compresseur) ;
- une épépineuse-presse tomate électrique ;
- deux dénoyeurs à cerise et prunes ;
- deux seaux alimentaires ;
- une débroussailleuse ;
- et bientôt... du matériel électro-portatif !

Ce matériel peut être emprunté à prix libre (sauf pour le matériel sensible où nous demandons une participation fixe). Pour cela, il suffit juste d'être adhérent.e à l'association, d'être à jour de cotisation et de signer notre belle Charte d'utilisation. Bien entendu, le matériel doit nous être retourné dans les délais impartis et dans un état de propreté parfaite.

Ce matériel permet aussi à l'association d'organiser des moments collectifs autour de la transformation alimentaire. L'année dernière, nous avons pressé du raisin des vigneron de la vallée (merci à eux !), qui nous a donné un jus à tomber par terre.

D'ailleurs, si vous avez des surplus alimentaires, pensez à nous ! Vos dons nous permettent d'organiser de nouveaux ateliers collectifs de transformation, ludiques et pédagogiques !

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'infos :
marieflore@valdecquint.fr

Projet de culture locale de légumes

Depuis 2019, l'association Valdequint et celle des Jardins Nourriciers développent un projet de relance d'une agriculture maraîchère dans la vallée de Quint. À Sainte-Croix, plusieurs espaces agricoles sont mis à disposition par des familles du village pour permettre la culture collective de productions maraîchères en agro-écologie. Nous tenons à remercier les propriétaires de ces terrains pour leur soutien dans nos actions !

Le principe du projet est simple : on échange du temps contre des légumes ! Chaque adhérent peut mettre à disposition son temps et son énergie pour contribuer à la production des fruits et légumes. En échange, il se voit crédité de points lui permettant ensuite d'acheter les légumes produits.

La production de cet été s'annonce généreuse et c'est avec joie que nous vous annonçons la réouverture des petits marchés du mardi de Sainte Croix dès le 1er juin 2021 !

Nous vous attendons avec impatience de 16h30 à 18h30 à côté du parking de la mairie. Nous vous rappelons que la vente de nos légumes n'est possible qu'aux adhérents des Jardins Nourriciers à jour de cotisation. Pensez à prendre votre adhésion ! Nous vous remercions également de bien faire attention à vous garer sur les espaces dédiés à cet effet.

Il est également possible d'être livré le vendredi à Saint-Julien-en-Quint en passant commande via le site internet des Jardins Nourriciers ! ■

Marie-Flore DOYEN



Le petit marché des Jardins Nourriciers Sainte-Croix

Feuille de Cha'Quint

... de Michel Dessoliers

Installation

J'avais ouvert la porte au nord de la maison
Mes yeux, mon esprit s'étaient fixés sur les montagnes
Un paysage ancestral, immuable
Il y avait en mon coeur un chant que je ne connaissais pas
Un immense remerciement qui s'adressait à l'univers
Le temps s'arrête parfois
Une fenêtre ouverte sur le chant d'une rivière
La danse d'un arbre avec le vent
La perspective d'un ciel accessible
Une larme de joie que l'on ne peut retenir
L'histoire incompréhensible de l'humanité
L'ensemble où tout est lié
La solitude
L'amour

L'eau des fleurs

Je n'aime plus ta voix
Tes yeux
Ton visage
La neige a recouvert tes pas
Nos printemps sans feuillage
Je ne sais plus ton corps par coeur
Mais tu n'oublieras pas
Puisque tu m'aimes encore
De changer l'eau des fleurs



Une oiselle nommée Violaine



Hier, j'ai fait chanter la débroussailleuse toute la journée. Musique binaire, moteur à deux temps. La valse à mille temps, ce sera pour une autre fois. C'est comme avec les mille-feuilles, gâteaux qui nous entraînent invariablement vers la question "Pourquoi mille ?" Ok, la pâte est feuilletée mais la crème gicle d'un seul bloc quand on mord dedans, exactement comme la colle quand on pose le carrelage sur la dalle, de là vient l'expression casse-dalle. Un jour, je vous parlerai de la tarte à la semoule. Je suis né si loin de la France que c'est comme si j'étais né ici. Blague lacanienne qui fait bien rire les Freudiens ! Bref, la débroussailleuse. Elle a de ces harmoniques qui vous lancent dans le bas du dos. Ça vibre tellement qu'on a vite fait de comprendre que la musique est une affaire d'ondes. Au niveau coccyx-sacrum ça fait un BRRRRRRR grave modulé à la quinte inférieure par des sortes de soupirs d'éléphants qui voient des flamands roses... Entre le nez et les oreilles, c'est plus électro-acoustique, comme le son d'un bébé robot qui pleure... ouiiiiiiiiiiiin.... Croyez-le ou non, débroussailler est un exercice d'introspection confinant à une méditation. Sans quoi, on ne tiendrait pas cinq minutes. La première heure est la plus difficile. Parce que ce n'est pas un exercice qu'on pratique tous les jours. Le corps est surpris, il se dit qu'est-ce qu'on me veut ? J'étais tranquille, le plexus très solaire, et voilà qu'on me harnache à un tremblement de terre. Alors il proteste, se raidit, ne trouve aucune position appropriée, force quand il faut soulager, soulage quand il faut structurer. Pas simple. Et puis, passée l'heure de torture, on bascule vers une première satisfaction, qui est celle d'être encore vaillant, essoufflé mais prêt à faire front. Surtout ne tenir aucun compte du fait que ce qu'on a coupé en une heure ne représente qu'un cinquième de la surface totale. Il faisait si beau, notre vallée de Quint stoïque en sa splendeur, non pas insensible à ma musique mais d'une indulgence infinie pour mes fausses notes, applaudissant aux quelques notes justes par hasard. Or, tandis que j'étais à ma méditation, un drôle d'oiseau s'était posé dans le pré de Baby et Bruno, mes voisins débarqués de Mars. Une oiselle, nommée Violaine, restée aussi longtemps sur son fil que moi avec mon fil à couper le beurre. Elle avait suspendu le temps. ■ .

Kiyé Simon LUANG