

Sorties avec l'Adac



2012 - 2019

L'Adac (Amicale des Anciens du Cirad) permet de garder le lien entre retraités de cet actuel avatar de ce que fut la Recherche Agricole française au service des zones tropicales et donc surtout de nos anciennes colonies. Quels que soient les objectifs de 12 entités fondatrices du Gerdac puis du Cirad, ceux qui, pour beaucoup ont eu à vivre une « aventure » africaine se souviennent des nécessaires liens de solidarité entre membres de la communauté. Ces liens existaient aussi, dans une certaine mesure, avec et au sein des bases arrières, d'abord en région parisienne puis à Montpellier et chacun avait le sentiment de faire œuvre utile par son travail. L'Adac, à travers ses actions et ses sorties contribue, une fois les amarres rompues, à le faire vivre. Je présente ici quelques souvenirs des sorties auxquelles j'ai participé.

Robert OLIVER (ex-Irat)

| Date | Visite |
|------------|--|
| mai 2012 | Les Jardins de St Adrien (Servian) |
| Juin 2014 | Station Ifremer - Palavas-les-Flots |
| nov. 2014 | Arles - musée Antique |
| Mai 2015 | Les Salins - domaine de Listel. |
| Avr. 2017 | Les carrières de Lumières - Les Baux de Provence |
| Juin 2017 | Camboux hameau préhistorique - Les Matelles |
| Avr.2018 | Des butineuses aux tapissières (Paulhan-Lodève). |
| Juin 2018 | Musée Saharien - Le Crès |
| Mars 2019 | Nîmes - musée de la Romanité |
| Juin 2019 | Marseillan - Etang de Thau et Noilly- Prat |
| Sept. 2019 | Sumène - La maille et l'Histoire. |

Les jardins de St Adrien (Servian).



Yucca et notre groupe en visite

A l'époque, ces jardins, malgré la proximité de l'A9, étaient classés parmi les « jardins remarquables ». Son propriétaire avait, en 20 ans de travaux et d'investissements, transformé une carrière de basalte, sur une des ultimes collines reliques de la chaîne des Puy en un très beau jardin dont il tirait ses revenus à partir des visites et de l'organisation de manifestations dans le théâtre de verdure qu'il y avait aménagé. Bien sûr, nous étions loin de nous douter du terrible drame qui allait s'y jouer en octobre 2017.



Succession de terrasses avec vue sur la maison des propriétaires.

Les jardins de St Adrien (Servian).



Fontaine de Phylia - Vénus couchée
(d'inspiration asiatique)



Cygne



Nenuphar



Passiflore

Les jardins de St Adrien (Servian).



Spectacle nocturne au théâtre de verdure.

<https://www.jardinesaintadrien.com/paysages?lightbox=i20v1>

Lors de notre visite, le théâtre de verdure n'en était qu'aux débuts de son aménagement.



Spectacle nocturne au théâtre de verdure.

<https://www.jardinesaintadrien.com/paysages?lightbox=i19fm0>



Les vestiges des carrières sont bien visibles.

Station Ifremer - Palavas-les-Flots

Cliché : F. G.

Ifremer

Plateforme Expérimentale
d'Aquaculture



D'après Google-earth

La plateforme expérimentale de l'Ifremer à Palavas-les-Flots héberge des chercheurs Cirad. Nous avons profité de cette proximité pour la visiter sous la conduite de son directeur Emmanuel Rezzouk. Nous y avons surtout vu d'énormes bacs de nurserie et élevage de bars et de daurades avec tout l'appareillage nécessaire à cette activité (aération, circulation de l'eau,...) et, à l'extérieur, un système innovant de production de spiruline.

Thèmes de travail (en 2014) :

- Le poisson : - génétique, immunologie, Physiologie, ... ;
- Le poisson et l'élevage : méthodes, bien-être, comportement et alimentation ;
- Fonctionnement et impact des systèmes d'élevage.

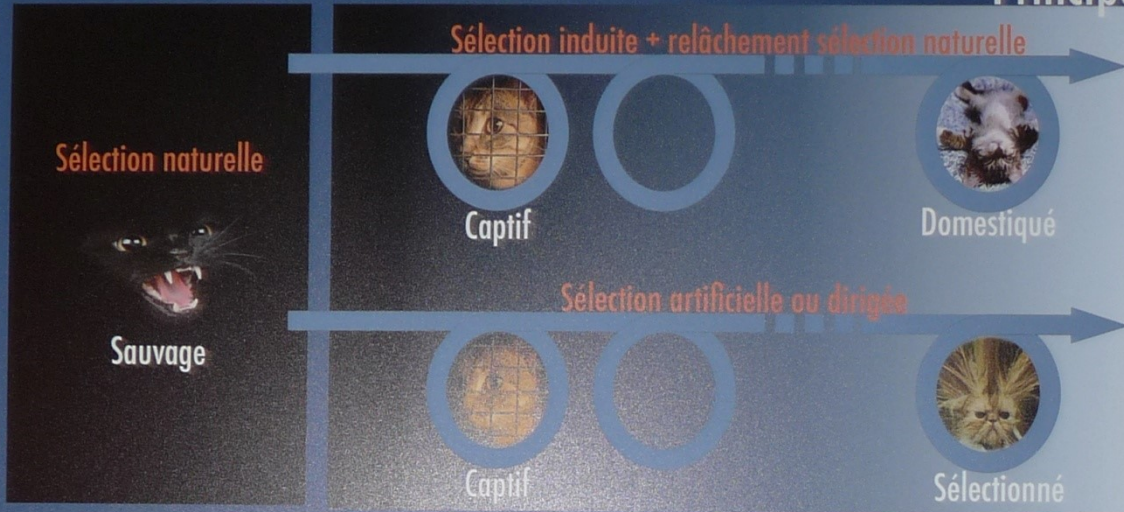
Tables d'ostréiculture sur cordes sur l'étang du Prévost en face la station.



Station Ifremer - Palavas-les-Flots

Principe des tentatives d'élevage d'espèces sauvages sélectionnées mais pas domestiquées.

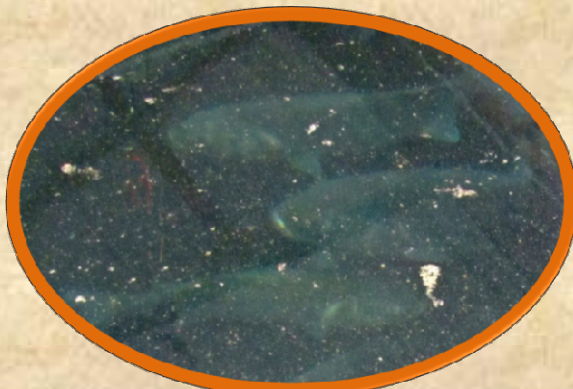
Principe



L'inventivité au service de :

- La sélection dirigée d'espèces et/ou d'individus supportant la captivité, s'alimentant facilement, ne nécessitant qu'un minimum de soins.

Qu'il y a-t'il sous les bâches plastiques des bacs d'élevage ?



1 : des bars choyés comme reproducteurs !



2 : les mêmes mais albinos !

Station Ifremer - Palavas-les-Flots



Ce dispositif à circulation lente de l'eau a été récompensé en 2014 par deux prix de La Société d'Ingénierie Aquacole (Aquacultural Engineering Society), très influente dans le monde de l'aquaculture : le premier relatif aux fonctions de pompage et traitement de l'eau à un coût énergétique réduit et le deuxième relatif aux fonctions de dégazage en CO_2 et de dissolution en O_2 , avec une efficacité 3 à 5 fois supérieure aux systèmes de dégazage classiquement utilisés.

Dispositif innovant de production de spiruline breveté en partenariat avec l'INSA de Lyon

Source : Ifremer- F. Ganry

Arles - musée Départemental - Arles Antique

* <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?curid=10433703>
par Marianne Casamance



Notre groupe attentif aux explications du guide.

Une aile spéciale de 800 m² a été construite pour exposer ce chaland de 31 m de long découvert en 2004 dans le Rhône et qui a fait l'objet d'une longue restauration et d'un traitement au centre nucléaire de Grenoble...



Vue générale du musée *

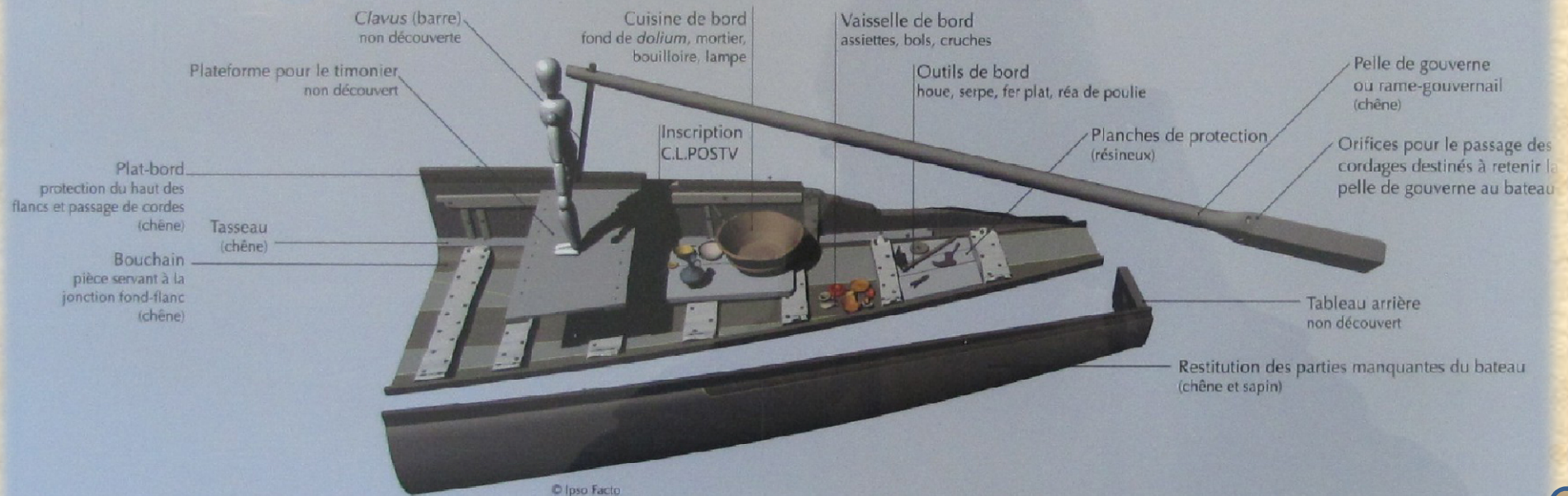
..pour en assurer la conservation. Tout autour sont exposés une grande partie des objets trouvés lors des fouilles.



Le Chaland sauvé des eaux du Rhône



Arles Antique - Reconstitutions : La poupe du chaland - Le pont de bateaux sur le Rhône



La poupe est la zone de vie de l'équipage. La cuisine est organisée autour d'un fond de vase réutilisé comme foyer sous lequel on a disposé des planches pour protéger la coque du feu. Des bouilloires, un mortier des bols et assiettes ont été retrouvés à proximité d'où l'on a déduit la présence de trois bateliers à bord. Des outils (serpe, houe fer plat à douille, réa de poulie) attestent d'activités de travail à bord. La partie à bord a été restituée avec des bois contemporains. La pelle de gouverne fait 7m de long.



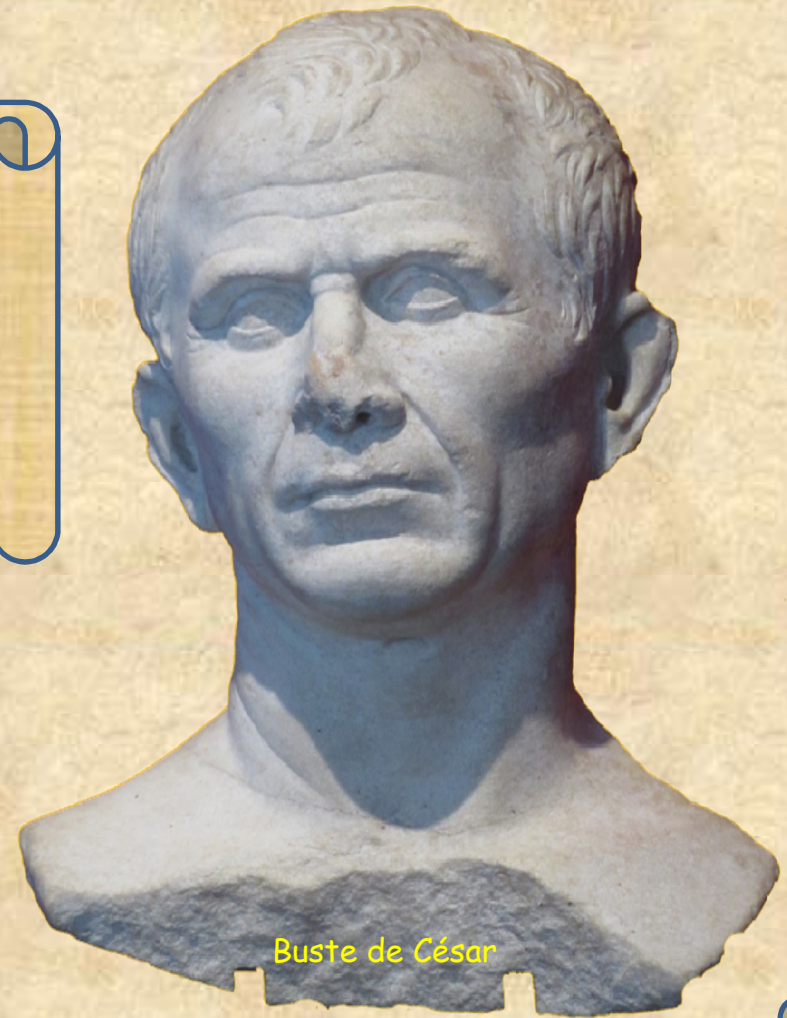
En Arles, dès l'époque romaine, les deux rives du Rhône étaient reliées par un pont avec des amorces en pierre et un système de défense et contrôle du trafic sur chaque rive puis, au milieu du fleuve, un pont de bateaux.

Arles - musée Départemental - Arles Antique



Aphrodite.

Cette statue d'Aphrodite a été découverte en 1651. Elle a longtemps été considérée comme le modèle parfait des « antiques » et a tout d'abord orné le château de Versailles. L'original en marbre est maintenant au Louvre et Arles doit se contenter de ce moulage en plâtre



Buste de César

Ce buste de César, serait selon les études faites, le plus fidèle au personnage. Réalisé alors qu'il était assez âgé, on peut y voir le front légèrement dégarni. Il a été découvert, comme d'autres précieux objets, par les archéologues du DRASME enfoui dans les limons de la rive droite du Rhône, en octobre 2007.



Arles - musée Départemental - mosaïque et détails



Arles - Sur les traces de Van-Gogh

Après avoir déjeuné non loin du canal d'Arles à Bouc nous avons contemplé le pont de Langlois (nom de celui qui le gardait) immortalisé par V. Van-Gogh situé un peu plus loin sur ce même canal (le pont actuel est une reconstitution de l'original).



Poule d'eau tout près du pont peint par Van-Gogh



Le tableau du maître (Lavandières)



En Camargue avec l'Adac - Les salins et domaine de Listel.



Paysage de Camargue avant et après passage de la main de l'homme, sachant que la Camargue entière est le résultat des aménagements réalisés au cours des siècles précédents.



Le domaine de Jarras - 400ha de vignes et autant de nature « sauvage »



Cep au moins trentenaire.

Lors de cette sortie (juin 2015) nous avons visité le domaine de Jarras (Listel) et les salins du Midi. Après une ballade en « petit train » sur les chemins du domaine, nous avons déjeuné dans ses chais. Dans l'après-midi nous avons découvert les différentes étapes de la production de sel par les Salins du Midi avant de terminer par l'inévitable boutique de souvenirs et produits de Camargue.

*Propriété de Paul-François Vranken (champagnes) le domaine est situé sur l'emplacement d'une ancienne île, "l'isle de Stel (amas de sable en grec)".

Les anciens expatriés se souviennent de ce rosé, que l'on trouvait facilement au Sénégal et avec lequel on n'avait pas de 'mauvaises surprises' (toujours Listel mais venant du Lido de Sète)

*Source : https://www.lepoint.fr/vin/la-fabuleuse-histoire-des-vignobles-de-la-petite-camargue-3-27-06-2014-1841227_581.php

En Petite Camargue avec l'Adac - Le domaine royal de Jarras.



Le déjeuner nous attendait dans la (fausse) cave avec (pour le décorum) deux rangées de foudres superbement restaurés et tout au fond un pressoir impressionnant.

Les sols, très sableux du domaine, et la technique de submersion hivernale ont permis en son temps, de limiter l'impact du Phylloxera ce qui fait qu'on peut encore y trouver des ceps sans porte-greffe américain.

L'histoire de la vigne dans la petite Camargue remonte au XIII^e siècle avec le rachat de l'île aux moines de l'abbaye de la Psalmody par Saint Louis pour avoir un accès à la mer et favoriser le départ des croisades.



Cliché : F. Ganry

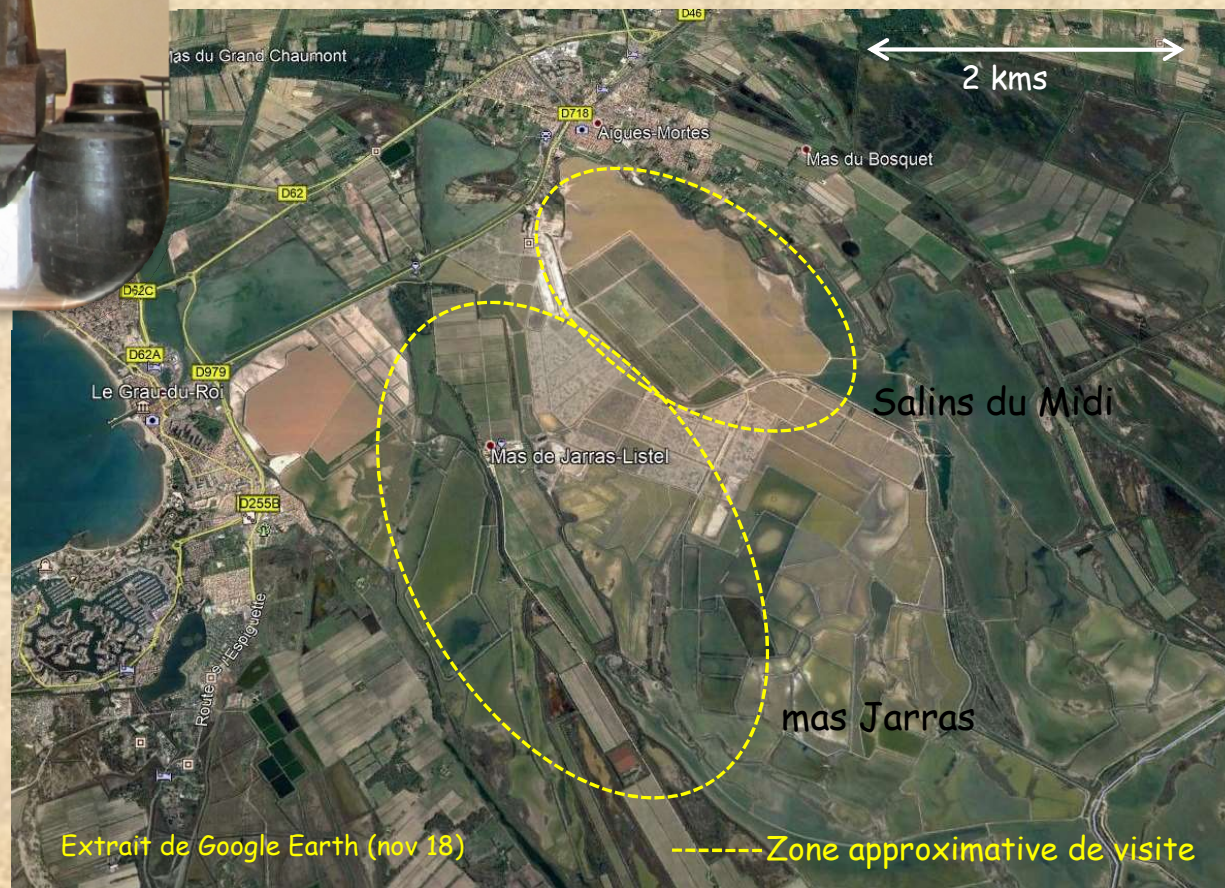
En Petite Camargue avec l'Adac - Les salins et domaine de Listel



Famille de cygnes
(2 jeunes)
et au
premier plan canard
chipeau



Tadorne (à droite) et deux canards
(colverts ?) sur une croute salée.



Extrait de Google Earth (nov 18)

----- Zone approximative de visite

En Petite Camargue avec l'Adac - Les salins du Midi



Les remparts d'Aigues-Mortes avec, au premier plan un bassin d'évaporation du sel en partie coloré par les artémia.



Ponton sur un des étangs avec du sel cristallisé sur les pieds et sas de pompage pour le transfert de la saumure entre étangs

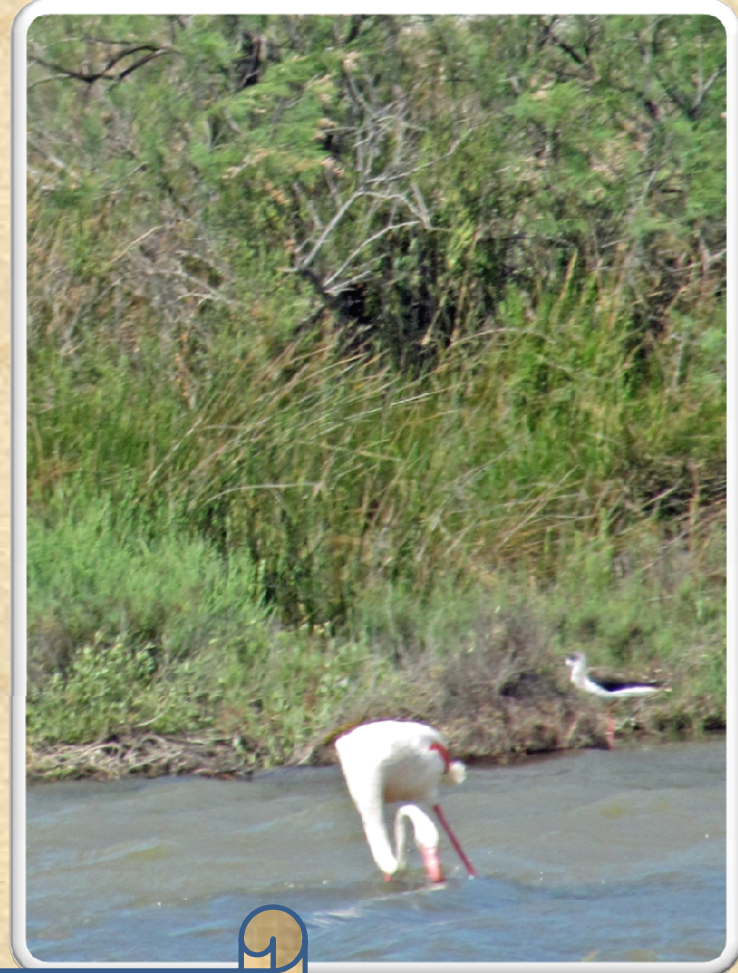
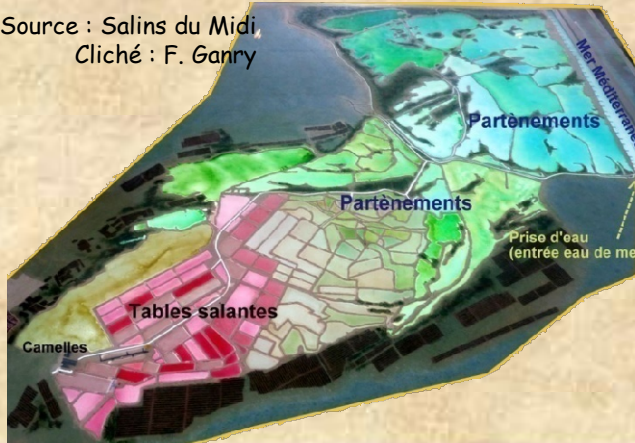


En Petite Camargue avec l'Adac - Les salins du Midi.



Carte postale typique de Camargue : la cabane au toit en « sagnes », les tamaris et les flamands rose avec, sur la droite, une échasse blanche.

Source : Salins du Midi,
Cliché : F. Ganry



Le sel a toujours eu une importance capitale pour les hommes. Il est exploité depuis toujours car, pendant des siècles, le salage a été le seul moyen d'assurer la conservation de la nourriture. Obtenu, ici, par simple évaporation de l'eau de mer pompée, il se concentre par évaporation dans des 'étangs' de moins en moins profonds délimités par des diguettes en suivant un parcours bien défini depuis les partènements jusqu'aux tables salantes pour terminer, après récolte, en Camelles...



* *Artemia salina*

* Par © Hans Hillewaert, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=9575698>

En Petite Camargue avec l'Adac - Les salins du Midi.

... les parténements représentent 75% de la surface des salins . Ici, pas de sauniers avec de longs râteaux, sauf par endroits pour cueillir la « fleur de sel » (fine couche cristallisée en surface de table salante). La couleur des étangs passe du vert (algues vertes) puis au rose orangé par la prolifération d'algues *puinnalea dunaliella*) dont se nourrissent de minuscules crustacés (*Artemia salina*) eux-mêmes au menu des flamands roses d'où leur couleur. Le sel de Camargue est vendu pour l'alimentation (La Baleine) mais est surtout utilisé en hiver par les ponts et chaussées.



Digue de circulation entre les étangs



Porte martelière



Camelle avec traces de Caterpillar et bande transporteuse



Alignement de « camelles » (colline de sel) et étang rosissant.

Les carrières de Lumière - Les Baux de Provence.



L'entrée dite « Picasso » des carrières.



Ces carrières, situées à quelques kms des Baux de Provence dans le « val d'Enfer » ont été exploitées pour extraire des pierres calcaires depuis l'antiquité et on trouve des pierres en provenant dans la cité antique d'Arles et elles ont aussi servi pour construire le village et le château des Baux mais c'est après 1850 que l'exploitation s'intensifie pour décliner puis s'arrêter vers les années 1930, la pierre n'étant plus alors le matériau de construction privilégié.

C'est J. Cocteau qui leur redonne vie en 1959 en y tournant le « Testament d'Orphée ». En 1977, Albert Plécy, scénariste et journaliste, peintre et photographe, à l'idée d'habiller de lumière les parois d'une hauteur de 6 à 16 m. La carrière des Grands Fonds devient alors la Cathédrale d'images.

Les carrières de Lumière - Les Baux de Provence.



Vu sur la partie supérieure d'une amorce de galerie.

Atmosphère fantasmagorique au rendez-vous !!!



Effet créé par la projection de diaporamas à partir de tableaux de grands peintres sur les parois



La tour de Babel (Peter Bruegel).
Cliché doc. ADAC



Un restaurant atteint après moultes erreurs de parcours

Les carrières de Lumière - Sur le retour - Fontvieille : Daudet et son moulin



Le moulin dit « de Daudet »
et (en détail) sa girouette



Ce moulin ou moulin d'Avon est celui que Daudet connut le mieux. Il envisagea de l'acheter car l'honneur « l'obligeait à avoir un moulin ». Ce n'est pas celui qu'il décrit dans ses livres. Le dernier meunier Trophime Avon arrêta son activité en 1905.



Traces laissées par les roues ferrées des chariots sur le chemin rocailleux.

Les carrières de Lumière - Sur le retour - Fontvieille : Daudet et son moulin



Trémie et outils du moulin.



Engrenages en bois de la roue d'entraînement de la meule.



Le Château de Montauban en contrebas du chemin rocailleux du moulin.

Ce célèbre dans la préface des « Lettres de mon Moulin » , fut le lieu de villégiature, de calme de repos et d'inspiration pour Alphonse Daudet. « Maison bénie, que de fois je suis venu là, me reprendre à la nature, me guérir de Paris et de ses fièvres... ». Il vint régulièrement à Fontvieille durant 30 années. Sa dernière visite eut lieu à la fin de l'année 1891. Aujourd'hui, le château est propriété municipale et accueille l'exposition « Fontvieille en Histoires » avec une salle consacrée à A. Daudet..

Camboux - Les Matelles



Réunion stratégique avant la visite.



Après quelques minutes de marche dans la garrigue découverte d'un habitat collectif reconstitué. Les entrées s'ouvrent dans le grand axe à l'abri des vents dominants.

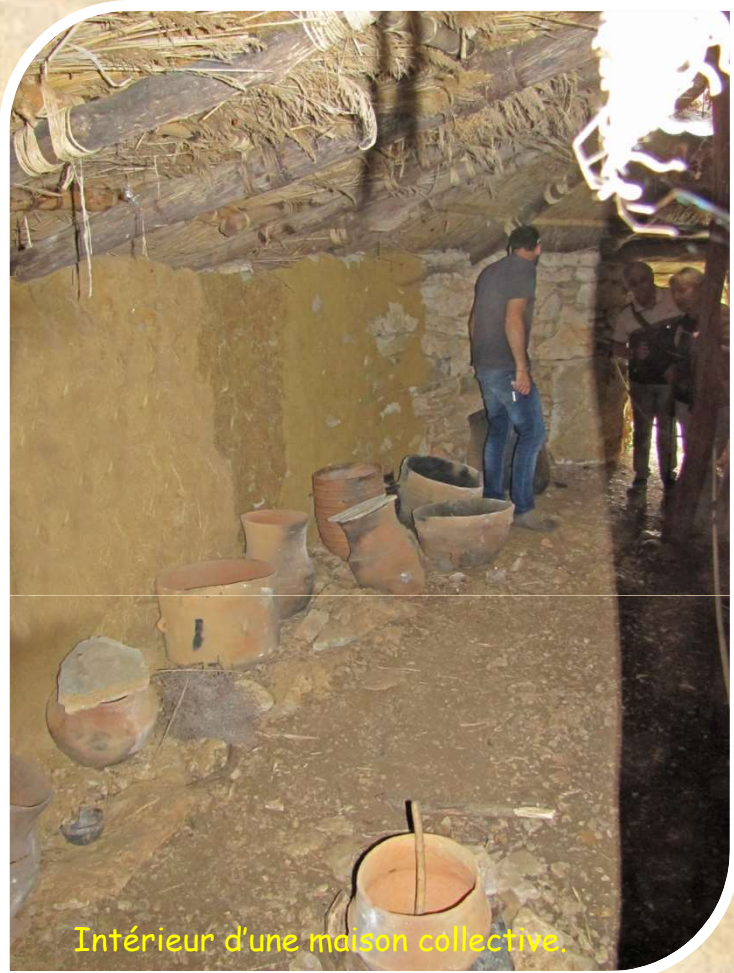
Plan du site de CAMBOUS



Une des raisons de l'installation humaine : la présence d'eau préservée dans la doline.

Site découvert par Henri Canet en 1967 (1 ha et 4 hameaux). Daté de l'âge du cuivre (2800 à 2400 ans avt J.C.) Civilisation de Fontbiousse (près de Sommières).

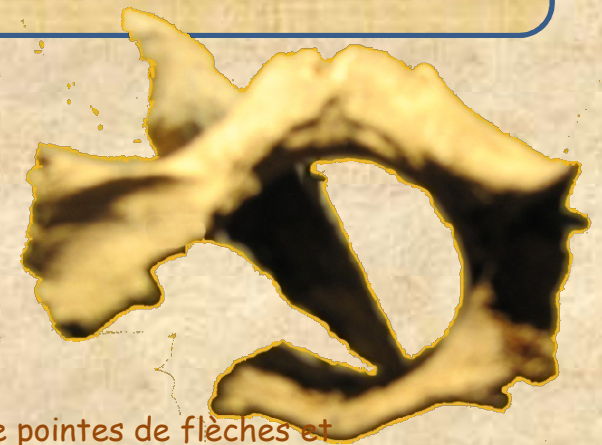
Camboux - hameau préhistorique



Les objets et restes trouvés dans les maisons et particulièrement dans la zone des foyers : grains de blé et d'orge grillés, os de chèvres, moutons et vaches témoignent d'une agriculture. On y trouve aussi des silex et des restes de poteries. Les maisons sont de forme arrondie aux extrémités et couvertes d'une toiture végétale. Les maisons communiquent parfois par des passages latéraux et la porte est située dans leur grand axe. On y trouve au sol les pierres servant à bloquer les piliers de la charpente. On retrouve le même type de maisons sur le littoral mais bâties en terre.



Musée des Matelles - collection de pointes de flèches et vertèbre humaine traversée par une pointe de flèche.



Les Matelles - Musée d'art et archéologie.



Après un bon déjeuner au restaurant le XV (près du lycée de St-Clément et du stade du Pic St Loup), nous avons visité le village (en partie médiéval) des Matelles et, dans la maison des consuls son musée d'art et d'archéologie où nous avons pu voir l'hybride mouflon-faune ci-contre.

Des Butineuses au travail.

Nous n'étions pas très nombreux pour cette visite fort instructive d'abord des Miels Rouquette à Paulhan, puis après une agréable déjeuner de la « Savonnerie » de Lodève qui, loin de faire des bulles tisse patiemment la toile et ce, même pour la présidence, car c'est la seule annexe, à l'histoire curieuse, de la prestigieuse manufacture des Gobelins.



Source
<https://www.chefsdoc.fr/philippe-rouquette-miel-rouquette/>



Cliché : J. Chantereau

Je dois avouer que, lors de la visite de la miellerie «Rouquette» nous n'avons pas vu l'ombre d'une abeille (d'où le cliché emprunté au site de la miellerie) ni des ateliers de traitement 'post-récolte' des produits, mais avons pu visionner un très intéressant documentaire sur le sujet et échanger avec le producteur qui nous a fait part de ses inquiétudes sur l'avenir de l'apiculture en France. Par contre la boutique était bien achalandée et tentante.

Tous les produits de la ruche sont proposés : miel bien sur avec garantie de pureté par la transhumance des ruches et la sélection de leur emplacement, propolis, gelée royale, cire et tous les dérivés préparés tels le pain d'épices ou les produits cosmétiques et de la para-pharmacie.



LA RUCHE ET SES ABEILLES -3-

- La ruche est peuplée d'environ 50 000 abeilles et possède 1 seule reine.
- Cette reine pond des œufs dans les alvéoles, au centre du cadre, durant toute sa vie.
- Les Abeilles naissent au centre de la ruche, dans les alvéoles, et ont une fonction qui part de ce centre vers l'extérieur: une abeille finit toujours sa vie en étant butineuse.

Cliché : J. Chantereau

La savonnerie de Lodève - *Patience et longueur de temps.... peuvent produire des chefs d'œuvre.*

Pourquoi « Savonnerie » pour ce qui est, en fait, une manufacture de tapisserie dépendant de celle des Gobelins ?

*Ce nom vient d'une ancienne savonnerie située à l'emplacement du palais de Chaillot actuel, transformée en orphelinat par Marie de Médicis et où deux lissiers, attirés par la main d'œuvre bon-marché, transfèrent leurs ateliers (1631). L'un des lissiers avait ramené de Turquie la technique du « point noué » qui confère aux tapis une qualité et un toucher exceptionnels. Cet atelier initial fut rattaché aux Gobelins par Charles X en mai 1825.

*Source : https://fr.wikipedia.org/wiki/Manufacture_de_la_Savonnerie



Cette statue de la vierge domine Lodève a donné son nom au tunnel de contournement de la ville (A75).

Au début du XVIII^e siècle, Lodève détient le monopole de la confection de draps pour les tenues des troupes royales. Mais les crises successives provoquent des fermetures d'usines jusqu'en 1960. C'est dans ce contexte que s'est posée la question de l'emploi des épouses de harkis « rapatriés » sur Lodève qui, traditionnellement confectionnaient des tapis. On leur a donc proposé de continuer cette activité dans un environnement adapté et encadré. Très rapidement, le besoin de formation pour assurer une qualité aux tapis est devenu indispensable d'où le rattachement à la manufacture historique de la Savonnerie à Paris. Le site a compté jusqu'à 65 employés, ils ne sont plus que 20 et ce sont des fonctionnaires rattachés au ministère de la culture. Ils réalisent des tapis à partir d'œuvres modernes et en restaurent d'anciens dans le cadre du Mobilier National.



Cliché : J. Chantereau

Situé juste derrière un supermarché le site ne paye pas de mine. On y remarque à peine les grandes fenêtres indispensables à l'éclairage de la salle de travail.

La savonnerie de Lodève - Patience et longueur de temps... peuvent produire des chefs d'œuvre.

Réaliser un tapis c'est :

-- Choisir (ou construire un œuvre soit un dessin, un tableau...) et à partir d'elle faire un « carton » soit une copie des contours avec référence de couleurs à la dimension du tapis à réaliser ;

-- Choisir parmi le nuancier de 80000 couleurs de l'atelier celles qui correspondent à l'œuvre ;

-- Ce carton qui servira de trame pour le tissage, est placé verticalement, en arrière plan d'un cadre où sont tendus des fils de chaîne.

-- Le lissier (souvent lissière), qui travaille à contre-jour, noue les brins de laine au moyen d'une broche sur l'armature de lin, et construit peu à peu, l'image tissée du tapis. La dernière étape étant le rasage des brins de laine.

-- Pour un dessin de 40cmx60cm traduit en tapis de 3mx4m il faut compter 6 mois de travail préparatoire du carton et choix des couleurs, puis une fois les options validées, 4 à 5 ans de tissage (8 à 16 nœuds au cm²).



Initiation aux choix des couleurs et techniques du tissage.



Rouet exposé dans le hall de l'atelier.



Exemple d'ouvrage « classique »

*source :

<https://www.culture.gouv.fr/Regions/Drac-Occitanie/Actualites/Actualites-en-images/Images-de-la-manufacture-de-tapis-de-Lodeve>



Dans l'atelier le chevalet de mise en tension des fils qui serviront d'accroche aux nœuds du tapis. *

La savonnerie de Lodève - *Patience et longueur de temps... peuvent produire des chefs d'œuvre.*



Les moutons (d'après F.X. Lalanne 2m22 x 2,95)
tapis mural - hall d'entrée



Photo de groupe avant de quitter les lieux.

(Cliché : J. Chantereau)



Tapis au sol - Mappemonde exposé dans le Hall (~ 4m x 3m)

Le musée saharien du Crès.

Initialement prévue le jour de l'épisode neigeux de mars 18, cette visite a été reportée fin mai.
Le Musée Saharien du Crès est un musée privé ne bénéficiant d'aucune subvention. Il a été fondé et est animé par un ancien garagiste Bernard ADELL, passionné par le Sahara et son histoire qui veut faire connaître la vie des habitants de cet immense désert. Au cours de cette visite nous avons d'abord visionné un film sur les tribus du Sahara avant de visiter le musée et ses nombreux objets d'un temps révolu.



Les halles de techno. de Lavalette après la neige du 28/03/18



Uniformes et fanions des troupes sahariennes.

Nîmes - Musée de la romanité

Deux millénaires séparent les arènes et le musée de la Romanité. Le plus jeune des monuments rendant hommage à l'époque du plus ancien.

Voulu par J.P. Fournier et œuvre d' Elisabeth de Portzamparc, le musée ouvert au public mi-2018 présente une large collection depuis l'époque pré-romaine jusqu'à la période médiévale.

Au cours de la visite, nous avons appris, par notre guide, de nombreux détails sur la vie à l'époque, romaine, fait table rase de légendes sur le sort des gladiateurs et avons même, à notre corps défendant, participé à un exercice d'évacuation incendie du bâtiment.

Nous avons déjeuné dans l'enceinte du musée, profité de la terrasse avec vue privilégiée sur les arènes avant de poursuivre un peu la découverte de Nîmes.



Esplanade Charles De Gaulle et la Fontaine Pradier
En toile de fond : les arènes.



Nîmes - Musée de la romanité



Nîmes - arènes et statue de Nimeño II
(Christian Montcouquiol)



Musée de la romanité



Esplanade Charles De GAULLE - Taureau de Djoti Bjalava

Une architecture contemporaine faite de verre translucide ondulé parsemée de clins d'œil. Le musée présente sur 9200 m² 5000 œuvres sur les 25000 pièces du musée archéologique. Il utilise tous les artifices de la modernité pour les mettre en valeur et susciter notre curiosité pour la ville.

Cet impressionnant taureau (4m x 2m x 1m20 de large) aux formes très contemporaines dégage bien la puissance d'un taureau de combat, animal mythique s'il en est. (dévoilé au public en sept.2018).

Nîmes - Musée de la romanité

Sépulture pré-romaine à double inhumation
(-1000 -900 av.JC)



Collection de vases et objets du quotidien
en terre et bronze



Buste de Gladiateur - en arrière plan
Buste de Ruffan

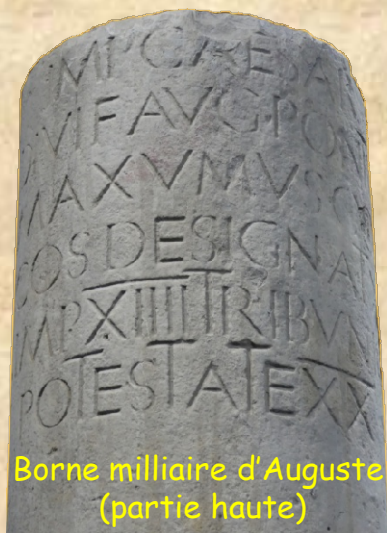


Contrairement à la croyance générale, les gladiateurs n'étaient pas systématiquement sacrifiés lors des jeux. Pour certains, c'était en toute connaissance de cause qu'ils choisissaient ce « métier » car, à l'image de certains sportifs actuels, il procurait gloire et argent. D'ailleurs les jeux du cirque, sponsorisés par les riches citoyens et les politiques, étaient très codifiés avec des spectacles réservés aux familles et aux enfants, les exécutions publiques (vers midi) qui n'attiraient que peu de monde et enfin les spectacles de gladiateurs.

Nîmes - Musée de la romanité



Amphores.



Borne milliaire d'Auguste (partie haute)



Les armes du soldat gallo-romain.

Autel aux Lares Auguste.
Offert par les prêtres de la
fontaine d'Eure
(source de l'aqueduc
d'alimentation en eau de Nîmes)



Vases et lampe à huile.

Nîmes - Musée de la romanité

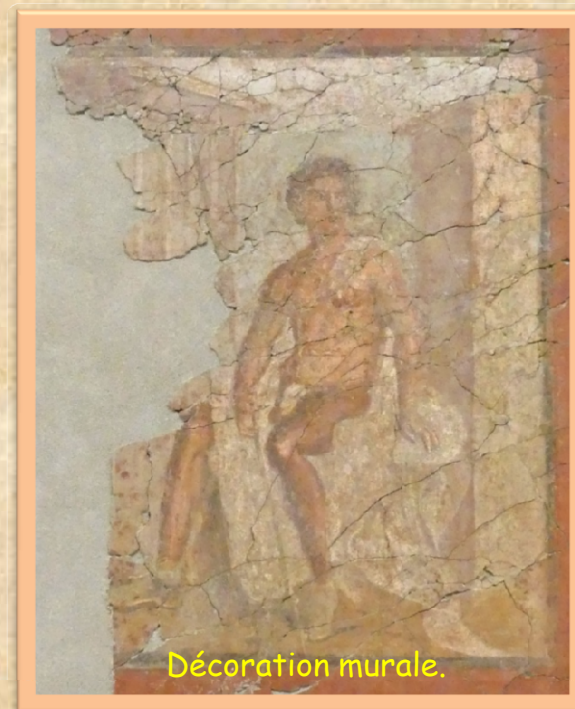


Neptune - Trouvé av. Jean Jaures



La voie domitienne

La voie domitienne est une artère majeure de la Gaule. Son tracé reprend une route qui conduisait en péninsule ibérique jusqu'aux bords de l'Océan et qui aurait été empruntée par Hercule lors de ses travaux. Elle prolongeait une route franchissant les Alpes au Mt Genève, puis le Rhône entre Tarascon et Beaucaire. Elle fut réaménagée par Domitius Ahenobarbus lors de la conquête de la Gaule méridionale: une borne portant son nom provient de Treilles, au sud de Narbonne. Elle fit l'objet d'autres améliorations à l'époque augustéenne, ce qu'indiquent de nombreuses bornes milliaires (1000 pas = environ 1600 mètres) entre Beaucaire et la région montpelliéraine. Elle franchissait les Pyrénées au col de Panissars près du Perthus. Elle était jalonnée d'étapes ou relais: un des mieux connus se trouvait auprès du site d'Ambrussum, sur le Vidourte. Son utilisation dépasse l'époque antique, que ce soit sur son trajet propre ou sur des parcours voisins, appelés « cami roumieu » ou « cami de la moneda ».



Décoration murale.



Fioles et col de fiole de la nécropole du XIV^e siècle (découverte 1939 place du Chapitre)

Nîmes - Musée de la romanité - la mosaïque de Penthée



Tesselles de calcaire, pâte de verre, terre cuite et marbre, II^e siècle ap. J.-C. Mise à jour en 2007 lors de fouilles Bd Jean Jaurès. 35m². Cette découverte a conforté la municipalité dans son désir de construire ce musée.
Perdrix, cailles, huppe, pigeon, canards ornent cette mosaïque dont le thème central est la mise à mort de Penthée.

Nîmes - Musée de la romanité et découverte de la ville.



Déjeuner au restaurant du musée.



Les arènes vues depuis le toit terrasse du musée.

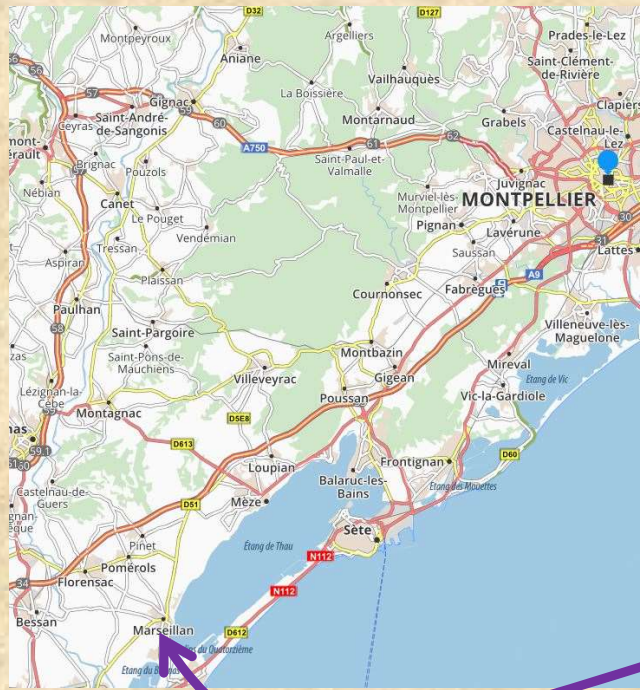


La maison carrée



Les jardins de la Fontaine.

Marseillan - Balade sur l'étang de Thau et ets. Noilly-Prats.



Marseillan - Point de Rassemblement - Parking



Marseillan - Le port



Marseillan - Le port

Marseillan - Les parcs à huitres.



Notre capitaine Conférencière.
Seule femme inscrite au rôle
des marins-pêcheurs de l'étang.



Jeune huitre collée
(ciment) sur une
corde



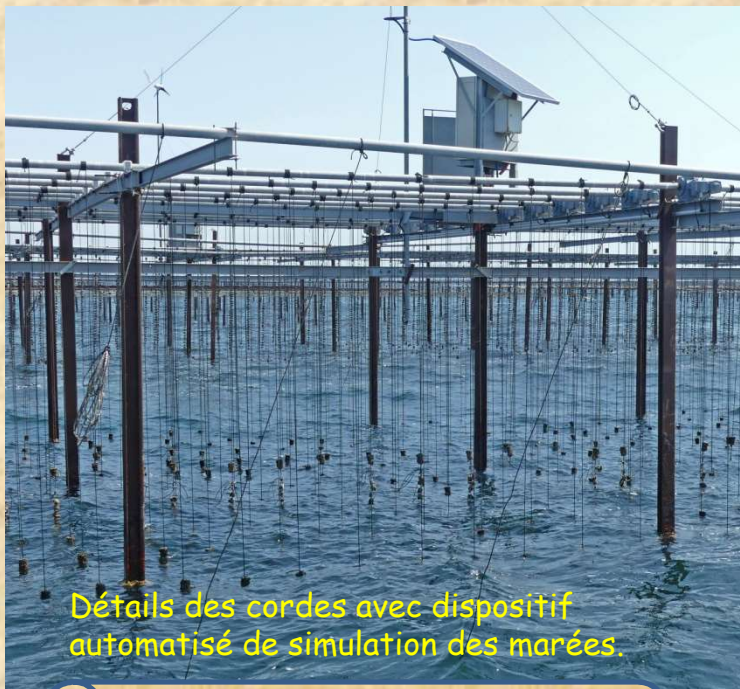
En route pour une petit rond dans l'eau - petit vent frais

Les fouilles faites autour de Loupian attestent que les romains appréciaient déjà les coquillages., essentiellement les huitres. Jusqu'au 19^e siècle, les coquillages (moules et huitres) sont cueillis à même le sol. En 1925 Louis Tudesq, maçon, a l'idée ingénieuse d'élever les huîtres en suspension sur des barres en béton. Ce dispositif évoluera jusqu'à la technique actuelle de fixation par le ciment sur des cordes synthétiques.



Débouché du Canal du Midi sur l'étang de Thau

Marseillan - Les parcs à huîtres.



Détails des cordes avec dispositif automatisé de simulation des marées.

Les naissains d'huîtres proviennent pour la plupart du bassin d'Arcachon.

La production à Thau et sa façade maritime représentent 80% de la production méditerranéenne. Sur 7.500 ha de lagune, 250 ha sont concédés en parcs à huîtres (600 producteurs). En mer 3 300 ha sont réservés à la culture marine, surtout des moules. Ces structures permettent de produire environ 9.000 tonnes d'huîtres par an et 6.000 de moules.



Go-fast à huîtres sur l'étang.



« Tables » de support des cordes de fixation des huîtres.

Les huîtres, collées sur les cordes, sont récoltées après 2 ans d'élevage. L'étang de Thau étant le réceptacle de nombreux ruisseaux et rivières de l'arrière pays, les périodes d'interdiction de consommation pour pollutions sont nombreuses et les daurades prélèvent aussi leur dîme au passage.

Marseillan - Des huitres...aux apéritifs.



La tentation est présente dès l'entrée dans la maison « Noilly-Prat ».



Les sorties en mer aiguisant l'appétit Rien de mieux qu'un buffet à « la Tablee »..



Foudres censés contenir la précieuse mistelle.

A l'instar des maisons Byrrh, Cinzano, Vermet Branca, Noilly-Prat est un producteur de Vermouth c'est-à-dire d'un assemblage de mistelle et de vins généralement blancs aromatisés par un mélange d'essences, huiles essentielles et plantes tenus secrets qui leur confère un goût particulier. Très prisés jusqu'au milieu des années 50, ces apéritifs ont été supplantés par les alcools forts venus d'ailleurs.

Marseillan - La maison Noilly-Prat.



Foudre - chêne - ~ 500 à 800 hl



Alignement de foudres contenant la mistelle

Maison fondée en 1813 par Joseph Noilly - développée par son fils Louis et son gendre Claudius Prat.

Pourquoi avoir choisi Marseillan pour y implanter l'usine Noilly-Prat ?

-En fait ce choix est logistique : Marseillan est à la fois à proximité des zones de production des vins de qualité indispensables à la fabrication de la boisson finale et d'un port (Sète) où arrivent les matières premières (vanille, écorces, épices exotiques, plantes médicinales...) entrant dans sa composition.

-Cette vénérable salle abrite une trentaine de foudres contenant la mistelle (vin doux de qualité dont la fermentation a été stoppée par ajout d'alcool). Le vieillissement de quelques mois dans ces foudres contribue à l'élaboration des arômes. Cette mistelle représente environ 20% du produit final.

Marseillan - La maison Noilly-Prat.



Alambic de distillation (ou entrainement à la vapeur) - (hall d'entrée et vente).

Elaboration *

Deux cépages régionaux blancs sont utilisés : Picpoul (plaine) et Clairette (coteaux) élevés séparément dans des foudres.

Après huit mois et 6% de part des anges, ils sont transvasés dans des demi-muids, des fûts de chêne du Limousin (plus poreux), et passent un an en plein air. Une vingtaine de plantes et d'herbes du monde entier sont utilisées pour la macération : noix de muscade, écorces d'orange, camomille,...

...Le processus de macération est fait par une méthode connue sous le nom de dodinage (mélange manuel quotidien pendant 21 jours avec un fouet des macérations). La forme ovale de ces foudres permet aux plantes et aux épices de libérer leurs arômes.

* Source : https://fr.wikipedia.org/wiki/Noilly_Pratt



Barriques de vieillissement des vermouth.



Cuves de stockage des vins de complément de la mistelle.

Marseillan - La maison Noilly-Prat.



Mélangeur (d'antan) et, au fond de la pièce, des barils d'épices destinés à aromatiser les mélanges de vins.



Encore un alambic. Au fond, les tables de dégustation.



Pompes de transvasement et foudres de stockage.

Marseillan - La maison Noilly-Prat hier et aujourd'hui..



Le plaisir de la calligraphie.

LES APÉRITIFS



ORIGINAL DRY CLASSIC

- 2 mesures de Noilly Prat Original Dry
- 1 zeste de citron

Mettre des glaçons dans un verre, verser le Noilly Prat Original Dry sur les glaçons. Remuer une fois. Presser le zeste d'un citron au-dessus du verre. Garnir avec le zeste, servir avec des huîtres.

ASTUCE : Essayez également avec du soda glacé (eau gazeuse ou tonic) ou du champagne blanc de blancs.

Le savez-vous ?
En rajoutant de la crème de cassis.

NOTES DE DÉGUSTATION

NOILLY PRAT EXTRA DRY

Assemblage de vins blancs secs macérés avec des plantes, telles que la camomille romaine, la gentiane de France.

ROBE
Claire et lumineuse.

NEZ
Aromes herbacés équilibrés par de subtiles notes florales et un soupçon de camomille.

BOUCHE
Vins blancs secs à la longueur en bouche légère et délicatement amère.



NOILLY PRAT ORIGINAL DRY

Vins blancs secs vieillies macérés avec des plantes, telles que la camomille romaine, la gentiane de France, l'orange amère de Tunisie et la noix de muscade d'Indonésie.

ROBE
Nuances pâles de paille dorée.

NEZ
Mistelles légèrement boisées aux arômes herbacés équilibrés par des notes florales et un soupçon de camomille.

BOUCHE
Vins blancs secs à la longueur en bouche complexe, délicatement amère, rehaussés d'une pointe d'épices.



NOILLY PRAT ROUGE

Assemblage de vins blancs fins macérés avec des plantes, notamment le safran de Grèce, la lavande de France, les clous de girofle de Madagascar et les fèves de cacao du Venezuela.

ROBE
Acajou rubis profond.

NEZ
Notes herbacées complexes soutenues par des arômes de clou de girofle, d'épices et de soupçon de lavande.

BOUCHE
Vins légèrement à moyennement sucrés et épicés, avec une longueur en bouche subtile de cacao amer et un bouquet de plantes.



NOILLY PRAT AMBRÉ

Assemblage de vins blancs secs macérés avec des plantes, telles que les boutons de rose du Maroc, la cardamome d'Inde et la cannelle du Sri Lanka.

ROBE
Lumineuse, nuance ambre cuivré.

NEZ
Notes herbacées complexes assorties d'arômes subtils de bouton de rose et d'épices.

BOUCHE
Vin doux avec une longueur en bouche riche de cannelle et d'épices exotiques.



CÔTES DE VEAU AU NOILLY PRAT

- Pour 4 personnes :
- 4 côtes de veau
 - d'environ 200 g chacune
 - 15 cl Noilly Prat® Original Dry
 - 300 g de petits champignons de Paris
 - 20 cl de crème fraîche double
 - beurre
 - sel, poivre
 - jus de citron

Préparation

Prendre les quatre côtes de veau, les assaisonner des deux côtés, les faire cuire au beurre pendant 15 minutes dans un sautoir.
Après la cuisson, les retirer du sautoir, les mettre dans un plat et garder au chaud.
Déglaçer le sautoir avec 10 cl de Noilly Prat Original Dry, ajouter la crème fraîche double, faire réduire de moitié.
Entre-temps, retirer les queues des petits champignons de Paris bien blancs, dont on n'utilisera que les têtes, les laver, puis les faire cuire au beurre sans les colorer, avec sel, poivre et jus de citron.
Après cuisson, ajouter 5 cl de Noilly Prat Original Dry, verser le tout dans le sautoir pour redonner quelques bouillons à l'ensemble.
Fériter l'assaisonnement et napper les côtes de veau du contenu du sautoir.

A consommer bien sûr, avec modération ... et plaisir !

NOILLY PRAT EXTRA DRY AMERICAN MARTINI

- 1 volume de Noilly Prat Extra Dry
- 1 volume de vodka GREY GOOSE® ou de gin BOMBAY SAPPHIRE®
- Un trait de bitter orange (facultatif)
- Olives Lucques pour la garniture

Frapper les ingrédients au shaker avec des glaçons. Verser le mélange à travers un tamis dans un verre à martini classique glacé. Garnir avec une olive Lucques.

ASTUCE : Pour une garniture parfaite, laissez macérer les olives Lucques dans du Noilly Prat Extra Dry pendant 4 jours dans un bocal.



La gamme Noilly-Prat aujourd'hui.



Les Cévennes - La maille et l'Histoire.



Les Cévennes et la maille

En France, le tissage de la soie a précédé l'élevage du ver : le tissage à partir de fil importé est répertorié au XI^e siècle. Les premiers mûriers seront plantés en Provence en 1266 à la suite de l'expédition de Charles d'Anjou à Naples. L'élevage de ver à soie et la fabrication de fil de soie semble avoir existé dans les Cévennes dès la fin du XIII^e siècle. C'est sous Henri IV qu'il a été décidé d'imposer la culture du mûrier dans toutes les communes et de la subventionner, politique poursuivie par Louis XIV par Colbert.

La révocation de l'édit de Nantes va porter un coup à la sériciculture car les familles protestantes des Cévennes qui y sont très impliquées vont émigrer.

La production française est à son apogée autour de 1853 avec 26000 tonnes de cocons, la sériciculture occupait alors environ 300.000 personnes. Avec l'apparition d'une maladie décimant les élevages, et malgré l'intervention de Pasteur (1865) le déclin s'amorce. L'apparition de fibres synthétiques (nylon) en 1938 puis la concurrence asiatique vont porter un coup presque fatal à la sériciculture française et la dernière filature cesse son activité à St Jean du Gard en 1965.

Parallèlement à la sériciculture, l'industrie de la maille s'est développée en Cévennes. C'est dans les années 20-30 que la production de bas prend son envol avec une production de qualité pour une clientèle aisée faisant la richesse des Cévennes et tout particulièrement de Sumène. Peu avant la guerre l'apparition des fibres synthétiques bouleverse la donne, d'abord la rayonne puis, après la guerre, le nylon.

La bonneterie des Cévennes, née de l'exploitation artisanale des ressources locales, ne garde de son origine que sa localisation géographique. Dans les années 80, la production dans des zones à bas salaire fragilise énormément l'industrie cévenole. A l'heure actuelle, elle ne subsiste qu'à travers une production de très haute qualité.

Sources : [//www.museedelasoie-cevennes.com/savoir.html](http://www.museedelasoie-cevennes.com/savoir.html)

https://www.persee.fr/doc/ingeo_0020-0093_1952_num_16_1_1118

Les Cévennes - La maille et l'Histoire.



Sumène - Place -stèle blanche : monuments aux morts.



Une innovation : la sortie en car (et non en bus)
Ici à Sumène au moment du déjeuner.



En route pour les ateliers « Artsoie »

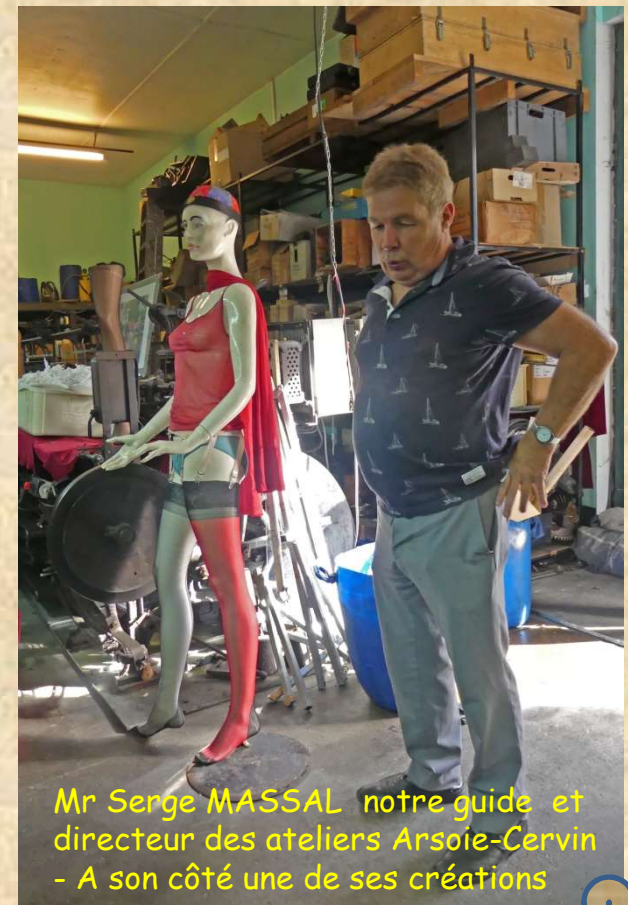


Sumène - La rivière du Rieutord (presqu'à sec)

Les Cévennes - Les ateliers Arsoie et Cervin.



Un métier Reading sauvé des faillites industrielles et parfaitement fonctionnel.



Mr Serge MASSAL notre guide et directeur des ateliers Arsoie-Cervin - A son côté une de ses créations

•Récupérant in extremis quelques-uns des derniers métiers à tisser Reading datant du plan Marshall, s'appuyant sur des ouvriers à la retraite pour faire redémarrer les machines au terme de deux ans de laborieux réglages, l'entreprise fondée par la famille MASSAL a pu sauver un savoir-faire unique qui lui permet aujourd'hui d'être la seule au monde apte à produire des authentiques bas artisanaux en nylon cristal, en 100 % soie et en cachemire et soie. Elle fabrique aussi des produits modernes : collants en soie/lycra, en cachemire ou des collants d'une transparence inégalée.

•Dans les années 1950, 800 personnes travaillaient à Sumène dans l'industrie textile. Aujourd'hui, elles ne sont plus qu'une trentaine dans l'entreprise L'Arsoie-Cervin alors que son directeur aurait de l'activité pour 150 employés. Le monde industriel, à l'image des impressionnantes et complexes machines que nous avons vues dans l'usine, n'éveille apparemment que peu d'intérêt auprès des jeunes.

* Texte : compte-rendu de J. Chantereau pour l'ADAC.

Les Cévennes - Les ateliers Arsoie et Cervin.



La naissance des bas

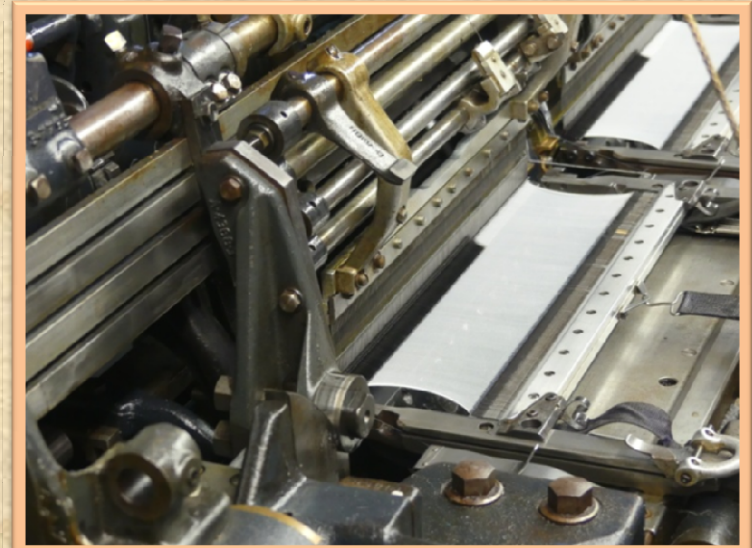
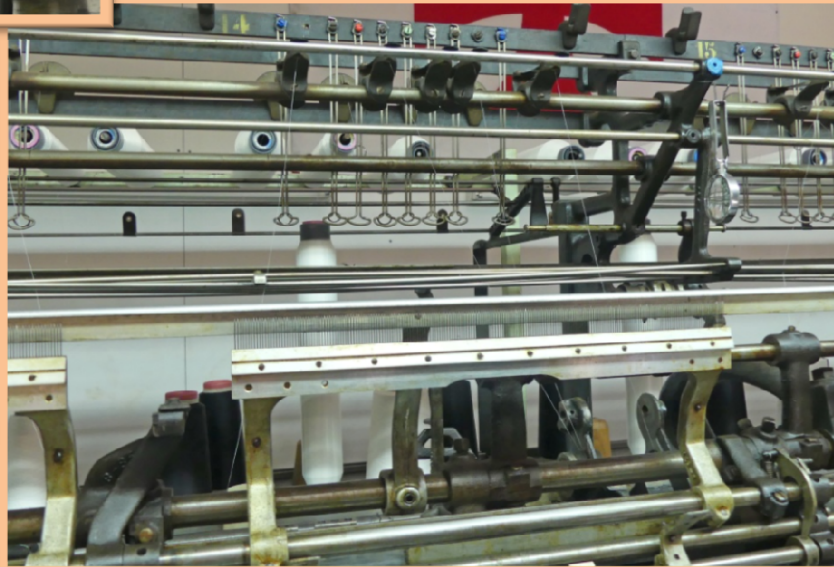
De ces monstres rescapés du plan Marshall, récupérés jusqu'en Allemagne peuvent sortir les bas les plus fins du monde (10 deniers*, sans couture, avec talon formé et tout un tas de détails que seules les femmes peuvent connaître et apprécier). Trois métiers semblables sont en fonctionnement avec une vingtaine de postes pour chacun.

*Denier : poids en g de 9000 m de fil constitutif de l'objet fabriqué.

Sur la droite, les chaînes crantées qui, à l'instar des orgues de barbarie ou de nos plus sophistiqués « software » pilotent le fonctionnement des métiers.



Quelques détails de cette imposante machine à tricoter d'une vingtaine de poste pilotée, dans un cliquetis incessant par une seule personne qui veille à rattraper les coupures de fils, défauts de fonctionnement



Les Cévennes - Les ateliers Arsoie et Cervin.

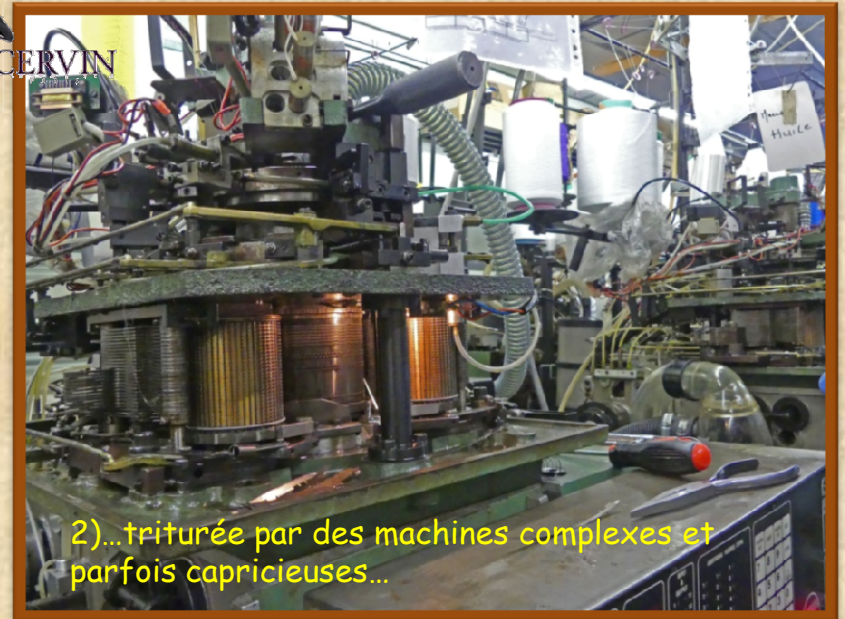
1) Une féérie de bobines aux couleurs chatoyantes...



4) Pour votre confort et votre (notre) plaisir Mesdames !!!



CERVIN



2)...triturée par des machines complexes et parfois capricieuses...

4)...finalisés par des mains expertes.



3)...Pour ressortir métamorphosées en collants...



Les Cévennes - En route pour Saint-Jean du Gard.



Sur les routes cévenoles



...Mais, pas avant d'avoir profité des agapes « Autours des Mets »

...et Maison-Rouge - ancienne filature reconvertie en musée des vallées cévenole...



Accueil par un lézard local craintif.

Cette filature (qui doit son nom à sa façade en partie en briques) fut la dernière à fermer en France en 1965. Nous avons pu y découvrir l'histoire des Cévennes et son lien avec le protestantisme qui est ici un élément identitaire important. Nous y avons été instruits de la façon dont la population a su exploiter un milieu naturel peu généreux en valorisant des productions agricoles parfois originales comme celle de la châtaigne. Enfin, il nous fut donné de mieux connaître l'esprit d'entreprise des cévenols qui réussirent au XIXe siècle leur adaptation au monde industriel textile grâce à la sériciculture. Tout au long de la visite, de nombreuses vitrines avec d'ingénieux et souvent d'émouvants objets, des documents, des photos qui restituent une époque dont le musée s'emploie à sauver le souvenir.

Texte de J. Chantereau.



Sumèns - Clocher

St-Jean du Gard - Musée des vallées cévenoles



Saint- Jean du gard - Filature Maison Rouge
Musée des vallées cévenoles. D'après DrailleTV.org



Saint- Jean du Gard - Filature Maison Rouge
Pièce voutée (entrepôt?) du rez-de-chaussée



Collection de fusils, pièges et quelques gibiers
(perdreux grise, rapace, alouettes et miroir aux alouettes)



Trophées
castor- sanglier



St-Jean du Gard - Musée des vallées cévenoles

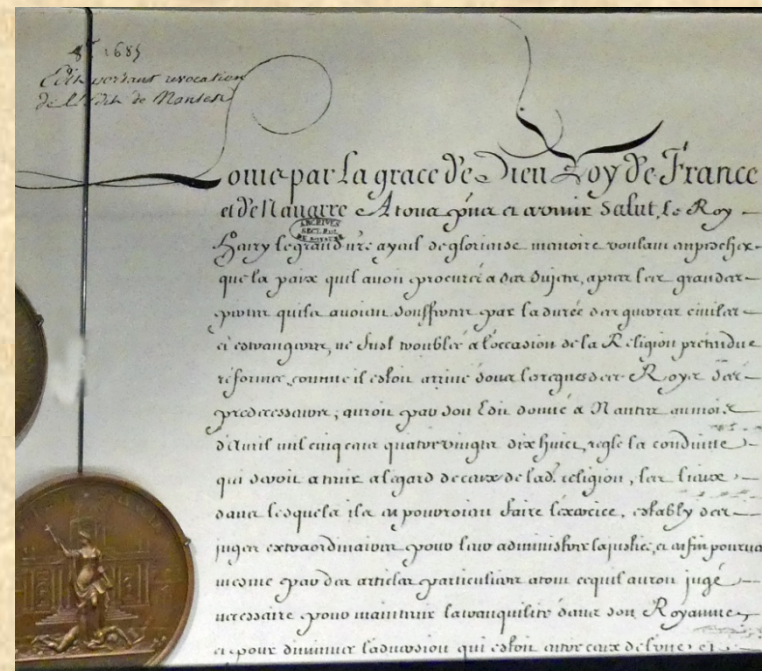
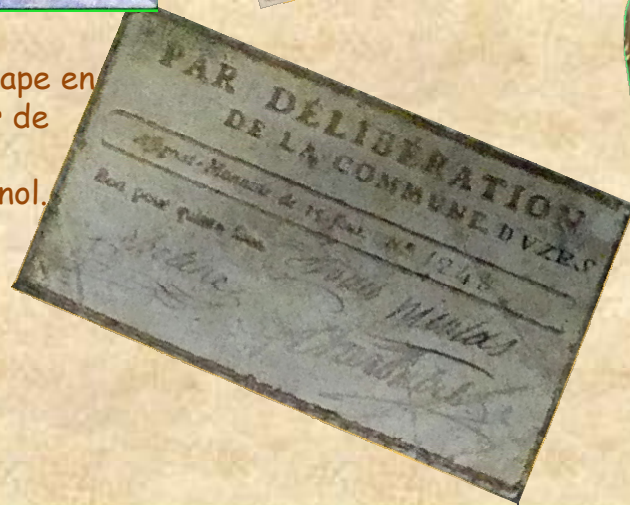
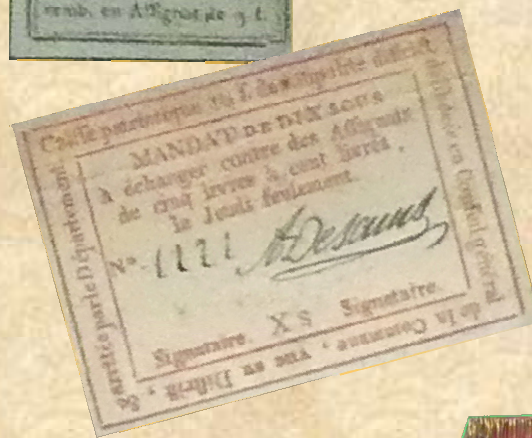
Témoignages de l'attachement aux libertés des cévenols



Cette illustration nous rappelle qu'Urban V, pape en Avignon et bienfaiteur de l'école de médecine de Montpellier était cévenol.



Série de trois assignats communaux émis pour soutenir la révolution de 1848.



Proclamation de la révocation de l'édit de Nantes par Louis XIV (1685). Un cataclysme pour les cévenols majoritairement protestants.



Fanion et mitrailleuse Sten
Témoignage de l'engagement des cévenols dans la résistance et la libération de la France.

St-Jean du Gard - Musée des vallées cévenoles
Témoignages de la vie quotidienne.



Mule bâlée et portant sur le front et en guise d'ocillères les disques en laiton protecteurs des taons



L'atelier du tonnelier...



... et celui du sabotier

St-Jean du Gard - Musée des vallées cévenoles Témoignages de la vie quotidienne.



Brancards, jugs et colliers - le savoir faire des charrons et bourreliers



Collection de serpettes et sécateurs pour la vendange.

Source : https://www.persee.fr/doc/bagf_0004-5322_1945_num_22_173_8067

L'agriculture en Cévennes :

Il faut attendre le XII^e siècle et la « pression » des moines bénédictins pour qu'à partir de leurs « plantiers » les chênes blancs fassent place aux châtaigniers et que s'implantent des hameaux dispersés dans la zone de confort de la châtaigneraie. Les rares bourgs sont des lieux de foire et de commerce, ils se situent soit à un débouché de vallées soit au carrefour de routes de crêtes.

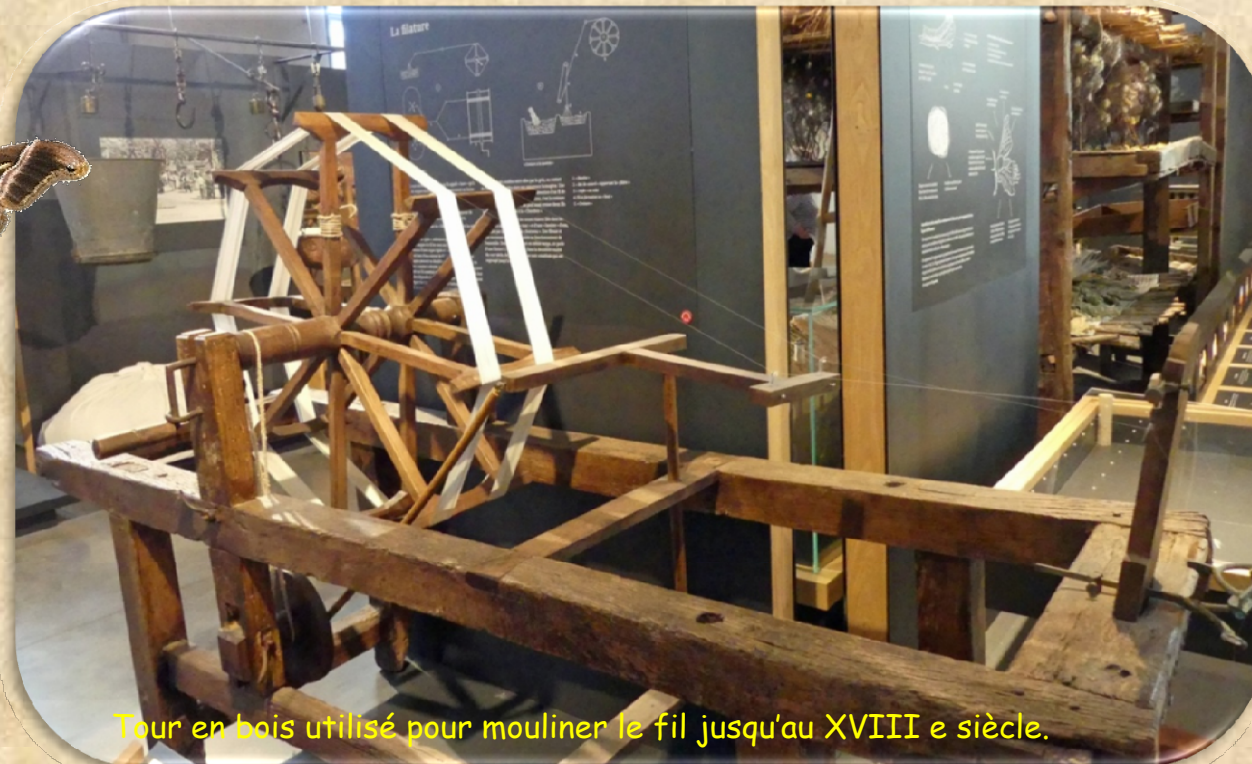
Jusqu'au début de XVII^e siècle le châtaignier et la vigne sont les pôles de l'agriculture cévenole. La châtaigne fraîche ou sèche constitue la base de l'alimentation paysanne. Le châtaignier fournit aussi le bois pour le feu, la litière pour les animaux et le fourrage pour les chèvres. La vigne fournit l'argent liquide. Le murier qui apparaît fin XVII^e siècle sort les petits paysans de la misère et on en plante alors partout. L'élevage n'est qu'accessoire. Les chèvres fournissent le lait et les fromages et le porc est pratiquement la seule viande accessible. L'élevage des vers à soie et le travail des femmes et filles dans les filatures apportent un complément de revenus.

A partir du milieu du XIX^e siècle, les crises agricoles et commerciales précipitent l'évolution économique avec un effondrement de la production, un départ pour les villes puis un regroupement des propriétés par l'achat de terres par ceux qui restent. Cela aura pour conséquence le développement de l'élevage ovin sur les collines et l'apparition de cultures de plaines dans le fond des vallées (cultures maraîchères, près pour un élevage bovin).

St-Jean du Gard - Musée des vallées cévenoles

Les Cévennes et la soie.

Des cocons au fil de soie.



Tour en bois utilisé pour mouliner le fil jusqu'au XVIII e siècle.



Les vers à soie se nourrissent exclusivement de feuilles de mûrier blanc qu'ils consomment en quantité considérable. Au terme d'une croissance qui dure environ 1 mois, les vers tissent leur cocon en bavant le fameux fil de soie. S'il n'était pas utilisé, la chrysalide issue du cocon donnerait les Bombyx.

Pour dévider les cocons afin d'en tirer le fil de soie (bave) ils sont plongés dans un bain d'eau bouillante, où ils se ramollissent, puis, sont agités avec un petit balai afin de dégager les fils dont une dizaine sont attachés au métier à filer puis enroulés sur l'écheveau. Ils se collent naturellement entre eux pour n'en former qu'un seul.

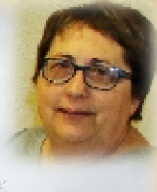
Un cocon peut fournir jusqu'à 1 km de fil plus fin qu'un cheveu. Il faut ensuite « mouliner » les fils pour le rendre utilisable pour le tissage. Pour cela il faut tordre le fil sur lui-même afin d'en augmenter la résistance et en changer l'aspect.

St-Jean du Gard - Musée des vallées cévenoles
Les Cévennes et la soie.



Postes de dévidage des cocons dans la filature.

F
I
N



...et
tous les autres

Merci à nos G.O. passés et actuels