

le
pass
découverte

Bourgogne-Franche-Comté

 sortez
chez vous

en Bourgogne - Franche - Comté

Bourgogne - Franche - Comté

DÉCOUVREZ
VOTRE RÉGION
D'UN AUTRE ŒIL,
AVEC LE PASS
DÉCOUVERTE !
120 LIEUX DE VISITES
GRATUITS OU
À PRIX RÉDUITS

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



www.bourgognefranche.comte.com

© Serge Caillault - Belfort Tourisme, Grotte d'Azé / BFC Tourisme

L'Esprit

N°30 Hiver 2023 - 7€
(janvier-février-mars)



Comtois

CULTURE, NATURE ET GASTRONOMIE EN FRANCHE-COMTÉ

Entre terre et neige

Patrimoine :
L'unique téléphérique à lait
de France



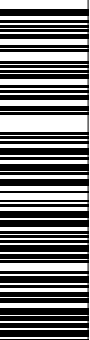
Insolite :
Le Jura, terre de Lego



Dossier :
Il était une fois...
Les contes de Franche-Comté



R 29385 - 030 - F - 7,00 €



■ Exposition 

Du 17 décembre 2022
au 26 mars 2023

Musée Courbet
Ornans

JEAN RICARDON

(1924-2018)

Le sens profond du blanc



© Pixabay

Remède au stress

À tous ceux qui commencent l'année 2023 avec le stress chevillé au corps, une bonne cure hivernale de Franche-Comté fera le plus grand bien.

L'apaisement et le calme de nos paysages enneigés, la force d'une bonne bouffée d'air frais, la nature engourdie mais déjà en phase de renaissance, la cuisine comtoise bien au chaud avec ses produits revigorants, une veillée de Contes merveilleux : tout cela contribue au bien-être.

C'est donc une forme de thérapie, et de cure hivernale, que nous proposons avec ce numéro de l'Esprit Comtois. Suivre les chiens de traîneau dans le Jura, la véritable histoire de nos contes et conteurs, pour petits et grands, vivre un saut à ski, savourer nos noix vertes déconfites...

Puisse cette lecture vous placer dans d'excellentes conditions pour appréhender l'année 2023, sans stress et de façon positive. ■

/ Christophe Grudler - Directeur de la publication /

Trimestriel n°30

Hiver 2023 (janvier-février-mars)

Prix unitaire de vente de ce numéro : 7 €^{ttc}

L'Esprit Comtois est une publication des Éditions du Lion.
Commission paritaire : 0523 K 92901
Numéro ISSN : 2429-2362
www.leseditionsdulion.com

Directeur de la publication :
Christophe Grudler
christophe.grudler@leseditionsdulion.com

Copyright 2023 :
Les Éditions du Lion, 8, place de la Grande-Fontaine, 90000 Belfort.
SAS au capital de 5 000 €. contact@leseditionsdulion.com
Tél. : 03 84 21 20 12

Président-directeur général :
Christophe Grudler

Directrice adjointe : Maud Verdant
maud.verdant@leseditionsdulion.com

Secrétaire général en charge des abonnements et du service lecteurs : Xavier Greffoz
xavier.greffoz@leseditionsdulion.com

Responsable marketing : Anna Grudler
anna.grudler@leseditionsdulion.com

RÉDACTION

Rédacteur en chef :
Christophe Grudler

Ont collaboré à ce numéro :
Jean-Claude Barbeaux,
Denis Bringard, Carine Dufay, Anna Grudler, Christophe Grudler, Jean-François Lami, Régis Ravegnani, Jack Varlet, Véronique Vuillemin-Filippi.

FABRICATION

Mise en pages : Anna Grudler

PUBLICITÉ

BSP Conseil, 15 cité Falguière, 75015 PARIS - 01 45 30 31 08
pub-magazine@bsp-conseil.fr

IMPRESSION

Imprimé par
Estimprim (Autechaux).

DIFFUSION

En kiosque et sur abonnement

Photographie de couverture :



Crédits photos de la couverture :
Photo principale Regis RAVEGNANI
Photos vignettes Quentin Danel - Jack Varlet - Adobe Stock

Sommaire



*Dans la ferme
de Cristèle Trota à Mamirolle,
on compte 150 animaux domestiques
dont une soixantaine de lamas.*



ÉDITO	3
L'ESPRIT COMTOIS	6
Brèves	
À LIRE	10
ZOOM	12
Café en habit de cérémonie	
LIGNE DE VIGNE	16
Pétillantes traditions de Franche-Comté	
DOSSIER	22
Il était une fois...Les contes de Franche-Comté	
PORTRAIT	34
Aurélia et Olivier Ferreux : chasseurs d'orage	
PORTFOLIO	40
Sur les pistes neigeuses du Jura	
COMTOIS DU MONDE	50
Au pays des kangourous	
TOUR DE MAIN	54
Le Cercle, restaurant bistrannique	
SPÉCIALITÉ	56
Noix vertes confites et vinaigres décomplexés...	
PATRIMOINE	60
L'unique téléphérique à lait de France	
INSOLITE	64
Le Jura, terre de Lego...	
DIGNE D'ÉLOGES	68
Isabelle Galmiche, fifi d'Héricourt	
J'AI TESTÉ	72
Le saut à ski à Chaux-Neuve	
FORUM	77
◆ En vue	
◆ La croûte comtoise	

SANS CONTREFAÇON, LE MORBIER, C'EST MIEUX



© AOP Morbier

◆ Franchement, au début, on n'y croyait pas trop. S'engager dans une telle procédure judiciaire demandait de l'endurance et de la constance. Les producteurs de l'appellation d'origine protégée Morbier l'on fait ! Dorénavant, la raie noire du Morbier est reconnue comme signe distinctif de l'appellation d'origine contrôlée, ce qui n'était pas jusqu'ici le cas. Plus personne ne peut fabriquer un fromage ressemblant au Morbier, se prévaloir de sa notoriété même en le vendant sous un autre nom. Voici dix ans,

l'interprofession du Morbier assignait une fromagerie d'Auvergne en justice pour contrefaçon. Cette fromagerie fabriquait et commercialisait un produit qui ressemblait comme une goutte de lait au Morbier. Ce n'était pas le seul cas en France, y compris en Franche-Comté. S'ensuit alors une longue procédure judiciaire qui passait par la cour de cassation, la Cour européenne de justice de l'Union européenne. Cette dernière estimait que, l'AOP doit protéger le nom mais aussi, dans certains cas, le visuel. L'affaire revient en cour d'appel qui reconnaît que l'AOP s'étend pour le Morbier à son aspect visuel particulièrement distinctif, avec la raie noire. Elle reconnaît également que la commercialisation d'un fromage copie lui portait atteinte. On ajoutera que ces fromages se fabriquaient sans avoir le cahier des charges de l'AOP à respecter, et probablement pas en rémunérant au juste prix du lait. Dans l'histoire du fromage, cette décision clôt probablement la longue période où le Morbier était aussi fabriqué en dehors de son périmètre historique. Une situation qui avait déjà demandé de la constance aux producteurs pour arracher le décret d'appellation en 2000 - Il fallut pratiquement sortir les fourches et les tronçonneuses ! Joël Alpy était déjà président de l'interprofession à cette époque-là. Il y est revenu voici quelques années. Aujourd'hui l'AOP Morbier se porte bien. 45 fromageries en fabriquent et de nouvelles sont attendues pour intégrer ladite AOP.

ENVIE DE COLETTE



Jean Vanlet

◆ Si l'on en juge par la couverture média du début du 150e anniversaire de sa naissance, il y a comme une envie de Colette. Sidonie-Gabrielle Colette naît en 1873 à Saint-Sauveur-en-Puisaye. Elle a des liens avec la Franche-Comté, liens d'abord noués en 1893 par son mariage avec le jurassien Henry Gauthier-Villars (1859-1931), dit Willy. En 1900, Willy acquiert une belle propriété à Besançon, dans le quartier des Montboucons, que tout le monde connaît comme la maison de Colette. Une petite merveille dans un parc de 3,5 hectares. Le lieu fera les délices de Colette lors de ses séjours. Elle y écrira plusieurs livres. Le domaine appartient depuis 2001 à la municipalité de Besançon. Il connaît de grosses affluences les (rares) jours où il est ouvert au public. Il existe à Lons-le-Saunier une montée Gauthier-Villars, où se cache l'un des lieux de villégiature de Colette. Le chalet s'intègre aujourd'hui parfaitement au lycée agricole de Mancy.

COURBET INVITE DELACROIX

◆ À l'automne, des œuvres du peintre Eugène Delacroix s'inviteront au musée Courbet à Ornans. Un choc entre deux titans de la peinture. Un partenariat a été signé entre le département du Doubs, représenté par la présidente Christine Bouquin, et le musée du Louvre, sous la plume de Laurence des Cars, présidente-directrice du Louvre. Une disponibilité des œuvres est à l'origine de cet événement. Dépendant du Louvre, le musée national Eugène-Delacroix ferme à l'automne pour travaux. Cela permet de déplacer une sélection de sa collection à Ornans. On verra donc ce que les œuvres des auteurs de La Liberté guidant le peuple (Delacroix) et de L'Enterrement à Ornans (Courbet) auront à nous raconter. On imaginera peut-être les deux peintres en train de déguster des vins de la vallée de Loue dans un estaminet de l'actuelle place des Chavots.

TAHAR RAHIM AUX CÉSARS

◆ Rendons à César ce qui est à César : c'est un Belfortain qui est cette année président de la 48e cérémonie des Césars, organisés le 24 février. L'acteur Tahar Rahim, qui a grandi dans le quartier des Résidences à Belfort, est à 42 ans, une figure majeure du cinéma français. Issu d'une famille algérienne modeste, il grandit au milieu de neuf frères et sœurs et trompe son ennui dans les salles des cinémas Alpha et Kursaal, aujourd'hui disparues... La passion viendra ensuite. Après une licence de mathématiques-informatique à Strasbourg, le cinéma est le plus fort, il opte pour des études à Cinécréatis, l'école de Montpellier. C'est Jacques Audiard, quatre ans plus tard, qui révèle tout son talent, avec *Un Prophète*, en 2009. Les débuts d'une ascension fulgurante qui lui ont valu un double César en 2010 : celui du meilleur espoir masculin et celui du meilleur acteur. Il est le seul à ce jour, avec Richard Anconina, à avoir réalisé ce doublé.

SALERS DE CHEZ NOUS

◆ Le Salon de l'agriculture se déroulera du 25 février au 5 mars. Comme de coutume, une vache se pavane sur l'affiche du salon. Cette année la belle Ovalie représente la Salers, race née dans le Cantal, où il y a un village du même nom. Quel rapport avec la Franche-Comté ? Depuis quelques années, ces belles vaches se pavant aussi dans nos prairies. Au début de 2022, on comptait 3695 vaches Salers de plus de trois ans (2 394 dans la Haute-Saône, 616 dans le Jura, 424 dans le Doubs et 261 dans le Territoire de Belfort). Qui sait, une salers comtoise sera peut-être un jour primée au Salon de l'agriculture. Certes, c'est encore loin des dizaines de milliers de montbéliardes et consort. Une mutation poussée par les errements de la filière laitière hors zone comté. Des éleveurs préfèrent abandonner l'activité laitière peu rémunératrice pour passer aux vaches allaitantes. En attendant, on peut admirer Ovalie qui présente les caractéristiques de sa race : robe acajou, poils longs et frisés, museau rose, cornes grandes et fines en forme de lyre. Cela dit, encore une vache ! Mais quand les dirigeants du Salon de l'agriculture vont-ils se décider à choisir un cheval ? Comtois, bien sûr !



© SIA

PRIX LITTÉRAIRES

◆ Éric Fottorino et Marie-Bénédicte Vincent sont les lauréats des prix Lucien-Febvre et Marcel-Aymé. Les deux prix ont été remis par l'Association du livre et des auteurs comtois (Alac), présidée par Martine Coutier, avec le soutien de la Région Franche-Comté. Éric Fottorino a été primé pour son roman *Mohican*, paru chez Gallimard. Il raconte une difficile transmission familiale entre deux générations paysannes, sur fond de chantier d'éoliennes. Professeur d'histoire contemporaine à l'Université de Franche-Comté, Marie-Bénédicte Vincent propose *Une nouvelle histoire de l'Allemagne*, (XIX-XXIe siècle), ouvrage paru chez Perrin. Elle relève le défi de la synthèse de cette histoire complexe. Les prix ont été remis lors d'une réception au conseil régional à Besançon.



© Denis Bringard

PASTEUR AU SERVICE DE LA SCIENCE

◆ Pour célébrer le 200e anniversaire de la naissance de Louis Pasteur, le Pavillon des sciences de Montbéliard, en partenariat avec "Terre de Louis Pasteur", a choisi de produire une exposition présentant une partie des travaux parfois moins connus de Pasteur. Cet illustre Franc-Comtois, surtout connu pour son travail sur le vaccin contre la rage était en fait un scientifique curieux de tout. Chimiste de formation, ses études le mettront sur la voie de la biochimie, puis de la biologie et enfin de la médecine ! Découpée en sept espaces, l'exposition "Pasteur. Au service de la science" explore ces travaux en parallèle des concepts scientifiques mis en jeu, avec des manipulations et démonstrations ludiques. L'exposition montre aussi l'attachement que Pasteur avait pour sa région natale qu'il retrouvait le plus souvent possible, particulièrement en passant ses "vacances" dans sa maison-laboratoire d'Arbois dans le Jura.

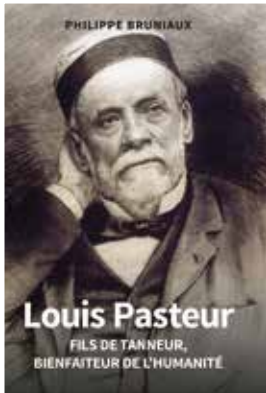
◆ "Pasteur. Au service de la science", au Pavillon des sciences de Montbéliard, jusqu'au 5 mars 2023. Parc scientifique du Près-la-Rose - 5 impasse de la Presqu'île à Montbéliard - www.pavillon-sciences.com - tél. : 03 81 91 46 83

LA LIGNE DES HIRONDELLES EN HIVER

◆ La ligne ferroviaire des Hirondelles (Dole-Morez), considérée comme l'une des plus belles de France, est en service même à la saison froide, pour des excursions originales. L'occasion de découvrir les arceaux de ses ponts accrochés aux montagnes du haut-Jura sous les frimas hivernaux tout en couplant le trajet commenté à d'autres activités. Deux formules sont proposées les mercredis de cet hiver (25 janvier, 1er, 8, 15 et 22 février, 1er et 8 mars), après un repas convivial et régional à l'arrivée à Morez. Vous pourrez profiter d'une après-midi « raquettes » (ou randonnée selon la météo) en compagnie d'un guide ou encore découvrir des « savoir-faire locaux », à l'image du musée de la Lunette.

◆ www.doletourisme.fr - tél. : 03 84 72 11 22

LOUIS PASTEUR, CLAP DE FIN



©DR

◆ Les commémorations de la naissance de Louis Pasteur se sont terminées à Dole, la ville natale, dans la liesse et l'émotion à l'occasion d'une belle fête populaire. Certes, contrairement au centenaire, on ne vit point arriver dans le Jura un cortège aussi républicain que présidentiel (lire L'Esprit Comtois n°27). La publication de nombreux ouvrages a jalonné cette année particulière. Suggérons celui de Philippe Bruniaux. Paru chez Cabédita, il s'agit de *Louis Pasteur - Fils de tanneur, bienfaiteur de l'humanité*. Médecin, arboisien Philippe Bruniaux est un pasteurien passionné, ce qui en soit est un pléonasme, mais pas pasteurisé ! En vente en librairie, là où on attrape le virus de la lecture...

CENTENAIRE DE LA NAISSANCE DE BERNARD CLAVEL

◆ C'est au 25bis de la rue des Ecoles à Lons-le-Saunier que naît Bernard Clavel le 29 mai 1923, dans un logis sans électricité ni eau courante. Lieu de naissance et lieu littéraire qui sert en grande partie de décors aux Fruits de l'hiver, roman qui a obtenu le prix Goncourt en 1968. L'ancienne boulangerie paternelle existe toujours à deux pas, rue des Salines. Apprenti pâtissier à Dole, il a 17 ans en 1940. Il s'engage dans l'armée d'armistice dont il raconte avoir déserté, il use mille métiers, se retrouve dans un maquis puis à nouveau dans l'armée. Après la fin de la guerre, il épouse Andrée David. Ils quittent le Jura pour la région lyonnaise. Sa passion première, c'est la peinture, qui ne nourrit pas la famille vite agrandie de trois fils. Encore des métiers dont une longue séquence de gratte-papier à la sécurité sociale. La plume remplace les pinceaux, ce sont les premiers écrits publiés à partir de 1956. Une œuvre prend forme à partir de ce moment-là. L'association LireClavel s'est constituée pour préparer ce centenaire. Il sera marqué par une série de manifestations à Dole, dans la forêt de Chaux, à Château-Chalon, à Salins-les-Bains, liste non close. Signé par Gérard Chappez, décédé depuis, une biographie paraîtra en avril aux éditions Cabédita (Bernard Clavel, Une destinée jurassienne).

◆ Association LireClavel : contact@lireclavel.org



© Jean Geoffron

DENFERT-ROCHEREAU, LA PROVIDENCE DE BELFORT

◆ Il fut un peu la providence de Belfort. Aristide Denfert-Rochereau est né en 1823 à Saint-Maixent (Deux-Sèvres). Officier de carrière, dans le génie, il est nommé à Belfort en 1864 avec les conséquences que l'on connaît lors et après le siège de 1870-71. Son bicentenaire intervient après des années commémoratives chargées : 150 ans du siège de 1870-71 puis centenaire de la naissance officielle du département du Territoire de Belfort. On aurait peut-être pu ajouter le premier mandat de député de Jean-Pierre Chevènement, obtenu en 1973 ? Point trop n'en faut !

Après 1871, Aristide Denfert-Rochereau est mal récompensé. Il n'obtient pas de promotion à la hauteur de ses mérites – l'état-major vaincu n'aime pas les officiers franchement républicains et de plus protestants. Denfert-Rochereau est même battu aux législatives à Belfort. Il sera quand même élu dans une autre circonscription. Il entame une carrière qui semble prometteuse mais il décède en 1878. Marié avec une Montbéliardaise, il est inhumé à Montbéliard, situation peu connue. Cette année, le colonel aura notamment droit à une exposition au musée de Belfort, ville où il est très présent.



© Denis Bringard

UNE CARTE INTERACTIVE

POUR LES PISTES NORDIQUES DU JURA

◆ Géotrek est un outil de valorisation cartographique des itinéraires de randonnées en été. Il est utilisé par le Parc Naturel Régional du Haut-Jura. Entre les mains de l'Espace Nordique Jurassien, cela a donné naissance à Snowmap. Cet hiver, c'est sur cette carte interactive que vous pouvez préparer votre séjour à la découverte de toutes les activités des 30 sites nordiques des Montagnes du Jura. 3000 km à parcourir sur plus de 500 pistes en raquettes, ski de fond, chiens de traîneaux, etc.

◆ <https://snowmap.espacenordiquejurassien.com>



CONCEPTEUR ET
FABRICANT FRANÇAIS


JEAN DE VELAS

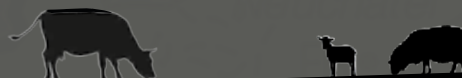
Bourgogne- Franche Comté

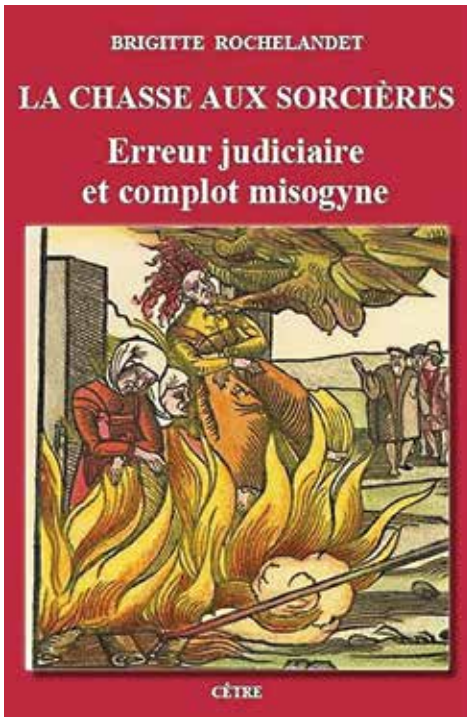
VINAIGRES, VINAIGRETTES,
TARTINADES,
HUILES ET CONDIMENTS


SAN MARTIN



Êtes-vous prêt de découvrir nos
produits délicieux sur san-martin.fr ?





© DR

La chasse aux sorcières - Erreur judiciaire et complot misogyne

Entre fantasme et réalité, le mythe de la sorcière a la vie dure. Aujourd’hui encore, quasi passée au statut d’icône, la sorcière est immanquablement associée au nez crochu et au chapeau pointu. Les persécutions, les condamnations à mort et les bûchers ont été le quotidien de ces femmes qui périrent par milliers partout dans le monde. Au fil des siècles, tous les qualificatifs lui furent associés : maléfiques, empoisonnements, dépravation, magie noire.

Brigitte Rochelandet, docteure en Histoire des Mentalités et Histoire sociale, revient sur le destin tragique de ces femmes qui furent les boucs émissaires des inquisiteurs et autres démonologues. « *Ce sont eux qui ont créé l’image de la sorcière guérisseuse, femme de pouvoir, explique l’auteure. Ce qu’elles n’étaient pas. Juste des femmes âgées qui ne procréaient plus et soignaient les villageois. Eux avaient trop besoin d’elles pour les dénoncer.* »

Dans cette étude sur les procès menés de 1434 à 1664 en Franche-Comté (les catholiques comté de Bourgogne et la ville impériale de Besançon ; la luthérienne principauté de Montbéliard), l’auteure démontre que la province appartenait bien à l’Europe des bûchers. Ce sont quelque 700 accusées que Brigitte Rochelandet passe au fil

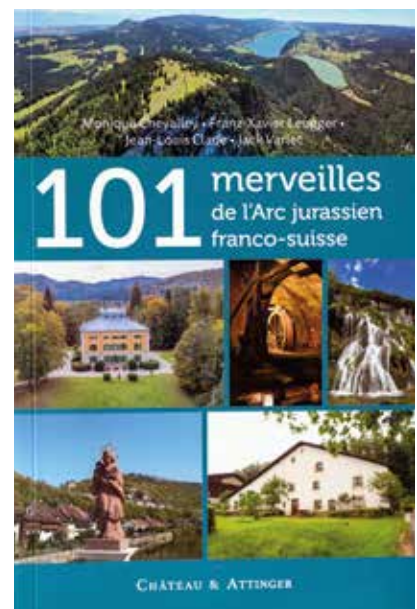
de son analyse. Ses recoupements dévoilent un portrait de la sorcière bien loin de celui véhiculé aujourd’hui. En assimilant les procès de sorcellerie à une erreur judiciaire et à un complot misogyne, elle propose une nouvelle vérité sur ce phénomène complexe.

◆ 176 pages - Prix : 20 € - www.editions-cetre.com

101 merveilles de l’Arc jurassien franco-suisse

À cheval sur deux pays mais réalisé à quatre mains, cet ouvrage richement illustré propose en 101 chapitres une vraie découverte de sites connus ou moins connus déployés sur l’Arc jurassien. Les textes de Monique Chevalley, Franz-Xavier Leugger et Jean-Louis Clade sont mis en valeur par les images de Jack Varlet, qui offre une vision toujours originale du patrimoine historique comme naturel. Au gré de la balade, ce sont 400 km de la région bâloise côté Suisse au Bugey en France, englobant bien sûr la Franche-Comté que découvre le lecteur, comme une invitation au voyage. Entre lacs et gorges, hommes et femmes au fil des siècles y ont laissé leurs empreintes, façonnant les paysages, magnifiant la nature sauvage, créant villes et villages, y essayant activités artisanales et industrielles... Davantage qu’un guide, c’est un hommage que rendent ici les auteurs à ces deux morceaux de pays unis par la montagne jurassienne : de Jura bernois en Jura neuchâtelois et vaudois, de vallée de Joux en crêtes du mont d’Or, des trésors surgissent au fil des pages, entre patrimoine naturel et culturel, lieux de mémoire et de culture.

◆ 216 pages - Prix : 25 € - www.editions-chateau.ch



© DR

LA Percée DU VIN Jaune

25^e édition

4-5 FÉVRIER 2023 VOITEUR

Billetterie uniquement en ligne sur percee-du-vin-jaune.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

Jura ra

g

Crédit Mutuel

LE PROGRES

3

Maison MONTS & TERROIRS



La liqueur Djebenah Buna est le fruit de la rencontre de trois passionnés : Vincent Ballot, Bernard Baud et David Palanque.

Café en habit de cérémonie

C'est l'histoire d'une liqueur née des envies d'un distillateur de Fougerolles, envies prolongées par un torréfacteur de Marnay et qui passe aussi par un grand voyage en Éthiopie chez une légende de l'athlétisme. La liqueur se nomme Djebenah Buna.

« Pourquoi Djebenah Buna ? Le nom de cette liqueur de café désigne en langue amharique la "Cérémonie du café", rituel éthiopien millénaire qui est un moment de partage et d'échanges très cher aux éthiopiens. Cela collait bien avec mon projet. J'avais une idée un peu folle, à savoir créer une liqueur de café 100% naturelle, sans arôme, ni stabilisant ». Président-directeur des Grandes distilleries Peureux à Fougerolles, Bernard Baud ne serre pas dans ses mains sans affection, ni émotion, un flacon de Djebenah Buna. « On ne fait du bon qu'avec du très bon, disait Prosper Montagné », ajoute Bernard Baud, « c'est pourquoi pour élaborer

cette liqueur d'exception, il fallait s'entourer des meilleurs. »

Lors d'un salon, Bernard Baud rencontre le torréfacteur Vincent Ballot, de Marnay. Coup de foudre ! Pour le café, Vincent Ballot sent assez vite d'où flottera son parfum (lire encadré). Pour le savoir-faire du liquoriste, Bernard Baud s'appuie sur la distillerie Massenez, à Dieffenbach-au-Val, une filiale. « Depuis le rapprochement entre les deux distilleries en 2010, explique Bernard Baud, l'objectif a toujours été le même, proposer des spiritueux d'exception avec une qualité irréprochable. Massenez étant pour les spiritueux ce que Griottines est à la gastronomie. La >>>

Dans la foulée d'Haile Gebrselassie

À Marnay, l'enseigne La Grange est devenue un quasi-lieu de pèlerinage pour les passionnés de café. Là, Vincent Ballot a su développer une culture du café, son col tricolore de meilleur ouvrier de France récompense des années d'engagement. « Avec Bernard Baud, ce fut une grande rencontre, raconte Vincent Ballot. Quand il m'a parlé de son projet, j'ai tout de suite pensé à ce coin d'Éthiopie que je connaissais, à 2 000 mètres d'altitude. C'est un sanctuaire forestier protégé par l'UNESCO. Le café pousse sous les arbres, avec un goût très fruits rouges. C'est un café d'exception ». Il travaille sur place avec un producteur qui rappelle bien des souvenirs aux amateurs de sports puisqu'il s'agit d'Haile Gebrselassie, légende de l'athlétisme. À 50 ans, il est producteur de ce café aussi exceptionnel que sa carrière. « Nous sommes dans une filière qui s'apparente à nos filières fromagères comme le comté, avec l'équivalent d'un cahier des charges, de la production à la commercialisation. Ce café est un OVNI mondial ! ».



»» Distillerie Massenez est vraiment le fer de lance pour la mixologie du groupe Peureux et continue d'innover jour après jour, année après année depuis 150 ans ».

L'effet tarte tatin

Le café est arrivé, les professionnels sont au pied de l'alambic. Il ne s'agit pas d'inventer une liqueur de café de plus sur un marché encombré, c'est LA liqueur de café qui doit couler de l'alambic. Le café choisi ne s'apprivoise pas d'un claquement de doigts. Bernard Baud raconte : « Cette création aura nécessité trois ans de travail. Ces trois années auront été rythmées par des hauts et des bas. Dès les premiers essais, on se rend compte qu'il ne suffit pas de mettre du café à macérer puis de le distiller. C'est beaucoup plus compliqué qu'une liqueur de fruit. Le goût du café initial se perdait et ne restait que les arômes de café froid, bien peu agréables. Ce projet a été mis de côté pendant quelques mois puis un jour, en réalisant un nouveau test avec un sac de café resté proche des alambics, le rendu était aux antipodes de tous les tests effectués par le passé ! C'est ainsi que par sérendipité ⁽¹⁾, telle l'histoire de la tarte tatin, nous avons découvert comment arriver à garder les bons arômes ».

Le processus de fabrication est enfin validé. « Le café est torréfié puis moulu par Vincent Ballot. Dès la réception du café à la distillerie, le café est macéré selon une recette bien gardée. La moitié est utilisée pour réaliser une infusion pendant que »»»





*Les alambics
de Massenez.*



*Un temps un peu
ringardisées, les liqueurs
rencontrent aujourd'hui
un intérêt grandissant
des consommateurs :
consommer moins mais
plus qualitatif, avec
un boom des cocktails
auprès des nouvelles
générations, et plus
particulièrement des
femmes.*

*La cafetière éthiopienne
qui a inspiré le flacon de
la liqueur.*



Les maisons Peureux à Fougerolles

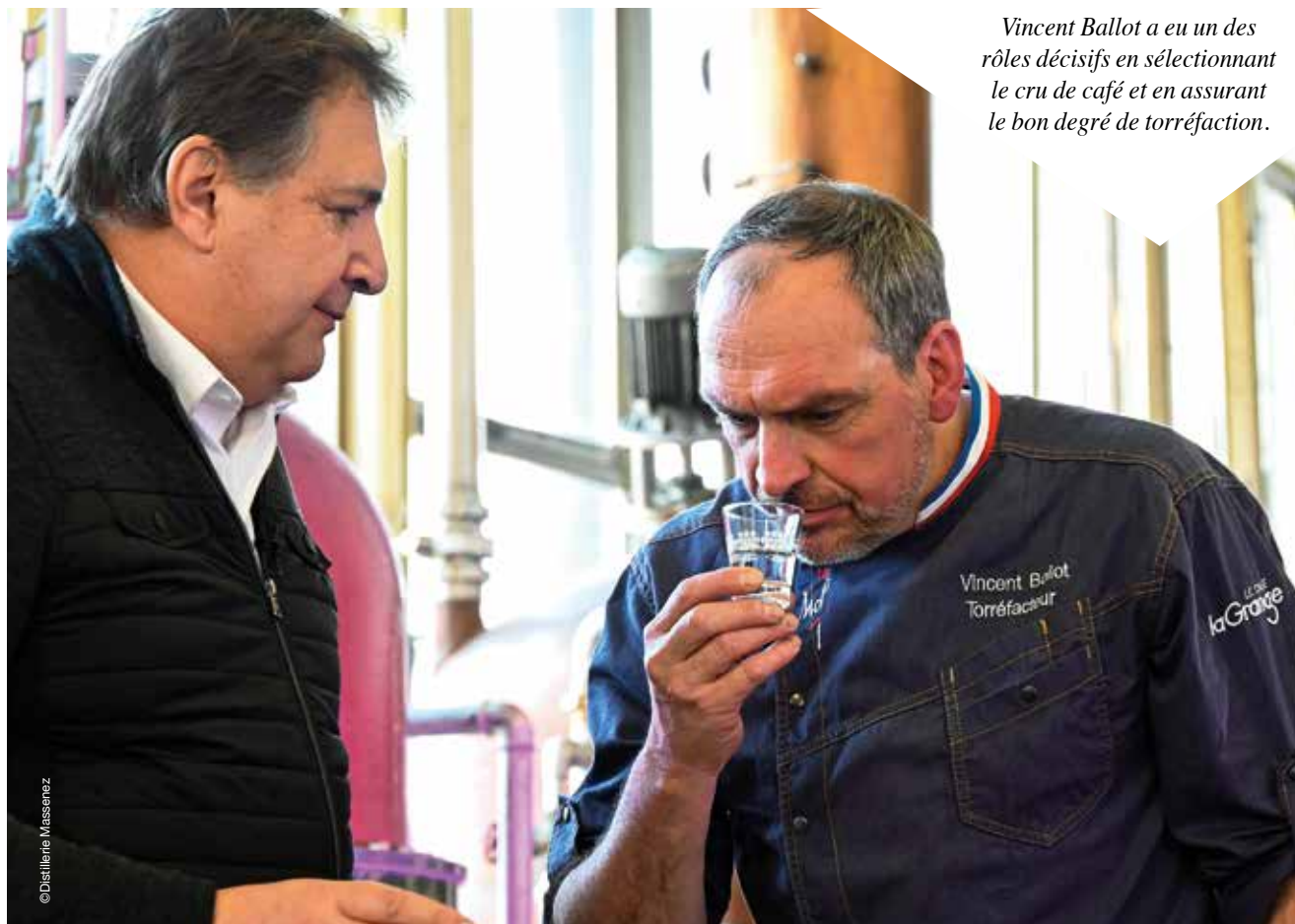
»» l'autre moitié est distillée dans nos alambics. Puis, l'infusion et le distillat sont assemblés. Cela donne une liqueur qui est filtrée puis dégustée par le maître liquoriste pour validation avant d'être embouteillée. La couleur provient uniquement de l'infusion de café. » Reste à imaginer un flacon à la hauteur. Vincent Ballot a justement ramené d'Ethiopie une cafetière traditionnelle dont les designers s'inspirent. À ce stade, pour accompagner le lancement, un nouvel expert apporte son grain à moudre. Il s'agit de David Palanque, ambassadeur de Massenez et MOF barman. Il invite la liqueur à s'offrir dans des cocktails. Une série de recettes gastronomiques complète l'ensemble. On imagine la saveur d'un gâteau au moka avec une telle liqueur ! ▲

/ Texte : Bernard Baron - Photos : Denis Bringard (sauf mentions
contraires) /

◆ Disponible sur le site de la distillerie Peureux :
<https://www.distilleriespeureux.com/liqueur-djebenah-buna>

Les Grandes Distilleries Peureux comptent trois distilleries à Fougerolles. Les Grandes Distilleries Peureux, connues pour leurs célèbres Griottines avec, juste en face, la boutique et l'Institut Griottines. La Distillerie Lemerrier Frères, plus ancienne distillerie de Fougerolles, du début 1800, reconnue pour ses anisés dont le Pastis 1811 et l'Absinthe. La Distillerie Emile Coulin avec des eaux-de-vie issues d'assemblages de sa propre production et de celle des bouilleurs de cru locaux. Les trois proposent bien sûr l'AOC kirsch de Fougerolles et les absinthes remises au goût du jour au début du siècle.

◆ Il faut toujours pérégriner vers Fougerolles le coffre vide, on le remplit facilement avec les produits du groupe Peureux et avec bien d'autres (alcools, liqueurs, chocolats, charcuterie dont le fameux gandeuillot, confitures, glaces...). Lire à ce sujet le dossier paru dans le numéro 3 de L'Esprit Comtois.



Vincent Ballot a eu un des rôles décisifs en sélectionnant le cru de café et en assurant le bon degré de torréfaction.

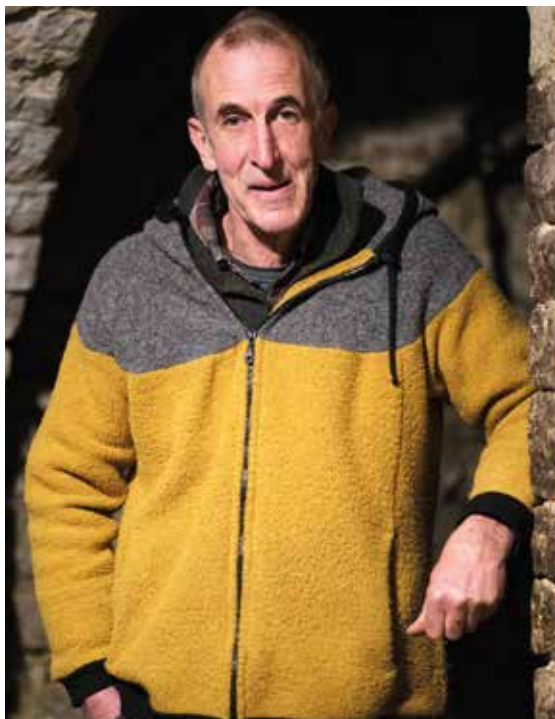
Pétillantes traditions **de Franche-Comté**

En Franche-Comté, il n'y a pas que le Champagne que l'on retrouve sur les tables de fête. Quand il s'agit de vins effervescents, les vigneron de la région ont des talents bien cachés. Moins chers et souvent de très bonne qualité, le Crémant du Jura et les vins pétillants de Haute-Saône ont de quoi séduire à tous les plats !

Pascal Henriot :

une cuvée confidentielle en bio

À Champlitte, Pascal Henriot produit du vin pétillant 100% nature depuis 1992. Sur son terroir argilo-calcaire que l'on compare un peu à la Bourgogne, il travaille la vigne avec amour, rigueur et justesse. Et le résultat se mesure dans le verre. Légère et d'une grande finesse, sa Cuvée des Folains est un vin mousseux de qualité dont la notoriété n'est aujourd'hui plus à faire. A tel point qu'il est aujourd'hui difficile d'en trouver.



Moins de maux de tête et une explosion d'arômes : ceux qui vinifient sans soufre savourent leur bonheur, même si, en contrepartie, leur travail demande plus d'attention, de rigueur et de technicité. Pascal Henriot fait partie de ces vigneron. Il travaille la vigne comme un étoilé bichonne son assiette. Comme un militant écologiste se bat pour sa terre. Il y passe du temps, étudie, teste, peaufine et tend vers toujours plus de qualité. « *J'avance lentement sur les vins sans soufre, mais j'avance* », dit-il avec humilité. Car l'homme n'a pas choisi de faire du bio pour surfer sur la vague. Ce passionné d'environnement, depuis toujours, connaissait les contraintes de ce type de production mais ne se voyait pas travailler autrement. « *Au début j'ai tâtonné mais j'ai très vite développé une méthode de vinification fidèle à mes valeurs. Depuis, j'ai un peu évolué mais j'ai gardé le cap. Je vendange et érafle manuellement et chaque année je produis quelques cuvées totalement*

sans sulfites, pour mon plaisir et celui d'une clientèle curieuse. Je privilégie également les parcelles petites et mixtes car la diversité renforce les plants et ralentit le développement de la maladie. » Ses vignes replantées sur les coteaux qui avaient marqué la mémoire collective n'ont jamais subi l'usage d'aucun pesticide. « *On y trouve une belle biodiversité. Le fait d'avoir toujours été en bio, ça génère pas mal d'espèces botaniques* », précise celui qui travaille actuellement sur la transmission de son domaine à sa fille et son gendre.

Formé à l'école de viticulture de Beaune, Pascal Henriot a travaillé quelque temps au groupement viticole de Champlitte avant de se mettre à son compte en 1985. « *Je voulais faire du bio. Alors j'ai récupéré des bois familiaux sur un ancien vignoble. C'était un coteau de 3,5 hectares. J'ai embauché un bûcheron pour m'aider à défricher, puis j'ai acheté petit à petit d'autres parcelles.* » Folains, Monts Clairs, Vergers Carel... Sur ses 7 hectares actuels, poussent de l'Auxerrois, du Chardonnay, Pinot gris et noir, Gamay et même du Gewürztraminer et du Muscat.

Pétillante Cuvée des Folains

Pascal Henriot se lance dans les vins effervescents un peu par hasard, voire par accident. « *C'était une excellente année et nous nous sommes retrouvés en excédent. J'ai découvert que si je le "champagnisais", mon vin passerait dans les vins de table. C'était une bonne sortie de secours.* » Il rencontre alors à Savigny -les-Beaune, un "champagnisateur" ou plutôt - pour ne pas froisser les producteurs de Champagne, n.d.l.r - un "artisan embouteilleur de mousseux". « *Je n'avais pas la place ni le matériel nécessaire donc j'ai trouvé quelqu'un qui avait les mêmes* >>>



»» valeurs que moi, qui n'aimait pas travailler le soufre non plus. » Dans ses caves, il vinifie son vin tout l'hiver avant de l'emmenner à Savigny où il sera mis en bouteille avec une liqueur de fermentation (mélange de vin, levure et sucre) afin d'enclencher sa "prise de mousse". Après plusieurs mois, le vin est redébouché pour expulser les dépôts liés à la fermentation, puis agrémenté d'une nouvelle liqueur sucrée (liqueur d'expédition) qui va définir le goût, le brut ou demi-sec. « C'est un vin élaboré, de la cuisine par de la refermentation, donc les raisins peu mûrs conviennent, même si, personnellement, je préfère attendre les 11°. C'est intéressant de faire du vin mousseux car ça nous donne d'autres pistes de développement en fonction de l'évolution de la consommation mais surtout lors des mauvaises années quand le raisin n'est pas assez mature. » Ainsi, sans parcelle dédiée au vin mousseux, sa production varie selon les années, en fonction de la quantité et de la qualité du raisin. Pascal Henriot sort généralement deux cuvées par an : une cuvée 100% Chardonnay appelée « Cuvée des Folains » et une variante, « Cuvée des Folains rosé ». En 2022, celle-ci présentait un assemblage de Pinot noir et de Gamay de 2020. Un pétillant à la subtile teinte rosée vendu en un clin d'œil.

Même si la production reste très confidentielle avec 3 à 6000 bouteilles par an, elle a rapidement su se faire une solide réputation qui a permis à Pascal Henriot d'écouler ses stocks à vitesse grand V, sans faire de communication. « Depuis le début,

je produis une cuvée 100% nature, sans soufre. C'est un vin qui plaît. De manière très personnelle, je dirais que c'est un pétillant beaucoup moins marqué et moins fort que le Crémant du Jura. Il a beaucoup de finesse et de légèreté. Je ne dis pas que c'est meilleur mais c'est ce que je préfère », sourit le vigneron. Prochaine sortie prévue en novembre 2023. A noter sur les agendas si vous souhaitez de la Cuvée des Folains pour Noël !

/ Texte : Carine Dufay - Photos : Jean-François Lami /

◆ **EURL Pascal Henriot** : 89, rue de la République, 70122 Champlitte - 06 38 61 24 01
www.pascalhenriot.com

En vente sur place, chez les cavistes (La Cave se rebiffe, Lyon, Paris...) et à Biocoop (Montbéliard, Besançon...)

◆ **Les producteurs de vins pétillants en Haute-Saône** : Serge Ballot à Hugier, Vins Guillaume à Charchenne, Vincent Cheviet à Bucey-lès-Gy, Nicolas Bernard à Noroy-le-Bourg...

Passion... Crémant du Jura



C'est une histoire d'amour qui a débuté au XVIIIe siècle, consacrée en 1995 par l'obtention d'un AOC. Vin de fête, de retrouvailles ou de célébration, le Crémant du Jura fascine autant par ses saveurs que par son mode de fabrication traditionnelle proche de celui des champagnes d'exception. Dès la Révolution, les vigneron du Jura ont commencé à maîtriser à la perfection la technique de vinification traditionnelle déjà utilisée en Champagne. Au cours du XIXe siècle, sa renommée ne fera qu'augmenter et les vins effervescents venus du Jura seront même utilisés par les différents présidents des 3 premières républiques lors de leurs réceptions. Depuis son officialisation il a reçu à maintes reprises le prix du meilleur vin au concours agricole de Paris. Frais, fruité, avec des notes briochées gourmandes et des bulles fines et agréables, le Crémant du Jura est l'enfant star du vignoble jurassien. Chronique d'un pétillant avec Olivier Badoureaux, directeur du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura.



Le Crémant du Jura en chiffres (2020)

- ◆ **Superficie de production** : 480 hectares ;
 - ◆ **Zone de production** : 80 communes viticoles concernées. Le Crémant du Jura blanc est produit par plus de 90% des domaines ;
 - ◆ **Production annuelle** : 22 500 hectolitres ;
 - ◆ **Cols vendus** : 1.6 millions de cols vendus ;
 - ◆ **Ratio production totale** : le Crémant représente 1/4 de la production totale ;
 - ◆ **Un export en augmentation** : 42 % à l'export (RU et USA clients importants), le reste sur le marché français.
-



« Le crémant, dans le Jura, c'est important »

L'Esprit Comtois : Les derniers chiffres sur la production du Crémant du Jura datent de 2020. Pourquoi ne trouve-t-on pas de données plus récentes ?

Olivier Badoureaux, directeur du CIVJ : Pour faire du Crémant, les vigneronnes utilisent majoritairement du Chardonnay. Chaque année, en fonction de la disponibilité du cépage ou de la "qualité" du raisin, ils décident s'ils veulent faire du vin tranquille ou du Crémant. En 2021, l'année a été très particulière : gel, grêle, pluie, mildiou... Le peu de raisin de Chardonnay qu'il leur restait, ils l'ont gardé pour faire du vin tranquille. La production de Crémant du Jura cette année-là était donc quasi nulle.

L'Esprit Comtois : « Mieux vaut un bon crémant qu'un mauvais champagne », dit le célèbre et vieil adage. Mais aujourd'hui, les crémants ont redoré cette image désuète et faussée. Le Crémant du Jura jouit entre autres d'une excellente réputation...

O.B. : En France, il y a huit AOC Crémant en plus du Champagne. Cette AOC garantit une élaboration traditionnelle et c'est un véritable gage de qualité. Le Crémant du Jura, lui, est reconnu pour la légèreté de ses bulles. Ce qui va également le différencier, ce sont ses sols qui vont donner au raisin son acidité. Ce terme peut faire peur mais c'est ce qui va apporter au Crémant sa fraîcheur. Avec son climat semi-continental, ses vignobles aux parcelles strictement sélectionnées et les 5 cépages qui le caractérisent, le Jura est très favorable à l'obtention d'excellents crémants. Nous avons également des gammes très premium, des Crémants de gastronomie qui bénéficient d'une sélection parcellaire, d'un choix fait sur la presse, de repos sur latte comme en Champagne, etc.

L'Esprit Comtois : Pouvez-vous citer quelques exemples ?

O.B. : Je pense à des Crémants millésimés comme la « Cuvée Cœur de Chardonnay » de chez Rolet par

exemple, au « Crémant brut Sauvage » de chez Baud, à la cuvée spéciale Montboisie de la Fruitière d'Arbois, à Marcel Cabelier qui fait aussi des millésimés... Mais je ne peux pas tous les citer.

L'Esprit Comtois : Ce sont ces mélanges de cépages qui vont différencier un Crémant blanc d'un rosé ?

O.B. : Les cépages autorisés pour sa production sont le Poulsard, le Pinot noir, le Trousseau, le Chardonnay et le Savagnin. Pour un Crémant blanc, la part de Chardonnay, de Pinot noir et de Trousseau doit être supérieure ou égale à 70 % de la cuvée et on peut faire les 30% restants en Savagnin par exemple. Pour un Crémant rosé, Pinot noir, Trousseau et Poulsard doivent représenter plus de 50% de la cuvée. Sur les rosés on va retrouver un peu plus de Poulsard qui apporte une petite note de fruité acidulé. Et un blanc de blanc sera produit avec du Chardonnay à 100%.

L'Esprit Comtois : Avec le cahier des charges très stricte de l'appellation, on ne s'improvise pas producteur de Crémant. Il y a une dimension artisanale, un vrai savoir-faire...

O.B. : Oui le cahier des charges définit des règles très strictes de récolte, de transport, de transformation, d'élaboration, etc.... La vendange des raisins pour le Crémant est exclusivement manuelle afin de respecter la fraîcheur du fruit. On entend certains dire « Mais les machines à vendanger d'aujourd'hui ne sont plus celles d'il y a 20 ans ! ». Mais moins le raisin est touché, moins il y a de risque d'oxydation. D'ailleurs, les raisins ne peuvent être transportés que dans des récipients non étanches spécifiques permettant de préserver l'intégrité des raisins ainsi que l'élimination des jus d'autopressurage. Les vigneronnes font même attention à l'horaire de vendange pour éviter les horaires les plus chauds ! Ils mettent du soin dans leur production car le Crémant, dans le Jura, c'est important. Nous avons de très bons clients, exigeants sur la qualité.

/ Propos recueillis par Carine Dufay /

Un Pont :
C'est un
Pontarlier-Anis
depuis 1921



La Distillerie Guy vous propose
de visiter son site artisanal
en pleine activité

du mardi au samedi de 8h30 à 11h30
du mardi au vendredi de 14h00 à 17h30

Vous venez en groupe ? Réservez SVP
sinon avec ou sans réservation
+33 (0)3 81 39 04 70 contact@distillieguy.com

49 rue des Lavaux 25300 Pontarlier



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE
A CONSOMMER AVEC MODERATION ET DE L'EAU BIEN FRAICHE

Maison
**MONTS
& TERROIRS**



SOYEZ GOURMANDS !





Il était une fois...

Les contes de Franche-Comté



Si les contes de Franche-Comté m'étaient contés

Les « contes du chat perché » de Marcel Aymé sont sans doute les contes comtois les plus célèbres. Mais depuis qu'il y a des veillées au coin de l'âtre, presque depuis la nuit des temps, les contes accompagnent l'histoire de notre région. Pour devenir aujourd'hui, grâce à des conteurs passionnés, un vrai phénomène de société.

Au Moyen Âge, le verbe « conter » avait une double signification : d'un côté il signifiait énumérer, calculer (ce qui donnera ultérieurement « compter » et les comptines), et de l'autre narrer ou relater (ce qui donnera les contes). De ce deuxième sens sont nés un certain nombre de récits, de légendes merveilleuses ou effrayantes, pour agrémenter les longues soirées d'hiver devant la cheminée, et pour stimuler l'imaginaire - et parfois l'éducation lorsque la moralisation est au rendez-vous - des petits et grands.

Notre Franche-Comté, comme beaucoup d'autres régions aux hivers longs et froids, est donc très vite devenue un terreau fertile pour les contes. Récits familiaux, villageois, relayés par les troubadours, les ménestrels, ont été ainsi véhiculés par la tradition orale.

« Autrefois, les veillées commençaient à la Notre-Dame de septembre, qu'on appelait aussi la Notre-Dame veilleuse, explique le féericologue comtois Hervé Thiry-Duval. C'est le moment de l'année où les herbages commencent à se remplir de colchiques, qu'on nomme en pays comtois les veilleuses, veillottes ou lôvrottes car ces jolies fleurs mauves annoncent la saison des veillées, des lôvres. Ces réunions traditionnelles avaient une telle importance dans la vie de nos aïeux, qu'ils appelaient l'automne, la saison du veillin ; c'est-à-dire la « saison des veillées et des bonnes causeries du soir ». »

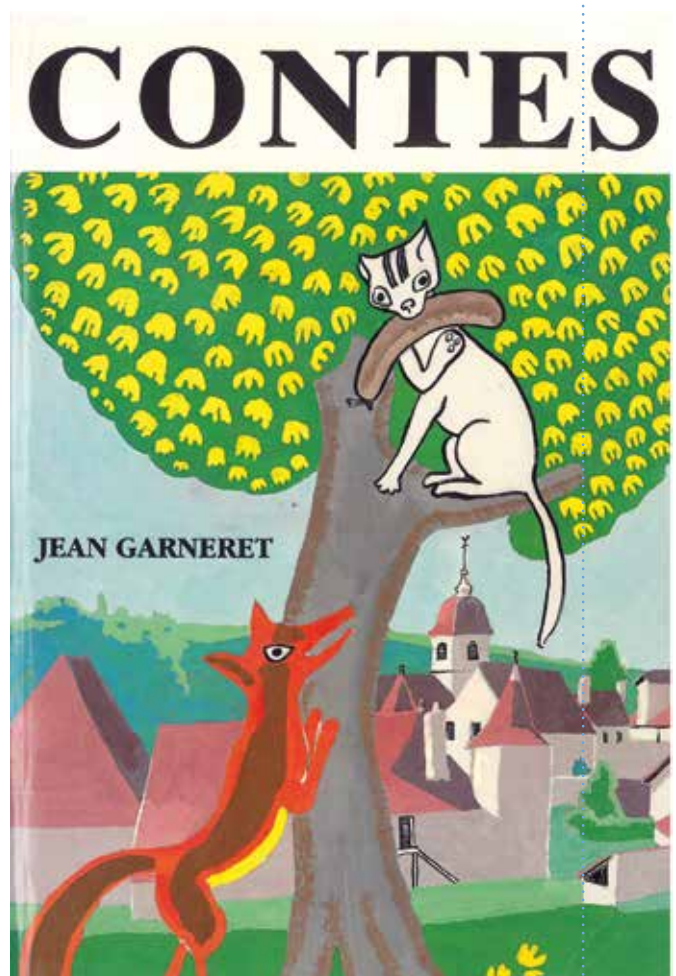
Dans son livre « Contes et légendes : la Franche-Comté mystérieuse » (Editions La Geste), Thiry-Duval explique que « dans ces assemblées villageoises se distinguaient presque toujours des gens qui racontaient des histoires du pays. Ces rois de la veillée, on les appelait : Djâsou, racontous, bedjé, disant ou riolu. Aux quatre coins de la Comté, on en connaissait de fameux. Tisserand, cordonnier, cafetier, couturière, paysan, colporteur..., ils devenaient à la tombée du jour de fascinants « meneurs de légendes ». Songez juste un instant, au bonheur ineffable qu'il serait de pouvoir remonter le temps afin de les entendre nous conter : le vol étincelant d'une Vouivre, les danses folichonnes des Dames Vertes, les farouches batailles du Capitaine Lacuzon, l'apparition fantomatique du Seigneur d'Oliferne et les amours maudits des belles châtelaines de Jadis. »

L'inventaire des contes

Du XVII^e siècle au XIX^e siècle, des auteurs comme les frères Grimm, Charles Perrault, etc., se sont attelés à collecter et à adapter les récits qu'ils avaient entendu, dans nos campagnes notamment.

Il est donc ainsi possible que *le Petit Chaperon Rouge*, *la Belle au bois dormant* et autres aient historiquement une version comtoise. Idem peut être pour certaines branches du *Roman de Renart*, dont une version en langue allemande a été rédigée au XII^e siècle par un voisin alsacien, Heinrich der Glichesaere.

La collecte, la normalisation, voire le classement des contes en a enlevé un peu de poésie, au profit de la froide analyse sociologique et folklorique. Il y a même une normalisation internationale appelée « classement Aarne-Thompson-Uther » : les contes populaires y sont indexés par



»» « *contes-types* » (contes d'animaux, merveilleux, religieux, etc.).

Derrière la science, se cache en fait une louable intention : sauver ce précieux patrimoine oral des contes, souvent régional, pour que ces récits ne disparaissent pas à la lueur de la mondialisation des échanges, lorsque la flamme des plus anciens s'éteint.

En Franche-Comté, la collecte des contes populaires existants semble avoir été assez tardive. Il convient de citer le bisontin Jean Defrasne, qui a publié en 1951 un ouvrage intitulé « *Contes et légendes de Franche-Comté* », qui fait référence dans la France entière, et l'abbé Jean Garneret.

Créateur notamment du musée populaire comtois, aujourd'hui à Besançon, de l'écomusée de Nancray, Garneret a traversé le XX^e siècle en collectant les traditions populaires dans la campagne comtoise, souvent auprès des plus âgés. Traditions vestimentaires, folkloriques, méthodes de constructions des fermes et maisons, tout ce qui fait le patrimoine comtois a été exploré par cet infatigable chercheur. Une urgence pour lui : collecter la mémoire comtoise avant qu'elle ne disparaisse.

Il a publié en 1988 un recueil de contes comtois, souvent en patois local, sobrement intitulé « *Contes* » ou « *Contes recueillis en Franche-Comté* » avec en couverture une belle illustration couleur sur fond de clocher

comtois. Nombre de ses dessins illustrent les contes qu'il publie.

Charles Nodier, le conteur

Au-delà des travaux de collectes des contes, il faut s'intéresser à ceux qui racontent les contes. Historiquement, le plus célèbre des conteurs comtois est le bisontin Charles Nodier (1780-1844). Ami de Victor Hugo, cet académicien rencontra un vrai succès dans les salons parisiens en racontant avec une pointe d'accent franc-comtois les histoires de *La Fée aux Miettes* ou de *Trilby le Lutin*. Un seul regret : les contes qu'il faisait vivre n'étaient pas d'authentiques contes franc-comtois...même si le conteur l'était.

Plus contemporaines, les aventures de Delphine et Marinette, héroïnes - avec leurs amis les animaux - des Contes du Chat Perché du franc-comtois Marcel Aymé, se situent vraisemblablement en Franche-Comté, même si ces contes ne contiennent pas officiellement de localisation géographique (lire ci-contre).

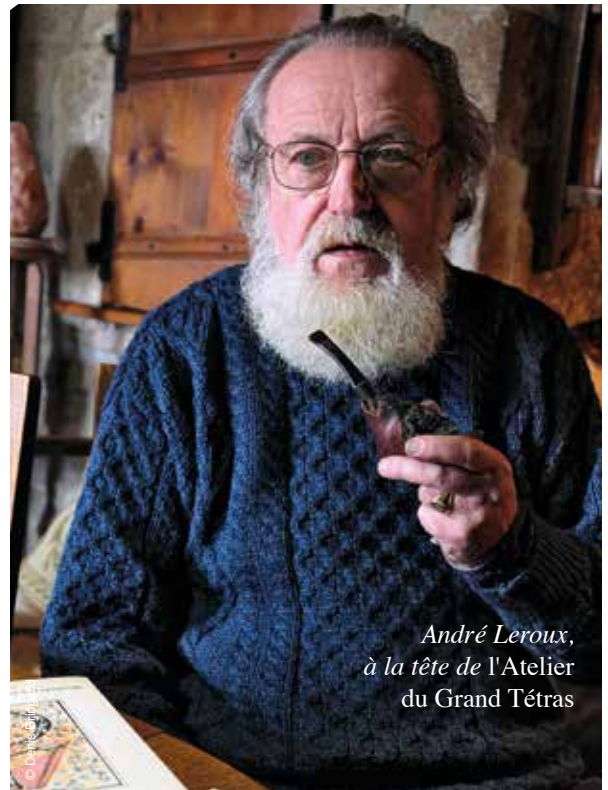
De plus en plus de conteurs

Aujourd'hui les initiatives autour des contes foisonnent partout en Franche-Comté et ailleurs. Initiée dans les années 1970, cette renaissance nationale fait l'objet d'un travail de fond, notamment auprès du ministère de la Culture, pour que cette discipline soit davantage mise en valeur. Il y a 50 ans, il y avait une quinzaine de grands conteurs en France, aujourd'hui on estime qu'il existe plusieurs milliers de conteurs professionnels et amateurs. »»

À la Lueur des Contes, lors de la représentation d'un conte pour enfants à la médiathèque de Montbéliard: Gaëtan Gouget, conteur, et sa fille Zélie au jonglage.



La revue "la Racontotte"
a de fidèles lecteurs
en Franche-Comté !



André Leroux,
à la tête de l'Atelier
du Grand Tétras

»»» « Le conte est un art exigeant. On ne s'improvise pas conteur. Cela nécessite un travail pointu parfois long. Il faut compter dix années pour faire un bon conteur », explique André Valot de Sermamagny (Territoire de Belfort), à la tête des « Singuliers », une agence de conteurs (voir ci-contre).

Créer des histoires, en reprendre, monter des spectacles, et se produire ensuite un peu partout : le métier demande de la persévérance mais le résultat est souvent à la hauteur des attentes.

Parmi ces créateurs, on peut citer - outre les artistes des Singuliers - *Water Please* à Perrigny (Jura) ou la compagnie *Ciel de Papier* à Coteaux du Lizon (Jura). Dans le Doubs, *la Maison des contes de l'Est*, inaugurée en 2019 à Valentigney, a été lancée à l'initiative de la compagnie *À la Lueur des Contes*. Elle se produit notamment dans le Nord Franche-Comté.

Racontotte et contes d'ailleurs

Côté transmission à l'écrit du patrimoine oral, dans le respect de la tradition, *L'Atelier du Grand Tétras* à Mont-de-Laval dans le Doubs occupe une place de choix. Depuis 1976, il imprime la revue « *La Racontotte* », sous la direction d'André Leroux. En langue comtoise,

la racontotte, c'est une histoire à conter lors des veillées. « *Marginal avec complaisance, délibérément détaché des seuls intérêts commerciaux, l'Atelier du Grand Tétras s'acharne encore à croire, avec la passion de créer des livres, aux espérances d'Alfred de Vigny quand il abandonne sa "bouteille à la mer".* », explique André Leroux. Il imprime encore cette revue « à l'ancienne » avec de vieilles machines, sur du beau papier. La Racontotte connaît un succès dans son genre, avec de fidèles abonnés.

Cette maison d'édition ne se replie pas sur le régionalisme, mais s'ouvre à d'autres cultures, en publiant par exemple « *Huit contes merveilleux d'Arménie* ». C'est aussi ce choix éditorial qu'assume *Le Jardin des Mots* en publiant des conteurs d'Afrique noire ou du Maghreb...aux côtés de contes comtois ou d'autres régions de France.

À l'oral ou à l'écrit, les contes semblent donc avoir un bel avenir en Franche-Comté. ■

/ Texte : Christophe Grudler – Photos : Denis Bringard (sauf mention contraire) /

◆ Contacts:

www.lejardindesmots.fr
www.alalueurdescontes.fr
www.latelierdugrandtetras.fr

« Les contes ont un rôle à jouer dans le monde de demain »

Hervé Thiry-Duval est conteur et féericologue. Ce Belfortain aujourd'hui installé à Ronchamp en Haute-Saône est auteur d'une vingtaine de livres sur le patrimoine merveilleux de Franche-Comté et d'ailleurs (notamment « *Dictionnaire des fées de France* », « *Contes et légendes de Haute-Saône et de Belfort* »). Il redit sa foi dans le monde merveilleux et les belles histoires.

L'Esprit Comtois : Quelle différence y a-t-il entre un conte et une légende ?

Hervé Thiry-Duval : Le conte est davantage un nomade, un voyageur, alors que la légende est sédentaire, accrochée à un lieu précis, et elle est donc souvent plus spécifique à une région. Le conte raconte une histoire à rebondissement, ce qui n'est pas toujours le cas pour la légende. Mais il y a des passerelles et la différence est parfois faible. Certaines histoires sont à mi-chemin entre le conte et la légende. Dans son ouvrage « Contes et légendes du pays de Montbéliard » paru en 1957, Alfred Foct raconte comment ont été créées les jonquilles (les campenottes en patois local) par la faucille d'un druide sur la Roche aux Corbeaux à Bavans. C'est bel et bien un conte, et une légende liée à un lieu.

L'Esprit Comtois : Y a-t-il des contes typiquement franc-comtois ?

H-T-D : Oui. Nous pouvons citer par exemple le conte sur la création du sapin dans le Jura repris par Henri Cordier. Mais il y avait aussi des contes classiques : dans son travail de collecte de la mémoire dans le monde rural franc-comtois, l'abbé Garneret a démontré que le Petit Poucet ou Cendrillon circulaient à la campagne autrefois, mais en patois et avec un langage plus populaire que celui de Perrault. Avec comme toujours, la possibilité pour le conteur d'adapter son histoire en fonction de son auditoire.

L'Esprit Comtois : Que racontait-on autrefois au coin du feu en Franche-Comté ?

H-T-D : Il y avait de tout lors des veillées : des histoires d'animaux, comme « la souris qui est tombée dans les gaudes [Ndla : galettes de maïs régionales] », mais aussi des récits de vies, des histoires de curé, de seigneur, de maire, d'instituteur... C'était l'occasion pour les paysans, petits et grands, de se moquer de tous ceux qui symbolisaient l'autorité. Le conte était aussi une forme de contre-pouvoir.

L'Esprit Comtois : On était purement dans l'imaginaire ou les auditeurs croyaient dur comme fer à ces histoires ?

H-T-D : Ce qui m'a frappé en lisant les différents travaux et recueils, c'est de voir la croyance d'autrefois dans les êtres merveilleux. Les gens pensaient vraiment que les fées, les lutins cohabitaient avec eux, tant en Franche-Comté qu'ailleurs. Certains racontaient même leurs rencontres avec ces êtres. Ils avaient vu le fouletot, le

plus célèbre lutin de Franche-Comté, ou d'autres personnages... On était clairement davantage dans la croyance que dans l'imaginaire.

L'esprit contemporain regarde cela de haut. Le merveilleux a été remplacé par une croyance en la technologie. C'est autre chose et c'est, vous en conviendrez, beaucoup plus froid... Mais on peut espérer un retour du merveilleux.

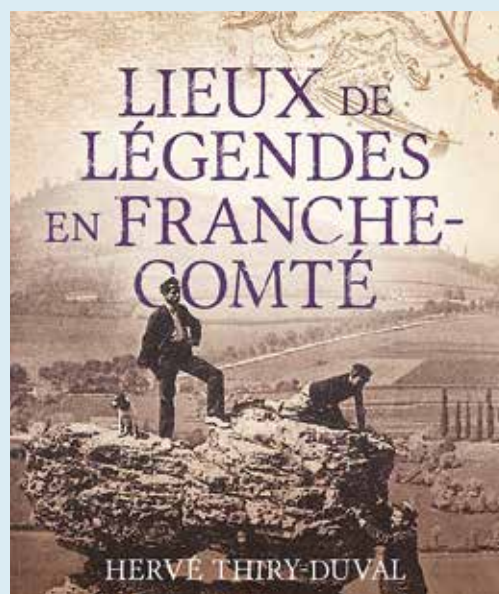
L'Esprit Comtois : Le conte a un passé, mais a-t-il un avenir en Franche-Comté ?

H-T-D : La vie des contes est faite de cycles. Ils ont eu le vent en poupe pendant tout le temps des veillées, jusqu'au début du XXe siècle, sous la forme orale ou sous la forme de livres de compilation. Puis ils ont été relégués parmi les choses ringardes, les vieilleries. Depuis les années 1970, les gens se sont réintéressés à ce patrimoine, si bien qu'aujourd'hui il y a, en Franche-Comté notamment, un foisonnement d'associations, d'initiatives, de conteurs amateurs et professionnels. Le sujet intéresse petits et grands. Le répertoire a un peu changé. On crée des contes nouveaux mais l'on reprend aussi des contes traditionnels, souvent avec des mots d'aujourd'hui, à la sauce des conteurs, comme cela s'est toujours fait dans l'Histoire.

Il n'y a pas de raisons que cela s'arrête. Les contes ont un rôle à jouer dans le monde de demain.

/Propos recueillis par Christophe Grudler /

◆ « Lieux de légendes en Franche-Comté » est le dernier livre paru d'Hervé Thiry-Duval aux Editions La Geste (septembre 2022). L'occasion de faire un tour de Franche-Comté de lieux de légendes et d'y découvrir des histoires fantastiques... 220 pages, 30 €





Chat perché, contes perçants

Œuvre de Marcel Aymé, *Les Contes du chat perché* racontent les frasques de Delphine et Marinette, au milieu d'animaux doués de la parole, mais pas toujours de raison ! On ne s'en lasse toujours pas.

Le chat perché ne tenait pas dans son bec un fromage, remplacé par une besace d'histoires farfelues, rocambolesques, burlesques, cocasses, avec de l'ironie, de la satire, de la tristesse aussi quand on songe au sort de la panthère. Marcel Aymé narre les péripéties de deux gamines, Delphine et Marinette. Elles font tourner en bourrique leurs paysans de parents. Pour réparer leurs âneries, les deux gamines appellent à la rescousse les animaux de la ferme, lesquels sont à la fois doués de la parole et aussi d'une certaine volonté de libre arbitre, qui leur

joue pourtant bien des tours. Ils ne sont pas dupes de leur destination finale - souvent c'est la casserole - et les deux harpies ne se privent pas de savourer le coq passé en sauce alors que, la veille, elles devisaient encore gaiement encore avec lui.

Marcel Aymé connaît parfaitement ce monde paysan et animalier. Marcel Aymé naît à Joigny en 1902. Sa mère Emma décède deux ans plus tard. Son père Faustin, militaire, décide de confier Marcel et sa sœur Suzanne à Françoise >>>

»» et Auguste Monamy, les parents de la défunte Emma⁽¹⁾. Non loin de Dole, ils vivent à la campagne à Villers-Robert, dans la Bresse jurassienne, milieu de prairies, d'étangs, de forêts, on y mange des gaudes. Ils y tiennent une tuilerie. Une période enfantine dont le futur écrivain ne perdra rien.



En champs les vaches

Biographe de Marcel Aymé, Michel Lecureur raconte à propos des deux enfants : « *Tout les portait à croire à l'existence d'un monde merveilleux, peuplé de fées, de bête famamines et d'animaux doués de parole. Ne disait-on pas que, la nuit de Noël, les bêtes se mettaient à parler ? Le bestiaire de Marcel Aymé se constitue peu à peu durant les jeux des enfants et les récits qu'ils entendaient. Bœufs, canards, vaches, poules, chiens, chats firent partie de leur petit monde quotidien pendant des années et des années. Même le loup était présent, car il était censé rôder non loin de là, dans la forêt. On évoquait sa présence, le soir venu, devant les grandes flammes du four qui reconfortaient et inquiétaient à la fois* »⁽²⁾. Eh oui, le petit Marcel allait « *en champs les vaches* », comme on dit.

Le romancier Benoît Duteurtre précise : « *Faire parler les animaux, observer une basse-cour de ferme comme un petit théâtre où se reflètent les traits de l'humanité : voilà par exemple un rêve ancien - celui du Roman de Renart ou des Fables de La Fontaine - qui renaît dans Les Contes du chat perché. Omniprésent dans l'œuvre de Marcel Aymé*



ce regard animalier n'est pas anecdotique. C'est le regard qu'il porte aussi sur la société, considérée comme un défilé de figures, de types physiques, de caractères ».

Les premiers contes sont publiés en 1934, ils s'égrènent jusqu'en 1946. Marcel Aymé écrit avoir composé ses contes pour les enfants de « 4 à 75 ans ». Selon l'expression de notre époque, beaucoup de ces histoires « *résonnent* » sur notre temps. Le Paon relève de la dictature de la mode et du paraître. L'adorable et exaspérant Petit coq noir s'enfonce dans le panurgisme (écrit en 1934). Quant au mouton, animal fort gentil, il se retrouve embarqué dans une sorte d'opéra-bouffe pas sympathique pour les militaires, auquel il ne manque que la musique d'Offenbach - le tout ayant été écrit en 1940 !

Toutefois, Les Contes du chat perché, avant d'y chercher midi à 14 heures sur l'horloge comtoise, cela se lit d'abord pour le plaisir. Pourtant il manquerait presque un animal. Pas la vouivre, cela aurait relevé de la part de l'auteur d'une certaine trahison. Non, on pense à la Jument verte qu'on aurait bien vu venir, hennir un peu et trotter dans ces pages bien perchées.

/ Texte : Jean-Claude Barbeaux - Photos : Denis Bringard /

⁽¹⁾Sans une mutation de son père à Joigny, Marcel Aymé serait probablement né à Lure, comme ses frères. ■

⁽²⁾Les Chemins et les rues de Marcel Aymé, Michel Lecureur, préface de Benoît Duteurtre, photos de Thierry Petit, Editions Tigibus, 2002.



© Denis Bringuard

Les mots de notre jardin

Maison d'édition basée près de Belfort, Le Jardin des Mots a su se faire en quinze ans un nom et une réputation dans le monde des contes. L'œuvre commune du couple fondateur et animateur, André et Christine Valot.

Il était une fois deux passionnés qui avaient décidé de s'investir en Franche-Comté pour la promotion des contes... Ainsi André et Christine Valot firent naître Les Singuliers en l'an 2000, puis Le Jardin des Mots en 2007. Structures d'abord installées à Vaudrivillers, près de Baumeles-Dames dans le Doubs où ils habitaient alors, puis en 2009 à Sermamagny près de Belfort où ils emménagent.

La structuration de l'ensemble est assurée par André, la ligne éditoriale du Jardin par

Christine. L'association Les Singuliers développe en fait cinq branches d'activités : une maison d'édition avec Le Jardin des Mots, une agence de conteurs - qui porte aussi le nom des Singuliers -, un centre de formation avec l'Atelier à histoires, une structure d'accompagnement des conteurs avec la Pépinière, et un site internet (lesconteursducoinc.fr) qui référence les conteurs sur un territoire donné. Bref, un ensemble d'outils pour assurer la promotion des contes et des conteurs en France et à l'étranger. >>>

»»» « Dans le paysage du conte en France, nous avons une place originale et assez forte. On a avec nous les plus grands acteurs du conte en France, artisans du renouveau de la discipline. », explique André Valot. Preuve de la renommée dont jouit la structure : elle vient d'être retenue pour assurer la direction artistique du Festival du conte du Loir-et-Cher.

Aujourd'hui, Le Jardin des Mots compte plus de 30 titres à son catalogue : des petits livres de contes d'ici et d'ailleurs avec une bonne prise en main, et de riches illustrations.

« Nous avons commencé par rééditer le livre de Michel Hindenoche « Conter, un art ? » car sa maison d'éditions arrêta. Il ne fallait pas le laisser perdre. Depuis nous en sommes à la troisième édition... », commente Christine Valot.

Trois collections ont été développées : les Savoureux, les Petits Savoureux (livres illustrés + CD) et les Gourmands (1 conte illustré avec une recette de cuisine).

« Nous ne faisons pas de la littérature classique. Nous travaillons seulement avec des conteurs

professionnels qui racontent dans les écoles, les bibliothèques, etc. Toutes nos histoires sont oralisées. Il y a donc beaucoup de dialogues, d'onomatopées... », ajoute Mme Valot.

Une règle d'or pour être édité : « Il faut que le texte nous touche, qu'il soit émouvant avec des valeurs qui nous parlent comme le respect, le mieux vivre ensemble, la différence, l'amour des autres, la bonté récompensée, le respect de la nature, l'ouverture... Il faut que cela soit porteur de sens mais aussi beau, grâce notamment aux illustrateurs. »

Structure associative, Le Jardin des Mots assure principalement ses ventes auprès des libraires, des médiathèques, des écoles... On le retrouve également sur tous les grands événements du livre dans l'Est de la France : Livre dans la boucle à Besançon, Foire aux livres de Belfort, Chalon-sur-Saône, Saint-Louis, Colmar...

Parmi les projets 2023, Le Jardin des Mots veut lancer une nouvelle série, Les Caresses, pour les enfants à partir de deux ans. Dans le conte comtois aussi, il n'est jamais trop tôt pour commencer...

/ Texte : Christophe Grudler - Photos : Denis Bringard /





Aurélia et Olivier Ferreux : Chasseurs d'orage

Ils sont nombreux en France à partir sur les routes dès qu'un orage est annoncé. Ces femmes et ces hommes que l'on appelle "chasseurs d'orage" traquent inlassablement ces phénomènes météorologiques pour immortaliser la foudre du printemps à l'automne. Dans le Jura, Aurélia et Olivier Ferreux s'approchent au plus près de la tempête pour rapporter les plus beaux clichés. Rencontre.

L'été 1989 est gravé dans la mémoire d'Olivier Ferreux. Il avait neuf ans lorsqu'un violent orage éclate sur son village, la Chaux-du-Dombief. Il se retrouve soudainement projeté au sol. La foudre venait de frapper la maison voisine. Scotché par la violence du choc, la fascination l'emporte sur la frayeur.

Dix ans plus tard, c'est une autre petite fille qui vit sa première tempête en Haute-Saône. Nous sommes en décembre 1999, pas d'orage mais deux tempêtes, Lothar et Martin, qui dévastent la France pendant les fêtes de Noël. « Nous avons

dû sortir de la maison en pleine nuit car mon père avait peur que le toit nous tombe sur la tête. Nous nous sommes protégés derrière la voiture alors qu'une antenne passait à vitesse grand V devant nous. Puis, tout à coup, un énorme bloc de pierre s'est détaché de l'église et est venu s'écraser sur le bus garé juste à côté. C'était un véritable cataclysme mais pas une fois j'ai eu peur... », raconte Aurélia Ferreux qui, depuis, est devenue passionnée des phénomènes venteux. « Avec mon père, on scrutait les tempêtes depuis la fenêtre et lorsque l'on repérait un "Dust devil" on fonçait droit dedans. » >>>

»»» Qui aurait cru que ces deux enfants, amoureux du vent et de la foudre, se rencontreraient un jour, s'aimeraient, puis parcourraient ensemble, des kilomètres de route pour sauver de l'oubli ces instants magiques et électriques. « *Face à un orage, on ressent le même type d'adrénaline que lors de la pratique d'un sport extrême. Ça nous donne de l'énergie et nous fait du bien. Certains ont besoin de marcher dans la nature, nous c'est traquer les orages avec nos appareils photos* », explique ce couple fusionnel, dans la vie comme au travail, puisque tous deux travaillent dans la même société horlogère en Suisse.



Aurélia et Olivier ont immortalisé ce fabuleux Arkus.

Toujours avoir un temps d'avance

C'est à la Chaux-du-Dombief, à 900 m d'altitude, entourés des montagnes jurassiennes réputées pour attirer de nombreux orages, qu'Aurélia et Olivier Ferreux ont décidé de s'installer après leur rencontre en 2003. Ils commencent à suivre les orages en se baladant, sans appareil, ni connaissance de la météorologie. Puis ils s'offrent leur premier Reflex, se documentent sur le site Jura orage et captent enfin leur premier éclair. « *Une photo incroyable, quasi impossible à prendre avec un appareil classique. Ce fut la chance du débutant* », se souviennent-ils. Très vite, ils investissent dans du matériel spécifique et apprennent la météorologie. « *Pour être au*

bon endroit et au bon moment, il faut être le plus précis possible. C'est le gros du travail... Et cela sert aussi pour notre sécurité », explique Olivier dont l'objectif est d'intercepter les orages et d'anticiper les axes routiers à prendre. Depuis le site Meteociel, ils recourent aux différents modèles météorologiques pour sortir leurs propres prévisions à travers les nombreux paramètres disponibles : gradient thermique, cisaillement, pression, nébulosité, humidité, instabilité, vents, etc. « *Il faut tous les ingrédients pour qu'un orage se forme.* »

Une fois les orages localisés, Aurélia et Olivier sautent dans leur voiture. Elle, au volant à conduire et observer le ciel ; lui, à suivre en direct les modèles météo qui vont établir leur feuille de route. Suisse, Vosges, Bourgogne, Bourges voire Paris-Sud... Les deux-là ne sont pas avares de kilomètres pour assouvir leur passion ; environ 12 à 15 000 par an assortis de nombreuses nuits blanches.

Une fois arrivés au spot idéal, chacun s'installe en silence. « *On sent l'atmosphère électrique et on ne parle plus. Nous sommes concentrés et nous réfléchissons à comment sortir de là quand l'orage nous arrive dessus... Car une fois dessous, c'est trop tard, on ne peut plus rien faire. Les vents sont trop violents et parfois nous restons bloqués sous des dizaines de centimètres de grêle. Il faut donc laisser s'approcher l'orage, puis reculer pour se repositionner plus loin* », raconte Aurélia qui aime ce mélange d'excitation et de peur.

« On ressent des fourmillements dans les jambes »

« *Il n'y a pas de règle pour savoir où la foudre va tomber. Parfois, cela peut se produire à moins de 100 m sans que l'on ait pu le prévoir* », prévient Olivier. « *Un jour, on l'a vu tomber sur un piquet de vigne alors qu'une ligne haute tension était située à quelques mètres. Et parfois, la foudre peut même partir du sol !* » De son côté, Aurélia se souvient de cet été 2012. Installé en périphérie de Dole, le couple se retrouve à quelques mètres d'un premier impact d'éclair, puis d'un deuxième au même endroit. Secouée, Aurélia demande à quitter les lieux. « *Je me sentais tendue,* »

Les conseils d'Aurélia et d'Olivier pour se protéger d'un orage

- ◆ On ne s'abrite pas sous les arbres ! Si l'on est dans un champ, s'accroupir sur le sol, les pieds serrés et rentrer la tête dans les épaules.
- ◆ Si l'on est en groupe, se disperser d'au moins 3 mètres des autres personnes
- ◆ Éviter de s'abriter sous un parapluie, de rester sous la tente, de s'approcher d'un cours d'eau ou de toucher de l'eau.
- ◆ Surtout ne pas courir ! Lorsque l'on court, on brasse de l'air et on crée des charges statiques qui peuvent attirer la foudre.
- ◆ Si vous êtes en voiture, restez à l'arrêt. Votre véhicule vous protégera car les pneumatiques jouent un rôle d'isolant et la carrosserie fait "cage de faraday"
- ◆ Et éviter d'aller à la chasse aux orages sans aucune connaissance et sans précaution.

»»» *crispée et j'avais un peu mal au dos.* » Une fois garée plus loin, elle découvre que sa semelle de chaussure présente un trou énorme. « La foudre est tombée au sol, a cherché le négatif... J'étais proche et j'étais le négatif ! Ma semelle m'a sauvée », se souvient-elle.

Grands observateurs, ils ont également appris à détecter les signes avant-coureurs en utilisant leurs cinq sens. « Parfois, comme au bord du lac Léman, on ressent des fourmillements dans les jambes. Là, on sait que ça va tomber pas très loin. » Cheveux qui se dressent sur la tête, chevaux et chiens nerveux, vaches qui se réfugient sous un arbre 30 mn avant, odeur puissante de fumier à proximité des fermes et odeur de l'air qui change. « À l'approche de l'orage, les courants aériens poussent les molécules d'ozone vers le sol. C'est facile à reconnaître car l'ozone sent un peu le soufre, le cramé, comme si l'on grattait une allumette », indique Olivier qui se souvient encore de cet éclair tombé à moins de trois mètres de lui, aux abords du lac de Joux. « Cela surprend et cela sonne. On ressent la chaleur du côté du corps exposé. » Et Aurélia d'ajouter : « On prend quand même à force d'aller aux orages !

J'ai eu des soucis au bras et on m'a dit que ça venait des éclairs. »

Des expositions à la prévention

Au fil de leurs chasses, les deux passionnés sont parvenus à saisir des instants rares qu'ils présentent lors de nombreuses expositions organisées en Franche-Comté ou dans le cadre de conférences. Certains clichés ont même fait la Une des médias. « C'était un orage monocellulaire qui est resté 30 minutes au-dessus de la ville sans bouger. La foudre est même tombée en plein centre-ville pile sur le théâtre. Nous avons pu capter cinq impacts en même temps. On ne voyait plus rien tellement l'intensité lumineuse était forte. Cette photo a fait la Une du Progrès ». Pour immortaliser ces instants rares, leurs appareils sont équipés, de jour, d'une cellule photoélectrique qui déclenche l'appareil photo lorsqu'elle détecte les impulsions électriques ; de nuit, les photographes programment une pose longue de 10 à 15 secondes permettant d'imprimer la foudre sur la photo lorsque celle-ci tombe. Certaines de leurs photos présentent également de splendides Arcus, ces terrifiants nuages, véritables rouleaux compresseurs qui donnent l'impression de tout avaler sur leur passage. « Les Arcus ne génèrent pas forcément de foudre mais surtout des vents violents. Ils peuvent parfois faire 400 km de long. » »»»

Souvenirs de soirées mémorables.





»» Depuis trois ans environ, le couple observe également l'impact du réchauffement climatique. Moins d'humidité, zones d'orage déplacées, orages de plus en plus violents avec d'importants halos de lumière au milieu desquels il devient difficile de bien distinguer la foudre... Mais derrière cette course folle pour capter la plus belle image et vivre des moments intenses presque addictifs, Aurélie et Olivier mettent à profit leurs compétences pour faire de la prévention. « *On utilise Facebook pour alerter les gens, leur donner les zones à risque et surtout leur répéter de ne pas faire d'accrobranche, ni partir en randonnée. Chaque été, on voit partir des gens en montagne après 16h... Mais à 16h en montagne, l'été, on rentre ! C'est à cette heure-ci que l'humidité se forme et donc augmente les risques d'orage* », prévient Olivier. En France, plus de 100 personnes se font foudroyer chaque année, gardant, pour celles qui en réchappent, de lourdes séquelles permanentes et invalidantes. « *Nous avons déjà réalisé des journées de sensibilisation à la Chaux-du-Dombief auprès des enfants et nous regrettons que l'éducation nationale ne nous ait pas fait intervenir dans plus d'écoles. Les gens ne font plus confiance à la météo et ne réalisent pas les risques. En 2013 dans le Jura, huit enfants ont été blessés par la foudre alors qu'ils pratiquaient l'accrobranche* », soupire Aurélie.

Il y a 15 ans, leur fils Dorian est venu agrandir la famille. Le jeune adolescent accompagne souvent ses parents lors de leurs aventures orageuses. Il a hérité de leur passion pour la photo mais, lui, préfère capter la nature et la faune sauvage. Et le jeune homme a déjà l'œil bien averti et la patience nécessaire pour capter des instants différents mais tout aussi magiques et surprenants. ■

/ Texte : Carine Dufay /

◆ Expositions « Ferreux Family Photographies » à suivre sur leurs pages facebook ou sur leur site furaxolivier.wixsite.com/ferreux-family-photo.

Dates déjà programmées : du 15 au 17 septembre 2023 au Château Montalembert de Maïche. 1er trimestre 2024 : Maison de la Réserve à Labergement-Sainte-Marie.



LES MAISONS DE LOUIS PASTEUR

Jura
TERRE DE
LOUIS PASTEUR
DOLE / ARBOIS

VISITEZ ET EXPÉRIMENTEZ

DOLE

ARBOIS

DOLE 03 84 72 20 61 - ARBOIS 03 84 66 11 72
www.terredelouispasteur.fr

David Gaudin - DOLE - Reproduction interdite

Les Rives Sauvages
HÔTEL-SPA

Le Lac
COMPLEXE HÔTELIER & GASTRONOMIQUE

UN HÔTEL-SPA
5 ÉTOILES

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
HÔTEL*** LE LAC

16 SUITES
VUE SUR LE LAC D'ARBOIS

RESTAURANT À LA FERME
HÔTEL** LA POSTE

PISCINE - SAUNA
HAMMAM / SOUBAS

RESTAURANT DU FROMAGE
HÔTEL** BEAU SITE

les Collectionneurs
RESTAURANTS, HÔTELS, SPA

Hôtel-SPA** Les Rives Sauvages**
9 rue de l'église - 25160 Malbuisson
Infos & réservation : 03 81 38 74 37
www.les-rives-sauvages.fr

Complexe Hôtelier Le Lac
65 grande rue - 25160 Malbuisson
Infos & réservation : 03 81 69 34 80
www.hotel-le-lac.fr

le pavillon des sciences
CCSTI BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

PASTEUR
AU SERVICE DE LA SCIENCE...

EXPOSITION
du 19 septembre 2022
au 5 mars 2023

**PARC SCIENTIFIQUE
DU PRÈS-LA-ROSE**
MONTBÉLIARD

tél. 03 81 91 46 83
www.pavillon-sciences.com

Le Pavillon des sciences, Centre de Culture Scientifique, Technique et Industrielle de Bourgogne-Franche-Comté, bénéficie des soutiens de la Région Bourgogne-Franche-Comté, du Pays de Montbéliard Agglomération, de la Ville de Montbéliard, de la Ville de Saffoy et du Conseil départemental du Doubs.

REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

le pavillon des sciences
CCSTI BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

EN AVANT MARS
du 4 avril 2022 au 5 mars 2023

Exposition

PARC SCIENTIFIQUE DU PRÈS-LA-ROSE • 25200 MONTBÉLIARD
tél. 03 81 91 46 83 • www.pavillon-sciences.com

Le Pavillon des sciences, Centre de Culture Scientifique, Technique et Industrielle de Bourgogne-Franche-Comté, bénéficie des soutiens de la Région Bourgogne-Franche-Comté, du Pays de Montbéliard Agglomération, de la Ville de Montbéliard, de la Ville de Saffoy et du Conseil départemental du Doubs.

Sur les pistes neigeuses *du Jura*

Les chiens de traîneau permettent de donner une ambiance Grand Nord à nos pistes du Jura et du Haut-Doubs au cœur de l'hiver. Notre photographe Régis Ravegnani a su saisir ces moments de complicité entre l'homme, l'animal et la nature au cœur de notre plus haut massif montagneux et de l'hiver.























Au pays des kangourous

Climat de rêve, plage et surf, salaires attractifs, ambiance décontractée : longtemps vue comme un Eldorado, l'Australie n'a pas manqué d'attirer Léo Dénès. Le Bisontin, installé à Sidney depuis 2007, a fait son trou dans ce pays bondissant en créant Australiance...

« 26 millions d'habitants dans un pays grand comme l'Europe, dont 80 % vivent dans quatre villes : c'est dire s'il y a de la place » sourit Léo Dénès. En 2003, le jeune homme en dernière année à l'EM Lyon, la très cotée école de management, décide d'aller y parfaire son anglais. « Je voulais découvrir le monde, faire mes preuves, aller vivre loin aussi... ».

Né à Besançon, Léo y a vécu jusqu'à l'âge de 8

ans avant de rejoindre Nancy, au gré de la mutation paternelle, journaliste à L'Est Républicain. « Je suis un Franc-comtois pure souche, avec une famille maternelle en Haute-Saône, dont le grand-père, Marc Roussel, fut président du Conseil général. Pas de vacances sans que je sois allé à Saint-Sauveur, écumer le stade de foot. Aujourd'hui, mes parents sont retraités à Besançon et je reviens deux mois chaque année, même si je télétravaille la moitié du temps... » >>>

Un pont entre les gens

»»» Après un échange universitaire de quelques mois à Melbourne en 2002-2003, Léo rentre en France avec aussitôt l'idée de repartir là-bas. L'herbe y est-elle plus verte ? « À l'époque oui. Aujourd'hui encore, avec moins de 3 % de chômeurs, l'Australie manque de monde pour travailler. Et puis on y fait beaucoup moins attention aux diplômés qu'en France, l'esprit est moins élitiste. En 2007, j'ai eu l'opportunité d'y retourner, pour un grand cabinet d'audit international, au début pour 2 ans puis davantage en renouvelant mes visas jusqu'à obtenir celui de résident permanent et enfin la citoyenneté en 2014 ».

Rapidement naît l'idée de créer un pont entre les gens qui rêvent de l'Australie, et le marché local. « On me sollicitait pour trouver un stage, un boulot. C'est ainsi qu'est née Australiance, en 2010. La société conseille et accompagne les 20-45 ans – Français au début, maintenant d'un peu partout – dans la recherche d'un emploi ou d'un stage. Mais aussi les entreprises qui veulent exporter ou importer. Nous faisons le lien entre tous, désormais avec 12 collaborateurs ».

Des mentalités différentes

Léo s'immerge avec bonheur dans ce pays jeune, où les gens sont « agréables, souriants, disent bonjour, ne font pas la tête, proposent leur aide. Ici, on peut laisser son téléphone sur une table de café ou son vélo pas attaché... on les retrouve ! Bien sûr a priori,



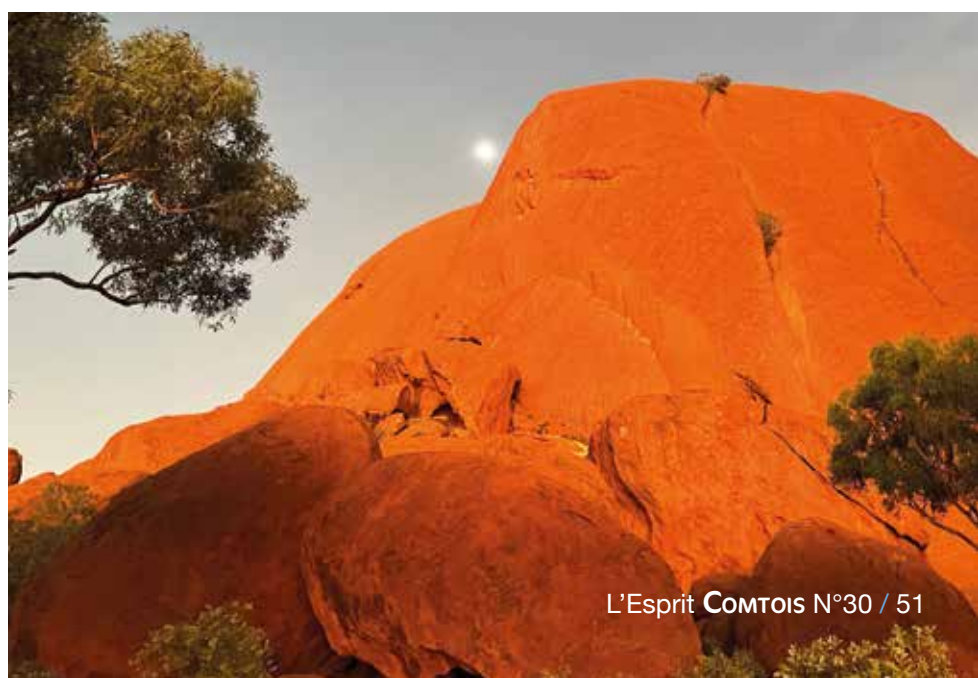
L'équipe d'Australiance

pas de grande différence avec la France : on est habillé pareil, on a les mêmes voitures, mais les mentalités sont différentes, plus optimistes ». Il rencontre Caroline, bretonne elle aussi expatriée et le couple s'installe à Sidney, en bordure de mer, à Bondi beach, le Copacabana local. Entre trail et triathlon qu'il pratique régulièrement et bientôt deux fils, Marc et Mikaël, Léo a bien ancré sa vie australienne. Les excursions familiales, comme à Ayers rock, le rocher rouge incontournable de ce pays gigantesque « permettent de réaliser combien, hors des villes, on est vraiment seuls. En France, même lors d'une balade en forêt, on peut croiser des promeneurs. Ici pas du tout ! »

Embargo sur la saucisse

Bien sûr la Franche-Comté lui manque mais »»»

Uluru (Ayers Rock), le rocher le plus célèbre d'Australie.





»»» il y revient régulièrement. « Mes parents, chaque année pour mon anniversaire en janvier, m'envoient une bouteille de vin jaune et 1 kg de comté. C'est dire mon amour pour nos spécialités ! D'ailleurs mes fils sont élevés au comté... Pour la saucisse de Morteau, c'est plus compliqué car elle n'est pas autorisée depuis un embargo il y a quelques années sur ce type de produits, comme le saucisson. J'en ramène quand même, cachées dans mes affaires, en prenant des risques fous » s'amuse Léo.

Malgré une vie quasi idyllique, la famille Dénès a pris le parti de rentrer en France. « Le Covid est passé par là. Nous avons été coupés du monde durant plus de 20 mois, sans moyen d'en sortir : le pays n'a rouvert ses frontières qu'en février 2022. Ça fait réfléchir... Et puis nos enfants ont 5 et 7 ans : pour qu'ils s'acclimatent à leur nouveau pays, c'est maintenant. »

Pour autant Léo, ambassadeur de la Ville de Lyon en Australie, co-fondateur de la French Tech Australie entre autres nombreuses distinctions, ne compte pas couper les liens : Australiance continuera à fonctionner avec lui depuis la France et son équipe sur place, sans compter

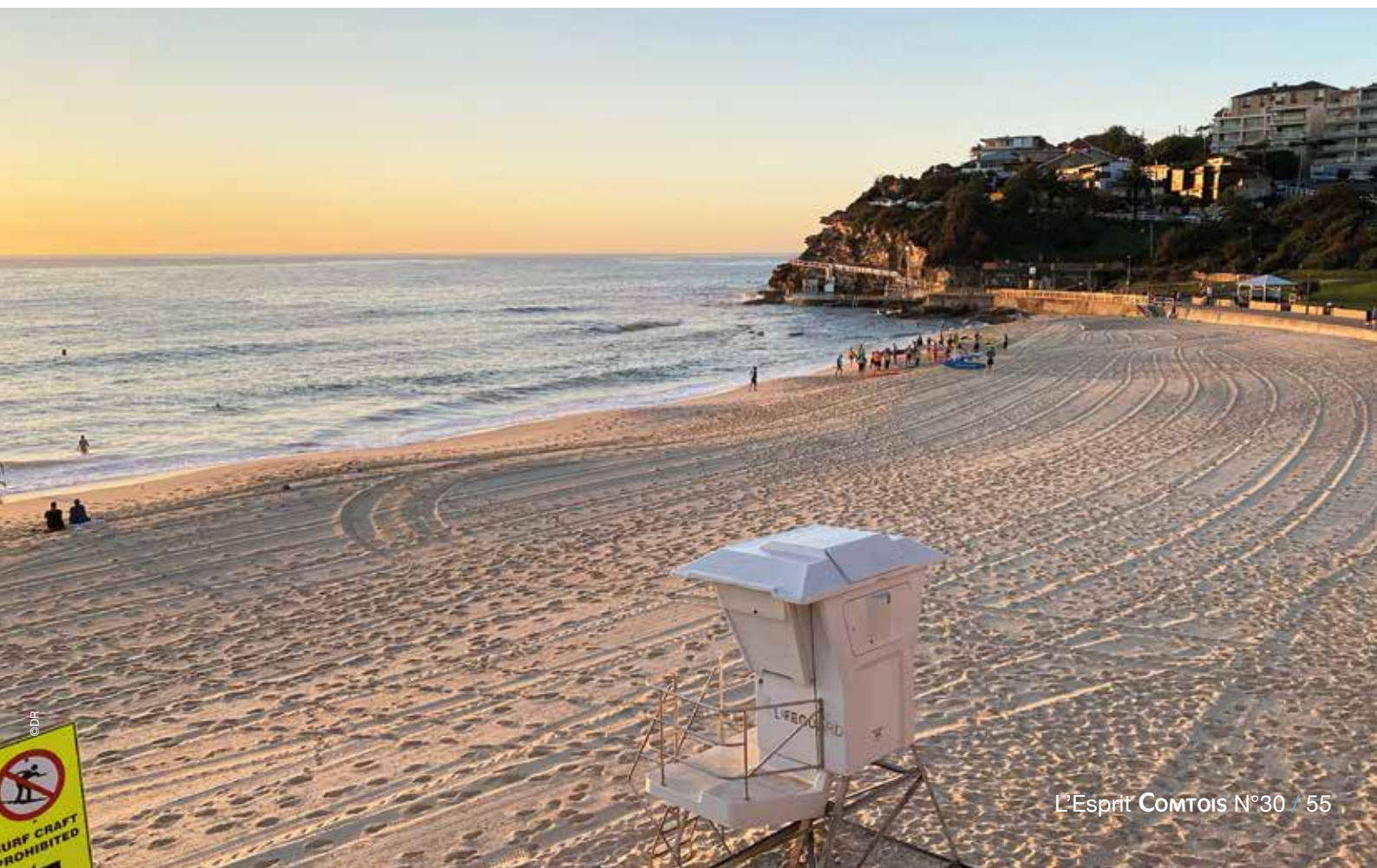


des séjours plusieurs fois par an. « C'est mon pays d'adoption : nous retournerons y habiter un jour, c'est certain ».

◆ www.australiance.com

/ Texte : Véronique Vuillemin-Filippi /

Nul besoin de sortir des villes pour se retrouver sur une magnifique plage.





Le Cercle, restaurant bistrannique

La valeur n'attend pas forcément le nombre des années. Talentueux jeune chef ayant fait ses armes dans de prestigieuses maisons, Raphaël Ducret a transformé l'ancien Cercle Suisse en un restaurant bistrannique où la cuisine, gourmande et fine, met les papilles en effervescence. Bienvenue au Cercle, à Besançon...

Posé dans l'ombre du théâtre Ledoux, le Cercle ajoute aux vieilles pierres de la Boucle le cachet d'un établissement phare de Besançon : boiseries, moulures et grands miroirs, parquet et large espace entre les tables. Depuis deux ans, Raphaël Ducret a repris la maison helvétique, le plus ancien restaurant de la ville, lui donnant un sérieux coup de jeune tout en conservant les fondues, emblématiques pour la clientèle.

« Je puise dans la technique et la rigueur de la gastronomie pour proposer une cuisine bistrannique, bio et locale le plus possible, de saison, abordable et dans une ambiance conviviale. J'y tiens beaucoup » explique Raphaël Ducret. Le chef de 33 ans, qui a toujours cuisiné « gastro » durant son parcours, a trouvé sa voie au Cercle.

Passé par l'école hôtelière de Poligny, puis chez les maîtres Joël Robuchon et Anne-Sophie Pic, Raphaël Ducret est revenu en terre comtoise, d'abord Second de *la Dame Blanche* à Geneuille puis chef des *Bains-Douches*, à Besançon, en 2017. Autant d'expériences qui lui ont appris à « être carré en cuisine. Sans cela, on ne va pas bien loin ».

Parmi ses spécialités, les ris de veau ont vraiment assis sa réputation, avec des garnitures suivant l'inspiration et la saison (caramélisés, céleri-branche et marrons, sauce émulsionnée à l'huile de truffe ou avec un crémeux de cèpes et artichauts barigoule, gel cerise-moutarde violette). « Je veux faire plaisir, apporter de l'émotion, et que le client s'en souvienne » conclut Raphaël Ducret. Et c'est réussi. ■

La recette

Carottes à la Sapinette



Ingrédients pour 4 personnes :

La gelée :

- ◆ 20 cl de jus de carottes centrifugées (ou une bouteille de jus de carottes bio) ;
- ◆ 2 feuilles de gélatine ;

Le crémeux :

- ◆ 500 g de carottes ;
- ◆ 20 cl de jus de carottes ;
- ◆ 2,5 feuilles de gélatine ;

Les copeaux :

- ◆ 8 carottes multicolores ;

La vinaigrette :

- ◆ 5 cl de vinaigre balsamique blanc ;
- ◆ 5 cl d'huile d'olive ;

Le yaourt à la Sapinette :

- ◆ 150 g de yaourt brassé ;
- ◆ 5 cl de sapinette (liqueur de sapin locale) ;
- ◆ Sel, poivre ;
- ◆ Huile d'olive ;
- ◆ Noisettes ;
- ◆ Raisins secs ;
- ◆ Pousses décoratives ;
- ◆ Un siphon.



Préparation :

Faire chauffer 5 cl de jus de carottes, incorporer la gélatine humidifiée et égouttée. Mélanger et verser sur les 15 cl restant, assaisonner.

Couler cette gelée dans des assiettes creuses, réserver au frais.

Le crémeux : cuire les carottes épluchées et émincées finement dans 20 cl de jus de carottes. Mixer, ajouter la gélatine humidifiée. Assaisonner. Remplir un siphon avec deux cartouches de gaz de cette préparation, réserver au frais.

Eplucher et tailler finement à la mandoline de longs copeaux de carottes. Les faire tremper dans l'eau glacée pour les rendre croquants. Assaisonner de vinaigrette.

Mélanger le yaourt et la Sapinette, assaisonner, ajouter un trait d'huile d'olive.

Dressage : enlever à l'emporte-pièce le centre de la gelée. Dans ce creux, déposer au siphon un dôme de crémeux de carottes. Couler autour le yaourt à la Sapinette. À l'aide d'une pince, enrouler un à un les copeaux et les déposer harmonieusement pour recouvrir gelée et dôme. Décorer de noisettes, raisins et de quelques pousses fraîches.



◆ **Le Cercle**, 4 rue de Lacoré, 25000 Besançon – Tél. : 09 83 69 68 81
- www.lecerclebesancon.webador.fr

/ Texte : Véronique Vuillemin-Filippi – Photos : Jack Varlet /



Noix vertes confites et vinaigres décomplexés...

À Vitrey-sur-Mance, Jean-Marie San Martin développe une gamme de vinaigres qui donnent des lettres de noblesse à ce vin dit aigre. Il propose aussi une étrange spécialité : le confit de noix vertes. Il l'a ramenée de son long séjour professionnel en Allemagne.

Aux confins de la Haute-Saône, aux lisières de la Haute-Marne, Vitrey-sur-Mance, avec ses quelque 340 habitants, a su garder commerces et artisans, y compris un restaurant. Depuis quelques années, Jean-Marie San Martin et sa compagne Malgosia, vivent là une nouvelle vie. Ils développent des gammes de produits qui surprennent comme des vinaigres aromatisés et surtout les noix vertes confites, ces dernières étant un peu la signature originale

de Jean-Marie San Martin. Ceci sous la marque Jean de Velas.

Avant de s'installer non loin de la Mance, Jean-Marie San Martin débute une carrière classique dans les métiers de la restauration. Originaire de Vichy, passé par l'école hôtelière de Chamonix, puis par diverses expériences - dont une chez Paul Bocuse - il se retrouve en Allemagne. « J'étais dans la région de Mayence. J'avais 25 >>>

Du meilleur usage des vinaigres

Voici une sélection de vinaigres avec les conseils d'utilisation de Jean-Marie Saint Martin.

◆ **Vinaigre de noix verte et pulpe de cerise**

Assemblages harmonieux : salade d'asperges blanches, fromage de chèvre, canard, terrines, salade de fruits rouge, filet mignon de porc.

◆ **Vinaigre de fleur de sureau et pulpe de cassis**

Assemblages harmonieux : magret de canard, filet de raie, chocolat, salade de tomates.

◆ **Vinaigre de fleur de sureau et pulpe de citron vert**

Assemblages harmonieux : tzatziki de concombre, déglacage de poisson rôti, fruit de mer, aubergine grillée.

◆ **Vinaigre de pulpe de pomme et miel de forêt**

Assemblages harmonieux : échine de porc, foie gras, déglacage de poisson.

◆ **Vinaigre de pulpe de pomme et coquelicot des champs**

Assemblages harmonieux : salade de radis roses, bouquet de mâche, bouquet de légumes printanier.

◆ **Vinaigre de pulpe de piment de Franche-Comté**

Assemblages harmonieux : ratatouille, mozzarella, rôti de porc, gambas, taboulé.

◆ Détail des gammes de produits, boutique en ligne :

www.san-martin.fr



»» ans, je dirigeais un restaurant dans ce qu'on appelle des Weingeölke qui sont des maisons à l'architecture vigneronne typique. J'ai pu y servir une cuisine française avec beaucoup de plaisir. Je suis allé au bout de cette expérience, un retour en France s'est dessiné pour commencer une nouvelle vie. L'envie d'être à la campagne tout en ayant la capacité de vendre nos produits au bout du monde ! ».

Jolis coquelicots...

Lors de ces voyages Jean-Marie San Martin a l'occasion de passer par la Haute-Saône. « Je me souviens d'un champ de coquelicots à Jussey, cela m'est resté en mémoire ». De routes en chemins, en 2015, il s'installe finalement »»



»» à Vitrey-sur-Mance. Jean-Marie San Martin songe à y développer des produits qu'il fabriquait en petite quantité dans son restaurant ou qu'il avait découverts et appris à connaître comme les noix vertes confites.

Les noix vertes confites, c'est toute une affaire. « Une cliente m'en a offert un pot un jour... cela m'a intéressé. Dans mon projet, je souhaitais utiliser un maximum de produits locaux, j'ai remarqué qu'il y avait beaucoup de noyers dans les environs, dont les fruits n'étaient pas toujours ramassés. J'ai saisi l'opportunité ». Il s'agit de confire dans du vinaigre, du sucre de canne et des épices, des noix ramassées avant la formation de la coquille, alors que l'intérieur se présente sous une forme laiteuse.

Avant tout, il y a la cueillette, de la fin juin à la mi-juillet. En 2022, Jean-Marie San Martin en a récolté 800 kg. il faut beaucoup de patience pour prendre les noix une par une et les percer de prompts coups de fourchette pour favoriser le lavage et la cuisson. Les noix sont ensuite plongées pendant deux jours dans de l'eau pour éliminer les graisses



de végétation et l'amertume. L'opération est renouvelée quatre fois. Vient le temps de la cuisson. Trois cuissons avec des temps de refroidissement. Enfin, c'est la mise en fût pour une année, et le conditionnement en pot. « C'est un condiment qui peut se déguster avec des toasts au fromage, une terrine de foie gras, un filet de veau Rossini, qui se glisse aussi dans une salade de fruits ». L'expérience du cuisinier, toujours affûté, parle.

Une autre culture

Cette utilisation des condiments n'est guère dans la culture d'ici. Jean-Marie San Martin ne ménage pas ses efforts pour faire partager ladite culture, comme pour les vinaigres. En France, il y a paradoxe. Dans la vinaigrette, la moutarde a plutôt tendance à régner en cadore, le vinaigre est lui réduit au goutte à goutte. C'est plus de la moutardette que de la vinaigrette. »»



»» Avec sa gamme très étendue de vinaigres, le vinaigrier souhaite non seulement inverser la tendance mais aussi montrer que ses produits peuvent être des ingrédients indispensables en cuisine.

Cerise, gingembre, sureau, tomate, basilic, figue... Une foultitude de pulpes de fruits et de légumes viennent se faire vinaigrer dans les préparations. Il s'y glisse même un piment de Bresse ou Piment de Franche-Comté, cultivé à L'Île aux fruits rouges à Salins-les-Bains. Une gamme de vinaigrettes prêtes à l'emploi complète la démarche. On peut dire que l'activité ne suscite pas d'aigreur bien au contraire, il y a des saveurs à foison dans tous les flacons.

Jean-Marie San Martin est de cette nouvelle génération qui, à force de courir les marchés de producteurs et autres manifestations spécialisées, apprennent à se connaître et à échanger, et à travailler ensemble. Il concoctait ainsi un vinaigre de café pour Vincent Ballot, le torréfacteur de Marnay⁽¹⁾. Cette configuration apporte du nouveau dans le paysage régional qui prend ainsi ses aises partout, y compris depuis Vitrey-sur-Mance.

/ Texte : Jean-Claude Barbeaux - Photos : Denis Bringard (sauf mention contraire) /

⁽¹⁾ Lire dans ce numéro le reportage sur la liqueur Djebenah Bunah



L'unique téléphérique à lait de France

520 m de longueur de câble et 200 m de dénivelé : le « porte-lait » de Blois-sur-Seille, petite commune jurassienne de 100 habitants, est le seul en France. Créé en 1892, il vient d'être entièrement restauré.

Le lait prend l'air à Blois-sur-Seille, nichée dans une reculée entre Poligny et Lons-le-Saunier. C'est là que la fromagerie réceptionne par téléphérique, le lait en provenance des hameaux situés sur les crêtes, 210 m au-dessus du village. Un système unique et ingénieux créé en 1892 qui fonctionna près d'un siècle, jusqu'à la fermeture de la fromagerie en 1982. C'était sans compter sur l'énergie de

la commune, de l'association de l'Amicale des Loups de Blois, soutenues par la fondation du Patrimoine et l'aide des collectivités, qui viennent de restaurer cet emblème unique de patrimoine rural, de nouveau en activité depuis l'été 2022.

« L'idée géniale d'éviter les 7 km aller-retour de chemins escarpés reliant le hameau du Chaumoiso-Boivin jusqu'à Blois-sur-Seille pour y amener >>>

Au centre, le maire, entouré de l'Amicale des Loups de Blois.





»»» *la traite, deux fois par jour, est née en 1890* » raconte Laurent Besançon, maire de Blois-sur-Seille.

Pas ingénieurs mais ingénieux

C'est en effet un jeune appelé du village qui découvre à Grenoble, durant son service militaire, les téléphériques transportant des pierres depuis les carrières alpines. Il ramène l'ingénieuse idée à Blois : on imagine qu'il y eut débat sur l'intérêt de la chose mais les paysans se rallièrent sans problème à l'audacieux projet. Grâce à l'incroyable talent de Jules Monnet, simple artisan de Saint-Lamain, une véritable prouesse technique est alors réalisée en quelques mois. En 1892, le téléphérique, doté d'un système par gravitation, splendide assemblage de fonte, de câbles entourant poulies, rouages et belles pièces de menuiserie, est en service.

« *Ce qui nous épate, c'est l'intelligence de ces gens-là, qui n'étaient pas ingénieurs mais vraiment ingénieux* » poursuit Joël Chambard, président de l'Amicale des Loups de Blois. « *Avec les moyens de l'époque, ils ont dû monter leur câble dans la côte boisée et le tendre de chaque côté à l'aide d'une cariole attelée à un cheval. On imagine aisément la difficulté pour y parvenir...* ».

Une réalisation qui coûte alors 3440,75 francs (env. 14 000 euros), financés par la communauté paysanne. Mais quels gains de temps et de fatigue pour eux ! leur épargnant 4 voyages quotidiens l'hiver et 6 en été pour rallier les deux sites, leurs bouilles sanglées sur le dos.

Désormais, il faudra juste une minute pour que les 130 litres de lait des fermes du plateau parviennent à la fromagerie située dans la vallée...

Le téléphérique, doté de deux nacelles en bois câblées, supporte en effet quatre bouteilles de lait de 30 litres chacune. Au signal lancé par cor de chasse depuis Chaumois-Boivin, on active en face la deuxième nacelle avec ses bidons vides. Simple, efficace et écologique, sans aucune source d'énergie !

À la fermeture de la fromagerie, Joël Chambard et son Amicale œuvrent à maintes reprises durant trois décennies pour rénover par exemple les deux « gares », refaire toits et murs. Hélas, les normes ont changé et on ne peut pas faire circuler le téléphérique, même en démonstration pour les touristes. »»»



»» « Trop dangereux » jugent les assurances !

C'est un randonneur amoureux de patrimoine, Michel Vieille, qui relance la machine. En 2018, il propose ses services pour trouver les fonds nécessaires à la réhabilitation. Il faut au moins 100 000 euros pour voir aboutir le projet.

« La somme fut réunie plus vite que prévu, la sauvegarde de ce patrimoine ayant suscité un engouement immédiat aussi bien des particuliers que des collectivités, se souvient le maire. Les téléphéristes qui ont répondu à l'appel d'offres ont tous été sidérés par la qualité du travail accompli en 1892, ajoutant même qu'ils n'avaient pas tout compris au mécanisme... C'est dire ».

Démonté, nettoyé et restauré durant 7 mois par la société savoyarde qui a remporté le marché, le téléphérique est doté de quelques rares éléments neufs - une poutre et trois rouages, un nouveau câble de 1 km - mais aussi de pièces de sécurisation : des garde-corps, un système anti-extraction des poulies ... mais pour l'essentiel, il est resté dans son jus. Inauguré en mai dernier, il a repris du service depuis, à la belle saison. Ce sont les gens de 1892 qui seraient contents de voir ça...

/ Texte : Véronique Vuillemin-Filippi - Photos : Jack Varlet /

◆ Mairie, 39210 Blois-sur-Seille - tél. : 03 84 85 27 82 - mairie.bloisurseille@wanadoo.fr (pour les visites hors saison) et Office de Tourisme Jurabsolu à Voiteur - tél. : 03 84 44 62 47 (de mai à septembre).

En pratique

Le téléphérique fonctionne chaque été et lors des Journées du patrimoine. Ce mois de mai, des démonstrations auront lieu chaque samedi après-midi - avec appel au cor de chasse, bien entendu - et tous les jeudis après-midi de juillet à septembre, grâce à une équipe de bénévoles. Les groupes peuvent être reçus dès le printemps sur rendez-vous.

Ne manquez pas la deuxième fête du lait, le 22 juillet, avec fabrication sur place de comté à l'ancienne, dégustation... au pied du téléphérique, évidemment.



TOUT CE QUI
SE PASSE
LÀ OÙ VOUS
VOUS
RÉVEILLEZ.



LA MATINALE

Toute votre info locale en temps réel.
6h00 - 9h00 du lundi au vendredi

ICI, ON PARLE D'ICI.



Le Jura, terre de Lego...

Un vaisseau spatial échoué dans la neige, planté d'une figurine bien reconnaissable : mais oui, c'est bien un Lego. Cette image revisitée de Star Wars est l'œuvre du photographe Quentin Danel, qui mixte ses deux passions : les paysages jurassiens et les Lego, dans des reconstitutions incroyables de réalisme et charmantes de décalage.

Des mises en scène à la véracité saisissante. L'œil du photographe a su insinuer le doute, et c'est ce qui le réjouit le plus : est-ce réel ou pas ? Comme ce pêcheur esquimau qui a brisé la glace pour y glisser sa canne. « Pendant une microseconde, parfois un peu plus, le spectateur s'interroge. Est-ce un vrai navire, un vrai pêcheur ? Si je réussis cette illusion, j'ai gagné le pari » sourit Quentin Danel. Il est vrai que le lourd bateau d'exploration qui fend les flots du lac de Bonlieu au cœur de l'hiver semble bien réel. Ou ce drakkar viking publié sur Facebook,

amenant des commentaires tels que : « J'espère qu'il sera encore là cet été pour venir le voir ! » Pour le photographe amusé, « c'est extrêmement plaisant, parce que les images mettant en scène un navire sont toujours d'un grand réalisme, et celui qui regarde s'y laisse souvent prendre. »

Détail et minutie

Pour Quentin, avoir l'idée est le plus excitant. « Je peux ensuite y passer des mois, car il faut >>>

trouver le lieu, la lumière, qu'il ne fasse pas trop froid si je dois entrer dans l'eau. Ce fut le cas dans l'image du bateau avec la cage de plongeur et le requin qui tourne autour. J'étais à moitié immergé, mon appareil dans une boîte étanche. C'est un travail de longue haleine où il faut avoir le souci du détail et de la minutie ». Et parfois, même si on réalise vite que non, ce blanc Gandalf sur son fier destrier n'est pas celui du Seigneur des Anneaux, aucune importance : la perspective avec la cascade – toujours jurassienne - en toile de fond, est juste excellente. « C'est la deuxième gageure précise le créateur des saynètes : que l'angle et la taille de ce qui constitue le décor fassent oublier que les personnages mis en scène font 3 cm. Je dois me mettre à leur niveau et je supprime leurs pieds, sinon on comprend tout de suite. J'utilise beaucoup la contreplongée, des surplombs de rocher : tout doit paraître naturel et surtout réel ».

Petit dinosaure

Zoom arrière. Mais comment Quentin Danel en est-il arrivé là, lui qui n'est même pas un natif de la Comté (pas celle du *Seigneur des Anneaux*, l'autre...) ? À 33 ans, le photographe de Picardie a fait ses armes dans les clichés de sport et de nature durant quelques années.







»»» « J'étais en reportage en Bretagne dans une zone urbaine désaffectée de type Urbex. Le lieu se prêtait tellement à une photo, entre graffitis et végétation poussant entre les pierres disjointes que j'étais prêt à déclencher. Mais il manquait quelque chose. Je suis allé acheter un petit dinosaure vert. Là, c'était beaucoup mieux ! Ce fut mon premier personnage de fiction : il m'a suivi des années, sur de nombreux reportages et sur bien des images ».

Et puis, le jeune homme débarque un peu par hasard dans le Jura pour travailler avec l'office de tourisme de Clairvaux-les-Lacs. « J'ai tellement aimé ces paysages jurassiens incroyables que j'ai décidé de m'y installer. Je cherchais depuis longtemps ce rapprochement avec la nature et ici, j'ai trouvé mon idéal ».

Pas de retouche

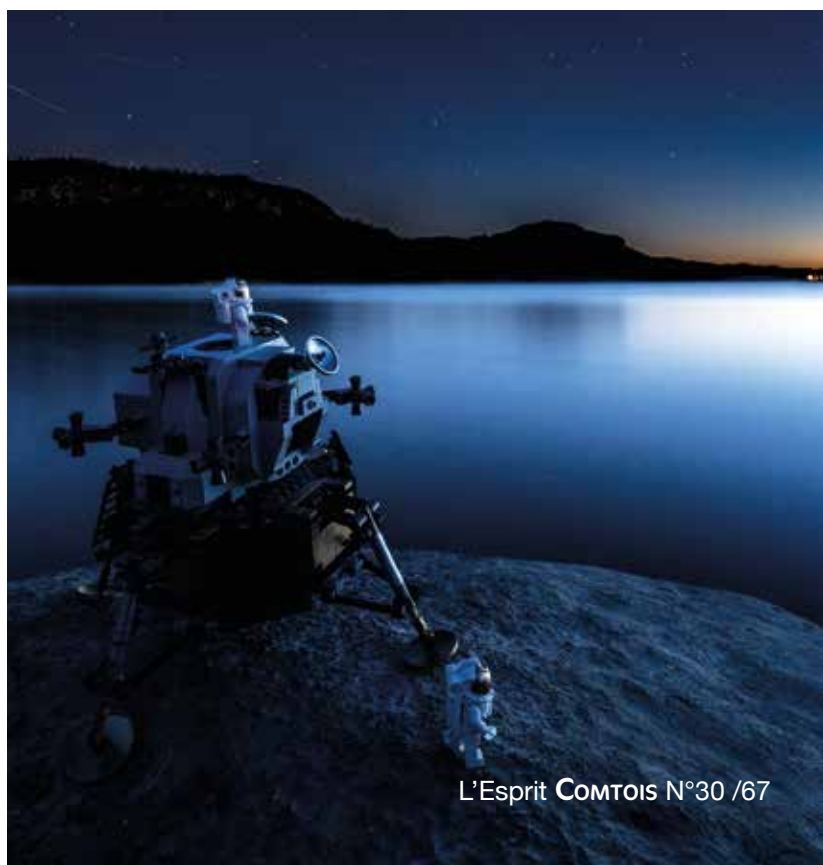
Le 2e déclic du changement d'orientation dans la vie professionnelle de Quentin eut lieu avec l'arrivée des Lego... une nouvelle fois, le photographe sut exploiter les circonstances. « *Durant le confinement de 2020, j'ai bricolé une montgolfière avec des chutes de tissus et d'écorces et j'ai mis des Lego dans la nacelle. Je la faisais voler au bout d'une petite canne... L'idée a germé à ce moment-là* ». Aujourd'hui, Quentin Danel a réalisé une bonne trentaine de clichés avec des Lego. Pas d'effets spéciaux, tout est dans l'angle soigneusement choisi, hormis pour donner une impression de vitesse, comme derrière un vaisseau intergalactique... « *J'utilise une bombe d'air comprimé pour faire s'envoler la neige* ».

Lui qui ne pensait pas pouvoir vivre de cette passion il y a quelques mois y songe désormais plus sérieusement. Il propose des tirages uniques de grande qualité. Le Lego fait petit à petit son chemin.

« Il peut être utilisable pour une destination touristique, dans un CV que l'on souhaite rendre original : il existe d'innombrables possibilités ». Une chose est sûre : Quentin Danel ne laissera pas une image de paysage vide : « *il lui manque toujours quelque chose à mon sens et le Lego lui donne vie* ». L'image animée devient alors décor, théâtre d'une mise en scène où les références au cinéma ne sont jamais bien loin. Très bientôt, Harry Potter et son balai devraient laisser les Moldus pantois...

/ Texte : Véronique Vuillemin-Filippi - Photos : Quentin Danel /

◆ www.quentindanel.com



Fifi d'Héricourt

Passionnée de rallyes automobiles, et tout autant de mathématiques, Isabelle Galmiche a créé la sensation en remportant en 2022 le rallye de Monte-Carlo comme copilote du célèbre Sébastien Loeb. Elle vit à Héricourt, dans ce nord de la Franche-Comté où demeure une passion pour les sports mécaniques. Sur son casque : le personnage de Fifi Brindacier.

Du côté d'Héricourt, rendez-vous à Brévilliers, chez Thierry Marie, patron d'une entreprise de déconstruction automobile. Les portes d'un hangar s'ouvrent sur de beaux alignements de voitures de collection. Après la victoire d'Isabelle Galmiche sur le rallye de Monte-Carlo 2022, comme copilote du nonuple champion du monde Sébastien Loeb, une petite fête avait eu lieu là pour célébrer l'événement. Maire du village, et près de 40 ans au compteur chez Peugeot, Michel Claudel se souvient. « J'ai suivi la course à la télé. Quand on les voyait dans la voiture, Isabelle et Sébastien, ils étaient très naturels, on ressentait une grande complicité. C'était une grande joie, du bonheur qui valait bien une petite larme ».

Avec Isabelle, Michel et Thierry se serrent devant une Peugeot - fatalement -, une pimpante 201, pour une photo souvenir. C'est que ces fameux jours de janvier 2022 ont fait du potin dans ce nord de la Franche-Comté qui vit depuis la fin du XIXe siècle dans une ambiance mécanique (lire encadré). Un an après, Isabelle Galmiche flotte toujours sur ces nuages qui vont et viennent sur les Vosges Saônoises - elle est originaire de

Ternuay. « Après cette victoire, confie la copilote, il y a eu tellement de réactions que je n'en revenais pas. La presse spécialisée a voulu savoir qui j'étais, d'autres médias aussi comme le Figaro et bien sûr la presse régionale. Mon profil de femme, copilote et prof de math les a scotchés. Ils ont failli envahir le CFA de Bethoncourt où j'enseigne les mathématiques ! Il a fallu y organiser un accueil presse en quatrième vitesse. M. Christophe Strautmann, le directeur, avec son équipe, a été formidable ».

Michel Claudel insiste

Comme disait l'autre : comment en est-on arrivé là ? « Le rallye, c'est ma passion » s'enthousiasme Isabelle Galmiche qui doit regarder les belles voitures de rallye comme d'autres salivent devant des choux à la crème - l'un n'empêchant pas l'autre. « J'ai toujours aimé ça. Les rallyes organisés par l'ASA Luronne passaient souvent près de mon village de Ternuay, j'allais voir passer les voitures avec mon frère Alain. J'ai toujours aimé la vitesse, pas pour être pilote, mais copilote. J'aimais bien cet univers mécanique. Ma première voiture était une samba que j'avais appris à réparer grâce aux >>>



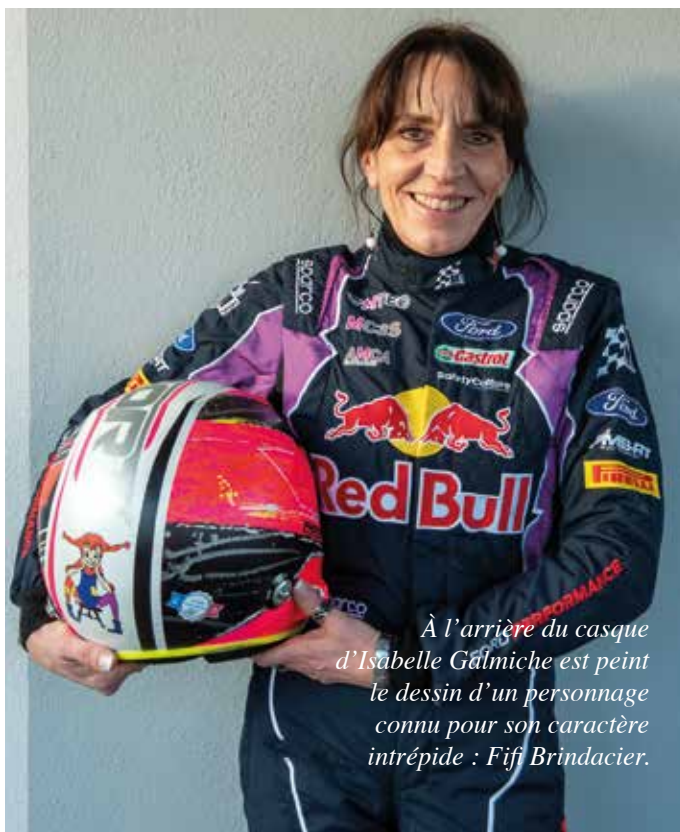
À Brévilliers, Isabelle Galmiche en compagnie de Thierry Marie et Michel Claudel devant une Peugeot 201.

»»» *conseils de mon père Abel. Des copains courraient en rallyes, je m'intéressais à ce milieu, j'en voulais plus. J'ai rencontré Laurent, mon futur compagnon, il n'était pas très chaud pour me prendre comme copilote ».*

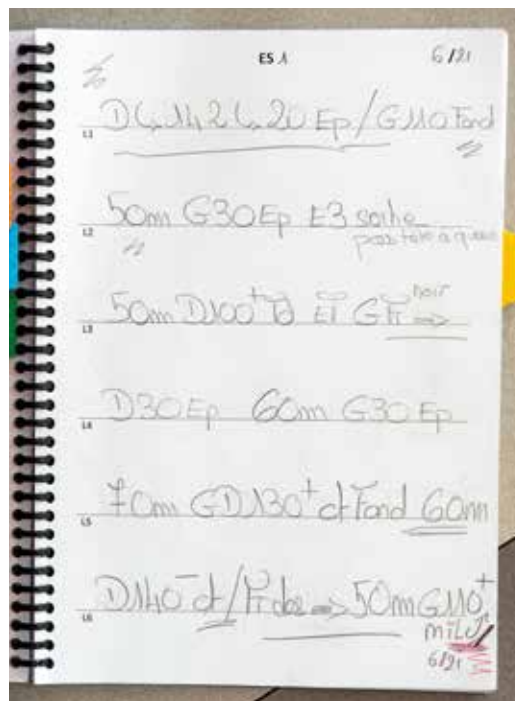
Michel Claudel, copilote lui-aussi, passe par là. Il se souvient : « C'était sur le rallye de Haute-Saône en 1995. On avait sympathisé. Elle en mourait d'envie. J'en ai parlé à Laurent pour le convaincre. J'ai insisté ». Il a bien fait. « Laurent m'a accepté comme copilote et on a gagné dans notre catégorie, avec une AX GTI. Finalement, il a dû se dire que ce n'était pas une si mauvaise idée. Alors, on a continué ». Elle se lance aussi dans une autre passion, celle des mathématiques. « J'ai toujours voulu être professeur de maths. J'adore les maths. J'ai suivi mes études à la fac de Besançon et je suis entrée en 1997 au CFA de Bethoncourt où j'enseigne aux adultes dans un atelier de pédagogie spécialisée. Pour le rallye, où il est beaucoup question de trajectoire, de temps, ce n'est pas inutile ».

Rencontre avec Sébastien Loeb

Côté rallyes, Laurent et Isabelle embrayent dans des championnats comme les formules de promotion Citroën, ils pilotent aussi à l'étranger. Isabelle



À l'arrière du casque d'Isabelle Galmiche est peint le dessin d'un personnage connu pour son caractère intrépide : Fifi Brindacier.



Le carnet de route complétant les indications de route que la copilote annonce au pilote.

rencontre Sébastien Loeb qui démarrait aussi. Ils deviennent amis. Elle se souvient de la première fois où elle s'est assise à côté de lui dans une voiture (« Quand j'ai roulé pour la première fois avec lui, j'étais comme une gamine à qui on fait un cadeau »). À propos de cadeau, pour ses 40 ans, elle participait à une séance officielle d'essai avec lui, en Sardaigne. « Quelles sensations ! Qu'est-ce qu'il va vite ! Les liens se sont resserrés. Je lui avais dit que j'aimerais bien faire une fois un rallye avec lui. Je pensais à une petite épreuve ». Or, pour le Monte-Carlo 2022, Sébastien Loeb se cherche un nouveau copilote, depuis la retraite de son compère Daniel Elena. « Quand il m'a annoncé qu'il m'embarquait pour le Monte-Carlo 2022, c'était incroyable. On était fin novembre 2021. Tout de suite s'est posé la question de ma disponibilité professionnelle au CFA de Bethoncourt. Je m'étais dit : s'ils disent non, je démissionne ! Ils ont dit oui, tout de suite pour me libérer du temps. Ils ont été hyper cool avec moi ».

Au pied du marchepied vers le bonheur, la copilote ne n'est pas posée de question. « Il n'y avait pas 36 solutions. Quand on a une opportunité pareille, on se donne à fond ». C'est parti pour un mois environ de préparation »»»



Le trophée du Monte-Carlo trône dans la maison d'Isabelle Galmiche.

» avec des déplacements en Angleterre puis à Gap. Il faut assimiler la réglementation du championnat du monde, avec la particularité de rouler avec une voiture hybride. Il y a les essais, l'intégration dans M-Sport, une grosse équipe, avec les autres pilotes, les ingénieurs et les techniciens anglais. L'itinéraire du rallye est décortiqué, le road-book décrypté, tout prévoir, tout anticiper. Il y a les reconnaissances. « *Elles ne se font pas à vitesse réelle mais à 80 km/h max. Sébastien a cette capacité de se projeter à 60 ou 70 km/h de plus pour donner les indications de pilotage que je note sur un cahier. Ensuite, je lui retranscris l'ensemble lors du second passage, qu'on affine jusqu'au dernier moment. Le 21 janvier, c'était le grand départ en se disant qu'on pouvait faire un bon résultat. On a gagné le rallye avec 10'5 secondes d'avance. Les sensations ont été extraordinaires. Je me suis régalée.* » Et Fifi Brindacier ? Elle raconte : « *Avant les courses, je me natte toujours les cheveux. En voyant ça, Bernard Pierrat, notre préparateur a eu l'idée de peindre le personnage de Fifi. C'est resté* ». Un personnage connu, justement, pour ses nattes et surtout son intrépidité.

L'expérience avec Sébastien Loeb s'est renouvelée ensuite trois fois, au Portugal, au Kenya et en Grèce, mais contrariée par des ennuis divers « *alors que nous étions en tête ou bien placés.* »

Cette tranche de vie, ce n'est pas de l'auto-fiction ! ■

/ Texte : Jean-Claude Barbeaux - Photos : Jack Varlet (sauf mention contraire) /

L'automobile, une histoire, un patrimoine humain

Si Isabelle Galmiche voyait passer les concurrents des épreuves organisées par l'ASA Luronne, c'est qu'il règne sur le nord de la Franche-Comté une ambiance mécano-automobile née avec les débuts de la voiture. Bien sûr, ça se passe du côté des jeunes usines Peugeot. La famille Peugeot, comme pour le vélo, se lance vite dans la compétition automobile. Avant la Première Guerre mondiale, deux pilotes nés à Valentigney sont des terreur des circuits, jusqu'aux Etats-Unis. Il s'agit de Georges Boillot (1884-1916) et de Jules Goux (1885-1965). Peugeot roulera sur sa lancée, de rallyes en tout genre aux 24 Heures du Mans. On retrouve la trace de l'épopée au musée de l'Aventure Peugeot à Sochaux.

Des collectionneurs aux passionnés de courses, le pays s'adonne aux plaisirs mécaniques. Des clubs organisent cette passion. L'ASA Luronne à Lure, l'ASA Franche-Comté à Delle et l'ASA Pays de Montbéliard à Montbéliard. Après avoir été licencié à l'ASA Franche-Comté, et après un détour par l'ASA 59, dans le Nord, Isabelle Galmiche est désormais licenciée à l'ASA Luronne. On n'oubliera pas la moto, qui trace sa route depuis longtemps de Vesoul, avec la légende Peterhansel, au circuit de Villers-sous-Ecot en passant par le club de motoball de Voujeaucourt.

Isabelle Galmiche et Sébastien Loeb lors de leur triomphe sur le Monte-Carlo dans le championnat WRC. Course disputée pour l'équipe anglaise M-Sport, sur une Ford Puma rallye 1.



© JM Follette / ACM 2022



Le saut à ski à Chaux-Neuve !

Cet hiver, côté sensations, on a mis la barre un peu plus haut... Bien plus haut ! Direction Chaux-Neuve dans le Haut-Doubs, la Mecque du saut à ski. Grâce à un coach rassurant et des structures adaptées à tous niveaux, nous avons osé prendre notre envol. Bienvenue dans les coulisses des Hommes volants !

Mi-novembre... Les températures commencent à prendre une direction hivernale. Dans quelques jours, le stade de la Côte Feuillée à Chaux-Neuve se parera de ses habits de saison ; il faudra donc attendre la neige pour pouvoir s'élancer du haut des tremplins. En attendant les premiers flocons, nous avons profité des infrastructures d'été pour mener à bien notre mission de haut vol : tester pour la première fois, le saut à ski, discipline olympique et épreuve phare du combiné nordique.

Dans le petit village du Haut-Doubs, les plus grands champions se sont affrontés au stade de la Côte Feuillée lors de la coupe du monde de combiné nordique. L'une des rares installations du genre en France, dont le plus grand tremplin de 118 m est homologué par la Fédération Internationale de Ski. Si vous ne suivez pas la discipline, un nom doit forcément vous revenir en tête : Jason Lamy-Chappuis. Ce dernier a longtemps porté haut les couleurs de la France en pratiquant ce sport qui combine le saut à ski et le ski de fond : 27 victoires en Coupe du monde, >>>

»» dix médailles mondiales dont cinq en or, trois classements généraux de Coupe du monde et un titre olympique en 2010 à Vancouver. Deux décennies en arrière, un autre champion local marquait la France entière en remportant l'or aux Jeux Olympiques d'Albertville 92 et en devenant, la même année, double vainqueur de la Coupe du Monde. Originaire de Mouthe, Fabrice Guy fut le premier Français à avoir remporté la Coupe du monde de combiné nordique, Jason Lamy-Chappuis ne lui succédant qu'en 2010. Sylvain Guillaume, Sébastien Lacroix et peut-être bientôt Joséphine Pagnier... Les francs-comtois ont sur leurs terres, un terrain d'entraînement rêvé pour remporter des médailles.

Immersion avec l'équipe de France

Nombre d'entre vous ont déjà pratiqué le ski de fond, sport traditionnel dans notre belle région pourvue de plus de 3000 km de pistes balisées et damées. En revanche, peu se sont risqués au saut à ski. Voilà pourquoi nous avons voulu casser le mythe d'un sport totalement inaccessible. Bien au contraire. De toute évidence, nous savons que l'entraînement serait évolutif, avec la possibilité de s'arrêter à tout moment. Plutôt rassurant.

À 9h du matin ce jour-là, nous sommes loin d'être les premiers à l'œuvre. Des jeunes de l'équipe de France sénior (équipe B) ont débuté leur



Gaël Blondeau
et Edgar Vallet



entraînement. Deux espoirs haut-doubiens font partie du groupe : Edgar Vallet (Pontarlier, 22 ans) et Gaël Blondeau (Chapelle-des-Bois, 22 ans).

Fidèle au poste, Joël Pagnier, maître des lieux depuis le démarrage officiel des tremplins en 1996, nous accueille avec sa bonhomie toute naturelle. Sa mère pratiquait déjà le saut à ski, alors interdite aux femmes. Sa fille, Joséphine Pagnier, a elle aussi pris goût à cette sensation de plénitude en vol. À à peine 19 ans, elle affiche déjà un sacré beau palmarès et se rapproche petit à petit des meilleures du monde.

Sur place, l'ébullition des jeunes se fait ressentir : exercices d'échauffement, préparation du matériel, dernières consignes de Nicolas Martin l'entraîneur, habillage... Un mini bus les embarque jusqu'au point de départ à 1100 mètres d'altitude. « *Habituellement* »»



»» on monte en télésiège mais là, nous sommes en maintenance », précise Joël Pagnier. Nous embarquons avec eux. Quelle fierté de partager quelques moments avec les meilleurs sauteurs français !

Au sommet du tremplin principal (Hill Size 118), la concentration est de mise. Vu d'en haut, on comprend très vite pourquoi. La sensation de vide est belle et bien là. La pente, inclinée ici à 35 degrés, permet aux sauteurs de prendre leur élan avant l'impulsion au bout du tremplin. Elle est équipée de rails en céramique continuellement arrosés pour une glisse optimale. En contrebas, un revêtement synthétique adapté imite la sensation de glisse sur neige à merveille. « *Seuls deux grands stades en France ont la capacité de recevoir la Coupe du Monde : Courchevel et Chaux-Neuve. Cela nécessite beaucoup d'exigences dans la préparation, dans la mise aux normes des équipements. Il faut être irréprochable et faire des investissements réguliers* », explique notre guide.

Assis sur la barre d'élan, le premier skieur attend l'autorisation de son entraîneur pour s'élancer. Sa prise de vitesse est instantanée. Nous l'observons prendre son impulsion puis décoller avant d'adopter la position traditionnelle de skis en V, talons libres et poids du corps en avant. Il atterrit plus de 100 m plus loin à environ 100 km/h, en position dite de télémark, bras en croix pour garder l'équilibre. Nous descendons quelques marches le long du tremplin pour vivre les étapes du saut sous des angles différents. Quelques instants plus tard, un sifflement incroyable

Informations pratiques

- ◆ **S'initier en famille** : Contacter l'ESF Métabief au 03 81 49 04 21 ou Joël Pagnier au 06 87 28 23 39 ;
- ◆ **Quel âge ?** : À partir de la 3e étoile (5 à 8 ans) ;
- ◆ **Tarifs** (non contractuels) :
 - Cours individuel : 50€
 - Pour un petit groupe : une douzaine d'euros par personne ;
- ◆ **Durée** : Prévoir environ 2h. Compter trois séances avant de chausser des skis avec fixations de saut (premières séances en fixations alpines) ;
- ◆ **Équipement** : Un anorak de ski alpin, un survêtement ou pantalon de sport, gants. En option : masque et casque personnel. Sur place : location/prêt de skis, casques, chaussures de ski ;
- ◆ **Tremplins** : Une session permet de réaliser ses premiers sauts sur un tremplin HS 5 (vitesse 10 à 15km/h), puis HS 10 (20 à 25 km/h). En fonction du niveau, le skieur pourra s'essayer au tremplin HS 30 (50 km/h).

annonce le passage du prochain skieur. À peine le temps de détourner la tête qu'il s'envole déjà dans les airs. Au passage du troisième, nous sommes postés au bout du tremplin. Nous assistons en live au décollage. Impressionnant. « *Pour devenir un bon sauteur, il faut de* »»»

»»» l'explosivité, de la souplesse, du gainage, de l'endurance, un mental et bien sûr des connaissances. Lorsque l'on se lance la toute première fois sur le tremplin de 118 m, il y a un mélange d'envie et de peur. L'adrénaline est à son maximum et une fois redescendus, on a qu'une envie : remonter », nous confiera plus tard Edgar Vallet.

Se faire confiance

Voici venu mon tour de m'équiper. J'avoue que l'observation des sauteurs a fait grimper mon palpitant. Joël Pagnier me donne un casque et une paire de skis de saut de 2m de long, rainurés pour éviter l'effet ventouse et mieux guider, mais aussi sans carres. Comme je suis débutante, les skis sont équipés de fixations alpines.

Avec surprise, il me tend la combinaison Evolution de sa fille, Joséphine. Un honneur mais aussi un peu de pression car je me dois d'être à la hauteur de notre championne, voire peut-être notre future médaillée olympique. Épaisse et chaude, elle dispose de quelques zones avec du surplus de matière, notamment au niveau des cuisses afin d'augmenter la portance. « Les combinaisons sont rigoureusement contrôlées lors des compétitions. Il y a six mesures sur

la combinaison Evolution : taille de l'athlète, longueur des bras et des cuisses, grosseur de la cuisse, entrejambe... Sur la combinaison Coupe du Monde, il y a 23 mesures entrant en compte ! La tolérance de taille en plus du corps est aujourd'hui d'environ 2 cm. »

Pour débiter, mon entraîneur m'emmène au premier tremplin de HS 5. Jusqu'ici pas d'appréhension, ce tremplin étant très rassurant avec sa courte pente et son saut peu haut, »»»



L'entraîneur
Nicolas Martin



»» loin du 5m annoncé. « HS 5 n'est pas la hauteur du tremplin mais la distance séparant le point d'envol de la fin de la piste d'atterrissage », me corrige Joël Pagnier. Skieuse alpine et habituée des snowparks avec les enfants, je sais que ce premier test devrait se faire sans trop de problèmes. Je m'élance tranquillement, debout, en position classique de ski alpin, saute et me réceptionne sans mal. Dès le deuxième essai, Joël m'invite à prendre la posture des sauteurs, repliée, les bras le long du corps, et à donner un peu d'impulsion au moment de sauter. À la réception, j'étends mes bras à la façon des champions admirés auparavant. Au bout de quatre essais, Joël m'annonce que je suis prête pour le HS 10. Je suis plutôt contente car j'avoue que ce premier tremplin, certes idéal pour s'approprier le matériel, la technique et la glisse sur piste synthétique, ne m'a pas apporté les sensations espérées.

L'impression de voler

Cette fois, il faut grimper quelques marches pour atteindre le sommet du HS 10. Deuxième tremplin sur les cinq de la Côte Feuillée, il fait toutefois son petit effet, équipé "presque" comme les grands. Même si, à quelques mètres de moi, je vois passer dans les airs des femmes et des hommes volants, j'ai cette fois, l'impression de faire partie de la même famille. En montant, je me rends compte que la piste d'élan est beaucoup plus grande et le saut d'un autre niveau que le premier. Au fond de moi, je suis certaine que j'y arriverai mais l'appréhension monte petit à petit. Au sommet, je place mes skis parallèles face à la pente inclinée à 30 degrés. Je lève les yeux mais ne vois pas la piste d'atterrissage. Mon pouls s'accélère alors. Je place mes skis dans les rails, me plie dans la position adéquate et m'élance sans réfléchir pour ne pas laisser le stress m'envahir. Je prends très vite de la vitesse. Bloqués dans les rails, mes skis ne peuvent plus bouger et c'est une sensation totalement nouvelle pour moi. Il ne me reste plus qu'à lâcher-prise, à me laisser guider tout en restant concentrée.

À l'approche du point de saut, je découvre enfin



ce qui m'attend derrière. Mon cœur se décroche à la vue du vide mais je n'oublie pas de donner la fameuse impulsion qui donnera de la longueur à mon saut. Cette fois, pendant un court instant, j'ai réellement l'impression de voler. Très vite, je touche le sol, plie les genoux pour amortir. Contrairement à mes tentatives de saut en ski alpin, je ne ressens aucun choc dans les articulations. L'atterrissage s'est fait en douceur grâce à l'inclinaison parfaite de la pente. Je souris, heureuse d'avoir réussi mais surtout prête à recommencer sans le stress de la première fois. Au deuxième saut, je marque encore un peu plus l'impulsion. Au troisième, j'ai carrément la banane et la folle impression d'être libre comme l'air. Quand mon coach me félicite et me propose de tester le HS 30, j'hésite, puis me défile, un peu fatiguée. Je lui promets de revenir en famille et de passer le cap du troisième tremplin. Bilan des courses : ma longueur et ma technique de saut ne m'apporteront pas beaucoup de points mais je repars fière et avec le sentiment d'avoir réussi un mini exploit. À tous ceux qui aiment la glisse et l'adrénaline sans prendre de risques, je recommande à 100% !

/ Texte : Carine Dufay – Photos : Jack Varlet /

Sommaire

- ◆ **En vue** p. 78
- ◆ **La croûte comtoise** p. 82

Des bons plans, l'agenda, les livres à découvrir, les chroniques, nos humeurs, nos coups de cœur et vos remarques, bienvenue dans le forum comtois.

À la ferme aux lamas...

Derrière son port altier, le lama cache un caractère docile, curieux et doux avec l'homme. Classé comme animal de compagnie dans la législation française, cet herbivore gourmand s'épanouit à la Ferme aux lamas de Mamirolle (25) qui en compte une soixantaine, l'un des plus gros élevages de France.



Des groupes, partout des groupes, entre laine bouclée et longs poils raides, leurs petites oreilles dressées, ici dans un grand enclos, là dans un corral de rassemblement : une quinzaine par-ci, huit autres par là et puis un mâle, seul. Leurs manteaux laineux si différents, beige, blanc, appaloosa (moucheté) comme les chevaux, noir, marron, tacheté, colorent la prairie. Des petits, les « crias » - leur nom jusqu'à 8 mois - collés à leurs mères, regardent les visiteurs, beaucoup s'approchent tout près des barrières. « Ce sont des animaux très curieux et sociables qui vivent en groupe » explique Christèle Trota, éleveuse et propriétaire de la ferme. « Mais pas n'importe quel groupe : tout est très codifié. Nous respectons leurs besoins afin que leur vie soit paisible et leur éducation plus facile. Les femelles et les jeunes non sevrés d'un côté et les mâles de l'autre, les étalons seuls ». Une éducation que l'éleveuse souhaite douce, elle qui vend dix lamas par an, passés l'âge de trois ans, pour l'entretien de terrains ou pour la randonnée. « Avant son premier anniversaire, on veille à ne jamais toucher un petit, même si

Le saviez-vous ?

Le lama est un camélidé, de la famille des ruminants au même titre que l'alpaga, le guanaco et la vigogne en Amérique du Sud ou que le dromadaire et le chameau en Afrique et en Asie. Bien que mammifère des déserts d'altitude (2500-3500 m), son métabolisme lui permet de s'adapter très facilement à des altitudes inférieures.

l'envie est grande. C'est une règle. Le lama n'est pas un animal de contact mais de compagnie ».

Excellents défricheurs

Mais comment devient-on éleveur de lamas, bien loin d'une cordillère des Andes que l'on imagine indispensable à leur épanouissement ? « Je voulais m'installer avec des animaux et dans l'animation, sans savoir vraiment quoi ni avec quelle espèce » explique Christèle Trota. Et puis, j'ai acheté ces 11 hectares à Mamirolle : beaucoup de broussailles >>>



Le lama cracheur

Oui, le lama crache s'il n'est pas content... mais uniquement après ses congénères. « S'il le fait après un humain, c'est qu'il le confond avec un de ses semblables » explique l'éleveuse. « Il peut y avoir confusion de genre en cas de mauvaise éducation dans ses jeunes années. Dès lors, il peut devenir un animal dangereux et l'on ne peut pas revenir en arrière : l'une des raisons pour lesquelles on ne caresse pas un petit lama. »

»» et de ronces cernaient les arbres. J'ai eu mes dix premiers lamas comme ça, réputés pour être d'excellents défricheurs : ce qui est exact ! Ce sont eux qui ont modelé le paysage, ils sont très habiles, se blessent rarement : ce ne sont pas uniquement des tondeurs, comme les moutons, mais des cueilleurs. L'aventure a commencé ainsi, en 2008. Et ce fut une vraie aventure car personne n'y connaissait grand-chose sur le lama ».

Au fil des ans, la ferme sort de terre, une grande bâtisse avec des salles pour accueillir le public, plus tard, quand il faudra faire tourner la machine et nourrir les lamas. Car l'idée de se lancer dans la reproduction a fait son chemin.

Les classes et les familles

Christèle Trota suit alors toutes les formations possibles : « Il y en avait bien peu en 2010 où n'existaient que trois élevages en France. De fil en aiguille, je me suis lancée dans l'élevage en 2010 avant d'ouvrir au public en 2012. D'abord aux personnes handicapées puis aux classes et enfin aux familles depuis 2016. L'idée de pédagogie est »»



»»» très forte dans notre établissement, par exemple avec Laurianne Paris, spécialiste de la médiation animale dans le handicap, qui assure les visites guidées. » La promenade dans la ferme peut se faire librement ou lors de ces visites guidées. « Nous proposons aussi des ateliers de nourrissage participatifs et il est possible d'entrer – accompagnés - dans les enclos, au plus près des lamas. De même à la volière et dans la basse-cour, avec ses poules, paons, cochons d'Inde, lapins... les enfants peuvent s'asseoir au milieu d'eux et les nourrir. Nous ne sommes pas un parc animalier. Je tiens à ce que les gens puissent approcher nos 150 animaux domestiques, leur donner à manger, si c'est au bon endroit, au bon moment, avec des consignes, en les respectant dans ce qu'ils sont. Vous savez, quand on connaît bien, on aime bien, on protège bien ». ■

/ Texte : Véronique Vuillemin-Filippi – Photos : Jack Varlet /

◆ La Ferme aux lamas : lieu-dit Champ Pailot, 25620 Mamirolle -
Tél. : 06 45 02 94 89 - www.la-ferme-aux-lamas.fr





Montbéliard **superstar**

Une excellente nouvelle dont peuvent s'enorgueillir tous les Francs-Comtois : Pays de Montbéliard Agglomération a été choisi comme « capitale française de la Culture 2024 », battant au passage les agglomérations finalistes de Bourg-en-Bresse et d'Alès. Montbéliard succède à Villeurbanne, première capitale française de la culture en 2022.

Outre une aide financière d'un million d'euros du ministère de la culture, ce titre va permettre de poursuivre le principe de l'irrigation culturelle des 72 communes de l'agglomération, mais aussi de mettre un coup de projecteur national sur la Franche-Comté.

L'originalité montbéliardaise est de miser non pas sur la surenchère financière mais sur la médiation culturelle et la sobriété, thèmes oh combien d'actualité ! La décarbonation des structures culturelles, notamment au niveau

des mobilités, est au cœur du projet.

Parmi les premières idées annoncées : promenades musicales alimentées par des vélos produisant de l'électricité, festival de jeux coopératifs intergénérationnel, collecte et éditions de chansons populaires par le nouveau Conservatoire à rayonnement départemental (lancé fin 2023)...

Montrer qu'un territoire industriel peut aussi être une capitale culturelle, faire rayonner Montbéliard et son agglomération en Franche-Comté, et au delà... Le défi est de taille mais tout à fait atteignable.

A condition que Montbéliard et l'agglomération marchent bien main dans la main, que les voisins géographiques s'en félicitent et aident, plutôt que de jalouser. Car c'est bien connu, et - hélas - parfois oublié au niveau politique dans le Nord Franche-Comté : l'Union fait la force. Ce principe est « capital » pour la réussite du rayonnement culturel montbéliardais et franc-comtois en 2024. ■

/ Texte : Christophe Grudler /



DJEBENAH BUNA®
LA CÉRÉMONIE DU CAFÉ




Massenez®
L'ESPRIT DU LUXE
150 ANS

📍 [massenez.com](https://www.massenez.com) 📱



DISPONIBLE SUR NOTRE **BOUTIQUE EN LIGNE** [DISTILLERIESPEUREUX.COM](https://www.distilleriespeureux.com) ET À L'**INSTITUT GRIOTTINES®** !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.