LA GAZETTE

N°25 mars 2015 Journal Trimestriel *"Pour être libre, il faut être informé"* Voltaire

C'est le printemps !

Cette gazette - la 25è du nom! – prend naissance sur fond de printemps mouvementé : éclipse et marée du siècle, avec les habituelles alternances pluie-soleil, douceur-froidure et même neige tardive qui font dire comme tous les ans « viendra ? viendra pas ? ». Mais nous savons bien qu'il vient, ce printemps, nous le voyons, nous l'entendons, nous le sentons, et au milieu des préoccupations locales et des grands désordres mondiaux, c'est tout de même rassurant de constater qu'il y a encore des saisons.

Vous découvrirez dans ce numéro, pêle-mêle : un élevage de culs noirs, un salon des vins naturels, des restaurateurs dynamiques et de merveilleuses peintures de paysages limousins, avec un point commun : initiative et créativité. Vous y trouverez même des mots croisés. De quoi vous faire rêver, vous intriguer, vous mettre l'eau à la bouche, et vous distraire! Vous y trouverez aussi l'annonce d'un certain nombre d'événements, concerts, marchés et projections, témoignant, s'il en était besoin, que l'association « Los Monteraus », bien que malencontreusement « oubliée » dans le bulletin municipal, n'a rien perdu de sa vitalité.

LOS MONTERAUS 15, rue de la Coulée Verte - 87330 Montrol-Sénard

e-mail : association@losmonteraus.fr - Site internet : www.losmonteraus.fr - Tél : 05 55 60 28 05

Culs noirs, le retour !

Pratiquement disparu depuis la fin des années 50, le cul noir qui fut un animal emblématique du Limousin réapparait dans notre région. Nous devons le retour de cette race de cochon dans notre commune, à La Grogerie, à une jeune femme, Ségolène Gelé originaire de la Drôme.

C'est l'histoire d'un coup de cœur pour la ferme de La Grogerie. Un coup de cœur certes mais qui s'appuie sur une solide formation (un BTS agricole) et qui a entrainé dans le projet son compagnon Marc et sa mère Mylène.

Marc possède également une réelle qualification dans les métiers de la viande et Mylène venue de la pharmacie se recycle dans la gestion des entreprises agricoles.

L'addition de ces compétences vient s'ajouter à la véritable passion pour l'élevage de Ségolène.

« *Il m'a paru évident que le cul noir était l'animal que je devais élever ici* »

C'est donc une équipe jeune et dynamique qui vient participer à la remise au goût du jour d'un animal traditionnel, Montrol-Sénard ne peut que s'en réjouir. Ségolène s'est installée en juin 2014 mais les premiers cochons de l'élevage ne partiront qu'au mois de juin 2015.

C'est que le cul noir n'est pas un cochon pressé, là ou les roses sont le plus souvent expédiés à 5 mois (et il leur en faudrait 8), il demande 16 mois pour faire une viande qui se démarque par sa qualité de la production habituelle. Une qualité qui tient autant à la race qu'aux soins apportés à son élevage.

En effet si on ne peut pas comparer la taille de La Grogerie avec celle des élevages industriels, une autre différence est dans le rapport aux animaux. C'est le respect qui est apporté aux cochons par Ségolène et Marc, dans une exploitation à dimension humaine qui change tout. Depuis longtemps les industriels ont oublié que les animaux ne sont pas que des protéines mais aussi des êtres vivants et sensibles.

«*Je suis attentive au bien être des animaux, et ils nous le rendent bien*» dit Ségolène.

Culs noirs, le retour !

De la naissance jusqu'à leur départ, les culs noirs sont élevés en liberté, bénéficient d'un traitement respectueux, affectueux même, mais sans mièvrerie car ils sont tout de même destinés à notre nourriture.

C'est ce choix d'élevage raisonné qui permet aussi de se passer des traitements chimiques préventifs qui saturent les viandes industrielles d'antibiotiques (que nous retrouvons dans nos assiettes) au profit des soins curatifs et uniquement lorsqu'ils sont nécessaires.

Cette entreprise familiale a fait le choix de produire autrement une viande de haute qualité et elle s'appuie sur un réseau régional de producteurs de culs noirs regroupés dans une coopérative « L'écusson noir ».

Le cul noir moderne a évolué pour s'adapter à la demande actuelle, il est plus léger que ses ancêtres, 160kg, fait moins de graisse mais elle est mieux répartie dans la viande.

Ségolène possède aujourd'hui 25 truies et 2 verrats qui produiront les 200 premiers cochons.

Cet élevage qui associe le choix d'un créneau commercial, à la fois traditionnel et innovant, avec une taille d'exploitation adaptée à notre région est peut-être une véritable alternative à des entreprises de plus en plus gigantesques qui ne visent qu'à produire plus pour moins cher, au détriment de la qualité et au risque de tuer les petits producteurs.

L'association « Los Monteraus » qui, avec ses marchés de producteurs, participe, dans la mesure de ses moyens, au développement ou au maintien d'une production locale, ne peut que souhaiter longue vie et prospérité à cette nouvelle entreprise.

Pour découvrir la fabuleuse histoire du cul noir sur internet tapez sur votre moteur de recherche :

"*le populaire le jour ou le dernier cul noir a sauvé sa peau*"

Jacques Lavergne

Les restaurants de Montrol-Sénard

Madeleine s'est installée à « La Table du Lavoir »

Voilà un peu moins d'un an – ouverture mi-juin 2014 – que Madeleine Calonne, son mari Didier et son fils Denis ont posé poêles et casseroles à « La table du lavoir à Montrol-Sénard. Cela fait cinquante ans qu'elle a embrassé sa vocation de restauratrice et elle n'a pas l'idée d'arrêter. Après vingt ans passés à Cannes, puis une installation en Eure et Loir à côté de Dreux, elle cherchait une commune touristique pour s'implanter. Et c'est par internet qu'elle a découvert que le restaurant de Montrol-Sénard était à louer. « En effet, la clientèle touristique procure une autre qualité de vie et le contact avec les gens me plaît » dit-elle avant de poursuivre : « On avait vu de très belles affaires, mais nous avons eu le coup de foudre pour le village avant d'avoir vu le restaurant, que nous avons entièrement redécoré. J'aime tout dans la restauration, qui est une discipline de tous les jours. J'y ai débuté à l'âge de 18 ans. C'est aussi très agréable de travailler en famille, mais si mon fils souhaitait faire autre chose, je pourrais reprendre la cuisine ».

« La table du lavoir – chez Madeleine » met l'accent sur trois critères : présentation, qualité des produits et de la cuisine, convivialité. « C'est pourquoi, les légumes viennent de chez Bébert Reinex, d'autant que le restaurant est installé dans son ancienne grange qui a été achetée par la mairie. Nous n'utilisons que des produits frais et la cuisine est maison. » tient-elle à préciser. La salle peut accueillir cinquante personnes, auxquelles s'ajoutent, l'été, une terrasse où quarante repas peuvent être servis. « Nous avons eu une bonne clientèle d'hiver et, à partir de Pâques, beaucoup de réservations de groupes sont déjà enregistrées ». Un plus non négligeable, on parle quatre langues « Chez Madeleine » : anglais, allemand et espagnol, ainsi que le néerlandais grâce Yann qui est employé pendant la saison et quand cela s'avère nécessaire.

« Je me plais à Montrol-Sénard » confie encore Madeleine « car cette commune est tenue en grande partie par des bénévoles et c'est une bonne chose. D'ailleurs, nous y participerons cet été. Pour permettre aux personnes qui viennent le soir de pouvoir visiter l'église, l'édifice ne sera fermé qu'à 21h30 par nos soins. Enfin, nous nous félicitons de la saine collaboration avec Vanessa de « La belle équipe ». Alors quoi qu'on en dise, il y a une certaine convivialité dans ce village ».

Deux propositions de menu au choix en semaine : l'un à 14,90 € et l'autre sous forme de menu/carte à 22,50 €. Seul ce dernier est proposé le dimanche. Le restaurant est ouvert 7 jours/7, d'avril à novembre, et du jeudi au dimanche le reste de l'année. Contact : 05 55 60 24 88

Les restaurants de Montrol-Sénard

« La Belle Equipe » : après Julie, Vanessa

C'est en juin 2013, que Julie, fondatrice de « La belle équipe », ayant décidé de se retirer, Vanessa Grange releva le défi et reprit le restaurant. « J'étais déjà dans la restauration » dit-elle, « mais en salle et je rêvais d'avoir un petit restaurant bien à moi, sur réservations principalement, afin de pouvoir travailler des produits frais et essentiellement locaux. Ce qui n'est pas toujours facile à trouver !

Elle est originaire de Charente-Maritime. "C'est à la suite d'un deuil que mon compagnon m'a amenée à Blond et j'ai eu le coup de foudre pour la région. En juillet 2011, nous nous installons dans cette commune pour faire un peu d'agriculture et principalement du maraîchage, puis apprenant que Julie s'arrêtait, que Bertrand était indécis, j'ai décidé de reprendre La belle équipe."

Ce petit restaurant, qui compte vingt places, permet à Vanessa d'assurer seule cuisine et service. Mais, se faisant aider, et grâce à Catherine qui met à sa disposition sa salle d'exposition contigüe, trente couverts supplémentaires peuvent être servis. De plus, aux beaux jours, en face, une petite grange aménagée peut encore accueillir une quinzaine de personnes, et le jardin, situé au-dessus, est le domaine, si le temps le permet, des apéritifs et des boissons.

Si en 2014, les animations ont été moins nombreuses, Vanessa aménageant la maison qu'elle venait d'acheter à quelques pas de son restaurant, elle compte bien se rattraper cette année. D'ailleurs, la première eut lieu le samedi 21 mars avec un concert de banjo. « Quoi qu'il en soit », dit-elle, « le bouche à oreille marche très bien et m'amène des clients. J'aime beaucoup l'ambiance dans ce petit village et je suis contente de participer à son animation. De plus, il y a une bonne collaboration avec Madeleine de « La table du lavoir » et avec « Chez Boulette » à Blond ». Vanessa, un petit bout de femme dynamique, est maintenant bien ancrée dans la commune, un lieu qu'elle aime et qu'elle anime avec gentillesse et humilité.

Marie-Christine Georges

« La belle équipe » propose un menu à 16 € avec deux entrées, deux plats et deux desserts au choix. A sa carte des vins, on trouve aussi bien des vins naturels que trois vins différents chaque mois. En hiver, elle est ouverte en semaine sur réservations et du vendredi au dimanche midi. A partir du 1er mai, ouverture midi et soir toute la semaine sauf mercredi et dimanche soir. Enfin, de juillet à septembre, ouverture même le dimanche soir. Toutefois, il est prudent de réserver au 05 55 60 44 01 ou 06 14 86 91 45.

Salon des vins naturels de Montrol-Sénard
4 et 5 avril 2015

La troisième édition du Salon des Vins naturels à Montrol-Sénard, les 4 et 5 avril, accueillera 13 vignerons dont Thierry Puzelat, producteur avec son frère Jean-Marie de vins de la Loire AOC Touraine et Cheverny sur le domaine Clos du Tue Bœuf. Interview.

La Gazette : Comptant parmi le noyau dur à l'initiative de ce Salon, en 2013, racontez-nous son origine.
Thierry Puzelat : Jean-Louis Crèche, originaire de chez nous et ami de la famille depuis longtemps, a souvent évoqué le fait que le Limousin était réputé notamment pour sa viande et ses pommes, mais il regrettait l'absence de vins naturels dans cette région.
Un jour, mon cousin lui a suggéré de créer un salon spécialisé dans les vins naturels, idée que nous avons aussitôt partagée avec notre réseau de vignerons, aussitôt enthousiastes de cette initiative. D'où un premier casting composé, à la base, de producteurs de la Loire.
La Gazette : Coutumier des Salons, que pensez-vous de celui de Montrol ?
T. P. : Dès sa première édition, ce Salon nous a plu par son ambiance conviviale et chaleureuse. En effet, ce n'est pas facile de mettre en place un tel Salon, d'abord sur un territoire rural où le vin naturel est en outre méconnu, voire inconnu du grand public. C'était donc un vrai défi que l'association Los Monteraus a relevé avec succès.
Même si la première édition a été plutôt calme, comme tout salon qui démarre, les producteurs ont cependant noué des contacts sympathiques avec des visiteurs réceptifs et intéressés, surpris parfois de ce qu'ils découvraient. Le bouche-à-oreille a fait le reste, donnant lieu à une seconde édition plus riche encore humainement et tout aussi agréable et intéressante professionnellement. Clairement donc, les vignerons qui sont déjà venus à Montrol sont ravis d'y revenir cette année.

La Gazette : Le vin naturel, c'est une tradition familiale ?
T. P. : Domaine familial, le Clos du Tue Bœuf est une terre viticole ancestrale que mon frère Jean-Marie et moi avons reprise à nos parents il y a une vingtaine d'années. De part nos expériences respectives des vignobles en France et à l'étranger, nous avons choisi de transformer l'exploitation en viticulture biologique dès 1996.
Travailler le vin naturel offre un espace de liberté géniale, avec une maîtrise du produit de A à Z. C'est également un modèle économique viable, à l'échelle des exploitations agricoles des années 40/50 où il y avait le couple et les enfants. On peut en effet faire du très bon vin dans des structures à taille humaine.

La Gazette : Quelle définition donnée au vin naturel ?
T. P. : Le vin naturel vise à retrouver l'expression naturelle, authentique du terroir. Les vinifications sont conduites sans artifice œnologique. Les vendanges sont manuelles pour trier et ne conserver que des raisins sains et mûrs. Aucun intrant n'intervient au cours de la vinification. Seul l'apport de sulfites à très faible dose peut être utilisé à la mise en bouteille.
Conduites sans apport de levures, les vinifications sont assez longues. Et l'élevage en fût permet au vin de s'affiner et de se décanter naturellement.

La Gazette : Le vin naturel peut-il se conserver ?
T. P. : Oui, s'il est conservé dans une cave fraîche, entre 12 et 15°. Et là, vous pouvez savourer des vins naturels entre 10 et 16 ans d'âge, magnifiques !

Propos recueillis par **Eva Sala**

Lindsay Cox-Harris

Elle est anglaise, elle parle un français (presque) parfait, elle chante dans la chorale « Tutiramaï » et surtout – c'est l'objet du présent article – elle peint. Rencontre avec cette artiste charentaise limousine venue d'outre-Manche.

Elle s'est installée en France en 1993 avec son mari et ses deux filles – suivie un peu plus tard par ses parents et sa belle-mère. Leur lieu d'élection est, sur la commune de Montrollet, « la Forge du Bois Belet » : trois maisons et un étang, un petit coin de paradis.

En Angleterre, Lindsay avait suivi une excellente formation dans le domaine des Beaux-Arts et enseignait dans diverses écoles. Pourquoi courir le risque de perdre cette sécurité et ce métier qu'elle aimait?

« Pour bouger», répond Lindsay, qui parle d'une façon très convaincante d'un dépaysement positif, de l'utilité de se déraciner et du plaisir qu'on peut avoir à s'immerger dans une langue pratiquement inconnue.

Les débuts en France n'en ont pas moins été un peu difficiles, comme on peut l'imaginer, jusqu'à la rencontre avec Yves Chagnaud. Dans l'entreprise que ce dernier avait créée à Brigueil, Lindsay a travaillé pendant deux ans comme coloriste pour Disney. Parallèlement, elle a exercé au cours des ans divers emplois, notamment l'enseignement d'art plastique à la CAPCC de St Junien (Centre d'Arts Plastiques et de Cultures Contemporaines), poste qu'elle occupe encore aujourd'hui.

En 2012, Yves Chagnaud crée à Saint Junien les éditions Apeiron et ses merveilleux petits « livres-accordéons ». L'un d'eux sera consacré à l'œuvre de Lindsay *. Il se présente comme un « carnet de chemin », pochades à l'aquarelle ou à la gouache et peintures à l'huile, accompagnées de mini-poèmes en anglais avec leur traduction par André Duprat.

Son inspiration, serais-je tentée de dire, est l'heureuse rencontre de sa sensibilité profonde avec la lumière propre aux paysages limousins. Même si Lindsay ne nie pas l'intérêt de l'art abstrait ou de la veine « fantaisie lyrique » qui l'a tentée à ses débuts (elle s'est longtemps intéressée aux icônes), elle se déclare aujourd'hui de plus en plus « fascinée » par le figuratif, par la « magie » de la réalité, les infinies variations que peut prendre un même paysage selon l'heure du jour et le temps qu'il fait- et sans doute l'humeur de l'artiste. Quand Lindsay peint un paysage, elle ne cherche pas tant à le représenter (à quoi bon en donner une copie ?), qu'à saisir et transmettre « quelque chose » qui se passe entre elle et lui, quelque chose qu'elle appelle le « sweet spot », qui est unique autant qu'éphémère et qu'elle nous fait partager.

Si vous ne connaissez pas encore son œuvre, l'aperçu que nous en donnons ici dans la Gazette (sans oublier le tableau utilisé en couverture) devrait vous inciter à en voir davantage.

Catherine Mérillou

Limousin, vers la lumière, Lindsay Cox-Harris, 2014, éditions Apeiron, 8 rue Vermorel, 87200 Saint-Junien

Los Monteraus

Le conseil d'administration de notre association s'est réuni le 27 mars 2015 pour élire son nouveau bureau.
Voici sa composition :
Président : Jacques Lavergne
Secrétaire : Nadine Foussat **Secrétaire adjointe** : Catherine Mérillou
Trésorier : Philippe Dubreuil **Trésorier adjoint** : Graham Savage

Programme 2015

Cinéma

17 avril Comme tous les 3èmes vendredi à 20h30 séance de cinéma à la salle des fêtes de Nouic. Ce mois-ci un film passionnant « une femme parmi les femmes ». Un cinéaste aborde le sujet de la polygamie chez des éleveurs du Kenya.

Chorale :

2 mai Dans le cadre d'une campagne pour la Ligue contre le cancer impliquant divers intervenants et plusieurs manifestations, un concert sera donné le 2 mai à 19 h, à l'église de Nouic par les chorales Tutiramaï et Campestris (accueillies par l'association « Pierre, Culture et Patrimoine »).

Vide-grenier :

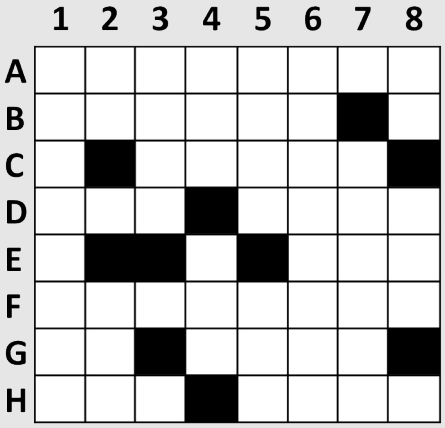
7 juin Innovation pour l'édition 2015, l'animation du vide-greniers sera réalisée par Philippe Roubinet qui est orpailleur. Il expliquera aux visiteurs l'histoire de l'orpaillage en Haute-Vienne. Nous découvrirons que nos rivières limousines recèlent bien des trésors, paillettes d'or, minéraux, grenats... Autre innovation : la présence d'une quinzaine d'artisans régionaux, poterie, filage de la laine, cuir, bijoux..."

Marchés de Montrol-Sénard à partir de 18h les samedis :

4 juillet
1er août
5 septembre

Mots croisés (proposés par Pascal Sénélas)

A : lieux de prédilection des boulangers
B : pas franchement blanches
C : empereur romain
D : anglaise légère - entremet
E : même sans bonnet on peut l'identifier
F : tinte clair
G : dificulté
H : propre - véritable



1 : coupe de foin
2 : langue - grivois
3: récipient
4 : voie -détonnant (initiales)
5 : souvent de la guerre- affluent suisse du Rhin
6 : empêche la continuité électrique
7 : priviligiée
8 : appris - issue

Association Los Monteraus : Président J.Lavergne, Secrétaire Nadine Foussat, Secrétaire adjointe Catherine Mérillou,
Trésorier Philippe Dubreuil, Trésorier-adjoint Graham Savage
Directrice de la publication : C.Mérillou
Comité de rédaction, C.Mérillou, M.C Georges, E.Sala, J.Lavergne, A.Schrepf
Les articles n'engagent que leurs auteurs - I.P.N.S