



Vous trouverez prochainement d'autres photographies et des compléments aux articles de ce numéro, et beaucoup d'autres informations, ainsi que la possibilité de télécharger ce numéro de L'ARTAYAIS, et les précédents sur le site de l'ARTA : <http://arta.ovh>

BRUGES, GAND et BRUXELLES

Escapade de 2 jours chez nos amis Belges pour découvrir les splendeurs des villes flamandes

Lire en page 2



Exposition TOUTANKHAMON "le Trésor du Pharaon" à la Grande Halle de La Villette

Un après midi hors du temps pour suivre la traversée de Toutânkhamon vers la vie éternelle

Lire en page 5



Journée paella à Verrières le Buisson

Lire en page 7



Visite de la Bibliothèque Nationale de France - François Mitterrand

Lire page 8



Sorties spectacles parisiens

Lire page 10



Sommaire:

- L'Edito
- Escapade à BRUGES
- Exposition TOUTANKHAMON
- Paella à Verrières le Buisson
- Visite de la bibliothèque Nationale
- Sorties spectacles parisiens
- Paella à Brignoles
- Supplément: Le domaine de Ramatuelle

Grande Paella au Domaine de Ramatuelle à Brignoles (Var)

Suivi en supplément, de la présentation du Domaine de Ramatuelle avec ses vendanges, la vinification, les cépages utilisés, etc

Lire en page 11



L'Edito

Bonjour chers amis

Il est des moments où il est plus facile de prendre la plume qu'à d'autres. Je veux espérer que vous avez passé un été plus serein que le mien et que vous rentrez heureux de belles rencontres, de partages avec vos familles et amis et de belles balades ensoleillées.

Les activités de l'ARTA ont repris après cette trêve estivale et, dans la foulée, la Croisière Malte Sicile très bien réussie aux dires des participants, a pris le relais du voyage en Pays Basque effectué en juin, dont les échos sont également très positifs.

Attrayants sont les voyages et sorties qui se préparent auxquels je l'espère nous serons nombreux à participer.

Nous préparons l'Assemblée Générale et les repas de fin d'année avec le regret que les dates retenues et non modifiables coïncident avec des ordres de grève qui empêcheront certains d'y participer notamment en région parisienne et nous priveront de l'échange que nous avons pris l'habitude de faire entre représentants du Nord et du Sud.

Puisque cet Artayais est le dernier de cette année et si nous n'avons pas le plaisir de vous voir lors des repas de fin d'année, je m'associe à Thomas SALA pour vous souhaiter d'heureuses fêtes de Noël et de fin d'année et former le vœu que notre Association continue de nous donner de bons moments de partage et de nous offrir le soutien si précieux de ses Membres dans les moments difficiles.

Bien à vous

Bernard ROBIN

Escapade Bruges, Gand et Bruxelles

Ce jeudi 06 juin matin, nous avons rendez vous à 6H45 sur le parking de Saclay pour un départ à 7h pour un périple en car de 2 jours à Bruges, Gand et Bruxelles

Près de 4 heures de route nous seront nécessaires pour relier Bruges. Capitale de la Flandre-Occidentale au nord-ouest de la Belgique, la ville se distingue par ses canaux, ses rues pavées et ses bâtiments médiévaux. La ville doit son riche patrimoine à son commerce florissant qui se développe dès le Moyen Âge. Au XVe siècle, la cité est la plus riche d'Europe. Mais des problèmes d'ensablement qui ont éloigné la mer d'une quinzaine de kilomètres, vont peu à peu entraîner son déclin jusqu'au milieu du XXe siècle, quand sa beauté redécouverte la remet enfin au premier plan

Son port, Zeebruges, est un centre important pour la pêche et le commerce européen Il est relié à la ville de Bruges par le canal Baudouin.



Bruges, également appelée la petite Venise du Nord, est connue pour son romantisme, son architecture médiévale, ses dentelles, ses canaux, ses béguinages, ses boutiques de chocolat.

Au début du 20^{ème} siècle il y avait environ 47000 dentelières en Belgique, environ 70% d'entre elles travaillaient à Bruges, ce qui a conduit à la fondation de l'École de Fabrication de Dentelles de Bruges en 1911.

Malheureusement aujourd'hui la soi-disant dentelle de Bruges est la plupart du temps faite en Chine.



Au centre-ville la place du Bourg est le centre historique de la ville, elle abrite l'hôtel de ville, qui date du XIVe siècle et le beffroi du XIIIe siècle avec un carillon de 47 cloches et une tour de 83 m de haut offrant une vue panoramique sur la ville

Cette place carrée était le quartier général du comte des Flandres.

De styles architecturaux variés, la place est agréable à regarder et visuellement riche.



Avec notre guide local, nous sommes passés par l'hôtel de Tuilerieën, dont la particularité sont les vitres de couleurs violettes en Cristal de Venise.

Situé au cœur de la ville de Bruges, nous longeons le Collège d'Europe, sa mission est de former les étudiants pour parvenir à des fonctions à forte responsabilité.

Nous entrons dans le monastère de la vigne ou béguinage, lieu qui respire le calme et incite à la contemplation. Constituées de petites maisons reliées par des coursives et d'une église, ce sont des villages dans la ville.

Une béguine est une femme célibataire ou veuve.

Escapade Bruges, Gand et Bruxelles

Visite des Maisons-Dieu

Les maisons-Dieu étaient pour les pauvres et personnes âgées. Chaque maison possédait une chapelle ou salle de prière, les habitants devaient prier 2 heures, 2 fois par jour.

Aujourd'hui ce sont des HLM, c'est le centre pauvre de la ville. Les habitants doivent payer une taxe pour les fenêtres donnant sur la rue.



La journée ne peut pas se terminer sans la traditionnelle balade sur les canaux, un parcours d'une demi-heure au cours duquel nous pouvons apprécier l'architecture des bâtiments et admirer, sous un angle très différent, les endroits les plus singuliers qu'il n'est pas possible de voir depuis la terre ferme. Il reste 2 brasseries à Bruges, autrefois il y en avait 30, et 1000 sortes de bières. La plus connue des brasseries est « Gruut », qui produit sa bière non pas avec du houblon mais avec des épices.



Le vendredi matin nous reprenons le car à destination de GAND.

Gand est une ville portuaire située au nord-ouest de la Belgique, à la confluence de la rivière Lys et du fleuve Escaut. Au Moyen-Âge, elle fut une cité-État de premier plan.

De nos jours, c'est une ville universitaire et un centre culturel.



Après une heure de route le car nous débarque en plein centre-ville sur le pont saint Michel à proximité de l'église du même nom. Pendant que le chauffeur nous quitte pour garer le car, nous avançons vers le cœur historique pour une visite libre. Le centre-ville de Gand connu pour son architecture médiévale est assez petit et se parcourt très facilement à pieds.



Nous longeons l'imposante église Saint Nicolas, passons au pied du beffroi et nous dirigeons vers la cathédrale Saint-Bavon, que nous visitons, avant de nous faufiler dans les rues de la vieille ville en admirant les façades des maisons anciennes, nous passons devant le conservatoire et l'hôtel de ville, le temps d'assister à la sortie animée et joyeuse d'un couple de jeunes mariés, puis nous nous dirigeons vers le magnifique château médiéval du XII^{ème} siècle, des Comtes de Flandres.

L'ARTAYAIS n° 92 page 3



C'est en longeant les canaux que nous rejoignons le car, admirant une dernière fois, au passage les très belles maisons de corporations, et la multitude de bateaux d'excursions emplies de touristes qui sillonnent les canaux.



Nous terminons notre séjour par une visite guidée de Bruxelles, 180 000 habitants, capitale de la Belgique, de la Communauté française de Belgique, de la Communauté flamande et ainsi que le siège de l'Union européenne, reste une ville à taille humaine.

Nous retrouvons notre guide à la sortie du restaurant et nous voilà partis pour la visite du passé médiéval de la ville. La Grand-Place la "plus belle du monde" selon Victor Hugo, n'a pas volé sa réputation. Piétonne, elle est la place centrale de Bruxelles.

Escapade Bruges, Gand et Bruxelles

Renommée pour sa richesse ornementale, elle est bordée par les traditionnelles maisons des corporations dont les façades rivalisent de beauté et d'exubérance. On peut y admirer l'hôtel de ville (totalement gothique) et la maison du Roi, de style néo-gothique, qui abrite aujourd'hui le musée de la ville.



Détruite lors du bombardement de la ville par les troupes françaises en 1695, elle fut reconstruite dans un style oscillant entre le baroque et la Renaissance

Les belles façades que nous voyons aujourd'hui sont le résultat d'une grande restauration de la fin du XIX^{ème} siècle. Nous longeons une rue pour arriver à l'incontournable Manneken-Pis, statue en bronze de 55,5 cm de hauteur, qui représente un petit garçon nu en train d'uriner, il est la fierté des Bruxellois car il aurait résisté aux bombardements français tout en continuant d'uriner.



Ensuite nous traversons les galeries Saint-Hubert qui furent construites dans la première moitié du XIX^{ème} siècle. Considérées comme particulièrement audacieuses, ce furent les premières galeries

couvertes d'Europe. Salons de thé, brasseries, librairies de qualité et boutiques chic occupent le rez-de-chaussée des bâtiments. Les étages abritent des appartements privés.



Notre autocar nous attend au pied de la cathédrale Saint Michel, celle-ci fait partie des monuments les plus emblématiques de la ville de Bruxelles. Construction de style gothique. Une chaire baroque sculptée en bois, des confessionnaux en chêne, des énormes statues, des vitraux réalisés et conservés à la perfection attirent l'attention. Le « Trésor » de la cathédrale se trouve dans La Chapelle du Saint Sacrement.



Notre périple se termine par une visite guidée en autobus des principaux monuments de la ville et du quartier de l'Europe C'est ici que se trouvent les institutions européennes, dont le Parlement. Nous longeons les bâtiments du siège des instances européennes,

L'ARTAYAIS n° 92 page 4

le pavillon chinois, la tour japonaise, la résidence Royale de Lacken qui date du XIX^{ème} siècle, l'Arc de triomphe, le Parc Royal, notre circuit se termine par l'Atomium, haut de 92 m et construit tout en acier inoxydable sa forme représente la maille conventionnelle du cristal de fer agrandie 165 milliards de fois. Construit à l'occasion de l'exposition universelle de 1958, sa popularité et son succès en ont fait un élément majeur du paysage bruxellois.



Mais voilà il se fait tard les embouteillages bruxellois commencent à s'intensifier, et une longue route nous attend pour le retour.

Après un voyage très mouvementé du fait de la tempête de vent et pluie qui secouait le car et d'une course rodéo sur le périphérique parisien, c'est à minuit, que nous descendons du car sur le parking de Saclay.

Quelques bises en récupérant les valises, mais pas de bavardages tout le monde n'avait qu'une idée en tête, rentrer chez soi.

Ce fut une très agréable escapade superbement organisée par Dominique et Josette, une expérience à renouveler. Un grand merci à elles 2.



Andrée CORDON

Exposition "Toutânkhamon, le Trésor du Pharaon" à la Grande Halle de La Villette de Paris

L'ARTAYAIS n° 92 page 5

Nous étions 26 (22 artayais et 4 CEA) pour la visite de l'exposition "Toutânkhamon, le Trésor du Pharaon" à la Grande Halle de La Villette de Paris. Rendez-vous 11h50 devant l'Entrepôt, restaurant face à la grande Halle, il est vrai que les retraités déjeunent tôt, mais là c'était surtout pour ne pas rater le créneau d'entrée qui nous était réservé. Une file ininterrompue de visiteurs se presse à l'entrée, et munis de nos « pass » nous entrons par vague d'une centaine de personnes, le temps de récupérer les audioguides et nous voilà partis pour suivre la traversée de Toutânkhamon vers la vie éternelle, à travers 150 trésors découverts dans le tombeau intact du pharaon par l'archéologue Howard Carter.



52 ans après la première exposition du pharaon à Paris, les trésors de Toutânkhamon sont de retour sur la capitale. Mais plus d'une cinquantaine d'objets sont exposés pour la première et dernière fois hors d'Égypte avant qu'ils ne rejoignent le nouveau Grand Musée Égyptien du Caire. Cette exposition montre des objets personnels ayant servi au jeune pharaon et qu'il a emmenés dans sa tombe. Le pharaon devait avoir tout ce qu'il faut pour vivre dans son voyage dans l'au-delà et résister aux esprits mauvais.



Présentée par le Ministère des Antiquités égyptiennes, l'exposition "Toutânkhamon, le Trésor du Pharaon" effectue une tournée mondiale de 5 années qui a débuté en 2018 par Los Angeles et fait une longue halte à Paris jusqu'au 22 septembre 2019 avant de se rendre à Londres. À partir de 2022, la majorité des œuvres présentées ne seront plus visibles qu'au Caire, dans le nouveau musée actuellement en construction.



Parmi ces trésors, deux hautes statues de gardiens à l'entrée de la chambre funéraire, un bouclier cérémoniel en bois doré, une paire de gants en lin brodé, des sandales, des cannes, un arc filiforme incrusté de verre, un magnifique pectoral en or, une figurine d'Horus sous les traits d'un faucon,

un pectoral en or de l'oiseau Ba avec incrustations de verre...

Le masque funéraire pesant près de 10 kilos d'or est malheureusement absent de l'exposition, en raison d'une loi égyptienne qui interdit de le déplacer,



Toutânkhamon est le fils d'Akhenaton, il est le onzième souverain de la XVIIIe dynastie égyptienne (XIVe siècle avant J.C.), né vers 1342 avant J.-C., était devenu pharaon à l'âge de 9 ans et serait mort prématurément aux alentours de 18 ans de paludisme combiné à une affection osseuse. Il ne fut pas considéré comme un grand pharaon, en raison de son court règne.

Le jeune roi, doit en fait sa célébrité à la découverte de sa sépulture et au trésor qu'elle recèle. Le 29 novembre 1922, au terme de six campagnes de fouilles, alors que ses confrères pensaient avoir révélé tous les secrets de la Vallée des rois, l'archéologue et égyptologue britannique Howard Carter



découvrait officiellement dans la Vallée des rois la sépulture de Toutânkhamon. Une découverte qui marquera à jamais l'histoire de l'archéologie puisqu'il s'agit de la seule tombe découverte quasiment intacte en Egypte et qui recelait près de 5000 objets en bois et métaux précieux qui avaient pour fonction de le protéger dans l'au-delà.

George Bénédite, égyptologue attaché au Louvre, meurt en 1927, après avoir visité le tombeau. Son homologue américain, Arthur Mace, connaît le même sort. Puis, c'est le tour du frère et de l'infirmière de Lord Carnarvon ainsi que du secrétaire d'Howard Carter. Au total ce seraient 17 personnes qui décédèrent après avoir été en contact d'une manière ou d'une autre avec le tombeau de Toutankhamon

Pourtant, le principal découvreur de la sépulture, Howard Carter, se porte comme un charme. Il mourra en 1939 à l'âge de 64 ans

En fin de compte, que l'on y croie ou pas, la malédiction est une légende trop mystérieuse pour ne pas séduire. Par les débats qu'elle suscite, elle fait partie de l'histoire du tombeau et contribue sans aucun doute au charme du pharaon maudit.



La malédiction du tombeau de Toutankhamon, mythe ou réalité ?

Le 5 avril, lord Carnarvon, l'homme d'affaires britannique qui a financé les fouilles, meurt brutalement. Il n'en faut pas plus pour que la presse se déchaîne et trouve là un moyen d'alimenter à bon compte les colonnes de leurs journaux avec des histoires fantastiques et macabres.

Dans les années qui suivent, les morts se succèdent.



C'est presque à regret que nous nous sommes retrouvés à la sortie, encore subjugués par les trésors que nous venions de découvrir, un grand merci à Josette qui a eu la bonne idée de nous organiser cette sortie hors du temps.



Christian GALLAIS



N'ayant pas la possibilité d'organiser un pique-nique, avant les vacances d'été, du fait de la météo hasardeuse en Ile de France, l'idée d'une paella à germée dans l'esprit de certains membres du bureau, il ne restait plus qu'à chercher le lieu d'hébergement. C'est Francis Audouin qui nous a trouvés un site enchanteur, « la maison VAILLANT » à Verrières le Buisson.

Domaine bourgeois au XVIII^e siècle, cette propriété fut achetée en 1860 par Jean-Baptiste Vaillant qui fit reconstruire sur ses fondations ce pastiche de château « Ancien Régime ». Un escalier à deux rampes en descend, menant au jardin en contrebas, où un précédent propriétaire a fait construire une fontaine en rocaille. La propriété fut achetée en 1989 par la municipalité. Restauré, de façon fort élégante, le bâtiment est devenu une « Maison d'associations ».



C'est donc le jeudi 23 mai que nous avons inauguré notre première « Paella party », journée propice, car c'est sous un soleil éclatant que nous avons pu prendre possession des lieux. Un rapide tour du propriétaire pour découvrir les moyens mis à notre disposition, salle de réception, cuisine, terrasse et jardin.

Les quelques volontaires arrivés en avance ont retroussé leurs manches et, pour les uns installés les tables et buffets et pour les autres organisés la cuisine pour réchauffer les plats du traiteur et préparer le menu.

C'est au final une petite trentaine d'artayais qui se sont retrouvés autour d'un apéritif champêtre dans les jardins du domaine. Quelques mots de bienvenue et de remerciements de notre président toujours en verve, avant de pouvoir se désaltérer sous cette chaleur estivale.



Pour assurer le succès de cette grande première, nos organisatrices, Andrée et Nelly, s'étaient sacrifiées la semaine précédente et avaient goûté différentes paellas pour nous proposer « la meilleure ».

Le repas pris dans la grande salle de réception, fut parfait. Nos gentilles organisatrices virevoltaient entre les tables pour que verres et assiettes ne restent pas vides trop longtemps.

☐

C'est un après-midi bien sympathique qui s'est écoulé, entre bavardages, rires et agapes.

Après le repas, visite de la maison et des jeux étaient prévus (cartes, boules), mais la paella ayant un effet alanguissant, chacun préféra rester au frais à discuter.

En fin d'après-midi, chacun mit la main à la pâte pour remettre les lieux dans leur état initial, du président au simple membre, chacun affecté suivant sa spécialité, probablement dans l'espoir que la mairie accepte de nous relouer la salle afin de pouvoir revenir l'année prochaine.



Un grand merci à Andrée, Nelly, Francis et tous les volontaires qui nous ont prêté main forte, et d'avoir permis la réalisation de cette sympathique journée.

Le rendez vous est fixé le jeudi 17 octobre à 14h00 devant l'entrée EST de la BNF pour une visite guidée d'1h30. Nous sommes 21 inscrits mais 5 se sont excusés la veille pour raison de santé. C'est donc à 17 que nous ferons la visite.



C'est par une matinée pluvieuse et fraîche qu'une partie d'entre nous avons rendez vous à quelques mètres de là pour déjeuner. Petit resto parisien typique, tenu par 4 garçons qui se sont lancés dans la restauration il y a quatre mois, souriants et pleins de bonne humeur, ils nous proposent juste 2 menus et du vin au verre. Les assiettes sont belles, originales et copieuses et le temps passe vite. Nous quittons cette ambiance cocooning pour rejoindre le reste du groupe et notre conférencier. Encore faut-il le trouver ! Les indications données par l'agence ne sont pas complètes et nous n'avons pas les coordonnées téléphoniques de la personne. Nous allons tourner un bon quart d'heure devant, dedans et autour de la bibliothèque pour enfin découvrir un jeune homme de la BNF nous attendant patiemment devant la sécurité. Les formalités finies, nous entrons dans le saint des saints, les yeux rivés sur les hauteurs de plafonds, sur les murs et surtout nous découvrons une faune qui se déplace dans un silence quasi religieux.

La Bibliothèque Nationale de France – François Mitterrand se présente sous forme de quatre bâtiments de 22 étages, chacun posé comme un livre ouvert au quatre coins d'un rectangle.

Elle est l'une des plus importantes bibliothèques du monde. Elle a un statut d'établissement public à caractère administratif. Ouverte à tous, vous y trouverez tout ce que vous cherchez depuis la création du « Dépôt Légal » par François 1er en 1537 (il vise à assurer le contrôle bibliographique universel. Il a un triple but : conservation, signalement des nouveaux documents et communication. Il est obligatoire en France et constitue une forme de preuve d'antériorité en cas de contestation ou de plagiat).



Elle a pour mission, la collecte, l'archivage, l'entretien et la restauration de tout ce qui se publie ou s'édite en France.

Mais aussi des activités de recherche et de diffusion de connaissance grâce notamment à l'organisation régulière d'expositions à destination du grand public, de multiples manifestations culturelles, conférences, colloques, concerts, etc... Elle anime un réseau de coopération avec d'autres services documentaires en France. Elle compte pas moins de 18 millions de livres et imprimés, plusieurs millions de périodiques. Plus de 250 000 manuscrits dont 10 000 manuscrits enluminés médiévaux, des cartes, des estampes, des photographies, des partitions mais aussi tout ce qui est documents sonores et vidéos, multimédias numériques ou informatiques (saviez vous que plus de 16 milliards d'adresse URL sont répertoriées?) Vous pouvez y trouver un catalogue de la Redoute de 1957 par exemple ou même le bulletin communal de votre ville. Chaque jour, la BNF reçoit plus de 2 000 documents qui vont être répertoriés et classés. Maintenant parlons un peu de l'architecture. François Mitterrand décide en 1988 de construire LA Grande Bibliothèque. Elle sera ouverte au grand public en 1996. Un concours est donc ouvert à tous (ce qui n'est plus le cas aujourd'hui) et c'est Dominique

Perrault qui en sera l'architecte. Elle sera érigée sur un site de 7,5 hectares. Tout y est décliné sous forme de rectangle ; cela va de l'esplanade en teck (60 000 m²), au cours intérieures desservies par de multiples escaliers (sorties de secours), avec en son centre un jardin d'1 hectare composé de pins sylvestres et d'autres essences

Visite de la bibliothèque François MITTERAND

– celui-ci est fermé au public (éviter les dégradations et aussi le fait que les personnes s'y promenant ramèneraient avec elles des bactéries, laisseraient forcément des portes ouvertes et la possibilité à des nuisibles d'entrée – vous imaginez la fête pour ces rongeurs?).

Les 4 « livres » d'une hauteur de 79 m sont conçus de la même façon – 22 étages en tout dont 2 en sous-sol. Chaque tour porte un nom : Tour des Temps – Tour des Lois – Tour des Nombres et Tour des Lettres.

Dans les sous-sols inférieurs se trouve la partie technique de la Bibliothèque – au niveau le plus bas, une rue intérieure est destinée à la circulation des véhicules (en particulier à ceux venant livrer les « dépôt légal »). S'y trouve également ce que j'appellerai « la poste ». Comme au Ministère des Finances, c'est un réseau de valisettes sur rails (8 km) qui dessert l'intégralité des bâtiments dans sa longueur mais aussi dans les étages. Lorsqu'une demande de livre, ou autre, est formulée par un lecteur, celui-ci est mis dans une valisette et envoyé dans la salle ou il est attendu et renvoyé par le même chemin.



dans les différents espaces, la bibliothèque communique en temps réel- via un grand écran- des places disponibles dans chaque salle.

Une inscription doit être émise (15 € l'année pour les salles de lecture) mais elle est gratuite de 17h à 20h. Avec notre conférencier, nous arpentons les couloirs du rez-de-jardin (-1) dédié à la recherche et du rez de chaussée dédié aux études et passons d'un « livre » à l'autre sans nous en rendre compte, profitant de ses explications et aussi des expositions ouvertes à tous.



Les salles de lecture sont fermées de verre et chacune dispose, à l'extérieur de celle-ci, d'un espace détente où vous pouvez apporter de quoi vous restaurer, téléphoner et discuter, comme nous le faisons avec notre guide. Il n'a

Le site donne accès à deux types de salles de lecture (pour chacune des tours) 3 200 places en tout. Une partie est destinée à la recherche et fait d'objet d'une demande d'accréditation sur justification de la recherche. Pour faciliter la circulation des lecteurs

pas besoin d'élever le ton, tout est fait pour l'acoustique. Que deviennent les autres étages : comme vous vous en doutez ils renferment sous haute protection solaire, tous les livres, manuscrits, périodiques, collections, audiovisuels, etc...

L'ARTAYAIS n° 92 page 9

MAIS, notre guide nous emmène au 18ème étage - l'ascenseur est direct. C'est l'exception qui fait la règle, le seul bâtiment où sont installés les salles de conférences – Quelle belle vue sur Paris.

Le 19ème étage de chaque bâtiment renferme l'espace technique de l'aération du bâtiment, maintenue toute l'année à 18° et desservie par de grandes colonnes design à chaque niveau.

Le 20ème étage est réservé quant à lui à pallier d'éventuels sinistres avec des millions de litres d'eau et autres produits qui se déverseraient immédiatement.

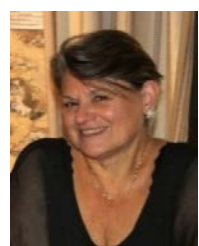
Une particularité nous est soulignée par notre conférencier : le 2ème étage – Il est inoccupé et vide pour chaque bâtiment. Effectivement, en regardant nous constatons que l'on voit le parvis à travers les vitres.

Pourquoi ? Pour laisser passer la lumière par des puits ouverts vers les étages inférieurs.

Nous finirons notre visite par celle des globes de Coronelli ou globes de Marly, offerts à Louis XIV fin 17ème siècle. Deux globes de 4 mètres de diamètre, l'un terrestre, l'autre céleste, offerts par le Cardinal d'Estrées ; destinés au départ pour Versailles, ils seront finalement exposés au château de Marly dans un pavillon spécialement aménagé par Mansart, et ont été rapatriés à la BNF pour conservation.

Voilà, il y aurait tant de choses encore à raconter. Je vous invite à aller sur le site de l'ARTA ou vous pourrez y découvrir beaucoup de photos prises par des artayais conquis.

Josette
Engeln- Jourde

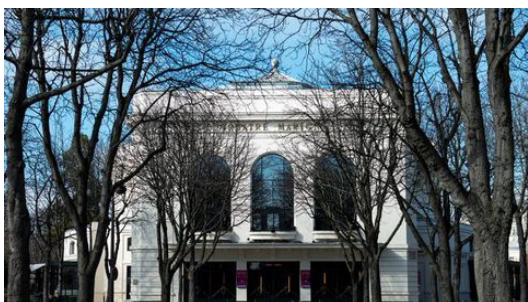


Josette nous avait concocté un mois de novembre « spectacles Parisiens, d'abord ce samedi 9 novembre avec la comédie musicale « FUNNY GIRL » au théâtre Marigny, puis le samedi 16 avec la pièce de théâtre « UN WEEK END TRANQUILE » à la grande comédie. De quoi finir l'année en beauté.



FUNNY GIRL AU THEATRE MARIGNY

Le premier spectacle est le théâtre lui-même. "Le plus beau théâtre du monde sur la plus belle avenue du monde", selon son directeur Jean-Luc Choplin... Installé sur la célèbre avenue des Champs-Élysées et après 5 ans d'importants travaux de réhabilitation et de rénovation, le lieu a réouvert ses portes en novembre 2018 enrichi de nouveaux espaces de création, d'un équipement scénique intégralement mécanisé et d'un restaurant .



La décoration a été repensée par l'architecte Stéphane Millet tandis que la grande salle, inscrite au titre des monuments historiques en 1990, a été soigneusement restaurée jusque dans ses moindres dorures, une véritable merveille.

Créée en 1964 la comédie musicale FUNNY GIRL avait lancé la carrière de Barbra Streisand. Mais la comédie n'avait jamais été rejouée depuis 50 ans. C'est Jean-Luc Choplin, l'actuel directeur du théâtre Marigny, qui a pris le risque de produire FUNNY GIRL à Paris, quant à « Christina Bianco » qui reprend le rôle de Barbra Streisand, elle est tout simplement phénoménale de talent et d'espièglerie.

Musique, Danse, Emotion, un vrai show à l'américaine (en version anglaise avec surtitrages au-dessus de la scène)... On se laisse emporter par l'histoire à la fois drôle et romanesque de Fanny Brice, la star des Ziegfeld Follies dans le New York, années 1920.

Le sujet : Fanny est une adolescente au physique difficile qui ne pense qu'à monter sur scène et qui obtient son premier emploi

dans un théâtre de vaudeville. Après des débuts chaotiques en tant que « chorus girl », elle se fait remarquer comme chanteuse comique et rencontre le beau Nick Arnstein.

Ils tombent amoureux dans la grande tradition romantique et se marient. Mais alors que Fanny devient une star des Ziegfeld Follies, les affaires de Nick périclitent et il est arrêté. Bref un après midi réussi dans le Paris calme ou l'on aime flâner,

UN WEEK-END TRANQUILE A LA GRANDE COMEDIE

Pour un WE tranquille se fut un WE tranquille, nos chers amis les gilets jaunes (Les GJ comme ils disent), qui visiblement n'aiment pas que les pauvres retraités que nous sommes s'amusement, avaient décidé de fêter leur 1er anniversaire dans Paris et comme d'habitude de tout casser sur leur passage.

Plus de transport en commun, gares RER et métro fermées, pas moyens d'aller au théâtre qui malheureusement se situe près de l'avenue de Clichy en plein cœur des manifs.

Courageux mais pas téméraires nous avons convenu de ne pas forcer le destin et sommes tous restés chez nous.

Josette en cheffe organisatrice, et consciente que nous ne serions pas les seuls spectateurs à ne pas se déplacer, a contacté le théâtre pour leur demander un geste commercial.

Pour cette fois encore, un grand merci aux gilets jaunes !!!!

Christian
GALLAIS



**Grande Paella au Domaine de Ramatuelle à
Brignoles (Var) - Jeudi 20 Juin 2019**



Nous étions 63 Artayais à nous retrouver au Domaine de Ramatuelle à Brignoles dans le Var chez nos amis Danièle et Bruno pour cette journée Paella qui remplace notre habituel pique-nique du mois de juin. 28 étaient déjà présents à 9h30 pour une petite randonnée organisée par Danièle parmi les vignes de leur domaine et des alentours. Vers 10h30, 25 Artayais étaient présents pour une visite des installations pour la vinification.



Pendant que certains Artayais font leurs achats à la cave, d'autres jouent à l'habituel tournoi de pétanque qui conduit à la victoire l'équipe de Bruno avec Gérard et Josiane



Ensuite, nous nous sommes tous retrouvés à la terrasse du Domaine pour un sympathique apéritif où nous avons pu déguster, entre autres, la tapenade de Jany, la spécialité au thon-fromage aux herbes de Michel et la « préparation à la tomate et à la coriandre » de Renée, notre Madame Paella.



Pendant ce temps.... Renée et Georges, aidés de Bruno nous préparent une succulente paella. La Paella étant prête, chacun se fait servir par Renée et Bertrand (toujours présent pour aider). Pendant le repas, Jean-Marie nous fait une animation musicale au cours de laquelle des Artayaises nous ont montré leur talent et que, même, nos amis à quatre pattes ont pu apprécier.



Souhaitons nous retrouver tous l'année prochaine pour une aussi belle et conviviale journée et merci à nos hôtes Danièle et Bruno ainsi qu'à leur fille Fanny et à son mari Hugues.



Yves LECOURTOIS

LE DOMAINE DE RAMATUELLE



Situé à trois kilomètres à l'ouest de Brignoles, ville chef-lieu de la petite région « Provence Verte », dans le périmètre du Parc Naturel de La Sainte Beaufort, le Domaine de Ramatuelle étale à 250 m d'altitude son vignoble sur les coteaux ou semi-coteaux et une partie de la plaine. Plusieurs types de sols se rencontrent sur l'exploitation, depuis des terres de grès, plus ou moins caillouteuses voire pour certaines très pierreuses, plus ou moins profondes, plus ou moins faciles à travailler mais toutes issues de formations sédimentaires calcaires. Barré au nord et au sud par une succession de collines rocheuses, le domaine subit par l'ouest le Mistral et bénéficie d'un climat contrasté (hivers froids, étés très chauds) peu impacté par les entrées maritimes arrêtées au sud par les barres rocheuses de Cuers. Acheté en 1930 par mon grand-père pour un de ses fils qui avait fait des études vignes et vins, le domaine est dans la famille depuis trois générations. Exploité par Bruno de 1978 à 2016, passant de 20 à 40 hectares, le domaine est aujourd'hui géré par Hugues et Fanny. Le vignoble s'étend actuellement sur 80 hectares, (35 ha en propriété, 45 ha en fermage) dont les deux tiers sont classés en AOC Coteaux Varois en Provence, le reste produisant des vins de Pays du Var. Les cépages cultivés sur le domaine sont essentiellement des variétés traditionnelles plutôt méditerranéennes :

- Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, pour les rouges et les rosés,
- Vermentino (aussi appelé Rolle), Clairette, Ugni-Blanc, pour les blancs et les rosés,
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Sémillon, d'origines extrarégionales mais cépages du Sud, intéressants ont été introduits il y a quelques années.

Si l'utilisation de désherbants chimiques a été abandonnée depuis cinq ans, le vignoble était conduit en méthode conventionnelle jusqu'à il y a encore trois mois, traduite avec utilisation de produits phytosanitaires de chimie organique de synthèse. Depuis le 15 mai, le domaine est rentré dans le processus de conversion à l'agriculture biologique, c'est à dire sans recours aux produits de chimie de synthèse. Seules les préparations à base de sels de cuivre, de soufre et autres produits « naturels » tels qu'essence de lavande, extraits d'écorces d'agrumes etc... sont autorisés et doivent faire l'objet d'une traçabilité. Bien sûr cette évolution s'accompagne d'une évolution des méthodes, du matériel, des hommes et ...des coûts.



L'ARTAYAIS n° 92 p 12

D'une capacité totale de 4200 hl, construite dans les années d'après-guerre 1914-1918 par des prisonniers allemands en réparation des dommages de guerre, la cave semi-enterrée, est constituée essentiellement de cuves en béton (2000 hl) dans sa partie basse et de cuve en inox au niveau supérieur. Cette configuration lui confère une bonne inertie thermique favorable à la bonne conservation des vins et limite le pompage des vins en utilisant autant que possible l'écoulement gravitaire des vins. Pour répondre à une question plusieurs fois posée, les cuves inox extérieures ne servent que six mois de l'année depuis les vendanges pour la vinification puis le stockage du vin jusqu'à la mi-février lorsque les températures diurnes commencent à être trop élevées. Ce stockage extérieur accélère la maturation des vins (précipitation tartrique et sédimentation) sous l'action naturelle du froid hivernal.



Le conditionnement des vins est réalisé tout au long de l'année. Essentiellement producteurs de rosé, les volumes et les fréquences des embouteillages sont concentrés sur la période fin d'hiver, début printemps jusqu'à fin juillet, suivant en cela la courbe d'évolution de la consommation. Pour les embouteillages, nous utilisons les services d'un prestataire qui vient sur place avec sa chaîne d'embouteillage selon un calendrier établi à l'avance et réajusté en fonction des besoins.

LE DOMAINE DE RAMATUELLE

Pour les Bag in Box, nous les remplissons nous-mêmes avec notre matériel, petite machine semi-automatique.

La production du domaine se répartit entre 85% de rosé, 12% de rouge et 3% de blanc. Potentiellement, avec des rendements très raisonnables de 45/50 hl par ha pour les vignes AOC et 55/60 hl pour les vins de Pays, la production du domaine devrait s'établir bon an, mal an, entre 4000 et 4500 hl. Malheureusement, depuis deux ans, avec le gel du printemps 2017 et une très forte attaque de mildiou en 2018, les récoltes se sont respectivement établies à 1980 et 2900 hl.



Autrefois, la production était écoulee en gros vrac, par l'intermédiaire du négoce local. A partir de 1978, une partie de la récolte est conditionnée en bouteilles et en cubitainers pour être distribuée directement par Bruno auprès de petits magasins épiceries, supérettes, cavistes et quelques restaurateurs (très peu) à travers des tournées de livraison sur le littoral varois et dans les Alpes. L'autre partie est apportée à un groupement de producteurs, organisme coopératif qui commercialise les vins en vrac pour le compte de ses adhérents. Petit à petit, la part de vin conditionné se développe pour atteindre les cent pour cent permettant à la fois une meilleure valorisation de la récolte et une moindre dépendance aux aléas du marché.

Aujourd'hui, avec l'augmentation sensible des volumes (récolte doublée) les tournées de livraison

ne suffisent plus et porté par l'engouement du marché pour les vins rosés, le domaine écoule la plus grosse partie de sa production en bouteilles par l'intermédiaire de grossistes distributeurs mais aussi d'agences commerciales en direct auprès de cavistes, restaurateurs, toujours dans le souci de diversifier les débouchés.



Le caveau et la participation à un magasin Marché Paysan font office de vitrine, permettent un contact direct avec le consommateur et représentent un dixième du chiffre d'affaire.

Toujours dans le souci de diversification, parce que ce sont des produits complémentaires et parce que le caveau nous permet de les valoriser très correctement, nous avons pris en fermage et aussi planté des oliviers. Dans le même ordre d'idée, après arrachage d'une vigne trop vieille et pour occuper le terrain pendant six à huit ans, temps nécessaire pour le repos du sol, nous avons planté des lavandes, production peu exigeante en main d'œuvre, facile à stocker une fois ramassée et distillée



L'ARTAYAIS n° 92 p 13



Pour réaliser toutes ces tâches, Fanny et Hugues s'appuient sur une équipe composée de personnel permanent :

- 2,5 personnes au bureau pour la gestion administrative et commerciale
- 1 « second d'exploitation » pour organiser les travaux et encadrer le personnel dédié au vignoble.
- 1 caviste ou maître de chai, diplômé œnologue
- 0,5 personne pour les livraisons et la préparation des expéditions
- 3 tractoristes
- 2 ouvriers permanents multitâches mais aussi de personnel saisonnier embauché directement par le domaine, et font appel à des prestataires de services pour divers travaux agricoles.

En outre, le domaine accueille, aussi bien au bureau qu'au vignoble ou à la cave, des apprentis ou stagiaires (de 1 à 2 par an en fonction des disponibilités de temps à leur consacrer).

QUELQUES QUESTIONS OU SUJETS

abordés au cours de la visite de la cave :

ELABORATION DES VINS ROSES :

Les vins rosés ne sont surtout pas un mélange de vins rouges et de vins blancs. Cette pratique est strictement interdite.



LE DOMAINE DE RAMATUELLE

Le vin rosé est issu d'un assemblage de raisins noirs à pulpe non colorée ou d'un assemblage de raisins noirs et de raisins blancs. Les jus doivent être séparés des marcs avant le démarrage de la fermentation. La couleur des rosés provient des pigments colorants contenus dans les pellicules seules. L'intensité de la couleur varie en fonction de la durée de macération des moûts au contact des pellicules, elle augmente avec la température, mais aussi en fonction des traitements mécaniques subis par la vendange avant et pendant le pressurage. Une machine à vendanger mal réglée, des transports trop longs favorisant le tassement, un fouloir-égrappoir trop serré ou trop rapide, un vieux pressoir à plateaux et ses chaînes d'émiettage...autant d'actions qui favorisent la déchirure des peaux et la libération des pigments colorants et herbacés. Pour faire un bon rosé pale et aromatique, il faut respecter l'intégrité des peaux, tout en éclatant tout de même les baies pour faciliter l'écoulement des jus et, grâce au froid, maîtriser la température pendant la macération et la phase fermentaire.



C'est au cours de cette phase de macération que les précurseurs aromatiques logés sous la peau et les pigments colorants vont diffuser dans le jus. A basse température, 6 à 8 °c, la vitesse de diffusion de la couleur est fortement ralentie à contrario de celle des arômes. Ici au domaine, lorsque nous avons le temps, grâce à la vendange de nuit et notre groupe de froid, nous laissons



macérer la vendange de 2 à 4 heures dans le pressoir fermé avant le pressurage. A la sortie du pressoir, les moûts vont stagner 24 à 48 heures en cuve pour sédimenter (phase de débouillage) avant d'être soutirés dans une cuve où ils seront ensemencés en levures indigènes ou sélectionnées pour démarrer leur fermentation. Des serpents plongés dans la cuve, alimentés en froid et reliés à des sondes pilotent la fermentation dans une fourchette de températures consignées par le vigneron.



Quelques jours plus tard, dans les 48 heures qui suivent la fin de la fermentation, le vin fini est soutiré (mis au propre) dans une cuve où il va rester quelques semaines avant d'être à nouveau soutiré ou directement filtré et conditionné pour sa commercialisation.



L'ARTAYAIS n° 92 p 14

CONDITIONS DE PRODUCTION DES VINS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE :

Les vignes doivent être plantées sur des terrains qui ont fait l'objet d'une délimitation parcellaire publiée et opposable aux tiers.

Le vignoble constitué de cépages choisis au sein d'une liste comportant des cépages principaux et des cépages secondaires dans des proportions bien définies doit respecter certaines conditions de plantation (écartements entre et sur le rang, hauteur de palissage, densité...).

Un cahier des charges avec suivi de la traçabilité précise les pratiques culturales, les intrants utilisables au vignoble comme en cave dans des listes positives (en France, contrairement à beaucoup de pays, tout ce qui n'est pas clairement explicité ou nommé est réputé interdit). Le mode de taille, longue ou courte, en baguettes simple ou double, en cordons, (nombre de têtes ou porteurs, nombre d'yeux ou bourgeons laissés par cep), le nombre de pieds manquants (pieds morts) et donc la densité du vignoble sont régulièrement contrôlés et ajustés.

Avant les vendanges, au cours de l'été, les vignes peuvent être visitées par une commission syndicale ou/et les services officiels INAO et faire l'objet d'une vendange en vert pour cause de rendement dépassant trop largement les limites autorisées, sous peine de déclassement de la récolte en vin de table. Enfin, avant d'être agréés, les vins font l'objet d'une analyse officielle dont les paramètres doivent respecter certaines valeurs. Une dernière dégustation par un jury de professionnels (vignerons, œnologues, sommeliers...) élimine de l'appellation les vins présentant des déviations organoleptiques ou jugés insuffisants.

MACHINE A VENDANGER (MAV) ET QUALITE

Dans les premiers temps (il y a 30 à 40 ans environ), acquise dans une problématique de maîtrise ou de réduction des coûts et pour résoudre des difficultés récurrentes de recrutement de main d'œuvre, la machine à vendanger a permis, de façon inattendue pour beaucoup de vignerons, un saut qualitatif substantiel immédiat, dès les premières années de son utilisation. En effet, en permettant de récolter la nuit, de 3h à 9h du matin, la vendange arrive froide (6 à 13°C) à la cave. Ces frigidités gratuites, ces températures basses limitent l'extraction de la couleur, tout en préservant les précurseurs aromatiques du raisin. Finis les raisins qui traînent plusieurs heures en plein soleil dans les bennes à vendange, fini le jus rouge foncé souvent brunâtre (signe d'oxydation) s'écoulant de la benne dans le pressoir en fin de matinée. Bien sûr, il a fallu s'adapter à la rentrée accélérée de la récolte en cave, à traiter des volumes plus importants dans des temps plus courts. En six heures, la MAV permet de rentrer autant de vendange que trois journées complètes d'un chantier de 15 à 20 personnes. Il a fallu revoir l'organisation des chantiers depuis la vigne jusqu'à la cave, repenser l'ensemble de la chaîne de production, recalibrer les capacités de travail du matériel, investir dans la formation des hommes.



Mais le résultat est là. L'élaboration, la percée, et le succès des rosés clairs correspond à l'avènement des machines à vendanger, conjugué avec l'utilisation de nouvelles technologies et matériels tels que les pressoirs pneumatiques, les groupes de froid, et l'inertage des récipients, des matériels et canalisations avec de l'azote et du gaz carbonique.



Des chiffres très parlants, coût de récolte d'un hectare de vigne :
A la main : 1500 à 2500 euros selon les cépages
Avec MAV : 250 à 350 euros
Sans compter les problèmes de paperasserie pour déclarer les gens, la rédaction des fiches de paie, l'absentéisme, les petits bobos. Il faudrait embaucher au moins 20 personnes aujourd'hui pour être sûr d'avoir un chantier complet de 15 personnes du début à la fin des vendanges à condition qu'il ne pleuve pas, qu'il ne fasse pas froid, et que le chantier ne dépasse pas 15 jours. Il arrive aussi que la machine tombe malade ou en panne. Mais son docteur arrive le plus souvent à la remettre sur pied dans la nuit ou la journée.

POURQUOI AOC COTEAUX VAROIS ET PAS CÔTES DE PROVENCE ?

Après la dernière guerre mondiale, fin des années quarante,

quelques vignerons varois, essentiellement des gros propriétaires dont le Comte de Rohan-Chabot, le Baron de Rasque et quelques autres, s'adressent à l'INAO et aux ministères de tutelle Agriculture et Finances, pour demander leur accession à l'appellation VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure). La réponse positive des autorités s'accompagne tout de même d'une condition impérative : Toutes les communes viticoles doivent être consultées avant la mise en route des procédures dont la délimitation parcellaire. Ce qui fut fait.

Mais poussés par leurs représentants professionnels, les vignerons du pays brignolais, vont refuser la possibilité qui leur était offerte d'accéder à l'Appellation d'Origine Contrôlée. Pour des raisons économiques : à l'époque le revenu brut hectare en vin de table dépassait celui des VDQS dont le rendement est limité. Pour des raisons politiques : le projet est initié et porté par de gros producteurs étiquetés « Les Blancs ». La sociologie des vignerons brignolais et de sa petite région, rassemblait beaucoup de petits propriétaires, souvent doubles actifs qui portaient leurs raisins à la coopérative et qui travaillaient aussi dans les mines de bauxite. Leur couleur politique se rapprochait plus de celle du sous-sol qu'ils extraient tous les jours sous leurs pieds : Les « Rouges ». En ces temps d'après-guerre, où l'idéologie partage le pays, cette considération politique est un argument supplémentaire. Ce manque de vision à moyen-long terme, cet aveuglement inepte allait leur coûter cher.



Par la suite, des tentatives pour essayer d'entrouvrir les portes du syndicat des producteurs de Côtes de Provence se solderont chaque fois par une fin de non-recevoir. Cinq communes du bassin brignolais, au début des années soixante, profitant d'une faille juridique et de la notoriété d'un notable local propriétaire d'un domaine viticole, Bernard Gavoty, célèbre critique musical que l'on pouvait voir à la télé tous les dimanches et qui avait ses entrées à Paris, vont pourtant réussir à forcer les portes du Syndicat. Par la suite, tout étant verrouillé, les vigneron de Brignoles et ses environs vont devoir adopter une autre stratégie.

Dans les années soixante, Jacques Chirac alors ministre de l'agriculture, les vigneron du Pays Brignolais obtiennent la possibilité de démarquer leurs vins de table en vins de pays des Coteaux Varois. En 1984, à la suite d'un long travail de la qualité et de lobbying auprès des organisations professionnelles, des politiques, des administrations viticoles et fiscales, les Coteaux Varois vont accéder à la catégorie supérieure VDQS COTEAUX VAROIS (Vins Délimités de Qualité Supérieure). Ce n'est que dix ans plus tard, en 1994, que les Coteaux Varois vont être consacrés AOC (Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée). Il faudra attendre l'année 2003 pour

que le mot « Provence » puisse compléter le nom de notre Appellation d'Origine Coteaux Varois en Provence. Il aura fallu batailler presque soixante ans auprès des administrations et, le plus souvent, avec une très forte opposition de nos collègues des Côtes de Provence ou, tout au moins, de leurs représentants professionnels pour être reconnus comme AOC et voir l'horizon économique s'éclaircir. Portés par la qualité de leur production, reconnue par l'Appellation AOC mais surtout par les consommateurs, et le mot « Provence », qu'ils soient en caves particulières ou en coopératives, individuellement ou regroupés au sein de structures commerciales, les vigneron vont pouvoir partir plus facilement à la conquête des marchés proches mais aussi plus lointains.



Bruno LATIL, Vigneron retraité et ami de l'ARTA,

Croisière d'une semaine entre Malte et Sicile à bord du MS La Belle de L'adriatique,



VOYAGE AU PAYS BASQUE Du 21 au 28 septembre



Randonnée Cinque Terre du 21 au 25 mai 2019



Ces trois superbes escapades feront l'objet de comptes rendus détaillés spécifiques en début d'année 2020

La rédaction de notre journal L'ARTAYAIS remercie également pour sa coopération à la sortie de ce numéro :

- La mise en page : Christian GALLAIS

- La reprographie : Stephan SCHMICOVITCH

ARTA
Association des Retraités de
TECHNICATOME

Président: Bernard ROBIN
tel 06.14.90.06.92
Vice-Président: Thomas SALA
tel 06.80.48.95.78

Secrétariat Nord: Andrée CORDON
tel 06.07.11.65.92
Secrétariat Sud: Monique LACURIAL
tel 04.92.78.37.82