

LES ANCIENS DU STAGE 67/2 à FORCALQUIER (Htes-Alpes)

Lors de notre rencontre en Normandie en 2010, nous avons fait part au groupe que nous étions en relation avec Jean-François Queyras qui était le directeur du Centre de Canappeville, lors de notre stage en 1967, et qu'il avait des possibilités d'hébergement. Il a donc été décidé de le contacter afin de savoir s'il lui était possible de nous accueillir dans sa région dès 2011. Suite à notre demande, Jean-François nous fit part rapidement du plaisir de nous recevoir et proposa un programme que nous avons finalisé avec lui.

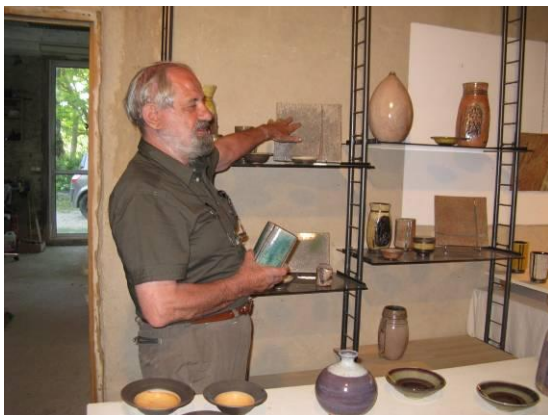
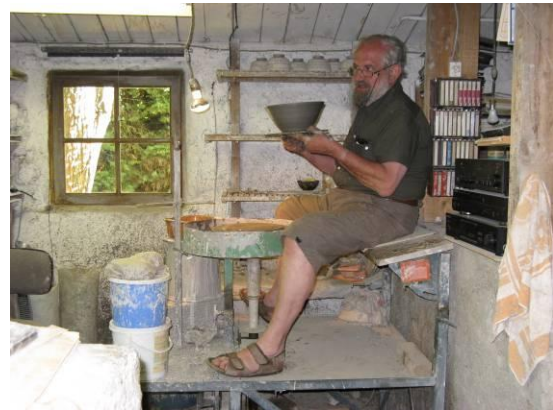
Du 15 au 20 mai 2011, 8 anciens et les épouses se sont retrouvés chez lui, aux Iscles de Forcalquier. Nous tenons à le remercier pour son accueil chaleureux et la mise à disposition de sa maison et des gîtes. L'intendance était assurée par l'ensemble du groupe grâce aux spécialités régionales apportées et produits locaux. Un coup de chapeau à Jean-Jacques et Michèle pour le repas périgourdin. Jean-François, Gilbert et Elizabeth, Pierre et Annie, René et Monique, Joseph et Monique, Gérard et Geneviève, Yves et Françoise, Jean-Marie et Thérèse sont les autres acteurs.

Nous avons reçu les excuses d'André, Anthony et Odile qui ne pouvaient pas se joindre à nous.

Les Iscles de Forcalquier se situent au cœur du pays de Forcalquier, en bordure du parc régional du Lubéron, là où se rencontrent le monde alpin et le monde méditerranéen. **Au programme:**

Dimanche 15 mai: nous sommes accueillis par Jean-François, 40 années plus tard pour la plupart d'entre-nous, «Et toi non plus, tu n'as pas changé» Il s'est installé ici comme artisan-potier et a développé un accueil en gîtes ruraux.

Nous avons, au cours de notre séjour, visité son hall d'exposition, ses ateliers et assisté à une démonstration de ses talents.



Lundi 16 mai: le matin, Forcalquier avec son marché provençal riche en couleurs et en produits locaux comme il se doit.

L'après-midi: visite de Forcalquier, sous-préfecture des Alpes de Hte-Provence de 4650 habitants, commentée par un très bon guide. Depuis la citadelle : panorama sur la ville, la montagne de Lure, les Alpes, le Lubéron...

La visite se termina aux distilleries et domaines de Provence où sont fabriqués le Pastis Henri Bardouin, l'Absente à base d'absinthe et autres liqueurs que nous avons dégustés...avec modération.

Mardi 17 mai: visite d'un gaec familial Martin à Redontiers. Nous y avons été accueillis par le fils Mickael et sa grand-mère. Trois générations étaient présentes. Sont pratiqués lavandiculture avec distillation à la ferme et apiculture. Les ruches partent en transhumance au printemps compte tenu que la période de floraison de la lavande est courte. Les productions sont en partie vendues sur place dans un magasin bien achalandé.



Pique-nique au Jas des Terres du Roux, à Redontiers. Le Jas est le lieu où le troupeau se «jasse» (se couche). Il s'agit d'une bergerie en pierre sèche. L'ensemble est dans un enclos rectangulaire, le plus petit logement est pour le berger, le grand pour les moutons. A une extrémité de celle-ci, une citerne recueille l'eau de pluie. Nous avons été surpris par l'ampleur et la beauté de cet édifice. Autrefois plusieurs centaines étaient éparpillées sur la montagne de Lure, il en reste quelques-unes de restaurées.

Au cours de l'après-midi: visite de l'exploitation biologique de Monsieur Roland Savornin à Le Plan des Aires à Forcalquier. Cet éleveur possède un important troupeau de moutons et une porcherie naisseur-engraisseur d'une vingtaine de truies en plein air. Il transforme et commercialise en vente directe l'ensemble de sa production. Il a, pour ce faire, créé un magnifique laboratoire parfaitement aux normes.

La journée se termina, dans un cadre agréable, par un repas à la ferme-auberge «Le Moulin» qui produit daims, bisons, volailles...



Mercredi 18 mai: Prieuré de Salagon à Mane, un site d'exception de 2000 ans d'histoire, propriété du département qui se compose d'une église du 12^e, d'un logis prieural du 15^e et des bâtiments annexes à usage agricole abritant des expositions sur la production de lavande et plantes aromatiques, les artisans au village, le forgeron et le tonnelier. Il est entouré de jardins ethnobotaniques à thème: médiéval-temps modernes-chêne blanc-plantes villageoises et de senteurs. Nous avons découvert ses vestiges archéologiques. Une guide passionnée et passionnante nous a commentée cette visite, nous y sommes retournés en fin d'après-midi pour la terminer.



Visite guidée de St-Michel-l'Observatoire: ce site héberge, en astronomie et astrophysique, plusieurs instruments dont le télescope de 193 cm qui est doté d'un spectrographe innovant qui le place parmi les plus importants du monde. Une station géophysique qui étudie les changements de composition de l'atmosphère. Une plantation de chênes dans laquelle est mise en place une expérience qui reproduit les conditions climatiques du futur et permet d'étudier le devenir des forêts. Puis petit détour par le Pont Romain de Mane.

Jeudi 19 mai: à Manosque visite de l'usine de cosmétiques «l'Occitane en Provence» créée en 1976 par Olivier Baussan, plus de 4000 salariés dans le monde, un seul et unique site de production à Manosque, plus de 1000 boutiques dans 85 pays dont 118 en France, 80 nouveaux produits par an. Cette marque se distingue par son savoir-faire dans le domaine des huiles essentielles. Après le repas, découverte de la ville où est né Jean Giono, la porte d'accès à la vieille ville, ses rues piétonnes, son église, ses fontaines. Belle ville médiévale.



L'après-midi: Rendez-vous dans une plantation de chênes-truffiers avec des spécialistes de la truffe. Explications et démonstration particulièrement originales et intéressantes avec découverte de choses peu connues exposées par de vraies personnes du cru Messieurs Jean Augier et Aimé Richard. La truffe, ici, c'est un peu un mythe, une économie parallèle. C'est toujours entouré d'un certain secret. Sur le chemin du retour, nous nous sommes arrêtés à Lurs. Dans la boutique sur la place du Monument, Justine nous a fait goûter aux produits locaux que nous avons très appréciés, entre autres l'huile d'olive fabriquée à l'ancienne au moulin de la Cascade datant de 1674 où la visite n'a pas été possible.

Retour aux Iscles pour le repas au cours duquel nous avons fait le bilan de la semaine. En guise de conclusion, voici un extrait de la lettre de Jean-François reçue après notre séjour: «Je ne suis pas prêt d'oublier ce séjour riche en échanges, en vie, en découvertes. Merci d'en avoir été les initiateurs. On ressent tellement qu'il y a de liens établis qui ne peuvent pas s'effacer et c'est merveilleux de voir qu'ils peuvent se raviver aussi facilement».

Pour 2013 un séjour dans le Nord-Pas-de-Calais est au programme.



Vendredi 20 mai: après le petit-déjeuner, nous arrivons au terme de notre séjour organisé. Nous redisons encore merci à Jean-François et aux divers intervenants qui, lors des visites, nous ont fait découvrir cette belle région.

Jean-Marie et Thérèse Huyghe.

