

# L'Ami Creusois



Un de nos dépositaires  
des Cahiers  
des Amis de la Creuse



## Sommaire

La Une	Page 1
Edito du Président	Page 2
Nos manifestations du dernier trimestre	Page 3
Escapade à Bénévvent l'Abbaye de Jean-Pierre DELAGE	Pages 4 et 5
Les atouts de la Creuse : Visite d'un élevage d'autruches et d'une distillerie	Pages 6 et 7
Les moulins	Pages 8 et 9
Le lavoir de Dun le Palestel	Page 10
Histoire en patois	Page 11
Cité de la Tapisserie à Aubusson, banquet d'été, concert d'orgues	Page 12 et 13
Amsterdam – Felletin : le diamant de Robert Guinot	Page 14 et 15
Une exécution à Guéret	Page 16
Recettes illustrées d'un almanach de l'année 1930	Page 17
Jehanne Crosmonot, une Jeanne d'Arc à La Souterraine	Page 18
La chronique littéraire	Page 19
Nos partenaires	Page 20

## EDITO

### Encore des questions ???

A la même époque l'an passé, je posais deux questions :

- pourquoi nous autre Creusoise et Amis de la Creuse sommes-nous soumis à tant d'événements étrangers à notre vie de tous les jours ?
- doit-on laisser en liberté les ennemis implacables de la France qui veulent nous asservir au nom d'une religion pervertie ?

Je n'ai reçu aucune réponse. Peut-être que la Creuse avait alors le privilège de ne posséder sur son territoire aucun individu classé « S » !!! Ce n'est plus le cas aujourd'hui. En Europe, le terrorisme devient un lot quotidien.

Nous sommes victimes des excès du matérialisme « à tous crins » qui provoque un véritable Alzheimer spirituel qui nous pousse à oublier notre Histoire et nos racines et à réagir. Les médias, en particulier, ne rapportent que le « politiquement correct » et développent ainsi un réel sida mental qui cache soigneusement la vérité et le réel.

Cependant, Amis, il nous faut retrouver le VRAI, le BEAU et le BIEN que nous ont légués nos Pères et notamment cette beauté intérieure, spirituelle de l'homme. Nous poursuivrons cette quête. Courage !

Jean GENETON  
Président



## S.O.S. MEDECINS

**Amis creusoise de Paris et d'ailleurs, nous avons besoin de votre aide ...**

SAINTE-FEYRE, commune dynamique,

5 km de la Préfecture (GUERET), sur la route de la Tapisserie - - -

RECHERCHE MEDECINS (1 départ en retraite, 1 arrêt longue maladie)

Pour établir un PROJET COMMUN d'INSTALLATION

La commune est dotée de tous les commerces de proximité ainsi que du Centre Médical MGEN Pneumo/Cardio/Onco/HDJ/Pôle Prévention (185 lits), EHPAD médicalisé (45 lits), pharmacie reprise par 2 jeunes, cabinets IDE, kiné, poste, gendarmerie, ...

Amis Creusoise, premiers ambassadeurs de choix, relayez s'il vous plaît notre cause auprès de vos relations, amis, familles, voisins, connaissances, ... pour nous aider à bien vivre dans notre Chère CREUSE.

Isabelle GASPARD Tél : 06.89.97.56.79. [emmanuel.gaspard@wanadoo.fr](mailto:emmanuel.gaspard@wanadoo.fr)

**MERCI du fond du coeur pour votre solidarité.**

Directeur de la Publication : Jean Geneton

Rédacteur en Chef : Alain Desbeaux

Dépôt légal : n° 06/00006 – TGI Guéret

Tirage : Espace-Copie-Plan 23000 Guéret

Les Amis de la Creuse-Les Creusoise de Paris

Association Loi de 1901 - Création 19 janvier 2013

Adresse postale : Le Planchadeau - 23460 Saint-Pierre-Bellevue

06 23 23 94 94

[contact@lesamisdelaCreuse.fr](mailto:contact@lesamisdelaCreuse.fr) • [www.lesamisdelaCreuse.fr](http://www.lesamisdelaCreuse.fr)

Siège social :

C/o La Maison du Limousin 30 rue Caumartin 75009 PARIS

## Nos prochaines manifestations

### En Creuse :

Le samedi 28 octobre 2017  
à 14 heures 30 à Bourgneuf :

#### Questions pour des champions Creusois

Nous vous invitons à la 3<sup>e</sup> édition de **Questions pour des champions Creusois** manifestation que nous organisons en partenariat avec Le club Amitiés des Aînés de Bourgneuf et Les Amis chanteurs de Saint Amand. Manifestation ouverte à tous adhérents ou non.

Voir encart joint au  
présent bulletin



Bourgneuf

#### Banquet d'hiver

Notez dès à présent la date  
sur vos agendas :

**Dimanche 28 janvier 2018**  
dans les salons  
de la gare de l'Est



#### In Memoriam

Nous avons le regret de vous faire part du décès de Madame DELANGLE, épouse de notre Ami Georges DELANGLE. Très grande spécialiste du grec ancien et médiéval, elle nous a quitté au début de l'été.

### A Paris :

Le jeudi 23 novembre à 14 heures 30 :



#### Visite du musée de l'Institut PASTEUR et hommage au professeur Jacques-Joseph GRANCHER.

Cette visite spécialement organisée pour Les Amis de la Creuse-Les Creusois de Paris rendra hommage au professeur<sup>1</sup>  
Réservation obligatoire.

Voir encart joint au présent bulletin

1. Jacques Joseph GRANCHER est né à Felletin dans la Creuse il est le pionnier en ce qui concerne la prévention de la tuberculose. En 1885 il participe avec Louis PASTEUR ( qui n'est pas médecin) à la première vaccination contre la rage sur le jeune Joseph Mesiter.



Accès à l'institut Pasteur : une pièce d'identité originale (CNI ou passeport)  
sera demandée à chaque participant.

## Escapade à Bénévent-l'Abbaye



Dolmen de St Hilaire

Cette « escapade » est à noter sur votre agenda entre le milieu et la fin du mois d'octobre. C'est un petit plongeon dans la Creuse profonde, simple, mal connue mais belle. Les tons de l'automne, s'ils sont au rendez-vous, devraient vous accompagner durant tout votre trajet et le rendre flamboyant.

Arriver par la Nationale 145 que vous quitterez par la sortie 52 vers 10h30 puis prendre direction de Saint Priest la Plaine. Immédiatement après la sortie, à 300m à droite, prendre au second croisement la petite route qui contourne un gigantesque bâtiment agricole puis, après ce bâtiment, prendre à droite pendant 150m. « Le Dolmen de Saint Hilaire » est là, dans un champ, énigmatique (soyez attentif car il n'est pas signalé). Il attend votre visite depuis 5 500 ans au moins. On ne peut échapper à un minimum d'émotion en pensant à nos ancêtres néolithiques, déjà organisés en communauté, qui ont dû y enterrer un de leurs notables. Reprendre la route vers Saint Priest la Plaine ; elle vous conduira à Grand-Bourg. Le village est écrasé par l'Eglise du XIII<sup>e</sup> siècle, dédiée

à la Vierge. Elle est massive, tout en granit, surmontée par son clocher-tour. Toutefois le porche latéral apporte une note de légèreté à l'ensemble. A l'intérieur, le plus remarquable est un « haut-relief » en granit représentant une Vierge en majesté. Il est daté du XIII<sup>e</sup> siècle. Il n'y a objectivement pas de raison de s'attarder plus de 15 minutes à Grand-Bourg. Continuer vers Saint-Pierre et Saint-Etienne de Fursac, animés par la Gartempe et maintenant réunis en une seule entité : Fursac. Pendant la Guerre de cent ans (traité de Brétigny), la ligne de séparation entre les possessions anglaise et française séparait les deux bourgades d'où l'existence de deux paroisses et donc de deux églises. Aller d'abord jeter un coup d'œil à l'Eglise de Saint-Pierre (XIII<sup>e</sup> siècle) dont le clocher coiffé et habillé en bardeaux de châtaignier est d'une agréable facture. A l'intérieur une statue en bois polychrome signalée mais non nommée. L'Eglise de Saint-Etienne possède-rait un beau vitrail ancien mais je ne puis le certifier car cet édifice est trop souvent fermé! Midi approche. L'hôtel-restaurant Logis de France (05 55 63 60 56) situé juste en face de l'Eglise Saint-Etienne vous attend pour un déjeuner dans un cadre raffiné et convivial. Le label est justifié. Après cette pause gourmande, vous serez satisfaits de l'agréable moment passé et prêts à partir vers Bénévent-l'Abbaye, destination principale de notre escapade. Bénévent est toujours une étape sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle. Bénévent-l'Abbaye est aujourd'hui une bourgade propre et c'est bien évidemment de l'Eglise abbatiale qu'elle tire sa renommée.

L'ancien prieuré fondé en 1028, devenu abbaye, marque le lieu. De cet édifice religieux se dégage une puissance sobre et tranquille qui a traversé dix siècles ! C'est un exemple typique de l'art roman limousin. Vous n'aurez pas de difficulté pour garer votre véhicule avant de vous introduire dans l'édifice par le magnifique porche polylobé. Une fois à l'intérieur, c'est d'abord vers les 38 chapiteaux à l'esthétique admirable que se portera votre attention. Les motifs des chapiteaux sont variés : rinceaux, griffons, palmettes et animaux fantastiques ! Un petit panneau explicatif peu fonctionnel quoique déplaçable vous permettra quand même de décrypter leurs symboliques. Une déambulation méditative autour de l'édifice permet d'en apprécier l'architecture d'ensemble avec les deux clochers, l'un rectangulaire au-dessus du portail, l'autre octogonal à la croisée du transept. Une fois sortis de l'Eglise, n'espérez pas trouver un endroit où prendre un



Eglise de St Pierre



Bénévent-L'Abbaye



Un des 38 chapiteaux

verre et acheter un guide des lieux. Rien ! Dans le bas de la ville une maison sympathique et originale mérite le détour. Vous vous consolerez car en sortant du bourg, juste à la sortie en direction de Bourganeuf, une petite route monte jusqu'au Puy du Goth et là vous aurez un magnifique point de vue en direction de l'ouest ! Et voilà comment, une fois encore, chacun pourra se diriger vers son

logis après avoir eu, je l'espère, une impression positive de l'authenticité du patrimoine creusois. 

Jean-Pierre DELAGE

## A voir à Bénévent-L'Abbaye et dans ses environs

### Le scénovision :

Parcours spectacle de 1 heure 40 adapté à tous : jeunes, familles, séniors.

Véritable machine à remonter le temps : campagne limousine en relief, maçons de la Creuse à Paris, ambiance d'antan, secret de la Bénéventine.

Horaire d'ouverture suivant saisons, se renseigner au : 05 55 62 31 43.

### Les bardeaux en châtaignier fendus RICHARD :

Fabrication de bardeaux en châtaignier, fendus et finis à la main. Un savoir-faire exceptionnel reconnu et sollicité pour la restauration des monuments historiques. Visite possible des ateliers sur rendez-vous.

### La commanderie de PAULHAC :

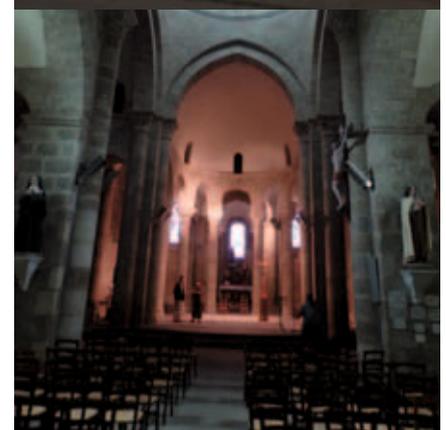
Située à PAULHAC commune de FURSAC, de cette commanderie des Hospitaliers de St Jean de Jérusalem il ne reste que l'église St Jean et la chapelle St Fiacre, toutes deux classées monuments historiques en 1938.

Peu connues, elles méritent cependant le détour. L'église s'enorgueillit d'un intéressant tabernacle et d'une tapisserie d'Aubusson offerte par le dernier commandeur hospitalier. On remarquera également la magnifique porte surmontée d'un linteau en accolade de la chapelle St Fiacre.

Se renseigner pour la visite auprès de l'office de tourisme de BENEVENT : 05 55 62 68 35.



Porche polylobé



## Les atouts de la Creuse : visite d'un élevage d'autruches et d'une distillerie

La journée du 12 juillet s'annonce quelque peu pluvieuse mais comme le disait ma grand-mère : « la pluie du matin, n'arrête pas le pèlerin » et en effet c'est le cas puisque 46 personnes se retrouvent sur la place du Champ de foire à DUN le PALESTEL.

Après les salutations et quelques échanges, nous partons en covoiturage, non loin de là, à **BEAUPRE**, dans la commune de **SAGNAT**, à la ferme de M. et Mme Ilson, d'une superficie de 100 ha, mais surtout à la découverte de leur **élevage d'autruches** créé en 2005 et ouvert au public en 2006.

Nous sommes accueillis et guidés par Mme Ilson qui nous explique qu'à la faveur d'une reconversion, ils se tournent vers l'élevage d'autruches et M. Ilson fait une formation pour obtenir l'examen et la capacité qui lui donnent le droit d'élever ces grands oiseaux. L'autruche, originaire d'Afrique du Sud, est un animal dangereux, de la famille des ratites, qui court vite (jusqu'à 70 km/h) mais ne vole pas.



Sur un terrain de 3 ha, 120 à 150 bêtes sont réparties dans plusieurs enclos. Les autruches reproductrices sont nées en Dordogne ou dans l'Allier. Une autruche pond 35 œufs par an à raison d'un œuf tous les 2 ou 3 jours, entre mars et septembre. On leur donne des vitamines pour qu'elles pondent de bons œufs. Ceux-ci



sont ramassés dès la ponte, désinfectés et mis à couver en couveuse. L'incubation est de 40 jours. L'éclosion a lieu de mai à octobre. A la naissance l'autruchon pèse 1 kg. Sa croissance est rapide (1 cm/jour les 8 premiers mois). Un œuf pèse 1,5 kg ce qui équivaut à 24 œufs de poule. Ils se consomment à la coque, en omelette ou en pâtisserie. Avec un œuf on peut faire 6 brioches ou 3 omelettes pour 6 personnes.

Nous cheminons en longeant les enclos : les petits autruchons sont dans des abris couverts, les autres sont à l'extérieur dans des parcs clos. Ils atteignent la taille adulte à 1 an et demi et la maturité sexuelle à l'âge de 2 ans pour les femelles et 3 ans pour les mâles. Les reproducteurs sont séparés des autres et sont trois dans chaque enclos : 1 mâle (noir) et 2 femelles (grises) et ont une cabane pour pondre. L'un des mâles mesure 2,40 m et pèse 170 kg. Les autruches vivent comme des poules et mangent 2 kg de nourriture par jour composée de céréales de la ferme, d'insectes, de végétaux, de graviers et de complément alimentaire et boivent environ 6 litres d'eau.



Pour avoir de la viande très tendre, elles sont abattues à un an et tout est fait sur place : naissance, élevage, abattage, transformation et vente. Un boucher fait la découpe. Un animal de 110 kg (1 an) donne environ 70 à 80 kg de carcasse et 30 à 40 kg de viande de couleur rouge qui se cuisine comme du bœuf. La peau est salée puis tannée et sert pour faire des articles en cuir (sacs, porte-clés, porte-monnaie...). Les plumes sont lavées comme des cheveux et vendues en bouquet ou à l'unité.

L'autruche étant un animal dangereux par son bec et surtout ses deux ergots, pour les attraper M. Ilson entre dans le parc avec quad - tracteur et van et utilise une longue tige de fer terminée par un crochet et leur met une cagoule.

Outre les autruches, la famille possède sur sa ferme 78 vaches limousines, des broutards et 450 porcs.



La visite des parcs terminée, nous faisons un petit tour dans la boutique où sont vendus des pâtés, des rillettes, des saucissons, des œufs décorés, des articles en cuir et des plumes entre autres. L'autruche n'ayant plus beaucoup de secrets pour nous, nous repartons vers Dun le Palestel reprendre les voitures et nous dirigeons vers le restaurant de Courtille à Guéret où nous attend un bon repas commençant par un apéritif servi avec des toasts au pâté, rillettes et saucisson d'autruche de la ferme de M. et M<sup>me</sup> Ilson.

Après ces agapes, nous partons en direction de **FRANSECHES**, plus précisément au **village « sculpté » du MASGOT** où est installé l'alambic de la **Distillerie DAVID** et où nous recevons un accueil très chaleureux.



De nombreux fruits peuvent être distillés mais à cette saison il ne reste plus que du cidre à distiller. Ici la distillation se fait à l'ancienne selon un procédé vieux de plusieurs centaines d'années avec un alambic, remis en état par son propriétaire, qui fonctionne au feu de bois. Le cidre est versé dans une cuve puis il chemine dans différents tuyaux, passe dans une autre cuve et le liquide qui ressort de l'alambic

est appelé le distillat. Il est très concentré et titre 80° d'alcool. Le cidre devient eau-de-vie. Lorsqu'il est reposé il repasse plusieurs fois dans le circuit pour que le degré d'alcool baisse par évaporation de l'éther. Chacun peut, s'il le souhaite, goûter ces distillats à différents stades de la concentration d'alcool. 300 kg de pommes donnent environ 120 litres de cidre et de 100 litres de cidre il ressort 10 litres d'eau-de-vie.



A la fin de la démonstration, une dégustation de différentes eaux-de-vie ou apéritifs à base d'eaux-de-vie nous est proposée et nous remercions vivement M. David qui se prête volontiers à la photo souvenir.



Remerciements aussi à Georges Dallot, organisateur de cette journée très enrichissante puis, après quelques échanges c'est le moment de se séparer en souhaitant se retrouver bientôt.



Monique MAUME

## Le Moulin du Gué Cornu

**E**n ce matin du vendredi 27 juillet, la pluie de la veille a fait place à un temps qui s'annonce agréable. Nous nous retrouvons une soixantaine de personnes au Gué Cornu pour participer à la visite du moulin que nous a organisée Georges Dallot. Nous sommes accueillis par Daniel Rodier, le propriétaire du moulin et notre guide.

La présence de ce moulin est attestée depuis plus de 300 ans. André Rodier, frère de Daniel, fut le dernier meunier et a cessé son activité en 1991. Le moulin est resté en l'état depuis cette date, avec toute sa machinerie vieillissante mais complète. Des nombreux moulins à eau qui existaient en Creuse, il est l'un des rares à avoir été conservé dans cet état. Ce qui en fait un véritable musée !

Daniel en passionné pour son héritage est intarissable d'explications. A chaque étage il détaille le fonctionnement de toutes les machineries. Depuis le mécanisme de transmission de l'énergie hydraulique à partir de la roue à aube au rez-de-chaussée, en passant par les broyeurs et leur ancêtre les meules en pierre au premier étage, jusqu'aux bluteries du troisième étage. Il explique les étapes de la transformation du grain depuis son arrivée en sacs puis de son « nettoyage » suivi des différents cycles de broyage et de tamisage jusqu'à l'obtention des produits issus de la mouture : farine, semoule, son...



Avant de partir et devant l'engouement de nombreuses personnes pour ce patrimoine, pièce de musée, Daniel distribue sa carte de visite et propose de consacrer plus de temps à tous ceux qui désirent approfondir leur connaissance du moulin, de revenir après un simple rendez-vous téléphonique au 05 55 89 02 99.

Vous pouvez aussi trouver plus d'informations sur ce moulin dans notre Cahier N° 18.



Gérard GADAUD



## Visite du Moulin de Piot dans l'après midi du vendredi 27 juillet

Les Amis de la Creuse avaient planifié la visite du Moulin de Piot anciennement Moulin des Apprentis à Chéniers lors de leur journée de rencontre sur le thème « les moulins en Creuse » le vendredi après-midi 28 juillet.

### Il a Suffi d'un Homme : Charles CHAREILLE !

Isolé, oublié, à l'écart des routes, le petit moulin de Piot à Chéniers devient pendant la guerre le point de repli des maquisards du secteur. Le chef du groupe : Le Capitaine Sabot (Charles Chareille, sabotier de Bonnat) entraîne et structure sa compagnie qui participe à la libération de Guéret en juin 44.

Le Capitaine Sabot, redevenu civil, rêve de jeunes de partout travaillant en amitié. Il crée une association de jeunes apprentis qui reconstruisent le site du Moulin de Piot.

C'est un succès complet avec les chantiers, les métiers et un vaste soutien public. Le Capitaine Sabot devient « le Tonton » des Apprentis.

Charles Chareille milite pour les artisans creusois, devient président de la Chambre des Métiers de la Creuse, co-fondateur de la MAAF (à l'origine mutuelle des artisans) et conseiller économique au gouvernement.

De 1952 à 82, 20 000 jeunes environ viendront de plus de 80 pays se rencontrer et travailler ensemble dans les 25 moulins des apprentis français et étrangers... L'objectif est que chaque pays ait son pavillon... Beaucoup de travail en perspective.....

Les espérantistes sont là aussi.

Pour financer cet énorme ensemble, outre les subventions et les dons, quoi de mieux qu'une fête-spectacle



le 15 août à Piot... On a pu y entendre des vedettes : Frank Fernandel, les Charlots, Nicoletta, Annie Cordy et Pierre Perret, entre autres....

Une histoire fabuleuse que celle des moulins des apprentis : l'histoire d'un homme qui a œuvré pour la protection et la défense de sa patrie, des apprentis et développé un idéal de paix.



Monique GAUTHIER

Association des Amis du Moulin de Piot :  
[www.amis-moulindepiot.org](http://www.amis-moulindepiot.org)



## Passage par le lavoir et l'abreuvoir de Dunet à Dun-le-Palestel



Le lavoir actuel

### Le lavoir et la fontaine

Le lavoir et la fontaine sont très anciens, ils existaient avant la Révolution. Ils ont été restaurés plusieurs fois. Le lavoir a été couvert en 1875. Dans le cadre d'une campagne de mécénat populaire, il a été restauré en 2005. La fontaine actuelle a été aménagée en 1826.

Les sources de Dunet ont alimenté le bourg de Dun d'une eau de très bonne qualité.



### L'abreuvoir trilobé

D'une seule pièce, il est le seul connu dans le département.

Il servait de réserve à poissons. Vers 1860, la municipalité le fit déterrer et installer un peu plus haut à sa place actuelle pour servir d'abreuvoir. Il proviendrait du château de Saint-Germain-Beaupré et aurait été tiré jusqu'à Dun par un attelage de neuf ou dix paires de bœufs (suivant les sources).

Les sources de Dunet n'ont jamais tari quelle que soit l'ampleur de la sécheresse. Avec la sécheresse que nous connaissons, les jardiniers défilent à l'abreuvoir pour arroser leur jardin ou abreuver des petits animaux, ânes



Le lavoir vers 1900

ou moutons. Des agriculteurs prélèvent quotidiennement 5 000 à 10 000 litres d'eau dans le lavoir pour le bétail.



Denis LABOURET



Le lavoir vers 1900

Sources :

*Dun-le-Palestel Cité creusoise – Paul Pouleteau*  
*Patrimoine de nos Villages – le Canton de Dun-le-Palestel*  
*-Conservation départementale du Patrimoine*  
*Le Canton de Dun-le-Palestel – Philippe Arnaud*



## Lo CLAFOTIS

**P**olite a massa un panier de cireisas, de quelas pitas guinas, bien negras, sucradas coma dau miau...

Seurti dau forn, qu'es 'na merveilha ! Au sent telament bon que n'om ne'n begaria ! A marende, la meita i passa, le ser au era chaba !

La Juli, ela, avia pres soenh de crachar los negius, ilhs son pitits, mas quo ne'n fasia un brave tas dins son assieta !... Polite, se, ne'n perde pas 'na mija, au avale tot... Qu'era coma tots los ans a quel' epoca, au disia que quo li servia de ramonatge ... que qu'era bon per la senta !

Le lendeman mati, Toine qu'avia son vargier a costa de quau de Polite, acrapautit darre la gorge, plantava de la salada. Au entend marchar... « Quo fai ben vite !.. Quo preissa ben ! » Qu'es Polite qu'arriva dins son pitit coenh... Toine presta l'aureilha... e le veiqui que part au galop, au ne'n parla tot so... » Las son ben en avanca, ujan ! I' fau que me depaiche ... Los merles las minjarian ben totas, 'las son telament bonas ! I ne'n restaria pus... 'Las son maduras ! »

La Geni, sa femna, plantada davant la porta le visava arriver : « Te ses ben desgatjat eimati ... Mas ante que te corres coma quo ? Te parlas tot so aura, qu'es que te margonas ? Qu'es qu'es madur ? »

- Las cireisas, las totas pitas, 'quelas dau grand cireir que n'am de meita a'que Polite, au pra de l'asne ! Las son maduras !

- Coma te sabes que 'las son maduras ? Te l'as vudas ? Te l'i ses 'nat ?

- L'i sei pas 'nat, mas io sabe... Aier la Juli avia fa un clafotis !

- Coma te sabes que la Juli a fait un clafotis ? Qui qu'es io t'a dit ? Ante que te i as vu ?

- O, i'ai pas vu, mas, te podes creire que i'ai entendu ! Tot aura, i' plantava ma salada, Polite arrivava au pas de corsa dins son pitit coenh, quo preissava ! Si t'avias entendu quo... I' cresia que la guerra era declarada ! Au avia poenta sa mitralheusa, t'arresponde que quo fasia do brulh, quo petaradava ! I' me se dit : quo i es la cireisas son maduras e fau que me depaiche de 'nar las massar... Passa-me donc un panier , te nos faras ben un clafotis per marende !.



## Le CLAFOUTIS

**P**olyte a ramassé un panier de cerises, de ces petites guignes, bien noires, sucrées comme du miel. Julie a sorti son moule, celui dont elle se sert pour la batteuse, aussi grand que la roue de la brouette. Elle va faire un clafoutis. Ils sont bons ses clafoutis ! Elle ne regrette ni le beurre ni les cerises, vous pouvez être sûrs qu'elles y sont tassées !

Sorti du four, c'est une merveille ! Il sent si bon qu'on en bégaierait d'envie ! A midi, la moitié est mangée ; le soir, il n'en reste plus !

Julie avait pris soin de cracher tous les noyaux, ils sont petits mais il y en avait un joli tas dans son assiette. Polyte, lui, n'en avait pas perdu une miette, il avait tout avalé. C'est comme ça tous les ans à cette époque, il disait que ça lui servait de ramonage, que c'était bon pour la santé !

Le lendemain, Toine, qui avait son jardin mitoyen de celui de Polyte, plantait de la salade accroupi derrière la haie... Il entend marcher : « Ça fait bien vite !... ça presse bien ! » C'est Polyte qui arrive dans son petit coin... Toine tend l'oreille... et le voici qui part au galop. Il parle tout seul : « Elles sont bien en avance cette année ! Il faut que je me dépêche... Les merles les mangeraient bien toutes, elles sont tellement

bonnes ! Il n'en resterait plus... Elles sont mûres ! »

Comme sa femme devant la porte le regarde arriver : « Tu es bien leste ce matin ! Mais où courres-tu comme ça ? Tu parles tout seul maintenant, qu'est ce que tu marmonnes ? Que dis-tu, qui est mûr ?

- Les cerises, les toutes petites, celles du grand cerisier que nous avons de moitié avec Polyte, au pré de l'âne, elles sont mûres !

- Comment sais-tu qu'elles sont mûres ? Tu les as vues ? Tu y es allé ?

- Je n'y suis pas allé mais je le sais, hier, Julie avait fait un clafoutis !

- Comment sais-tu que Julie avait fait un clafoutis ? Qui te l'a dit ? Où l'as-tu vu ?

- Oh ! Je ne l'ai pas vu mais tu peux me croire que j'ai entendu ! Tout à l'heure, je plantais ma salade, Polyte est arrivé au pas de course dans son petit coin, ça pressait ! Si tu avais entendu ça...

J'ai cru que la guerre était déclarée !... Il a pointé sa mitrailleuse, je t'assure que ça faisait du bruit, ça pétaradait !... Je me suis dit : « Ça y est les cerises sont mûres. Il faut que je me dépêche d'aller les ramasser... Passes-moi donc un panier, tu nous feras bien un clafoutis pour le déjeuner. »



M<sup>me</sup> VIALLE MARIOTAT

## Journée patrimoine à la redécouverte d'Aubusson et repas d'été au pays du samedi 26 août 2017

**S**ous le soleil aubussonnais, une soixantaine d'amis se retrouvent avec joie devant la Cité de la Tapisserie pour y visiter l'exposition présentée cette année. Deux groupes se forment et deux guides proposent de nous faire suivre l'évolution de la tapisserie en France au cours des siècles.

Aux millefleurs du XV<sup>e</sup> siècle succèdent les verdure du XVI<sup>e</sup>, puis les illustrations mythologiques en vogue au XVII<sup>e</sup>.

La Révocation de l'Edit de Nantes, le 22 octobre 1685, contraindra à l'exil plus de 200 lissiers protestants. S'en suivit une quarantaine d'années d'affaiblissement de l'activité dans ce secteur à Aubusson. La Manufacture se relèvera grâce à une réforme de la Manufacture Royale qui rayonnera alors sur l'Europe entière. Le XVIII<sup>e</sup> siècle verra produire des œuvres beaucoup plus fines, plus réalistes, où l'utilisation de fils de soie permettra des rendus inconnus jusqu'alors.

Le XIX<sup>e</sup> siècle voit une belle reprise de l'activité après les sombres heures de la Révolution. De grandes manufactures s'installent. Leurs ateliers possèdent un savoir-faire qui englobe toutes les étapes de la réalisation des tapisseries : teinture des laines, peinture des cartons et enfin tissage. Les commandes ne seront plus seulement des tentures, mais répondront aux aspirations de confort domestique : tapis, garnitures de sièges, écrans de cheminée embelliront les intérieurs bourgeois.

Tous les styles sont appréciés en cette période éclectique.

En 1917, le nouveau directeur de l'Ecole d'Aubusson, Antoine-Marius Martin souhaite faire évoluer l'art de la tapisserie, en y intégrant les peintres de son époque en jouant sur la réduction du nombre de couleurs, sur l'épaisseur des laines... Il introduira aussi une nouvelle technique : les cartons ne seront plus peints, mais numérotés. 20 ans plus tard, Jean Lurçat contribuera à généraliser ce procédé. Désormais, le lissier



n'interprétera plus le carton, mais devra suivre les numéros correspondant aux teintures de laine. Evolution, révolution, rénovation ! Désormais les plus grands peintres du XX<sup>e</sup> siècle vont devenir cartonniers et les tentures d'Aubusson vont aller par le monde révéler le savoir-faire de nos artistes.

Signalons ici le talent des décorateurs qui ont su mettre en lumière les tapisseries exposées. A chaque époque son décor. Ainsi la succession des styles est mise en évidence pour la meilleure clarté des commentaires.

A l'étage, l'histoire des œuvres tissées à travers les continents et les époques nous est retracée et des tableaux inter-actifs permettent aux plus curieux de mieux connaître les pièces exposées. Pour finir la visite, un grand projet nous est présenté. Il s'agit, en convention avec le Tolkien Estate, de réaliser sur 4 ans une série de 13 tapisseries et un tapis, tissés à partir de l'oeuvre graphique originale de J.R.R Tolkien (1892-1973). L'écriture technique (agrandissements, numérotation des couleurs...) est en cours sous nos yeux, et la fin des tissages est prévue pour 2021. Cette représentation d'une « mythologie actuelle » s'inscrit dans l'histoire des grandes tentures narratives et comme elles, traverseront les siècles...

Une nouvelle approche de la tapisserie d'Aubusson, qui, rappelons-le, est inscrite sur la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'Unesco.

Revenant à des réalités plus triviales, nous avons faim... quelques minutes de voiture nous amènent à Moutier-Rozeille, où « Le Petit Vatel » nous attend avec son accueil chaleureux, son joli cadre et ses bons produits « maison ». Bravo aux acteurs et actrices... de ce repas traditionnel et délicieux.

Pour partager ce repas nous avaient rejoints Messieurs Frantz Avril, président des Amis de l'orgue d'Aubusson



accompagné de Monsieur Pierre- Michel Bédard, organiste et professeur d'Histoire de la Musique au Conservatoire de Limoges. Nous nous rendîmes donc tout naturellement à l'église Sainte-Croix qui, avec le château, domine la cité.



Là, dans la fraîcheur obscure de la vieille église, nous avons pu apprécier les possibilités immenses des différents jeux de cet orgue de facture allemande. Aubusson possède l'un des plus beaux instruments du Limousin. Cet orgue a vu le jour en 1982, grâce au compositeur André Jorrand. L'instrument, créé par Gérard Guillemain, présente la particularité de s'apparenter à l'école saxonne du XVIII<sup>e</sup> siècle, en Allemagne orientale, dominée par l'esthétique du grand facteur d'orgues de ce pays, Gottfried Silbermann. L'orgue d'Aubusson comporte 27 jeux et 1800 tuyaux. L'interprétation d'une pièce de Bach nous accueille et c'est un pur délice... puis Monsieur Bédard redevient professeur...

Tout en expliquant la mécanique si compliquée d'un tel instrument, Monsieur Bédard nous offrit des

démonstrations de différents styles de musique : musique médiévale, musique allemande et française baroque, mettant en valeur, tel un magicien, les différents registres de l'orgue.

Certes, nous n'avons pas tout compris, tant cette mécanique ancestrale comporte d'assemblages compliqués, variés et multiples, mais nous avons apprécié ce moment unique d'harmonie. Merci à Monsieur Bédard de nous avoir fait partager sa passion, et à Monsieur Avril sans qui rien de tout cela n'aurait été possible.

Non sans avoir participé dans la mesure de nos moyens au financement de la restauration devenue indispensable de l'orgue, à la charge de l'Association, mais propriété communale, allez comprendre... nous retrouvons la lumière éclatante et la chaleur du ciel aubussonnais.

Là, qui en voiture, qui à pied, le groupe se rend sur les bords de la Creuse pour visiter ou re-visiter l'atelier de restauration et musée des cartons de tapisserie, créé par la passion de Madame Chantal Chirac pour cet art méconnu. Sur ce site si bien restauré, nous comprenons mieux encore l'importance du carton qui guide le lissier dans sa tâche et l'évolution des techniques de guidage. Des photos anciennes nous font rêver aux grands ateliers d'un passé révolu et espérer un renouveau dont nous sentons les vibrations...

Se termine ainsi une belle rencontre avec l'art dans notre sud-creusois si beau. Merci à Gérard l'organisateur, aux participants et amis et à bientôt ici ou ailleurs ... dans la bonne humeur !



Monique DUCROIZET



## Tourisme : une croisière sur l'Ijsselmeer pour redécouvrir Amsterdam et la Hollande



**L**es Pays-Bas conservent leur authenticité. CroisiEurope permet en quelques jours de la cerner tout en navigant confortablement à bord d'un bateau à l'ambiance familiale.

Amsterdam, des moulins, Alkmaar, des polders mais aussi des vélos comme s'il en pleuvait et des tulipes à profusion, sans oublier les harengs et les fromages mais aussi Van Gogh et les diamants. La croisière sur l'Ijsselmeer, « la perle de la Hollande », l'un des plus grands lacs intérieurs de Hollande, organisée au printemps dernier par CroisiEurope, tout en étant ancrée à la ville d'Amsterdam, permet en quelques jours de découvrir les Pays-Bas en navigant paisiblement sur une mer intérieure, d'Amsterdam au sud à Lemmer au nord. La croisière se déroule à bord du Modigliani, un bateau 4 ancres, d'avril à septembre\*.

### Amsterdam, ses canaux, ses musées et le reste

La croisière sur l'Ijsselmeer est prévue sur 6 jours, avec 2 journées entières à Amsterdam et 2 nuits. Dès le premier soir, une promenade d'une heure effectuée sur un bateau-mouche permet de parcourir les canaux tout en s'émerveillant de la beauté des façades et des monuments révélés par une lumière déclinante. On perçoit alors pleinement la richesse de l'histoire et du patrimoine de cette « Venise du Nord » où les ponts se succèdent. Le lendemain matin, Amsterdam se révèle soit en vélo soit en car. Par groupes, les croisiéristes parcourent une ville tonique, en mouvement, où le vélo est roi et où il a toujours la priorité sur les voitures et sur les piétons. Il est alors difficile de ne pas avoir conscience que nous sommes bien dans une capitale européenne, une ville d'affaires ouverte sur le monde,

mais dont les constructions des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles semblent omniprésentes. Ici, on parle volontiers de liberté, de tolérance, pas seulement dans le quartier « chaud » de la ville. Le Siècle d'or façonne les musées, le plan-guide que tout touriste peut se procurer en mentionne 48, certains célèbres dans le monde entier (ils comptent parmi les plus remarquables de toute l'Europe), d'autres plus confidentiels. Bien vite, on prend conscience qu'Amsterdam se découvre (ou se redécouvre, un peu comme Venise dont on ne peut se lasser), à pied, en prenant son temps, en échappant aux itinéraires touristiques (c'est très facile). Après avoir approché les tulipes (et leur marché) ainsi que les diamants (visite guidée de la Maison Gassan avec démonstration de taille), c'est le véritable embarquement à bord du Modigliani qui prend le large sur le Markenmeer. Il se dirige vers Hoorn, l'une des principales villes de la Frise occidentale. C'est le pays des polders qu'on parcourt en car ou à vélo. A Alkmaar, la visite passe par le musée du fromage dont l'intérêt est limité (à l'opposé du marché au fromage qui se tient sur la place du bourg). Le quatrième jour est consacré à Enkhuisen et à Lemmer.



La première ville a conservé des façades du XVII<sup>e</sup> siècle alors que le musée du Zuiderzee évoque la vie quotidienne d'autrefois dans les ports de pêche. La remontée vers le nord se termine à Leemer, ville sans charme particulier. La soirée de gala est suivie du retour vers Amsterdam où chacun dispose de temps libre à moins d'opter pour la visite du parc floral de Keukenhof.

### Une Hollande différente

Que se soit à bord du bateau de CroisiEurope ou dans la campagne, la Hollande, pourtant surpeuplée, apparaît apaisante (ce qui n'est pas le cas de la grouillante Amsterdam). Bien sûr, la nature est domestiquée à outrance mais les vaches laitières, les tulipes, les prairies, les brebis donnent l'impression que la nature est proche alors que l'agriculture est intensive (voir la culture des fraises et des tomates). Aussi, mieux vaut préférer un bon fromage (ce ne sont pas les boutiques spécialisées qui manquent) à un fruit local. La croisière, surtout si la météo est de la partie, distille un charme indéniable qui va de pair avec la gentillesse et la disponibilité du personnel. Les guides sont attentifs, très professionnels. Les bonnes surprises ne manquent pas (Alkmaar, les paysages) mais, bien sûr, l'importance majeure est centrée sur Amsterdam dont les centres d'intérêt sont proches de la gare centrale mais aussi des points d'ancrage du bateau. La visite d'une diamanterie en activités permet de penser à Felletin qui s'emploie à valoriser son ancienne diamanterie. Les amateurs de luxe s'intéresseront aussi aux montres Rolex (un atelier). Anne Franck (maison, statues) a toute sa place comme Rembrandt (maison, musée)... Sans répit, les cyclistes foncent les cheveux



au vent, tout comme les conducteurs de scooters. Les maisons édifiées sur des pilots, sont étroites et profondes (pour des questions fiscales), les façades en briques,

toutes en hauteur penchent, elles sont dotées de crochets indispensables pour déménager ou emménager. Les fenêtres n'ont, généralement, ni volets ni rideaux, comme pour se mettre en scène. Le Red light district, le quartier rouge, est indiqué en rouge sur les plans. Il attire les foules de touristes avec ses vitrines à filles en petite

tenue, ses coffee shops et ses boutiques où le cannabis se conjugue à toutes les sauces. Le quartier rouge et ses abords, outre les canaux, sont le domaine de monuments pétris d'histoire et de musées (dont l'un dédié à Rembrandt), il est difficile pour le touriste d'échapper à ce cœur de ville même s'il doit y éprouver un malaise certain. Amsterdam est multiple, entre quartiers d'affaires et quartier historiquement chaud. Le bateau de CroisiEurope conserve lui toute sa sérénité ! 🚣

Robert GUINOT

*\*Les tarifs varient en fonction des périodes. Ils culminent à 720 €, plus pour ceux qui le souhaitent 109 € pour le forfait classique (141 € pour le dynamique, par nature plus actif et personnalisé, avec visites et balades à vélo notamment). Les tarifs de CroisiEurope sont tout compris (pension complète, boissons, animation, soirée de gala, etc.). Pour tout renseignement et réservations : 0 825 333 777 ou dans les agences de voyage. CroisiEurope dispose d'une flotte d'une cinquantaine de bateaux. La compagnie lancera de nouveaux produits en 2018 (Afrique australe, croisières avec itinéraires à vélo). Au programme des croisières en France, en Europe et d'autres plus lointaines notamment en Asie et en Russie. En prime : les canaux de France. Les bateaux accueillent de 80 à 180 passagers.*





# Recettes illustrées d'un almanach de l'année 1930



**PLATS DE FRANCE.** Avec les queues de poissons, préparez cette recette des « Marais à la Bretonne ». Préparez une moraine et faites-la mariner dans l'huile, avec sel, poivre, ail, ciboulette, herbes fines très fin. Mettez-la plusieurs fois, puis, les ayant passés à la main de pain, grillez-les sur un feu très vif, pendant qu'ils cuisent, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec un peu de farine, sel, poivre, une cuillerée de vinaigre, un peu de moutarde et enfin une cuillerée de jus de citron. Laissez le roux sur la feu et, quand vos moraines sont dressés sur leur pain, arrosez-les avec cette sauce.

• AU BON MARCHÉ •

**VINS DE FRANCE.** Le fait que nos exportations de vins soient toujours en hausse, surtout dans les grandes villes, rendant indispensables par les spéculations du sud ou le ventrage des exportations, vous incitent peut-être à acheter vos vins dans des endroits et surtout plus lointains et plus coûteux. L'idée est bonne en soi ; mais elle a son revers, qui s'appelle le transport... Opération délicate s'il en fut ! N'est-ce pas même un « crime », au dire des vrais connaisseurs ? Sans vous enorgueillir, nous sommes que tout voyage, s'il favorise la production, déforme les vins eux-mêmes. Si, pour les vins blancs, le risque est assez minime, il l'est plus pour les rouges, toujours dangereux, parfois mortels... Faites donc le transport de vos vins avec le soin de donner possible, en faisant chaque bouteille dans sa « protection de cello » et « promettez en dessous », et en lui assurant toujours plusieurs jours de repos entre celle de son déplacement et celle de sa présentation sur la table.

• A. Boucicaut - PARIS •



**PLATS DE FRANCE.** Malgré sa couleur, ce plat n'a rien de révolutionnaire ; et les « haricots rouges au vin rouge » triomphent sur les tables les plus bourgeoises... On fait d'abord tremper dans l'eau froide 1 litre de haricots rouges, que l'on met au feu avec sel, poivre, deux gros oignons et quelques morceaux de lard gras. Dès que la cuisson des haricots s'accroît, égouttez-les au feu. Cela fait, vous coupez de petits morceaux que vous mettez à revenir dans une casserole et vous y versez vos haricots, un verre de bon vin rouge, du sel, du poivre, une pincée de farine. Le tout est bouillonné pendant une demi-heure, après quoi vous servez, mais en vous assurant bien que le sauce qui y est restée est assez longue.

• AU BON MARCHÉ •



• 76 •

**PLATS DE FRANCE.** Avec les asperges, des chapeaux et surtout des anchoïettes, quelle bonne chose qu'une purée de pois cassés... Dans l'eau froide, mettez cuire un demi-litre de pois, deux oignons et une carotte. Quand les pois s'écroulent, égouttez la carotte et les oignons, puis coupez les pois au tamis, en les mouillant avec l'eau de leur cuisson ou un peu de bouillon. Faites subir ensuite à votre purée deux ou trois tours de broche dans une casserole, en y ajoutant du sel, du poivre et un bon morceau de beurre. Pour être à point, la purée de pois ne doit être ni trop claire, ni trop épaisse, elle tend d'elle-même à s'égaliser assez vite ; c'est un point à surveiller !

• A. Boucicaut - PARIS •



• 83 •

## Jehanne CROSMONOT, une Jeanne d'Arc à la Souterraine !

Après la bataille de Poitiers, en 1356, une bande anglaise dirigée par le « captal de Buch », vint dans notre région et le 22 septembre de cette même année, le capitaine de B. essaya de s'emparer par surprise de la poterne des Morts à la Souterraine. Une jeune fille de 20 ans, ainée de quatre enfants orphelins dont elle était le seul soutien, sortait tôt le matin pour aller laver le linge de ses petits frères. Ce matin là, elle était arrivée au lavoir bien plus tôt que d'habitude. Le chef des anglais l'aperçut, ne voulant pas qu'elle donne l'éveil, il la poursuit, épée au poing. La jeune Jehanne ayant reconnu l'ennemi ne perd pas sa présence d'esprit, elle se met à rire, à danser, à sauter, faire des grimaces etc. Elle simule si bien la folie que le chef des anglais demande à sa troupe de la laisser tranquille. Elle se rapproche peu à peu de la Poterne, tout en gesticulant, franchit d'un bond le fossé, lève le pont-levis et court sonner le tocsin. Les habitants sont donc prévenus d'un danger ; ils sortent et se défendent en attaquant l'ennemi ; les anglais sont obligés de capituler. **Jehanne Crosmonot a sauvé la Souterraine.**

Les habitants lui ont toujours été reconnaissants. Jusqu'en 1798, chaque année une cérémonie commémorant son héroïsme lui était dédiée. 

Michelle ALCISIADI-DUMEYNIÉ



### *Les Cahiers des Amis De la Creuse*

1. René VIVIANI (réédition 2014)
2. La Feuillade
3. Pierre BOURDAN-Jean de la FONTAINE
4. Les chemins de fer creusois
5. Famille QUINQUAUD
6. Jules MAROUZEAU
7. Le PNR de Millevaches en Limousin
8. Les Templiers et les Hospitaliers
9. Jacques-Joseph GRANCHER
10. Tristan L'Hermite/Amédée CARRIAT
11. François DENHAUT
12. Jean GUITTON
13. Pierre d'Aubusson
14. Les 13 pendus d'Espagne
15. Histoires de JARNAGES
16. Des contes Creusois (volume 1)
17. Des contes Creusois (volume 2)
18. Le moulin du Gué Cornu



## La Chronique littéraire de Robert Guinot

**Tout Georges Perec dans La Pléiade, Éditions Gallimard**  
Deux tomes composent « Œuvres », deux tomes complétés par un album édité à l'occasion de la Quinzaine de la Pléiade et offert par les libraires pour l'achat de trois volumes de la Pléiade. Inutile donc de bouder son plaisir. Les deux tomes de « Œuvres » sont publiés sous la direction de Christelle Reggiani, avec l'apport de plusieurs collaborateurs (1.184 pages pour le premier, 54 € ; 1.280 pages pour le second, 56 €, le coffret est à 110 €). Claude Burgelin a assuré la réalisation de l'album, révélateur de la multitude des expressions de l'écrivain (282 illustrations). Tout Perec est là, dans ces 3 livres, avec des titres comme « La vie mode d'emploi », « Un cabinet d'amateur » ou « Un homme qui dort ». Perec se définissait comme « un paysan qui cultiverait plusieurs champs », un écrivain chez qui la fiction peut suspendre le cours du temps « et donner au monde une forme conquise sur le désordre du réel ». Il est urgent de relire Perec, ce « contemporain capital posthume ».

**Livre pour adultes, Benoît Duteurtre, Éditions Gallimard, 19,50 €**  
Un roman intime et grave, souvent proche de l'autobiographie qui tourne autour de la question de la disparition des proches. Tout part de la maladie suivie de la mort de la mère de l'auteur. Un propos musical, mélancolique, grave, servi par une belle écriture, pleine de finesse et de délicatesse. Un regard sur la vie qui va et dont on connaît l'issue.

**Je me voyage, Julia Kristeva, Éditions Fayard, 20 €**  
Ces entretiens avec Samuel Dock constituent les Mémoires de Julia Kristeva, universitaire, romancière et psychanalyste, brillante intellectuelle d'origine bulgare (épouse de Philippe Solers). Connue pour des livres culte comme « Le génie féminin », elle parcourt ici trois-quart de siècle, depuis la Bulgarie jusqu'à Saint-Germain-des-Près, au cœur de Paris. Ce livre, c'est sa vie mais aussi son regard sur l'Europe et sur le monde, mais aussi, avec complaisance, sur nos hommes politiques. Elle parle aussi de ses livres, comme « Les Samourais ».

**Le trésor du papillon de fer, David Glomot, Éditions de Borée, 19,90 €**  
David Glomot, originaire de Guéret, cultive la passion pour l'histoire mais aussi pour les jeux de rôles. Elles se conjuguent dans son nouveau roman qui nous embarque dans une folle aventure de sorcellerie et de piraterie en 1666. Glomot, par ailleurs enseignant, a du style et son nouveau livre témoigne d'une belle maturité littéraire. Le lecteur n'est jamais au bout de ses surprises !

**Lointain, Marie Modiano, Éditions Gallimard, 19 €**  
Auteur compositeur, chanteuse, Marie Modiano écrit aussi des poèmes et des romans. La fille de Patrick est une artiste complète qui campe ici une jeune femme qui se cherche. *Lointain* s'apparente à un roman d'apprentissage, il est sombre et profond, il joue avec les mots, délicatement pour accompagner cette héroïne qui n'est pas sans rappeler Marie.

**Little Brother, Raphaël Enthoven, Éditions Gallimard, 11 €**  
Quand l'imbécile regarde la lune, le sage regarde le doigt, nous dit le philosophe. Pour Enthoven, le monde est une fête, il suffit d'ouvrir les yeux. Il parle de lui et des autres, de notre monde dans lequel on est plus observé par le smartphone que par le voisin. Il s'interroge sur la nécessité de l'immédiateté qui nous a gagné. Bref, un petit livre, libre et tonique, malicieux aussi, dont la lecture amène à réfléchir sur nous et les autres.

**Le tableau, Laurence Venturi, Éditions Albin Michel, 19,50 €**  
Le premier roman d'une galeriste. Il est bien sûr question de peinture. Une femme, victime d'un dégât des eaux, découvre un tableau de Modigliani. Elle cherche à le faire authentifier. Mais, cette découverte surprenante fait basculer sa vie. Un roman qui associe enquête policière et réflexions psychologiques. Laurence Venturi affiche un beau tempérament d'écrivain.

**Conter en vers au siècle des Lumières, Stéphanie Bernier-Tornas, Éditions Champion, 150 €**  
Un gros livre au caractère universitaire qui passe du divertissement mondain

au genre libertin. On renoue bien sûr avec « Les contes » de La Fontaine (dans lesquels transparait l'insolence et la sensualité de l'époque), avec une écriture allusive et subversive, pleine de malice. C'est toute une production singulière que Stéphanie Bernier-Tornas, avec érudition, nous invite à redécouvrir. Il est bien sûr aussi question des fables, mais pas seulement.

**Hôtes du langage, Carole Auroy, Éditions Honoré Champion, 95 €**  
Les hôtes du langage ont pour noms Paul Claudel, François Mauriac, Georges Bernanos, Julien Green, des écrivains qui « habitent la demeure des mots par leur écoute des courants de sens qui circulent en eux ». Une brillante étude universitaire qui permet de revisiter des œuvres essentielles trop souvent négligées de nos jours.

**François Mauriac, le prêtre et l'écrivain, Élisabeth Le Corre, Éditions Champion, 80 €**  
Maître de conférence à Créteil, Élisabeth Le Corre rappelle justement que le personnage du prêtre est au cœur de l'œuvre de l'écrivain bordelais. Le prêtre a également été essentiel à sa formation. Mauriac s'est nourri de culture ecclésiastique avant de développer une conception toute personnelle du sacerdoce. Cette étude interroge la mission et la poétique de François Mauriac mais aussi son identité littéraire.

**André Valadier, L'Aubrac au cœur, Daniel Crozes, Éditions du Rouergue, 22 €**  
A partir des cahiers laissés par cet homme qui incarne une agriculture visionnaire, le journaliste Daniel Crozes dresse un portrait en phase avec les engagements d'un homme qui apporte des réponses à la crise agricole, à mille lieux de la dévastatrice globalisation.

**Les trois veuves, Michel Jury, Éditions Robert Laffont, 21 €**  
Un roman inédit de cet écrivain lié à nos régions disparu voici deux ans. Le cadre en est une manufacture de soie où un crime vient d'être commis. Marie, une jeune femme à l'esprit libre, mène l'enquête.



**Nos partenaires sont des amis de la Creuse : supporters fidèles et précieux de notre Association, ils vous le font savoir en se montrant sur notre site Web et dans notre bulletin.**



*Si vous souhaitez montrer votre logo sur notre site Web et dans notre bulletin, nous contacter à :*  
[contact@lesamisdelacreuse.fr](mailto:contact@lesamisdelacreuse.fr)



### Les Amis de la Creuse - Les Creusois de Paris

Née en janvier 2013 de la fusion des Associations «Les Amis de la Creuse» fondée en 1991 et «Les Creusois de Paris» fondée en 1931, notre association a principalement pour but la promotion des arts et traditions rurales à travers différentes manifestations culturelles, littéraires et économiques. Elle a également vocation de s'intéresser à la mémoire de personnages creusois illustres et de faire découvrir les richesses et le patrimoine de la Creuse.

**Retrouvez-nous  
sur le WEB**

[www.lesamisdelacreuse.fr](http://www.lesamisdelacreuse.fr)

**Vous aimez la Creuse ?  
Nous aussi ! Alors, rejoignez-vous !**

### Bulletin d'Adhésion - Renouvellement (à découper ou à recopier)

Mme, Mlle, M. Profession ..... Date .....

Prénom ..... Adhérent : 25 € - Couple : 35 €

NOM ..... Signature

Téléphone .....

E-mail .....

Adresse résidence principale .....

.....

Autre adresse .....

.....

Règlement par chèque à l'ordre de **Les Amis de la Creuse - Les Creusois de Paris**  
 A adresser à **Jean Geneton Le Planchadeau 23460 Saint Pierre Bellevue**  
 Votre carte Adhérent vous sera adressée avec le prochain bulletin