

En primeur

Rivaliser d'imagination pour proposer un projet innovant, repenser un mode de production, inaugurer un lieu qui favorise la reconnexion à la nature...
Regain fait le point sur des initiatives porteuses de sens. Par Margault Antonini.



Retrouvez p. 23 le Hameau des Baux, un hôtel aux allures de village estival.

Éphéméride

Du 5 au 7 juillet

Anjou Vélo Vintage

Comme chaque année, cette course à vélo rétro s'accompagne d'un festival qui propose de remonter le temps avec une foire et des concerts rythmés par des soirées guinguette. 49400 Saumur

Les 20 et 21 juillet

Foire de l'olivier

Le village de Montegrosso met à l'honneur l'huile d'olive corse avec sa foire dédiée, ponctuée par des rencontres, des animations et des dégustations de produits locaux. 20214 Montegrosso

Le 21 juillet

Fête de la lavande

C'est sur le plateau de Valensole que l'on célèbre la petite fleur bleue, avec des visites de champs de lavande, des rencontres avec des producteurs ou la vente de produits locaux. 04210 Valensole

Du 26 au 28 juillet

Les Pluies de Juillet

Pour sa 2^e édition, ce festival éco-citoyen aborde la question de la transition écologique et sociale à travers le prisme de la culture. Trois jours de concerts, projections et conférences sont l'occasion de penser ensemble un monde plus juste. 50800 Villedieu-les-Poêles

Du 1^{er} au 31 août

Exposition « Paysans de Vanoise »

Cette rétrospective composée de quarante photos retrace la vie paysanne de Vanoise en abordant l'exploitation des alpages, la garde des troupeaux, la traite et la fabrication de fromage. Maison cantonale 9 place Sommeiller 73500 Modane

Les 10 et 11 août

Fête du fromage et du miel

Les spécialités pyrénéennes, telle la fameuse tomme, sont mises

à l'honneur le temps d'un week-end de dégustations et de rencontres avec les producteurs et les paysans. 09800 Castillon-en-Couserans

Les 31 août et 1^{er} septembre

37^e Fête des marais de Bourges

Pour célébrer la fin de l'été, cap sur les marais de Bourges pour des promenades en barque, les nuits des lucioles ou le marché des maraîchers. 18000 Bourges

Les 7 et 8 septembre

Festival de la tomate et des saveurs, 21^e édition

Comme chaque année, le domaine de la Bourdaisière fête la tomate sous toutes ses formes. Un bar à tomates, des dégustations ou des ateliers culinaires ponctueront ce week-end de festivités. Château de la Bourdaisière 37270 Montlouis-sur-Loire

Initiatives

Le cognac, le vrai

Dépoussiérer l'image du cognac, il fallait oser ! C'est pourtant l'idée de la fratrie Bourgoïn, qui a repris l'exploitation familiale de Tarsac, sur la commune de Saint-Saturnin. Maëlys et Frédéric Bourgoïn élaborent un « vrai cognac de vigneron », naturel, non assemblé, non filtré, non coloré et non sucré, qui reflète toute la singularité de son terroir.

16290 Saint-Saturnin. www.bourgoincognac.com



Reconnexion

Inaugurer un lieu dédié à l'agroécologie sur les hauteurs du Creusot, c'est le pari de Jean-Philippe Cieslak. Épaulé par des amis et de nombreux bénévoles, il a imaginé un lieu visant à se reconnecter à la nature en (ré)apprenant à cultiver ensemble. Inspiré par les principes de l'agroécologie, l'îlot des Combes s'articule autour de quatre piliers : vivre au rythme de la nature, repenser son alimentation, fabriquer des objets soi-même et s'initier au zéro déchet. Un concept qui résonne particulièrement à l'heure où l'on s'interroge de plus en plus sur la résilience de notre société.

71200 Le Creusot. www.lilotdescombes.fr



Précieuses semences

Bernard Ronot fait partie des repentis. Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, cet agriculteur céréalier commence à cultiver son blé à l'aide de nitrate, une révolution pour l'époque. Pendant trente ans, il utilise des désherbants, pesticides et autres fongicides, avant de choisir de s'en libérer définitivement. Chef de file d'une agriculture respectueuse de la terre, il a fondé l'association Graines de Noé avec sa femme, Renée, en 2010. Celle-ci s'attache à sauvegarder plus de 200 variétés de céréales anciennes et paysannes, et de cette façon affirme l'autonomie des agriculteurs et leur indépendance vis-à-vis des entreprises semencières.

www.graines-de-noe.org



© Pierre Hémon - CC BY-SA Tela Botanica, Marion Lavedeau - Ujian, Gaëlle Nauche.

Bonne graine

Qui n'a jamais rêvé de cultiver un mini-potager sur son balcon, de devenir un pro du compost ou de tout connaître de la vie du sol ? Deux fois par mois, le podcast *Bons Plants* défriche l'agriculture urbaine en partant à la rencontre des acteurs de la conquête végétale de la ville. Adopter une poule en ville, jardiner avec des enfants ou même changer de vie pour devenir paysan, ce podcast est à mettre sur toutes les oreilles ! www.bonsplants.com

Botaniste 2.0

Le Muséum national d'Histoire naturelle de Paris lance un appel aux citoyens et scientifiques en herbe. Ce projet participatif propose d'observer les plantes sauvages qui poussent dans les brèches urbaines et de les communiquer aux scientifiques du Muséum. Plus de 80 000 observations ont déjà été effectuées et sont regroupées sur une carte interactive... À vous de jouer ! www.sauvagesdemarue.mnhn.fr

Jean-Philippe de Tonnac, écrivain

« Les guérisseuses représentent l'accès à un monde que nous avons perdu. »

« Je me suis toujours passionné pour les pratiques qui mettent un pied dans l'invisible, et les guérisseuses en font partie. Je suis fait de rationalité mais, en même temps, j'habite un monde auquel j'adhère par le cœur et l'empathie sans pour autant le comprendre. Les guérisseuses sont à l'articulation du visible et de l'invisible, des vivants et des morts. Les soins qu'elles dispensent procèdent de ce dialogue entre deux mondes que leur sensibilité particulière et leur fonction de "canal" favorisent de manière extraordinaire.

Le soin énergétique nous fait comprendre que nous appartenons à un environnement, un "écosystème" familial et environnemental avec lequel nous interagissons puissamment. Cet ensemble intègre ce que nous voyons et ne voyons pas, ce que nous savons et ne savons pas, mais qui doit éveiller notre respect. C'est le sens même du soin. On pourrait dire que la guérisseuse est la gardienne de ces liens qu'elle est en mesure de revivifier. C'est parce qu'elle s'est elle-même reconnectée, souvent à travers une épreuve de vie particulièrement éprouvante, qu'elle peut nous aider à nous reconnecter à notre "milieu", à donner à notre solitude des bras et des racines. La souffrance est souvent, comme pour une plante déracinée, un lien distendu ou rompu avec notre matrice.

Je parle dans mon livre du fait que les guérisseuses représentent l'accès à un monde que nous avons perdu, auquel leur soin nous raccorderait. Il m'a toujours semblé que le mal dont souffrait l'espèce *Homo sapiens* était cette incapacité de s'arrimer à son "milieu", celui-ci comprenant la Terre, la nature et l'invisible, incapacité qui venait de ce qu'elle avait blessé son féminin. Je n'oppose en aucun cas les femmes aux hommes. Je développe simplement l'idée que nous avons tous un problème avec notre féminin et que c'est le mérite de ces femmes de l'avoir pensé et guéri afin de nous aider à réparer le nôtre. »

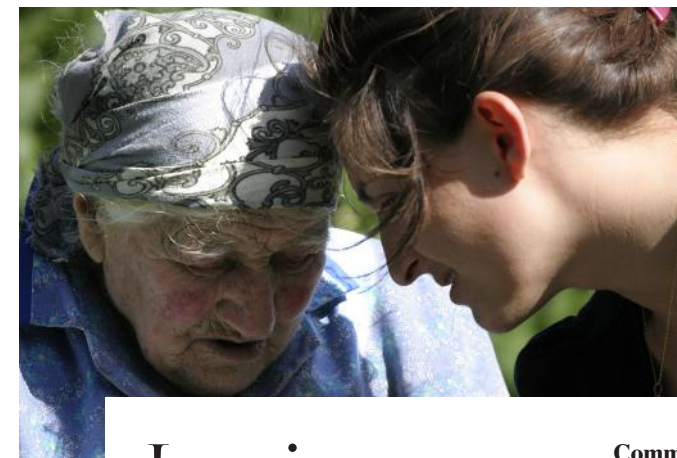
Le Cercle des guérisseuses, Jean-Philippe de Tonnac, éditions Guy Trédaniel.



© David Paquin, Arnaud du Boistesselin.

Miel de terroirs

En 2018, Jeanne Hermant et Florian Rizo se forment au rucher école de SyndicApicole41, à Blois, et rachètent un rucher productif : leur aventure d'apiculteurs commence sous le nom de Rucher des Hermanzo, la combinaison de leurs deux noms. Le couple développe aujourd'hui son activité dans le Loir-et-Cher, entre deux communes situées en Petite Beauce et en Sologne. Cette diversité de terroirs leur permet de réaliser des variétés de miel des fleurs de grande qualité, qu'ils proposent les week-ends sur le marché des producteurs de Blois. www.lerucherdeshermanzo.fr



Lucie, après moi le déluge

Trois questions à Sophie Loridon, réalisatrice

En filmant une année de la vie de Lucie Vareilles, une paysanne ardéchoise, la réalisatrice signe un long-métrage documentaire poignant et authentique.

© Bernard Crozas.

L'art de la fermentation

Après s'être initié à la vinification et au vin naturels et aux techniques de fabrication du pain, Valentin Orgeas décide de se lancer dans un projet d'épicerie fermentée. Après deux années de préparation, il inaugure Fermentation Générale début 2019, dans l'optique « d'inciter les gens à l'alimentation issue de la fermentation naturelle et pour créer un lieu d'échange sur ce sujet », selon ses mots. Incollable sur le thème, Valentin confie s'émerveiller de « cette transformation miraculeuse, ce moment de transition où la magie du monde des levures et des bactéries opère ». Cap sur le 11^e arrondissement pour y découvrir des pains aux farines anciennes, vins nature et autres légumes lactofermentés, le must de Valentin.

Fermentation Générale, 37 rue de la Folie-Méricourt, Paris 11^e. Du lundi au vendredi de 17 h à 20 h, le samedi de 12 h à 20 h, le dimanche de 12 h à 14 h.



Comment l'idée de ce documentaire vous est-elle venue ?

J'ai toujours connu Lucie, et depuis mes études de cinéma je rêve de dresser un portrait d'elle et de sa sœur. Lucie me fascinait, j'aimais son bon sens et nos discussions...

Montrer un tel attachement à la terre et à la simplicité en 2019, est-ce un acte politique ?

Si transmettre un message et des valeurs au public est un acte politique, alors oui ! Chaque film est un engagement, car tout ce que l'on donne à voir et à entendre est choisi. *Lucie*, c'est un film patrimoine, sur les valeurs du travail, sur la croyance en un être plus puissant, mais aussi sur la solidarité,

sur le respect de nos aînés, sur la consommation, sur l'homme soumis aux éléments, au climat...

Que traduit l'accueil positif que votre film a reçu ?

Je ne m'attendais pas à un tel succès, c'est un film autoproduit, sans aucune aide institutionnelle ou privée. *Lucie* replonge le spectateur dans son enfance, il le reconforte, dans ce monde où la performance est sans cesse mise en avant. C'est une leçon de vie, tout simplement.

Lucie, après moi le déluge, de Sophie Loridon, en salles. www.cinedia.fr/lucie

Agroécologie, semences, autonomie

Ce sont les trois piliers de Biofermes, qui s'attache à développer des petites fermes autonomes en soutenant les agriculteurs en devenir. Ce projet porté par l'association SOL vise ainsi à former des paysans, à préserver les semences anciennes et à créer un réseau de fermes formatrices : une démarche pertinente lorsque l'on sait que la France risque de perdre 45 % de ses paysans d'ici à 2020.
www.biofermes.fr



Célébration

Fondée à Grenoble en 1908, la marque Paraboot fête cette année ses 111 ans. Pour l'occasion, la marque revisite quatre de ses modèles phares, qui se déclinent dans des versions totalement blanches ou noires. Immortalisées par le photographe Vincent Desailly, les chaussures anniversaire de Paraboot dévoilent leur fonctionnalité tout terrain dans leur élément naturel, entre mer, montagne et ville. Coup de cœur pour la sandale Ferret, un allié indispensable de l'été.
www.paraboot.com



100% positif

Adieu les mauvaises nouvelles ! Avec son *Journal des initiatives positives*, le média numérique *Demain-Vendée* met en avant des initiatives, projets et solutions qui participent à créer une société plus respectueuse de l'homme et de la Terre. Un journal papier de 12 pages, engagé et inspirant, qui incarne une véritable bouffée d'air frais.
www.demain-vendee.fr/produit/abonnement-journal



L'été de la Commanderie

Créer un lieu pour explorer de nouvelles manières de faire société : c'est l'idée d'Antoine Fenoglio et Frédéric Lecourt, cofondateurs du studio de design parisien Les Sismo. Pour ce faire, ils ont acquis la Commanderie de Lavaufranche, où ils organisent le Banquet sismique du 5 au 7 juillet prochains : au programme, trois jours rythmés par des ateliers, débats, rencontres et dégustations.
23600 Lavaufranche. www.weezevent.com/lebanquetsismique

© Chris Brookes, SOL Alternatives Agréologiques et Solidaires, Vincent Desailly pour Paraboot.

© Anne Claire Heraull, Studio Chevojon.

Repartir

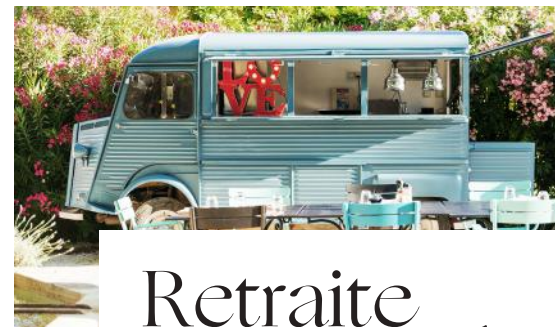


Pied-à-terre ardéchois

Pour se rendre au Mas de Saribou, il faut s'éloigner d'Avignon et mettre le cap sur le parc naturel régional des Monts d'Ardèche. C'est ici, juste à côté d'une maison familiale du XVII^e siècle, que se situe cet écogîte contemporain construit à l'aide de matériaux écologiques ou récupérés. Le couple de propriétaires a conçu un espace où la frontière entre l'intérieur et l'extérieur est effacée. Les baies vitrées s'ouvrent sur la terrasse, la cuisine d'été permet de dîner sous les étoiles et le bassin de baignade naturel de se rafraîchir avant de faire une sieste à l'ombre d'un arbre...
07200 Vesseaux. www.masdesaribou.fr

QG d'été

Il fait bon vivre à l'Auberge La Fenière ! Tenue par la cheffe étoilée Reine Sammut et sa fille Nadia, l'Auberge abrite à la fois un restaurant servant une cuisine savoureuse sans gluten, des chambres avec vue sur la nature environnante, une épicerie foisonnant de spécialités locales ou encore le bistrot La Cour de Ferme, ouvert à partir des beaux jours et dont la réputation des brunchs dominicaux n'est plus à faire.
84160 Cadenet. www.aubergelafeniere.com



Retraite provençale

Poser vos valises en pleine nature le temps d'un été vous titille ? C'est possible au Hameau des Baux, un hôtel aux airs de village situé dans le parc naturel des Alpilles. Ce lieu de vie à taille humaine prône un art de vivre méditerranéen où chacun vit à son rythme, en accord avec la nature. Les différents restaurants proposent une cuisine biologique élaborée à partir des récoltes du potager de l'hôtel ou de producteurs locaux. Mention spéciale pour le Camion bleu, le food truck du Hameau, qui sert des plats gourmands dans une ambiance de fête de village.
13520 Paradou. www.hameaudesbaux.com



Comme autrefois

Après quarante années passées à l'abandon, l'épicerie-café du village de Saint-Yrieix-sur-Charente s'est offert une nouvelle jeunesse. Baptisée l'Épicerie de Venat, la bâtisse a été entièrement restaurée par sa propriétaire, Monique Marchive, qui l'a transformée en chambres d'hôtes et épicerie en conservant son esprit vintage, avec babyfoot et meubles en formica. À la belle saison, il est également possible de séjourner dans la charmante Cabane, sur les bords de la Charente.
16710 Saint-Yrieix-sur-Charente. www.lepicerie-de-venat.com



Parenthèse normande

Besoin d'un bol d'air pur ? Direction les bords de Seine, non loin du petit village de Muids, où se trouve la bien nommée Riverside House. Cette maison bourgeoise du XIX^e siècle accueille les urbains en mal de campagne dans un cadre idyllique propice aux grandes tablées, aux promenades le long du fleuve ou aux soirées sous les étoiles.
27430 Muids. www.riversidehousenormandy.com