

Gratuit

l'Aube

LA CHAMPAGNE
au Naturel

Visages & Villages

Numéro #01



L'Aube

la Champagne au naturel

Par Lei Meng, ambassadrice en Chine du et de la Champagne

L'Aube est-elle loin, authentique, charmante, brut ? Un autre pays de la Champagne ? Quand on m'a posé cette question, le premier mot qui m'est venu à l'esprit pour caractériser ce département est NATUREL.

En tant que touriste étrangère dans la région, mais aussi amoureuse des bonnes choses et de la France, Troyes rime surtout avec shopping, balade dans une ville médiévale riche de culture et d'histoire. L'Aube, à mes yeux, c'est aussi le vignoble, vallonné et verdoyant, entre les rivières et les différents cours d'eau. C'est aussi le Parc naturel régional de la forêt d'Orient, qui permet de découvrir la Champagne autrement.

Pour moi il y a ici de nombreux lieux inédits à « défricher » qu'ils soient historiques, culturels, artistiques, religieux... Après les visites des musées sur divers thèmes, les déambulations dans les nombreuses églises de la ville, Capitale Mondiale du vitrail, je trouve toujours quelques adresses qui servent les mets et les vins les plus « tendances » du moment, l'incontournable andouillette A.A.A.A. et le Chaource.

On peut également choisir l'Aube pour faire une pause, oublier les talons, les costumes et tous les dress-code formels. Un sourire et une tenue détendue suffiront pour prendre le temps de profiter d'un slow-tourisme Naturel.

En tant qu'amatrice enthousiaste, avant de devenir spécialiste du Champagne, je me suis attachée particulièrement aux vins des vigneron aubois, grands ou petits, expérimentés ou jeunes, qui sont libres, relativement révolutionnaires et surtout fidèles à eux-mêmes.

Les vins « naturels » connaissent un succès grandissant auprès des consommateurs à travers le monde. Avec la magique deuxième fermentation en bouteille, je préfère parler de l'esprit naturel de ces vigneron aubois - car ce sont bien eux qui font la renaissance de la Côte des Bar - dont les vins ont été longtemps sous-estimés. On y trouve des pionniers de la biodynamie en Champagne, mais pas que : la jeune génération des vignerons indépendants produit des vins authentiques, identitaires, fun mais toujours sincères.

En tant que champenoise adoptée, je vous soumettrais volontiers l'idée de lire ce premier opus avec à portée de main, un verre de champagne, idéalement de la Côte des Bar bien sûr. C'est parti pour une nouvelle échappée belle dans l'Aube, au naturel.

Qu'un esprit frondeur et naturel soit avec vous. Bienvenue en Champagne !

4

La Truffe de l'Aube

- La MOF story de la Maison Caffet **p.10**
- Michel Parisot compositeur **p.14**
- Aux Riceys, l'expression du goût **p.16**
- Deux artistes main dans la main **p.20**



© Drappier

24

Les Drappier, l'incarnation du Champagne dans l'Aube

- Réalisation : JBD Com
- Maquette / Montage : COCHET CONCEPT
- Photo de couverture : © Clara Ferrand
- Textes : Philippe Schilde et Jean-Baptiste Duteurtre
- Un magazine à l'initiative de l'Agence Départementale du Tourisme de l'Aube 34, Quai Dampierre - 10 000 TROYES www.aube-champagne.com



© Du Côté des Renoir

26

Du Côté des Renoir à Essoyes

- Claire et Hugo, l'amour du goût **p.32**
- Marnay-sur-Seine, le village culturel **p.36**

42

Le Chef Lionel Seret



© Minaris Studio

- Bérulle, terre de créativité **p.47**
- Erwin Schriever, au Moulin de Dosches **p.50**

Les Brèves

- Ouverture : Cité du Vitrail **p.41**
- La Licorne Hôtel & Spa **p.46**

- Marie Weber et le soulier de luxe **p.54**

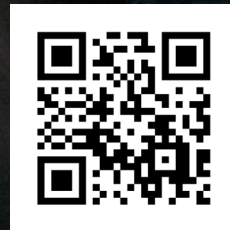
- Philippe Brame dévoile ses oeuvres **p.57**



© Studio OG



Autrement dit



Immersion
à la recherche de la truffe
en forêt de Clairvaux

La truffe d'Automne



Le joyau gastronomique
et son association poussent
comme un champignon...



Avec la truffe, mets royal par excellence, d'anciennes rivalités – celles opposants naguère les Comtes de Champagne aux ducs de Bourgogne – pourraient bien refaire surface. Selon le point de vue géographique des uns et des autres, ce champignon pourtant sans frontière s'appelle ici truffe de Champagne ou là truffe de Bourgogne. Dans l'Aube et dans un esprit pacifique et magnanime on a résolu très aisément le problème en ne parlant que de truffe d'automne. Puisque c'est en cette saison chatoyante de couleurs qu'elle exprime pleinement toutes ses senteurs et saveurs. Ainsi est née en 2018 l'Association auboise des truffes d'automne (AATA), qui n'a eu de cesse depuis lors d'élargir le cercle des amateurs autour de ce joyau de la nature qui fascine. Un produit vrai, rare, toujours nimbé de mystère.

Sortie de terre (le cavage, geste expert) avec d'infinies précautions (le cavage), *Tuber uncinatum* apparaît sous une forme un peu cabossée à l'extérieur (péridium) et finement marbrée à l'intérieur (gléba). Avec sa tonalité chocolat à la vue et son goût noisette en bouche, cette truffe aux parfums subtils et complexes, fait fondre les gourmets et pousse les chefs de cuisine dans leurs retranchements pour en extraire la substantifique moelle, en référence à un fin connaisseur, le sieur Rabelais.



© Clara Ferrand

Le Marché aux truffes d'automne de Troyes, deuxième du nom, organisé début décembre 2021 dans l'ancre du Cellier-saint-Pierre, au pied de la cathédrale, a été un moment béni pour sensibiliser toujours plus de monde aux richesses aromatiques de ce champignon qui rehausse nombre de plats, à la maison comme au restaurant. Labellisé et doté d'experts en charge de veiller à la bonne qualité des truffes présentées au public, ce marché aura constitué un petit moment d'apothéose pour les trufficulteurs locaux et pour l'AATA, qui les fédère et met en valeur les savoir-faire. Outre les ateliers et conférences proposés, très suivis, nous avons pu réunir dix vendeurs lors de ce temps fort. Au final, ils auront dispersé une vingtaine de kilos de truffes. Elles sont parties comme des petits pains et les planches dégustation mitonnées par quatre restaurateurs partenaires ont connu le même succès. Une véritable razzia ! », s'enflamme Delphine

Semin-Dumont, décidée à remettre le couvert en 2022 avec une équipe mobilisée, symbolique de l'élan retrouvé pour cette odorante pépite que l'on traque avec sagacité et une bonne dose d'humilité, aussi. « Rendez-vous le 3 décembre prochain, oui, à la condition toutefois que l'on puisse trouver suffisamment de truffes à mettre sur le marché. La truffe est aussi mystérieuse que capricieuse. Elle dépend beaucoup de la météo. 2021 avait été une année favorable (humide), tant pour la production en truffière que pour le cavage en espaces boisés naturels, qui avait fait beaucoup d'heureux. Dans ce domaine d'activité, il faut savoir se montrer patient et compréhensif car nous devons composer avec la nature. La variabilité d'une année sur l'autre peut être forte », prévient la présidente de l'AATA, qui, si les festivités sont reconduites, annonce une sortie cavage avec un cochon, ce qui pourrait constituer une première dans la région.

Pour tous les goûts

Des pâtes à la crème truffée pour Marilou ou un menu « tout truffe » au Val Moret

Elle n'a que quatre ans, et elle sait de qui tenir : Marilou, fille de Delphine et Laurent, a un sourire radieux quand elle voit maman arriver à la maison un panier de truffes sous le bras. Elle sait alors qu'elle aura droit à son plat préféré, à savoir des pâtes truffées. Delphine prépare ce festin « en rapportant des copeaux de truffes dans un pot de crème fraîche entière » qu'elle fera juste tiédir le moment venu. « La *Tuber uncinatum* ne supporte pas une cuisson supérieure à 40° C, il faut donc veiller à la température sur le feu pour obtenir le plus parfait transfert d'odeur dans les mets préparés », précise l'experte qui aime accommoder la truffe de la manière la plus simple. « Personnellement, je me régale d'un beurre doux truffé. J'incorpore des lamelles dans le beurre battu, je réserve entre 24 et 48 heures au frigo. Ensuite, il n'y a plus qu'à sortir un pain bien croustillant, à tartiner quelques tranches et à ajouter un peu de fleur de sel. Hum ! ».

A Magnant, le chef du Val Moret, Julien Lassere déploie davantage d'arguments culinaires pour séduire une clientèle avisée qui guette sur les réseaux sociaux son menu « tout truffe » proposé au cœur de la saison. Ce rendez-vous est toujours un temps fort pour l'établissement situé en bordure d'autoroute A26 entre Troyes et Bar-sur-Aube. S'y arrêtent alors des étrangers gourmands et y affluent des amateurs en provenance de la région. Le patron du Val Moret est un accro à la truffe d'automne et il connaît les trufficulteurs aubois. Pour lui, la truffe est une invitation au voyage. Plusieurs chefs installés aux quatre coins du département, mettent également la truffe de l'Aube à l'honneur sur les tables.

Gennaro, le Toscan tombé amoureux de la truffe dans l'Aube

L'Italie est le pays d'un champignon ascomycète dont la réputation dépasse largement les frontières transalpines : la truffe blanche d'Alba. Tiens, tiens ! Etymologiquement, la racine préceltique Alba est la même que celle ayant donné son nom à une jolie rivière française, laquelle a elle-même donné ensuite son nom au département de... l'Aube.

Natif de la région de Sienne, le jeune Gennaro De Miccoli, rêve de goûter un jour cette truffe emblématique, dite « tartufo bianco » dans le Piémont où elle pousse et où elle attire les foules chaque automne. Et ce, surtout depuis qu'il est tombé en pâmoison devant la truffe de l'Aube et devant Jeanne, une jeune vigneronne, à la fois implantée à Poliset, en Champagne, et à Molesme, en Bourgogne. « J'étais venu en Champagne à la recherche d'un emploi saisonnier dans les vignes et je me suis fixé ici par amour. Avec ma compagne, nous avons eu l'opportunité d'aller acheter un chiot en Italie, qui, au départ, devait juste être notre animal de compagnie. Mais, vu qu'il avait été entraîné à caver la truffe par l'éleveur à Sienne, cela m'a donné des idées de cavage dans les environs. Nous vivons et travaillons à cheval sur deux régions forestières, propices à la truffe, en effet. Très vite, j'ai lu quelques livres consacrés au Chien d'eau romagnol (Lagotto romagnolo, dans la langue de Dante) et mon chien, Zalto, m'a lui-même beaucoup appris. Franchement, c'est à lui que je dois ma passion pour la Tuber Uncinatum », explique ce garçon à l'accent chantant et au sourire en permanence accroché aux lèvres.

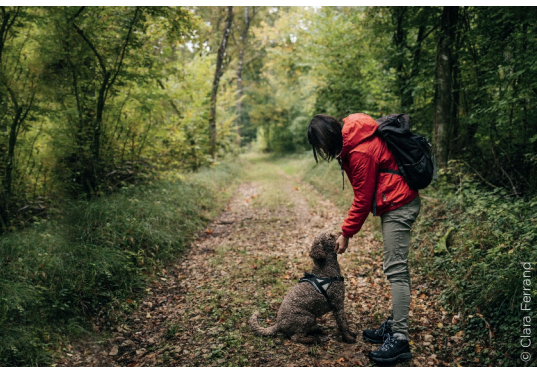
Il a rejoint les rangs de l'AATA, désireux d'échanger avec d'autres passionnés, et il en a profité pour aller se former à la plantation de truffière à Crogny (Lycée forestier). « C'était vraiment top. Durant trois jours j'ai découvert encore beaucoup de choses sur la truffe et je caresse le projet de planter un jour des arbres truffiers », déclare cet esthète, séduit et convaincu par « l'accueil » que lui ont réservé les gens d'ici : « Les Audois ont le sens du partage, je kiffe ma nouvelle vie parmi eux en Champagne », clame-t-il.

Truffe et champagne, authentiques trésors des sols calcaires

Le viticulteur de Bragelogne-Beauvoir, Eric Collinet a une vingtaine d'années d'expérience dans l'univers de la truffe et, avec son vécu, il est un des piliers de l'AATA. Il sait ce qu'il doit aux sols calcaires puisque, dans la Côte des Bar, ses vignes plongent leurs racines dans ce substrat aéré et drainant et s'en nourrissent. Ses raisins y puisent une minéralité et une complexité aromatique que l'on retrouve dans les bouteilles de son effervescent nectar champenois. Il sait que l'exquise délicatesse des truffes doit également beaucoup à la teneur en calcium de sous-sols où les arbres aux racines mycorhizées (noisetiers, chênes, hêtres, charmes, pins noirs...) se développent dans une relation symbiotique avec le champignon.

« Il n'est pas étonnant que la truffe et le champagne, deux produits majeurs de l'Aube, se marient aussi parfaitement quand on les accorde », lance Delphine Semin-Dumont, en refusant de cataloguer dans le luxe l'un comme l'autre. « Si luxe il y a, c'est un luxe authentique, un luxe de terroir. Mais parlons plutôt de produits d'exception qui donnent lieu à des accords mets-vins exceptionnels », affirme-t-elle avec sa fougue habituelle.

Pour autant, les coteaux peignés de rangs de vignes et surmontés de bosquets verdoyants ne sont pas les seuls secteurs où se terre la truffe dans l'Aube. « On peut la caver sur grosso modo les deux tiers du territoire départemental. Un peu partout, à l'exception des zones humides des lacs et marais (sous-sols argileux) guère propices à son épanouissement. Je crois qu'avec le développement des vergers truffiers (11 hectares plantés dans l'Aube au cours des trois dernières années, sur les 44 hectares plantés dans tout le Grand Est sur la même période) on peut ramener de la biodiversité là où elle est moindre », argumente la présidente de l'AATA. Elle pense notamment à la grande plaine crayeuse champenoise où des haies réapparaissent dans un paysage de grandes cultures. Et si, au-delà de la satisfaction offerte aux papilles des humains, le champignon tranquillement enfoui dans l'humus redonnait de la vie aux peuples des insectes, des oiseaux et autres animaux ? ●





© Clara Ferrand



© Clara Ferrand

Delphine, passionaria de la truffe d'automne

Trentenaire dynamique, Delphine Semin-Dumont craque à ce point pour la truffe d'automne qu'elle a fait partie des membres fondateurs de l'AATA assez peu de temps après son arrivée dans l'Aube. Illico, cette mousellane d'origine était portée à la présidence d'une communauté de femmes et d'hommes qui en croquent unanimement pour la Tuber Uncinatum. C'est le petit nom savant de ce champignon qu'elle considère être « le diamant brut de l'Aube », ni plus ni moins. Ses yeux pétillent et le mot « exception » revient en boucle dans sa bouche lorsqu'elle parle de cette perle rare du terroir qu'elle s'est mise à chercher (avec succès !) dans les bois entourant Champignol-lez-Mondeville, devenant caveuse invétérée dès que l'automne pointe son nez. Dans les grandes forêts du sud de l'Aube — dont celle de Clairvaux — elle trouve son bonheur grâce au museau affûté de son Lagotto Romagnolo, une boule de poils dénommée Pino. Simple flair ? Non tout le contraire, un sacré blair ! « Le chien est le compagnon indispensable du caveur car il possède un odorat surdéveloppé. Ainsi, il détecte ce qui n'est pas visible, la truffe en l'occurrence. Et il est tout de même plus facile à trimbaler avec soi qu'un cochon dont on sait également la réputation pour aller dénicher les truffes. La mouche peut également fournir un indice de présence du champignon dans le sol, mais là, attention, il faut avoir de très bons yeux... », sourit Delphine qui emmène nombre de visiteurs sur les traces du renifleur dans ses joyeuses pérégrinations en sous-bois. Cette biologiste écologue de formation n'a pas hésité en effet, avec sa belle-maman Tina et son mari Laurent, à créer en 2018 une société (L'Empreinte des fées) pour conjuguer plusieurs de ses passions sous un concept innovant : œnotourisme éco-crétif en Champagne.

Le vin des rois et le roi des champignons s'y donnent rendez-vous autour d'une valeur commune : la nature. En famille, ils élaborent le Champagne Domaine de Mondeville, passé en biodynamie avec le double objectif de produire un vin bon et bio, respectueux de la biodiversité. « Pour faire valoir cet état d'esprit qui nous guide au quotidien nous invitons les puristes à emboîter le pas de L'Empreinte des fées, nom donné à notre concept pour faire vivre l'espace de quelques heures une expérience sensorielle unique entre vigne et forêt. L'empreinte est celle de l'homme qui, au fil des siècles, a façonné les paysages viticoles nous entourant. Quand j'ai découvert la Côte des Bar j'ai été émerveillée par la beauté de ces lieux. L'empreinte, c'est aussi celle que laissent les animaux sauvages vivant dans cette belle région. On peut en apercevoir furtivement lors de nos balades. Les fées, c'est pour le côté mystique de nos grandes et envoûtantes forêts. Notre Brocéliande à nous », lance Delphine en remarquant le comportement détendu des adeptes de la formule au sortir de telles escapades ponctuées par une dégustation de champagne de la maison et par des échanges nourris.

📍 L'Empreinte des fées - 10200 Champignol-lez-Mondeville
www.lempreintedesfees.com



© Maison Caffet

Avec Jean-Christophe Jeanson, de l'expertise en plus



Le staff de la Maison Caffet s'est encore étoffé. Depuis le printemps 2022, Jean-Christophe Jeanson a rejoint Pascal Caffet, devenant alors le chef exécutif d'une entreprise artisanale troyenne qui entend rester sur une belle dynamique de croissance. Monter en volumes de production sans jamais remettre en question d'un iota la qualité et le goût propres à la Maison Caffet, telle est la mission assignée à cet expert qui est entré dans la pâtisserie à l'âge de 14 ans, par la voie de l'apprentissage. Le déclic pour lui avait été un jour d'aider son père, dans son restaurant, à réaliser une pièce montée. Bête comme chou.

Pâtissier au sein de plusieurs boutiques et pour le compte de traiteurs parisiens réputés, Jean-Christophe Jeanson a fait ses armes chez le traiteur Raynier Marchetti et chez Flo Prestige, notamment, où il a évolué dans les postes à responsabilité. Puis se sont ouvertes les portes de la célèbre maison Lenôtre où il a œuvré pendant 18 ans. « C'est une maison exceptionnelle où j'ai énormément appris », glisse celui qui, dans ses fonctions, a eu l'occasion de rencontrer Pascal Caffet à plusieurs reprises. « Dès la première poignée de main avec lui, on sait à qui l'on a affaire. Nous savions que nous avions un truc à réaliser ensemble et l'occasion s'est présentée. Quand il m'a appelé l'an passé pour me proposer de m'embaucher, je n'ai pas tardé à lui répondre favorablement. Mon coup de cœur aubois, c'est lui, ce dirigeant accompli et la belle équipe qu'il a façonnée autour de valeurs à son image. Il y a une belle osmose ici, perceptible d'emblée. Et quel bonheur pour moi aussi de quitter le stress quotidien de la vie et du travail sur Paris pour vivre au calme dans une ville pleine de charme telle que Troyes. Je goûte chaque instant à cette bienveillance qui est l'un des ingrédients de la réussite de la Maison Caffet où la volonté affichée est de participer à l'épanouissement des gens au sein d'une organisation rodée, efficace et en mouvement. »

La MOF story

de la Maison Caffet

« Tombé dedans quand il était petit... » Cela vous rappelle certainement l'histoire d'un illustre et insatiable Gaulois, capable de bien des prouesses des années après avoir mis le nez dans la marmite. Pour Pascal Caffet c'est pareil. Sauf que pour lui, la potion magique avait – et a toujours ! – le goût, le caractère et l'onctuosité du chocolat. Très tôt, ce fils de boulanger-pâtissier troyen a su qu'il ferait de sa passion pour la confiserie-chocolaterie un métier, plein et entier.

Dès 1983, à 21 ans, aux côtés de sa maman Lydie, il prenait les rênes de l'affaire familiale après être passé quelque temps au sein d'une grande maison parisienne afin de se couler dans le moule de l'excellence. De deux personnes au démarrage de son entreprise, la Maison Caffet est grimpée aujourd'hui à 90 collaborateurs permanents. Ils sont soudés autour d'un patron emblématique ayant toujours voulu et su structurer sa société pour développer une marque identifiable, remarquable et remarquée.

D e ses ateliers sortent chaque année quelque 180 tonnes de chocolats, 150 tonnes de pâtisseries et autant de succulents macarons. Lauréat du Meilleur ouvrier de France (MOF) en 1989, sacré Champion du monde des Métiers du Dessert en 1995 à Milan, Pascal Caffet recense cinq MOF parmi les talents ayant pris une part active à la saga de la maison qui porte son nom. Une véritable MOF story. C'est le symbole éloquent d'une volonté de transmettre savoir-faire et savoir-être pour atteindre les plus hauts niveaux de performance professionnelle, tendre invariablement vers ce qu'il y a de meilleur.

Depuis quelques mois, cette équipe est renforcée par un chef exécutif, Jean-Christophe Jeanson. Portant une impeccable veste blanche dont le col arbore le liseré tricolore des MOF (obtenu en 2018), ce Gaulois là s'est également fait un nom dans la pâtisserie après avoir gravi les échelons dans la hiérarchie d'une fameuse maison parisienne, Lenôtre. Un champion de la restauration de luxe à la française, que l'on ne présente plus. Natif de Bar-sur-Aube, embarqué dès sa prime enfance vers la capitale par un papa restaurateur, Jean-Christophe Jeanson a un sens aiguisé du détail, de ce tra-

vail millimétré qui fait toute la différence dans le domaine exigeant de la gourmandise. Chez Caffet, en phase avec les valeurs portées par le boss, il s'immerge goulument parmi la crème des pâtissiers chocolatiers français. Et retrouve avec bonheur le bon air de la province. A l'aube d'une nouvelle aventure...

«A 16 ans, après avoir quotidiennement entraîné dans les pattes de mon père, Bernard, qui avait fondé l'affaire familiale en 1954 et lancé une activité de chocolaterie en 1979 dans le cœur historique de Troyes, j'avais déjà l'ambition de devenir un jour Meilleur ouvrier de France (MOF).





Autrement dit :

« C'est en s'appuyant sur ces fondamentaux intangibles, que la Maison Caffet s'est construite et qu'elle s'est fait un nom dans la profession »

Pascal Caffet

Mon aspiration à décrocher ce diplôme d'Etat, dans le cadre d'un concours que je savais hyper exigeant, n'a jamais faibli. Bien entouré et préparé pour atteindre cet objectif, j'ai obtenu assez rapidement ce titre, en 1989. La passion pour le métier, la quête permanente de l'excellence et l'envie de réussir ont été un moteur pour moi. Et ce sont les mêmes ressorts qui m'ont permis de développer l'entreprise autour de cet ADN hérité de mes parents et transmis à tous ceux qui s'inscrivent dans cette aventure collective. Faire grandir les gens qui m'entourent, avancer en confiance et donner des responsabilités, voilà ce qui m'a toujours guidé, ce qui me motive encore et toujours. C'est en s'appuyant sur ces fondamentaux, intangibles, que la Maison Caffet s'est construite et qu'elle s'est fait un nom dans la profession », confie Pascal, un large sourire perpétuellement accroché aux lèvres.

Pas étonnant que cela ait matché pour lui avec l'homme d'affaires accompli qu'est Michel Ducros. Le propriétaire de la maison Fauchon, héritier de l'empire des épices et des préparations pâtisseries (Ducros, Vahiné...) a tenu à participer à la croissance de l'entreprise troyenne

en entrant à son capital en 2010. « Aujourd'hui, environ 8 % de nos chocolats sont distribués par Fauchon, grâce à qui nos macarons sont vendus dans les boutiques d'aéroport, notamment », indique Pascal Caffet, heureux de ce partenariat qui s'inscrit dans le temps. La Maison Caffet, c'est 15 boutiques en France (Troyes, Paris, Strasbourg, Reims...) et à l'étranger (Milan et Tokyo). Sans oublier la boutique en ligne (maison-caffet.com), elle aussi offrant régulièrement des surprises à saisir...

MOF chocolatier, pâtisseries et... graphiste

Depuis longtemps, chez Caffet, on manie avec dextérité l'art de la communication alléchante, et il faut noter que la jeune femme en charge de promouvoir la maison et ses gammes de douceurs - sans cesse renouvelées -, est MOF, elle aussi. En 2019, Vanessa Soffietti-Pereira décrochait ce Graal dans la catégorie « Graphiste », son métier de base. Elle était d'ailleurs la seule diplômée sur les quinze participants engagés cette année-là dans ce concours. « Vanessa, comme d'autres équipiers avant elle, a intégré notre entreprise en qualité de stagiaire. Après six

années passées à nos côtés, nous l'avons poussée et aidée à franchir le pas car elle avait les capacités requises et la volonté de grandir. Nous entretenons une culture MOF dans toutes nos activités au sein de l'entreprise. Emmener les collaborateurs vers l'excellence, c'est valorisant pour tout le monde et humainement, c'est important pour moi », souligne Pascal Caffet, lequel avait apprécié en leurs temps les réussites aux MOF de ses chefs chocolatiers et pâtisseries Angelo Musa (parti, depuis, au Plaza Athénée à Paris) et Alexandre Gyé-Jacquot.

Reconnu dans la révélation et l'accompagnement des talents, Pascal Caffet a été placé par ses pairs à la présidence nationale des MOF Pâtisseries-confiseurs en 2017. L'incendie qui a frappé ses installations fin 2018 et l'a obligé à entreprendre la construction d'un nouveau site à Pont-sainte-Marie, ne lui aura pas permis d'occuper très longtemps cette belle responsabilité, mais démontre ô combien son aura est grande dans l'univers des patrons formateurs.

« Le concours des MOF, on s'en fait parfois une montagne, mais cela consiste avant tout à faire la preuve devant le jury que l'on maîtrise par-



© Maison Caffet

faitement les bases de son métier. C'est la technicité qui prime. Il ne faut pas se laisser emporter par un excès d'originalité qui peut nuire au résultat final. De la créativité, il faut en avoir bien entendu dans notre profession et il faut qu'elle s'exprime, mais le côté spectaculaire il faut le garder pour enlever le titre de Champion du monde des Métiers du Dessert, par exemple », détaille le chocolatier aubois. Lui-même a été sacré à Milan en 1995 et plusieurs de ses cadres s'y sont frottés avec succès, le dernier en date étant Mathieu Blandin, lauréat à Lyon en 2013 devant un jury composé d'une vingtaine de nationalités. Une reconnaissance non seulement nationale, mais aussi internationale pour la Maison Caffet ! ●

📍 **Les boutiques à Troyes**
 2 rue de la Monnaie et Marché des Halles
www.maison-caffet.com



© Olivier Douard



© Maison Caffet

Autrement dit :

*« En musique,
certains morceaux s'accordent mieux
avec tel ou tel type de vin »*

Michel Parisot

Michel Parisot

un compositeur de champagne

Le chef de cave de la maison Devaux, à Bar-sur-Seine, vit au rythme de ses passions. Parmi elles, la musique et la randonnée ont une place de choix. Mais l'amour du champagne occupe le quotidien de cet esthète nommé en 2020 chef de caves de l'année par l'International Wine Challenge.

« Un musicien apporte des couleurs sonores, moi, j'essaie d'apporter au vin ses couleurs gustatives », estime Michel Parisot, chef de cave de la maison Devaux et organiste à ses heures perdues.

Si la musique emplit souvent les week-ends de l'œnologue, la randonnée revêt une importance particulière aux yeux de ce quinquagénaire qui lui voit un point commun avec son métier. « J'aime toujours découvrir les différentes odeurs de la campagne, les arômes qui s'en dégagent. Cela me fait songer aux sensibilités des différents crus », souligne-t-il.

« Les questions olfactives sont vraiment essentielles. C'est d'ailleurs pour cela que j'ai suivi il y a quelques années un stage d'une semaine à l'Institut supérieur international du parfum de Versailles. À l'image des parfumeurs, nous sommes des assembleurs. Mais assembler deux grands crus juste parce qu'il s'agit de grands crus ne m'intéresse pas. De là doit naître quelque chose d'unique. »

Michel Parisot est donc guidé par la passion, par ses passions. Il passe tout naturellement de Mozart aux cuvées identitaires des villages et se plaît à déguster en musique. « Certains morceaux s'accordent mieux avec tel ou tel type de vin. » Arrivé en février 1991 comme ad-

joint au chef de cave en charge de la qualité, Michel Parisot se veut un avocat de la modernité dans la tradition. « Nous ne devons pas mettre en avant des pratiques anciennes juste pour l'image. Nous devons être cohérents avec celle que nous souhaitons donner du champagne. Montrer par exemple de la moisissure dans les caves ne me semble pas forcément bon. En revanche, je n'ai pas peur de présenter notre salle blanche pour le tirage ou nos gyrophalettes. Nous devons avant tout être proches de la vigne et du vin et prouver que la modernité peut contribuer au progrès qualitatif. »

À la suite de Claude Thibault, son prédécesseur et mentor pendant près de neuf ans, Michel a prolongé et fortement enrichi le travail remarquable réalisé autour de la renaissance de la gamme Devaux et de la création pure de la Collection D, désormais devenue LA référence maison.

Ardent défenseur du Pinot Noir et des nuances qu'il exprime sur les reliefs de la Côte des Bar, il compose, avec le renfort de vins de réserve complexes et la valeur ajoutée de Chardonnays aux origines finement sélectionnées, des champagnes remarquables pour leur fruité, leur pureté et leur fraîcheur équilibrée. Homme discret et exigeant d'abord avec lui-même, il est l'inlassable chercheur

toujours en quête de la partition parfaite... comme le musicien appliqué qu'il est à ses heures perdues.

Dans cet univers de la Champagne Michel Parisot fait figure de personnage authentique et entier. À l'image des vins qu'il compose chaque année. Et s'il jouit aujourd'hui de la reconnaissance de ses pairs, le chef de caves aurait bien pu choisir une autre bulle pour se construire professionnellement. Natif de Châlons-en-Champagne, il a grandi proche du monde de la bière. Son père travaillait pour une brasserie, La Comète. « Mais il était originaire de la région des Riceys » explique l'œnologue comme pour affirmer ses racines aubois.

La montagne est l'un de ses terrains de jeu préférés pour la randonnée mais les Riceys et la route de Châtillon font partie de ses circuits préférés. « Nous avons la chance d'être ici à la transition des régions viticoles de la Champagne et de la Bourgogne ce qui nous apporte un mélange de cultures dans de nombreux domaines. Quoi de mieux qu'une journée en famille dans le village de Bagnoux-la-Fosse ou une balade aux sources de la Seine » conclut ce pur produit champenois, garçon de la Marne et Aubois d'adoption. ●





© Olivier Douard



© Olivier Douard



© Olivier Douard



© Olivier Douard



© Studio OG



© Olivier Douard



© Studio OG

Aux Riceys

l'expression du goût sans modération

La France recense exactement soixante-et-onze “Sites remarquables du goût” (SRG) et la Région Grand Est en compte trois sur son vaste territoire. La Champagne, elle, n'en possède qu'un seul et unique. Et il se trouve aux Riceys. La commune est entrée en 2017 au sein de ce réseau mettant en valeur les saveurs de notre patrimoine culinaire, mais aussi les élaborateurs de produits d'excellence qui participent à la renommée du pays. Le Rosé des Riceys, l'énergie collective des vignerons ricetons et la richesse patrimoniale de cette commune de la Côte des Bar (elle détient le record européen de monuments classés rapportés au nombre d'habitants) ont permis d'intégrer ce label qui fait baver d'envie nombre de prétendants.

Ainsi, chaque année, le Château Saint-Louis et son parc deviennent le point de convergence d'une trentaine de hérauts du goût et de l'excellence en provenance de l'Hexagone à l'occasion d'un événement devenu majeur dans le secteur : Le Printemps Gourmand. Fin avril-début mai 2022, on y a ripaillé de l'entrée au dessert, avec une palette gargantuesque de victuailles et de vins hautement qualitatifs, parfaite illustration de la gastronomie française et de la transmission des savoirs et saveurs à travers les régions et les générations. Le goût des Riceys c'est quelque chose !

« Le goût des Riceys, il faut le rencontrer une fois dans sa vie pour vraiment s'en faire une idée et le comprendre... Je veux bien sûr parler du goût de notre rosé de macération, si particulier, si fortement apprécié par celles et ceux qui ont eu le bonheur de le découvrir, de le savourer. Issu de notre cépage roi, le pinot noir, cultivé sur un sol argilo-calcaire, ce vin se distingue par des notes aromatiques vraiment atypiques. Elles tirent sur le kirsch, sur le fruit confit, la bergamote... », suggère Arnaud Gallimard en invitant chacun à mettre le nez dedans pour s'en imprégner.

Le jeune président du Syndicat de défense du Rosé des Riceys (fondé en 1968) s'y entend pour mettre l'eau à la bouche quand il évoque la production — toujours relativement limitée en volume, et seulement les meilleures années ! — de ce vin tranquille qui, depuis plusieurs siècles, fait la réputation du territoire des Riceys. Fin palais, Louis XIV en raffolait dit-on et s'en faisait servir à Versailles. Sa majesté l'aurait découvert justement lors de la construction de son château. Les maçons provenant des Riceys avaient l'habitude de sortir de leur musette quelques flacons de la production locale l'heure venue de partager le casse-croûte...

Vincent Phlipaux, président de la fédération nationale SRG

« Aux Riceys, nous avons montré la voie. Sur la base de nos atouts, nous pratiquons ce que j'appelle la communication “gastrotouristique” et nous faisons vivre ce concept à travers le Printemps gourmand, notamment. Il nous faut le développer davantage encore.



« Ce doit être possible en élargissant le cercle, en créant une osmose avec d'autres Sites Remarquables du Goûts potentiellement labellissables dans l'Aube. Je pense au fromage de Chaource, à la choucroute du Briennais, à l'andouillette et à la Prunelle de Troyes... Ainsi, nous pourrions rivaliser avec le Gard, par exemple, département qui détient six SRG et s'appuie sur cette large palette de produits d'exception pour gagner en attractivité. Quand nous nous déplaçons en France, à l'invitation d'autres salons SRG — la pratique de la réciprocité fait partie de notre engagement —, nous nous faisons bien sûr les ambassadeurs du terroir des Riceys mais aussi de l'ensemble du territoire, prompts à faire valoir les meilleurs produits et les sites majeurs du tourisme aubois : grands lacs, abbaye de Clairvaux, Renoir à Essoyes, Claudel à Nogent... Et, partout, nous vantons le charme de notre beau territoire. »

Les Riceys

en gros caractères sur les bouteilles



En Champagne, communiquer plus fortement sur le nom du village que sur celui d'une marque, c'est rare. Pour Arnaud Fabre, directeur de la maison de champagne Alexandre Bonnet, c'est pourtant une évidence que d'inscrire en plus grosses lettres « Les Riceys » sur l'étiquette de ses bouteilles tant la typicité reconnue du plus grand terroir de Champagne est un atout auprès des amateurs. On sait qu'ils sont de plus en plus nombreux à s'attacher au goût, à l'expression et à l'origine des vins. Ici, on a du caractère et on entend l'affirmer, d'une même voix.

« Je le crois, le temps est venu pour la Champagne de revendiquer ses terroirs, explique Arnaud Fabre. La commune des Riceys possède, à la fois, une géologie, une géographie et une histoire très fortes, avec, au fil des siècles, plusieurs mouvements de bascule de la Bourgogne vers la Champagne. On y élabore non seulement un vin tranquille unique en son genre à travers l'AOC Rosé des Riceys, mais ce cru dispose pour l'ensemble de ses appellations d'une identité marquée. Elle participe notamment à la singularité des champagnes et des coteaux champenois des Riceys. Et

ce, grâce à l'emblématique pinot noir de ce terroir. S'ajoutant au savoir-faire indéniable des vignerons locaux autour de ce cépage, le relief, l'orientation des vignes et l'important boisement des plateaux jouent un rôle prépondérant ici. Nombre de coteaux sont particulièrement abruptes et bien orientés. Le jeu d'exposition des vignes aux quatre points cardinaux offre une mosaïque de possibilités pour nos cuvées. A titre d'exemple, chez Alexandre Bonnet, nos seuls pinots noirs nous permettent de composer six types de vins différents. Vous comprenez pourquoi, avec nos 47 hectares de vignes localisées à 100 % sur le finage du village, nous estimons produire d'abord et avant tout des... vins des Riceys. »

On notera par ailleurs que le vignoble Alexandre Bonnet se distingue par le développement d'un conservatoire des cépages anciens de la Champagne.

Et le Roi Soleil en profita pour le déguster avant de s'en faire livrer. Une destinée royale donc pour un vin, qui, au départ était pour le moins assez marginal. Rare, mais ô combien original !

Un vin de gastronomie qui réjouit les plus fins palais

La couleur de ce breuvage est fortement variable d'une année à une autre, d'une exploitation à une autre. Aux yeux Arnaud Gallimard, ce critère là n'est pas le plus important, loin de là : « Avant tout, c'est un goût précis, représentatif de notre terroir que nous mettons en avant. Pour ce faire, nous stoppons net la cuvaison dès lors que le goût recherché apparaît. C'est l'histoire d'un instant... ». La tonalité vermeil de ce nectar est malgré tout chatoyante et elle donne volontiers envie de sortir le tire-bouchon pour

humer le vin emprisonné dans une bouteille reconnaissable au blason figurant en surépaisseur à la base du col.

« Les caractéristiques des vins sont propres au sol, à une belle exposition et à l'âge des vignes », considère Arnaud Gallimard. « Héritier d'une tradition et d'un savoir-faire, chaque vigneron élaborateur de rosé des Riceys sélectionne une ou plusieurs parcelles de vieilles vignes, qu'il bichonne pour obtenir des raisins récoltés à maturité optimale. Ce vin est le reflet de la passion qui nous anime. Nous y mettons tout notre cœur ! », clame-t-il.

Le goût de l'excellence ancré dans l'histoire du village

Les habitants de la bourgade frontalière avec la Bourgogne, terre de rivalités ancestrales, ne se sont pas contentés des prestigieux vins

mis sur le marché par les vignerons (Rosé des Riceys, Coteaux champenois, Champagne). De tous temps, ils se sont efforcés de les accompagner de mets également très goûteux en puisant dans une profusion de produits locaux ayant de quoi mettre en appétit. Arnaud Lamoureux, vigneron alléché par les richesses culinaires de son terroir, a creusé le sujet en remontant le fil de l'histoire. D'emblée, il note que la rivière la Laignes a joué un rôle important dans ce domaine : « Il fut un temps où notre rivière était peuplée d'écrevisses dont on se délectait dans les environs. Le crustacé figurait sur la carte de restaurants à une époque. On la retrouve sur les anciens menus du Fer d'Or et de L'Ecrevisse amoureuse. On comprend mieux le pourquoi du nom de cet établissement disparu où, selon les anciens, le Général De Gaulle s'est attablé. Mais en a-t-il mangé ? Si les écrevisses se sont

raréfiées, en revanche, les truites fario remontent toujours le courant d'une eau limpide et bouillonnante en divers endroits. Au 17^e siècle des écrits rapportent que la truite de la Laignes est recherchée pour sa chair savoureuse et parfumée. » Aujourd'hui encore les pêcheurs ricetons trépignent d'impatience en attendant l'ouverture printanière pour ferrer ce poisson.

Le goût du circuit court et de la diversité

A l'heure où les efforts se démultiplient pour relancer les circuits courts, les projets qui prennent corps ou se dessinent aux Riceys vont permettre, sous peu, de diversifier l'offre et d'enclencher d'autres dynamiques sur le plan gastronomique.

Quand le viticulteur Olivier Horiot a, avec son épouse Marie, racheté son cheptel à l'agriculteur boulanger Guillaume Bouche, le couple ne pensait pas spécialement faire de la viande... « L'idée première, c'était de pouvoir constituer de l'amendement organique sur place, c'est-à-dire faire mon compost avec du fumier disponible sur l'exploitation, pour l'épandre ensuite dans nos parcelles de vignes. Pour nous qui travaillons en biodynamie, c'est important. Notre troupeau (races An-

gus et Vosgiennes) est engraisé tranquillement, jamais stressé, dans des prairies bordant la Laignes. Et ce cheptel s'agrandit, des veaux naissant chaque année. Nous allons pouvoir désormais alimenter des restaurateurs et traiteurs du secteur, toujours dans une logique de circuit court explique Olivier, tandis que Marie laboure une parcelle à l'aide d'un cheval. Ces vignerons possèdent en outre un troupeau de moutons (diverses races) quant à lui habitué à se rassasier sur les coteaux des Riceys. « Nous avons signé une convention avec le Conservatoire des espaces naturels pour nos ovins puissent paître sur certaines pelouses, participer à leur entretien tout en bénéficiant d'une nourriture diversifiée. Des pratiques qui ont fait leur preuve pour l'environnement », observe-t-il.

Dans le même esprit visant à conforter la biodiversité dans le vignoble aubois, Pierre de Taisne, actif avec ses frères et sœurs sur le domaine familial (Champagne Taisne-Riocour) a replanté des vergers dans des valons encaissés des environs. « Avec plusieurs collègues vignerons nous avons fait appel au descendant de l'illustre pépiniériste Charles Baltet, Eric Dumont, pour intégrer des variétés de fruits anciennes et locales. Outre le fait que nous pouvons récolter des pommes goûteuses et retrouver le

plaisir d'arômes endogènes avec ces plantations, nous favorisons une biodiversité qui profite à l'épanouissement de nos raisins », rapporte celui qui préside l'association Aster Alba. Son rêve serait de voir aussi reflourir aux abords des parcelles des pêcheurs de vignes, nombreux autrefois.

Pour sa part, un jeune agriculteur des Riceys projette de greffer une activité de maraîchage à son exploitation. De quoi réjouir le jeune chef Jérémy Bonnet, lequel vient de transformer le bar familial, Le Café du Centre - tenu par sa famille depuis quatre générations -, en établissement de restauration (plats à emporter et traiteur en prime) en misant fortement sur la production locale pour réjouir les papilles des consommateurs. « Le passé nourrit le présent ! » conclut Arnaud Lamoureux qui compte sur le Site Remarquable du Goût pour « faire renaître des choses ».

Ce qui permettrait d'accréditer la thèse du grand maître de la Commanderie du Saulte-Bouchon, clai-ronnée avec humour lors du 3^e Printemps Gourmand : « Les Riceys est un village où personne ne contestera l'augmentation du goût de la vie. Bien au contraire... » ●

📍 Le vin des Riceys : www.srg-lesvinsdesriceys.fr



© Olivier Douard



Autrement dit :

« La force du travail en commun pousse à plus d'audace
et permet d'inventer de nouveaux langages »

Fabienne Verdier

Entretien avec Flavie Serrière Vincent-Petit
et Fabienne Verdier

main dans la main

La magie du jaune d'argent opère dans l'Aube

Fabienne Verdier est une artiste reconnue sur la scène internationale. Elle a notamment longtemps étudié et travaillé en Chine. Les œuvres monumentales qu'elle signe sont empreintes d'une calligraphie puisée dans un lointain passé mais ô combien modernisée et mise en mouvement. Dans tout ce qu'elle entreprend, elle recherche la vibration et la lumière. Pour aller encore plus loin et plus haut dans son travail, il lui restait à s'investir dans l'art du vitrail. C'est fait !

Basée à Troyes, aussi douée pour la création que pour la restauration, Flavie Serrière Vincent-Petit est à la tête d'une manufacture du vitrail qui compte parmi les plus réputées de France. Dernièrement, elle s'est vue confier la remise en état de bijoux déposés de Notre-Dame de Paris après l'incendie ayant embrasé la célèbre cathédrale. Entre autres...

Ces deux femmes étaient faites pour se rencontrer et fusionner leurs talents. Elles l'ont fait dans une quête nouvelle, inédite et innovante, autour du jaune d'argent, trait d'union entre la Renaissance et notre temps. Avec énergies et synergies, elles sont parvenues à trouver cette alchimie dans l'Aube. En témoignent les grandes verrières du chœur de l'église Saint-Laurent de Nogent-sur-Seine. Leur collaboration s'est prolongée avec la série des Topographies imaginaires. Puis, en 2021, à travers l'oculus de la chapelle de l'Hôtel-Dieu de Troyes (future Cité du vitrail) et l'exposition Forces tourbillonnaires, conçue pour le musée Camille Claudel de Nogent. Parcours et œuvres à découvrir sans tarder...



© Christophe Deschanel



© Studio OG

Comment s'est nouée votre collaboration et de quelle manière avez-vous travaillé ensemble ?

Flavie Serrière Vincent-Petit : « C'était la première fois que notre atelier, composé de 20 personnes, travaillait avec une artiste venant de l'extérieur de notre sésail, c'est-à-dire de l'univers du vitrail. Fabienne Verdier n'avait encore jamais exprimé son art sur le verre. Avec elle, nous étions dans un esprit de transmission de notre geste, de notre patrimoine. Notre volonté était de

nous mettre au service de cette artiste contemporaine et d'avancer ensemble. Nous avons une forte envie de collaborer car nous avons des choses en commun, à commencer par une capacité à faire et à refaire. Le « Re » est essentiel pour aller le plus loin possible dans ce que nous avons à dire. Pour tendre vers une œuvre nouvelle, de l'inédit, du jamais vu, il faut une certaine audace et un peu de persévérance. Pour cela, il fallait d'abord que Fabienne s'accapare tout un pan de l'histoire du vitrail et les techniques

propres à notre métier. Pour mieux se libérer de la technique ensuite. Nous avons donc débuté cette aventure par un périple dans les églises du département, avec immersion totale dans le vitrail du 16^e siècle et dans l'architecture Renaissance. Elle devait comprendre et intégrer les notions de transparence et d'opalescence qui rendent l'exercice de la peinture sur verre assez complexe. Il fallait aussi et surtout qu'elle découvre le jaune d'argent utilisé avec parcimonie dans le vitrail ancien (auréoles des anges,

chevelure des personnages, objets d'ornement...) pour en faire le cœur de cette œuvre novatrice, en mouvement. Allier le geste spontané qui caractérise le travail de Fabienne à notre savoir-faire aura nécessité un gros travail en amont mais le résultat obtenu est extraordinaire à mes yeux. C'est le fruit d'une réflexion et d'un échange de tous les instants. »

Fabienne Verdier : « Flavie m'avait sollicitée pour cette collaboration et j'ai trouvé intéressant de mêler nos deux champs d'intervention. Je travaille habituellement sur des surfaces opaques et il n'est pas facile, dans ces conditions, que la lumière se détache de son support. Là, avec le vitrail, nous parvenons à transpercer les murs, à faire danser les motifs créés dans l'espace. Et tout change en fonction de la course du soleil. Voilà l'image en mouvement que je cherche depuis si longtemps. C'est fascinant, d'autant plus que la réalisation de la peinture sur verre met à l'œuvre le feu, la terre, l'air... En visitant les chapelles et les églises auboises, j'ai perçu le mystère du vivant incarné dans les vitraux et avec l'équipe qui m'a accompagnée j'ai ressenti la façon dont les artisans du vitrail sont profondément habités par leur métier. Et ce, depuis que le vitrail existe, depuis le Moyen Âge. La magie s'est produite quand je les ai rejoints dans un tourbillon de lumière et d'énergie, dans le mystère de la création. Tout en m'efforçant de respecter le caractère sacré des lieux, dans l'église de Nogent-sur-Seine, j'ai voulu représenter ce souffle créatif, passant d'une narration figurative des vitraux anciens (scènes bibliques, le plus souvent) à quelque chose d'abstrait, dans la veine de mon cheminement autour du vortex qui est une manière de circuler entre Terre et Ciel. Nous sommes tous des enfants de la lumière, des poussières d'étoiles, faut-il le rappeler. »

La maîtrise du jaune d'argent, technologie apparue vers le XIV^e siècle a permis de modifier la couleur dans le masse du verre et d'un point de vue scientifique, cela confine aux nanotechnologies...

Flavie Serrière Vincent-Petit :
« Oui, nos ancêtres faisaient usage

des nanotechnologies sans le savoir, bien avant l'apparition de ce concept dans les années 1970. La thèse que je réalise en collaboration avec Christophe Couteau, enseignant-chercheur en physique à l'Université de Technologie de Troyes, intègre cette dimension scientifique. Le vitrail utilise les propriétés des nanoparticules métalliques dont la dimension est inférieure à un dixième de millimètre. C'est la combinaison judicieuse du verre et de ces particules qui forme le vitrail. Avec Fabienne nous nous sommes inspirés des recettes du passé pour travailler sur de grands aplats de verre cuits dans nos fours de grande dimension. Il a fallu faire et refaire jusqu'à parvenir à ce que le trait de grisaille mat et opaque se mue en un trait de lumière transparent et dématérialisé, tout en jaune d'argent. »

Fabienne Verdier : « On peut parler de nanotechnologie, mais aussi de transfiguration au final. Mais que d'angoisses j'ai vécu au cours de la création de ces vitraux, que ce soit

pour le chœur de l'église nogentaise ou l'oculus de l'Hôtel-Dieu, à la Cité du Vitrail, à Troyes. Nous avons connu quelques surprises à la sortie des fours. Il a fallu remettre l'ouvrage sur le métier plusieurs fois jusqu'à obtenir la recette parfaite que nous cherchions. Compte tenu de la taille des pièces à installer à des hauteurs impossibles, des prières auront été nécessaires jusqu'à la mise en place définitive des vitraux. L'équipe de Flavie maîtrise son sujet, avec les outils de serrurerie et les moyens d'accès pour aller installer les œuvres avec précaution et expertise. Quelles soient classiques, à remonter, ou plus atypiques, c'est une prouesse. Le vitrail, c'est de la technologie de bout en bout. Ce n'est pas qu'une réaction chimique et quelque chose d'onirique. En cela, les forces vives de la manufacture troyenne sont à féliciter. » ●

Le coup de cœur de Fabienne Verdier

« Cela fait quarante ans que je travaille à aller chercher l'image en mouvement. Je l'ai trouvée dans le vitrail, dans l'Aube, une nouvelle expérience assez fascinante, en tout cas envoûtante pour moi. Souvent j'ai connu la solitude de l'artiste dans son atelier, les heures passées à lire pour s'informer et comprendre avant de me lancer. Là, dans l'Aube, en l'espace de trois-quatre années, j'ai eu l'occasion de m'inscrire dans une démarche constructive et sincère, mêlant réflexion et connaissance autour du jaune d'argent qui aura mobilisé et soudé toute une équipe. Ensemble, nous avons cheminé depuis l'église de Nogent-sur-Seine jusqu'à Troyes, siège de la Cité du Vitrail, en passant par le Musée Camille Claudel...

De l'architecte en chef des Monuments historique, Eric Pallot, aux élus locaux, en passant par les artisans du vitrail, tous les partenaires rencontrés étaient animés par une même quête, celle du mystère de la lumière. Ce n'était pas gagné à l'avance, l'alchimie s'est produite sur le plan technique mais aussi au niveau humain et je ressors fortement marquée par l'incroyable résultat de cette collaboration aboutie, obtenu grâce aux efforts et à la passion de chacun. Nous venions d'univers différents, parfois contraints dans nos registres d'intervention par notre approche, notre sensibilité et notre culture : c'est la force de ce travail en commun qui nous aura donné l'énergie et l'audace de créer et d'inventer de nouveaux langages. Et c'est ce que je retiendrai de cette formidable immersion en terres auboises. »



© François Picotone

Autrement dit



«Voir la vie en verre»,
rencontre avec
Flavie Serrière Vincent-Petit

Flavie Serrière Vincent-Petit

Formée comme conservateur-restaurateur dans le domaine du verre et du vitrail, Flavie Serrière Vincent-Petit a aujourd'hui une double pratique professionnelle. Non seulement elle restaure des vitraux anciens, mais elle répond aussi à des commandes de création de vitraux. Parallèlement, elle poursuit des recherches universitaires en préparant une thèse de doctorat sur le traitement de la lacune en vitrail.

Flavie Serrière Vincent-Petit a contribué à la restauration des verrières d'édifices aussi prestigieux que les cathédrales de Liège, Strasbourg et Troyes, Saint-Étienne-du-Mont à Paris ou l'église Saint-Pierre-ès-Liens d'Ervy-le-Châtel. Ce dernier chantier a aussi donné lieu à une publication, *Les Triomphes de Pétrarque illustrés par le vitrail de l'Aube au XVI^e siècle*, dont elle a dirigé l'iconographie et écrit une partie des textes (éditions Diane de Selliers, 2018).

Parallèlement, Flavie Serrière Vincent-Petit crée des vitraux contemporains pour des édifices religieux ou civils : églises de Fey-en-Haye, de Saint-Vit ou encore de Serqueux, Conseil Départemental de l'Aube et, dernièrement, la maison Saint-Charles à Paris. Pour celle-ci, elle a utilisé les techniques historiques de grisaille et de jaune d'argent sur des verres industriels assemblés en double vitrage pour créer de vibrants buissons de mimosas. Pour l'église de Nogent-sur-Seine, en dehors de sa collaboration avec Fabienne Verdier, elle a réalisé les verrières d'accompagnement de la chapelle des fonts baptismaux et un vitrail représentant saint Fiacre pour la chapelle qui lui est dédiée.

Les Drappier,

une saga familiale au cœur de l'Aube

Totalement ancrée dans le petit village d'Urville (120 habitants), la famille Drappier incarne le champagne dans l'Aube. Attachante, elle a su mettre en avant l'image réelle d'une marque qui colle à son terroir.

D'aussi loin qu'elle s'en souviennent, Charline Drappier garde en mémoire quelques images de ses jeunes années champenoises, celles où elle arpentait d'un pas hésitant les ruelles d'Urville pour aller de la maison familiale, celle de ses parents, à l'autre maison familiale, la maison Drappier. Et en regardant sa fille Gabrielle âgée de trois ans, elle se dit que de génération en génération, les choses ne changent pas vraiment. Alors certes le bac à sable installé à l'arrière de la Jeep du grand-père pour l'emmener dans le vignoble n'existe plus aujourd'hui mais, Gabrielle, comme le faisait il y a quelques années sa maman, vient régulièrement se perdre

dans les jambes des visiteurs et clients. Car chez les Drappier, il y a toujours du monde. Il faut dire que ces gens-là reçoivent très chaleureusement les clients.

Cette histoire de génération illustre bien la saga familiale que les Drappier incarnent en Champagne. Par son succès, la marque joue dans la cour des grandes maisons marnaises, mais sa raison d'être reste foncièrement atypique... et auboise. « C'est vrai que nous la faisons prospérer mais dans le respect de nos valeurs, de la bienveillance et de l'accueil.

Et c'est une certaine fierté de voir aujourd'hui nos enfants investis

dans la continuité de l'histoire » explique Michel Drappier.

Petit retour en arrière pour bien comprendre la saga. L'histoire dont parle Michel débute réellement au sortir de la seconde guerre mondiale même si la culture du raisin dans la famille date de 1930. André et Micheline, les grands parents de Charline (et donc les parents de Michel), décident de se lancer dans la réalisation de cuvées de champagne. Ils créent leur propre marque. Un pari assez osé pour l'époque. Mais un pari payant qui voit en 1952, l'arrivée de la cuvée Carte d'Or, emblème de la maison avec son étiquette jaune. En 1979, le fiston Michel, après des





© Drappier

années auprès de ses parents, se lancent réellement dans l'affaire, côté cave et côté commerce. C'est lui qui va donner un élan primordial à la maison en travaillant sur la qualité des vins et en faisant sa promotion à travers le Monde. Qui n'a pas vu les yeux ébahis de Chinois l'admirant servir un jéroboam de Drappier dans un salon de Hong-Kong ne connaît pas ce garçon, un commercial dans une peau d'œnologue... ou l'inverse. Michel ne ménage pas sa peine. Il met en place une cuvée sans sulfite, fait renaître des cépages anciens. Il s'investit dans l'interprofession champenoise et mène la barque familiale vers le succès qu'elle mérite. Et lorsque l'on évoque les clés d'une réussite que les Drappier ne sou-

haitent pas mettre en avant, Michel précise tout de même : « C'est certainement lié à notre authenticité. Nous avons fait ce que nous avons envie de faire sans mentir. Nous avons transformé notre terroir en vins que nous avons voulus partager. Un peu comme les salades du jardin ou les fruits du verger. »

L'histoire est loin de s'arrêter là. Ce sont aujourd'hui ses enfants qui sont à ses côtés et à qui il transmettra un jour les rênes. Il y a donc Charline, l'aînée, qui a pris en charge les questions de commercialisation. Il y a Hugo, l'ingénieur en œnologie, qui est lui plus l'homme des caves, en charge notamment de la réalisation des vins. Il y a enfin Antoine qui

œuvre lui sur la partie bio des vignes de la maison. Et ce trio travaille de concert sous l'œil bienveillant de Michel. Qui lui-même reste encore aujourd'hui sous le regard de son père André (96 ans) qui passe quotidiennement au domaine, déguster une coupe de Drappier en saluant les clients et amis du jour. La famille est bel et bien là et ne surjoue pas son rôle. Une authenticité bien appréciée, celle de la Champagne au naturel ! ●

📍 **Champagne DRAPPIER**
Rue des Vignes
10200 URVILLE
www.champagne-drappier.com

Urville centre du monde des Drappier

Urville est un petit village de la Côte des Bar. Une centaine d'habitants vivent ici dont une partie représentée par la famille Drappier (une bonne dizaine d'âmes) et les locaux qui travaillent pour la maison (une quarantaine de personnes). « Ici nos vies privée et professionnelle se mélangent sans cesse. Il faut avouer que c'est parfois un peu pesant mais c'est aussi bien sympa de se retrouver ensemble régulièrement et facilement autour d'une flûte. Et même si nous nous voyons toute la journée, nous aimons nous retrouver le dimanche autour d'un déjeuner. » Cet ancrage territorial très fort se retrouve également dans le patrimoine viticole de la maison. Les vignes de la maison sont à 90% plantées à Urville. « Notre appartenance très forte à l'Aube et à ce territoire est particulièrement important. Cela permet à notre clientèle d'associer Drappier à un territoire différent du reste de la Champagne » déclare Michel Drappier.

Autrement dit :

« Nous avons l'avenir
à construire pour
les générations d'après »

Charline Drappier





L'humanité de Renoir

à Essoyes



Centre culturel, Maison familiale,
atelier du peintre, cimetière...



© ADT Aube



© Sylvain Bordier

« Beau et émouvant ». Ces deux mots sont ceux qui reviennent le plus souvent dans la bouche des visiteurs passés chez les Renoir à Essoyes.

Ils y ont rencontré le peintre dans son intimité, dans sa simplicité, mais ils ont aussi approché toute une famille d'artistes qui a profondément aimé ce village pittoresque de la Côte des Bar, et tout autant apprécié ses habitants. Certains d'entre eux ont d'ailleurs servi de modèles à des œuvres devenues des monuments de la peinture du 19^e siècle. Cet attachement est réciproque. Depuis quelques années, la commune s'emploie à faire revivre les Renoir à travers l'évocation de leurs prestigieux parcours (Centre culturel Du Côté des Renoir), et leur vie au quotidien (Maison familiale et atelier) où transparaît le talent autant que l'humilité de Pierre-Auguste. On y découvre également l'empreinte laissée par ses trois fils (Pierre, Jean et Claude) et par leurs descendants, toujours prompts à apporter leur pierre à l'édifice quand il s'agit d'entretenir la mémoire, donner toujours plus à voir et à comprendre autour de Renoir et son cercle.

Une impressionnante saga à découvrir pas à pas en famille, entre amis. Dans les ruelles et sur les rives de l'Ource, défilent des images et des flots d'émotions. Jusqu'au cimetière où se trouvent les sépultures des Renoir. Certes moins imposantes que certaines autres stèles, elles nous rappellent qu'ils ont choisi de reposer ici pour l'éternité. Et c'est tout dire.

Pierre-Auguste Renoir devait être attiré par les contrées méridionales, lumineuses et généreuses en toutes choses. Il possédait une propriété à Cagnes-sur-Mer, entourée de vénérables oliviers qu'il avait préservés d'un abattage annoncé. Il aimait s'y reposer, humer l'air marin. Aux Collettes, il goûtait la douceur des hivers méditerranéens. Mais pour le bain de soleil estival et la quiétude campagnarde, c'est à Essoyes qu'il choisissait de vivre (et de travailler !) l'espace de quelques mois chaque année, en compagnie de sa famille et d'amis nombreux à venir lui rendre visite durant cette villégiature.

Aux côtés de son épouse, Aline Charigot, native de cette localité de la Côte des Bar - dans ce que l'on appelle la Champagne méridionale -, il puisait son inspiration, saisissant

les effets de lumière sur la pierre, la végétation bercée par le vent et les remous de l'eau dont il interceptait les reflets. Il arpentait les rives de l'Ource et les paysages viticoles avec son cheval, cheminait dans les herbes hautes et, au détour d'un bosquet de pins, échangeait avec celles et ceux qu'ils croisait, occupés à leurs tâches agricoles. Ce qui lui faisait dire qu'il venait « paysanner en Champagne ». Au sujet des gens de cette contrée, il ne tarissait pas d'éloges. Une de ses citations en atteste d'ailleurs : « Je me plaisais chez les vignerons parce qu'ils sont généreux ». Aujourd'hui encore, la formule va droit au cœur des viticulteurs essoysiens qui savent combien d'abnégation il a fallu à leurs aïeux pour faire de ces coteaux caillouteux une terre prospère.

Rendre aux Renoir ce qu'ils ont apporté

« Alors que son épouse essoienne était décédée, Pierre-Auguste est revenu prendre ses quartiers d'été à Essoyes car il se sentait pleinement chez lui entouré de gens simples à son image. En septembre 1919, il était là, trois mois avant de s'éteindre à Cagnes-sur-Mer, autre lieu ayant beaucoup compté pour lui. La famille aimait à se réunir ici et les enfants Renoir ont tissé des liens d'amitié durables avec certains habitants de notre commune », expose Alain Cintrat, ancien maire, touché par cette fidélité et par la volonté des descendants de donner toujours plus à découvrir sur son œuvre et sur sa vie.

Urban game et artistes contemporains au tableau

Depuis 2021, les enquêteurs de tous âges (disons de 12 à 99 ans) peuvent s'inscrire auprès du Centre culturel pour réaliser un jeu de piste avec caches, énigmes et indices nichés dans Essoyes. De quoi vivre l'espace d'environ deux heures une aventure insolite dont la trame est celle d'un fait-divers ayant tenu en haleine la région de Bar-sur-Seine en son temps : le crime de La Gloire-Dieu (du nom d'une ferme située à quelques encablures). De cette histoire macabre (un triple meurtre) et mystérieuse, le grand cinéaste Jean Renoir a tiré le seul roman qu'il ait écrit : "Le crime de l'Anglais". Alors envie jouer ? De tourner les pages d'un polar à ciel ouvert ? Passée ce coup d'adrénaline et pour se remettre de ses émotions, une autre visite s'impose à Essoyes, celle consacrée aux artistes contemporains venant à tour de rôle accrocher leurs œuvres dans la salle d'exposition temporaire du Centre culturel. Ils sont nombreux à postuler. Avant de partir exposer à Tokyo, Dominique Meunier est venu au cœur de l'été 2022 présenter "Ecoute le chant des arbres", œuvre onirique peuplée de songes et de forêts dans laquelle il dit trouver des racines communes avec l'œuvre de Renoir, à savoir « un attachement profond, une connexion à la nature ». Les photographes Philippe Brame (lire portrait par ailleurs) et NJ (avec "La dame de chez Renoir") ont pris le relais. « En offrant un espace d'expression à ces artistes provenant de différents horizons, nous sommes dans la lignée du travail qu'avait initié Sophie Renoir avec l'Association Renoir («bourses et résidences d'artistes »), souligne Alain Cintrat pour qui Essoyes doit entretenir, voire susciter des vocations artistiques.

Aujourd'hui en charge du « dossier Renoir » au sein du conseil municipal, Alain Cintrat note que sur la base de ce socle culturel et grâce à sa richesse patrimoniale, la bourgade auboise vise le label "Petite Cité de Caractère", lequel viendra s'ajouter aux éléments de reconnaissance déjà obtenus : "Maisons des Illustres", "Impressionism Routes" et "Vignobles & Découvertes". « En 2024, en principe, nous pourrions afficher le logo Petites Cités de Caractère et rejoindre Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine et Les Riceys, jolies cités déjà distinguées. Dans notre esprit, il s'agira de conserver l'aspect pittoresque d'Essoyes et de nous inscrire dans le slow-tourisme. Avec les visiteurs, il faut prendre le temps de partager des choses ensemble, toutes générations confondues. Nous nous attachons à relever ce challenge d'un accueil d'excellence. Nous le devons bien aux Renoir et à leur attachement à notre commune », assure-t-il.



« On demande au modèle,
ouvrir la porte
à l'imagination
de l'artiste. »



« Je ne pourrais me passer d'
me
Même si je le regarde à peine
Pierre-Auguste Renoir »

Flâner chez les Renoir et dans Essoyes un canotier sur la tête

Pour se lancer sur le Parcours Renoir (2 heures de balade environ), il faut se procurer le plan du village qui mentionne les étapes incontournables. A commencer par L'Espace des Renoir, un centre culturel situé sur la place de la mairie, où l'on peut visionner un film retraçant l'importance d'Essoyes dans l'œuvre et la filiation artistique entre Pierre-Auguste et ses trois fils : Pierre, l'acteur, Jean, le cinéaste et Claude, le céramiste. A l'exposition permanente qui fixe les grandes étapes de leurs parcours et contextualise leurs œuvres, s'ajoute une salle d'expo temporaire où se relaient des artistes contemporains audacieux et fiers de montrer leurs toiles dans un univers aussi inspirant. Une boutique permet de repartir avec le canotier utile en été pour flâner au soleil le long des vieilles bâtisses de pierre. C'est à ce guichet que l'on se procure le billet d'entrée unique permettant d'accéder aux différents lieux de visite et à toute la documentation touristique nécessaire pour déambuler dans la Côte des Bar et à travers le vignoble champenois.

Rue de l'Extra, qui porte bien son nom, le visiteur découvre l'atelier de Renoir, dans son jus, avec les objets authentiques ayant servi au peintre pour signer des œuvres ayant fait le tour du monde. Et la malle qui servait à leur transport jusqu'à Paris, où les marchands d'art attendaient cette fabuleuse production auboise parsemée de jeunes filles aux joues roses, de coupelles débordantes de fruits à croquer, de jardins à la végétation luxuriante... Une fois traversé le jardin odorant d'où surgissent de vénérables noyers on avance vers la maison familiale qui fait miroiter ses grandes baies vitrées et la clarté d'une façade élancée. On dit souvent que visiter Essoyes, c'est comme entrer dans un tableau de Renoir. C'est particulièrement vrai dans cette allée.

Acquise par la municipalité et ouverte au public en juin 2017, la maison des Renoir est un lieu rénové dans les règles de l'art. Pierre-Auguste et sa famille semble y vivre encore.

Des lieux qui respirent l'authenticité et la douceur de vivre

L'authenticité transpire dans cette maison où l'on a poussé le souci du détail jusqu'à retrouver les papiers peints ornant les murs au temps d'Aline et de Pierre-Auguste. Au rez-de-chaussée, dans la cuisine de la maîtresse

© Clara Ferrand



de maison, le mobilier et les objets d'époque dépeignent un univers empreint de sobriété. La nostalgie du passé remonte. « On remarque que les coins de la table rectangulaire ont été arrondis. C'est Pierre-Auguste qui les a ainsi limés pour que ses enfants ne se cognent pas la tête dans les angles en s'amusant. C'était un vrai papa-poule. De même, en 1906, il avait fait construire son atelier au fond du jardin pour ne plus les déranger dans leurs jeux... », remarque Magalie Duvaux, responsable du centre d'interprétation Renoir, en rappelant tout l'amour qu'il portait à ses proches. En

témoignent les nombreuses œuvres où il met en lumière ses enfants, dont Coco, le troisième fils né ici et que l'on retrouve en chérubin potelé sur l'un des tableaux accrochés dans la salle aménagée à l'étage.

En dévoilant les différentes pièces de cette bâtisse que « certains visiteurs voudraient pouvoir acheter, mais qui n'est pas à vendre », Alain Cintrat évoque l'évolution continue d'un site animé par des dégustations de champagne dans la cour, par des jeux en bois très prisés au pied de l'atelier, par des moments de détente au milieu des plantes. « Notre volonté est

de prendre les gens par la main, de leur faire passer un bon moment, de leur livrer des anecdotes sur le quotidien de la famille au fil d'un parcours le plus complet possible. Et de faire comprendre aux visiteurs pourquoi les Renoir aimaient tant venir se ressourcer à Essoyes ». ●

📍 Du Côté des Renoir
10360 Essoyes
www.renoir-essoyes.fr

Une immersion dans la bulle de Renoir

Arrière-petit-fils de Pierre-Auguste, Emmanuel Renoir se dit convaincu qu'associer le village cher au cœur de l'illustre peintre et le champagne de ce terroir est une recette gagnante pour attirer des visiteurs en quête de belles sensations à Essoyes. Selon lui, une clientèle nationale, mais aussi internationale ne peut qu'être séduite par un duo aussi pétillant d'expression, de joie de vivre.

Neuf maisons de Champagne de la Côte des Bar sont depuis quelques années déjà entrés dans la bulle de Renoir en signant un partenariat fécond avec le Centre culturel des Renoir, baptisé « Accord parfait ». Cette rencontre opportune donne à déguster 9 œuvres d'art et 9 champagnes différents nés d'assemblage subtils de cépages, à l'image de ces touches de couleurs qui composent les toiles du maître. Propice à l'immersion dans les saveurs et les senteurs, "Du côté des champagnes Renoir" est une formidable occasion de se projeter dans les villages alentours et dans des caves décidées à faire mousser Renoir sur le territoire.



© Sylvain Border



Autrement dit :

« Pour nous,
le bio est le degré minimum
de notre démarche alimentaire. »

Hugo Lallement

Claire et Hugo

ou l'évolution gourmande permanente

C'est l'histoire d'un couple de pâtissiers qui semble être en permanence à la recherche de la perfection. Lui est compagnon du devoir alors qu'elle a suivi les cours de l'une des plus prestigieuses écoles en la matière. Autant dire que ces deux-là ont la tête bien faite et un réel amour du goût.

Si dans de nombreux endroits du département de l'Aube le bio est une véritable religion, c'est à Sainte-Savine que l'on trouve la plus importante chapelle. Chez Claire et Hugo, tout a été pensé pour suivre les préceptes de ce label... même si Hugo tient à préciser les choses. « Pour nous, le bio est le degré minimum de notre démarche alimentaire. Tous nos produits sont labélisés bio. Nous travaillons ainsi avec des paysans locaux et avec des farines fraîches pour le pain. Notre démarche est globale et comprend également le volet social. Cela nous a amené à être ouverts quatre jours par semaine, du jeudi au dimanche afin de laisser plus de temps de repos à nos salariés. »

Cette philosophie d'être au plus proche des hommes et de la terre se retrouve bien entendu dans l'origine contrôlée des produits utilisés. « Le « sourcing » des produits est particulièrement important. Au restaurant nous connaissons tous les vignerons chez qui nous sommes allés au moins une fois. Nous tra-

vaillons sur le même principe avec les deux pêcheurs bretons qui nous fournissent. Principe similaire pour la viande. Dans le domaine des fruits et légumes nous ne nous bridons pas aux circuits courts car notre priorité est d'avoir des produits qui soient bons. Enfin notre affineur de fromages est à Boulogne car il est pour moi l'un des trois meilleurs en France. Tout cela permet de travailler dans de bonnes conditions, avec des salariés heureux et rémunérés à leur juste valeur. Mais aussi de faire des produits beaux, bons et vendus au prix le plus honnête possible. Nous avons réussi à marier tout cela et, croyez-moi, ce n'est pas facile ! » On veut bien le croire cet amoureux des produits de bouche, surtout après la récente période de confinement.

Mais revenons aux origines de l'histoire de nos deux anciens marmittons. « Nous sommes tous les deux pâtissiers depuis une quinzaine d'années. Je suis compagnon du devoir et Claire a fait l'école supérieure de la pâtisserie fondée par Alain Ducasse à Yssingeaux en Haute-Loire »

explique toujours Hugo. Il y a une dizaine d'années, le couple monte un premier restaurant. Et comme ces deux-là ne font rien comme tout le monde, c'est dans un bus à étage qu'ils ouvrent leur première « adresse ». « Nous tournions alors dans les rues de Troyes et aux alentours. Au fur et à mesure de cette expérience, nous sommes montés en gamme en améliorant nos produits, en relookant le bus jusqu'au jour où nous sommes arrivés à la limite de ce que nous pouvions faire dans un food-truck. Nous avons donc pris la décision de nous installer pour continuer à évoluer. » Ils passent donc de restaurateurs ambulants à restaurateurs installés. La petite commune de Sainte-Savine

Le grand bouleversement

Chez Claire et Hugo, l'établissement a donc une double casquette. Le matin, entre 7h et midi, c'est une boulangerie ouverte à la clientèle. Et à midi, le lieu se transforme en restaurant. Le meuble de présentation des petits gâteaux devient un bar, les échelles à pain accueillent les menus et les corbeilles. « Mais il ne faut pas penser pour autant que nous proposons du snacking. Non ! C'est une véritable boulangerie et un véritable restaurant » précise Hugo. Le tout du jeudi au dimanche.



© Caroline Dejonghe



Un petit tour dans l'Aube, entre lacs et forêts



Si Claire est originaire de Troyes, Hugo lui a fait quelques kilomètres depuis sa naissance à Saint-Dizier. Les deux entrepreneurs sont des adeptes des balades dans le département. Ils affichent un intérêt certain pour les Lacs de la Forêt d'Orient, « hors saison » précise Hugo. Et en amateurs de gastronomie qu'ils sont, ils ne manquent pas la saison des champignons, notamment dans « les jolies petites forêts du pays d'Othe ».

se transforme pour eux en doux paradis... le temps d'une saison. « Il y a quatre ans, nous avons acheté un bâtiment. Nous avons mis une année afin de le réaménager en grande partie nous-mêmes. L'idée de départ était de faire un restaurant dans lequel nous fabriquions notre pain, selon notre façon de travailler, uniquement au levain et sans utiliser d'adjuvants, de conservateurs ou de colorants. La carte était réalisée de façon à mettre en avant le naturel. » Six mois après l'ouverture, alors que l'établissement est en pleine expansion, patatras, le confinement arrive. « Il a fallu tout arrêter... ou presque ». Et le presque a ici toute son importance comme l'explique le boulanger-pâtissier-restaureur. « Nous avons gardé le côté boulangerie et avons acheté trois camions une semaine après la fermeture de tous les établissements de l'Hexagone. Nous avons recensé les marchés des cinq départements alentours avec pour idée d'y aller vendre notre pain. Nous avons du coup agrandi le fournil et avons proposé à nos salariés de



se mettre sur des postes à la vente et à la production de pain. Nous sommes alors vraiment devenus une boulangerie. »

L'année suivante, le couple rachète le bâtiment voisin dans lequel ils agrandissent le fournil puis voient enfin le bout du tunnel. « Aujourd'hui, nous nous partageons entre cette activité de boulangerie qui nous a permis de passer le confinement et la restauration. Et comme chacun a repris sa place au niveau de l'entreprise, nous avons quasiment arrêté les marchés pour n'en faire plus que deux avec un seul véhicule. »

Côté restaurant, nous ne sommes pas déçus de la qualité des plats proposés par le couple. Lors de chaque service, deux entrées, deux plats et deux desserts sont proposés aux papilles des clients. Au menu, une cuisine de saison « faussement simple » avec le maximum de denrées brutes possible comme le maquereau légèrement fumé entier à partager. L'idée est de prendre les meilleurs produits possibles en les trafiquant le moins possible. « Et il faut que tout soit utile dans l'assiette pour le visuel comme pour le goût » ajoute Hugo.

Si Le couple semble avoir trouvé un certain rythme de croisière, leur modèle demande encore à être confirmé dans le temps afin que Claire et Hugo puisse travailler en toute sérénité. ●

📍 **Claire & Hugo**
10300 Sainte-Savine
www.claireethugo.fr





© Le Bonheur des Gens

Foisonnement végétal et artistique

Marnay-sur-Seine

un village pétri de culture

S'il est un village qui fourmille d'artistes et de projets depuis quelques décennies, c'est bien Marnay-sur-Seine. Cette agréable commune du Nogentais cultive douceur, art de vivre et art tout court, avec des floppées d'artistes émanant du monde entier.

Les résidences artistiques qui les accueillent – Camac dans un passé récent, la Maison verte et l'Expressoir Café aujourd'hui – leur offrent d'incomparables conditions d'épanouissement dans leurs domaines créatifs respectifs. Ils viennent, reviennent, et pour certains font le choix de s'installer dans la localité. A l'image de Julia Levitina, sculpteur ukrainienne qui s'est forgée une belle réputation dans son métier et qui plante un atelier-fonderie dans une grange rénovée à Marnay. S'y est aussi parfaitement intégrée la souriante et talentueuse photographe costaricienne Abril M. Barruecos dont les clichés rapportés de ses pérégrinations à travers la planète ont été présentés durant l'été 2022 au sein du Pavillon Henri-IV à Nogent-sur-Seine. Marnoise d'adoption, elle n'hésite pas à apporter son expertise graphique au service de la communication du Jardin botanique de Marnay, joyau représentatif notamment des trésors de la biodiversité de la Bassée – dans la vallée de la Seine, à la confluence de l'Yonne. Toutes et tous semblent être happés et fascinés par la beauté des lieux qui les entourent, par un patrimoine bâti cossu et restauré dans les règles de l'art. La Seine et ses ondulations verdoyantes leur donne également du cœur à l'ouvrage, leur permet de se réinventer et de se sublimer. Ils sont guidés sur place par des artistes bien enracinés dans ce terroir, tel Didier Rousseau-Navarre. Initiateur et conservateur du Jardin

botanique, ce sculpteur conduit une réflexion sur le vivant et particulièrement autour du règne végétal qui l'a amené au concept de sculpture mésologique. Influencé par ses immersions dans les œuvres littéraires de Goethe, Nietzsche, Heidegger ou plus près de nous du philosophe des éléments Gaston Bachelard (aubois de naissance), il s'inscrit dans un courant de pensée qui, en ces temps perturbés, a de quoi secouer le cocotier. Creuset de vitalité artistique depuis un siècle, habité par des amateurs d'art volontiers mécènes – à l'exemple de l'homme de presse Frank Ténor, très impliqué dans la vie locale en son temps –, Marnay poursuit son aventure et continue d'agrèger des valeurs sûres, y compris dans l'artisanat. Kinga, boulangère de son état, régale les papilles des amateurs de produits authentiques, goûteux et sains de plus en plus nombreux dans le Nogentais. Nourrir l'imaginaire ne doit pas empêcher de nourrir les corps. A Marnay on s'y emploie à tour de bras.

Le « Jardin ex-tra-or-di-nai-re » que chante Charles Trenet d'un air guilleret n'est peut-être pas aussi imaginaire qu'on peut le penser. En fait, il se trouve à Marnay-sur-Seine, lové dans une boucle d'un fleuve bordé d'un large cordon de végétation. Sur deux hectares de superficie, le Jardin botanique de Marnay permet aux visiteurs de se promener à leur aise à travers des roseraies, une bambouseraie, des plantes médicinales et condimentaires, un potager,

une collection de cactées, une noria de graminées ou de se poser un moment – le temps d'un pique-nique, par exemple – devant le mur végétal ou le théâtre de pots. Ici, au fil d'une vingtaine d'espaces thématiques dont nous ne ferons pas l'inventaire à la Prévert, les plantations sont judicieusement théâtralisées, pour offrir au plus grand nombre une approche sensuelle et poétique des lieux, avec en toile de fond une trame pédagogique solidement construite. Le site a une véritable vocation scientifique.

On aborde ce parcours en empruntant le Chemin de l'Evolution et, plus loin, on s'immerge dans l'environnement local à travers l'espace consacré au Conservatoire de la Bassée. « Nous emmenons nos visiteurs dans un dictionnaire vivant de notre belle région – au confluent de la Seine et de l'Yonne – connue pour la richesse de sa biodiversité. Ce qui permet aux personnes ayant fréquenté le jardin de reconnaître les espèces présentes à l'état sauvage lors de leurs balades à travers cet espace naturel protégé. Elles peuvent mieux les apprécier, les respecter, les préserver », insiste Guillaume Reby. Le responsable du site savoure le fait que les gens, pour beaucoup contraints à l'isolement durant des mois (pour cause de crise sanitaire), aspirent aujourd'hui à retrouver une proximité, une relation forte avec la nature. Ils profitent davantage de sa beauté et de son intelligence. Le Jardin botanique de



L'Expressoir Café, lieu d'expression ouvert à tous les horizons



A deux pas de l'église de Marnay, réputée pour ses fresques romanes, l'ancien bar de la commune, resté dans son jus, revit. Pour sa fondatrice, L'Expressoir Café est tout à la fois un lieu d'expression, un laboratoire d'idée et de création et un boudoir. Mathilde Rousseau-Domec fait partie de cette génération de trentenaires qui, après avoir bougé, a ressenti le besoin de revenir travailler et vivre sur sa terre natale en apportant sa pierre à un édifice culturel en mouvement. « Au départ, avec mon petit frère charpentier, je pensais récupérer et transformer une grange familiale pour y abriter un atelier de théâtre », expose la jeune femme disposant d'une formation de comédienne à la base. Finalement, nous avons repris l'ancien café et pu créer des chambres d'hôtes dans un bâtiment situé de l'autre côté de la rue. Avec le soutien de l'association ACEA*, nous y avons installé une résidence artistique qui complète l'offre proposée par la Maison Verte ». Prenant son destin en main, créant son propre job, Mathilde a fait le pari, de faire de L'Expressoir Café un lieu accueillant, avec une programmation de concerts proposée le samedi soir. « Depuis l'ouverture en 2018, nous montons doucement en puissance. On vient du Nogentais et de Romilly-sur-Seine, mais aussi de Provins et de Troyes pour découvrir des artistes attractifs. Nous sommes un lieu alternatif, qui a trouvé sa place dans le paysage culturel et qui favorise les rencontres, les échanges. Mettre de la vie dans le secteur, voilà ce qui me pousse ». On peut non seulement baigner dans une atmosphère musicale éclectique en profitant du bar, mais il est aussi possible d'y casser la croûte. Le pain arrive tout chaud de chez Kinga (lire ci-après) de même que les foccacias, à l'ail des ours (en provenance du Jardin botanique) quand c'est la saison.



Mathilde passe sans problème derrière les fourneaux pour satisfaire la clientèle de L'Expressoir Café avec des plats uniques, souvent végétariens, mais pas que... « Le dimanche, le lieu est davantage ouvert à du théâtre, à des ateliers d'écriture, des récitals piano-voix. D'ailleurs, j'ai le bonheur de récupérer un piano signé Bechstein qui va prendre place dans la salle du café », jubile Mathilde qui se réjouit d'accueillir dans ses murs parfois des personnalités artistiques d'envergure. Elle cite la réalisatrice Coline Serreau, auteure, entre autres, des films *Trois Hommes et un couffin* et *La Belle Verte*, qui a joué le jeu de s'immiscer dans ce cadre intimiste.

Le creuset familial est une source d'inspiration pour l'animatrice de L'Expressoir Café : « J'ai baigné dans un environnement favorable », convient la petite-fille du peintre Claude Domec, et la fille de Didier Rousseau-Navarre. Pour l'héritière d'une telle lignée, Marnay est lieu de « tous les possibles ». Et elle y contribue farouchement.



L'Expressoir - 10400 Marnay-sur-Seine
www.expressoir.fr

* ACEA (Atelier de création et d'expression artistique)

Marnay livre ses secrets à plus de trois mille visiteurs par an durant la belle saison (de mai à octobre) auxquels s'ajoutent environ deux mille scolaires (de la maternelle au lycée) venant participer à des ateliers adaptés à leur âge.

Epaulé par une jardinière-animatrice à mi-temps, Guillaume rappelle que depuis son ouverture en 1999 près de 3500 espèces végétales différentes ont été agrégées et mises en scène sur le site. C'est dix fois plus que le nombre d'espèces ayant été rassemblées à l'origine par l'insatiable collectionneur de plantes, Didier Rousseau-Navarre, conservateur du Jardin botanique labellisé « Jardins Botaniques de France et des Pays Francophones » et « Jardin remarquable ».

Ce personnage qui est par ailleurs sculpteur et vit de son art, voulait faire don de sa collection de plantes par manque de temps pour s'en occuper convenablement. « Je pensais la léguer à un jardin de Champagne-Ardenne, mais il s'avère que je n'en ai trouvé aucun à l'époque. Aussi, dès 1995, j'ai soumis l'idée de créer une association ad hoc et commencé à chercher une friche afin de planter un jardin ex-nihilo sur Marnay dont j'étais conseiller municipal. Le projet a plu au maire, Frank Ténnot, éminent homme de presse qui avait lancé « Salut les copains » avec son ami et associé Daniel Filipacchi, lequel possédait également une résidence dans la commune. Avec sa fondation, Frank Ténnot nous a aidés pour que le projet soit plus ambitieux que ce que nous imaginions.

Nous avons réussi dans cette entreprise et l'aventure continue », lance Didier Rousseau-Navarre que l'on pourrait qualifier de « bot'artiste », tant chez lui s'entremêlent les passions pour la botanique et pour la création artistique. Ses réflexions et son œuvre, très marquée par la biomimétique, ont donné naissance au concept de sculpture mésologique. Un superbe livre lui a d'ailleurs été consacré, intitulé « Les graines de l'art ».

Une Seine artistique bien vivante, stimulante et attractive

La naissance en 2014 de la Maison Verte, résidence artistique liée au Jardin botanique, est le fruit de ce choc des cultures. « Nous proposons à des artistes de toutes nationalités de venir y séjourner pour y vivre un temps de réflexion, de recherche, de création et de production dans un environnement rural. Nul besoin de faire de publicité, le bouche-à-oreille fonctionne à merveille et l'on candidate via notre site internet pour faire partie des trois artistes accueillis et accompagnés chaque mois, notre credo étant celui de la mésologie, c'est-à-dire l'étude du vivant dans son environnement », déclare Guillaume Reby qui organise une exposition éphémère au Jardin en fin de séjour. Plus de 80 artistes provenant de 25 pays différents ont déjà posé leurs pinceaux, ciseaux, appareils photos, etc. à Marnay-sur-Seine. Ils participent au « foisonnement » cher à

Didier Rousseau-Navarre, persuadé que la beauté du village, la qualité de son patrimoine bâti et les rivages de la Seine, élément majeur d'un décor bucolique, sont autant de facteurs d'attractivité, d'émulation, de partage. Pour lui, cela fait plus d'un siècle que ce village du Nogentais se distingue sur la « Seine artistique ». Enfant de la commune, Claude Domec, peintre de renom, dont les fréquentations artistiques se nommaient Desnos ou Foujita, pour ne citer qu'eux, a été l'un des instigateurs de cet « esprit d'ouverture » qui perdure. « On mesure à quel point les artistes que nous accueillons, comme ceux hébergés au Camac auparavant (de 1999 à 2018, par la volonté de Frank Ténnot, encore lui, et de sa famille) et à l'Expressoir Café désormais, semblent happés par la vie marnoise, prêts à chambouler et à réinventer leurs projets en s'inspirant des lieux, en puisant dans cette expérience exceptionnelle. Ils viennent, reviennent et certains choisissent de se fixer ici. Guillaume a ouvert les portes de la Maison verte cet été à la dessinatrice américaine Aislinn Janek et à la peintre japonaise Mio Amakusa. Sur Terre, tous les endroits ne sont pas aussi ouverts que Marnay-sur-Seine. ●

📍 Le Jardin Botanique
10400 Marnay-sur-Seine
www.jardin-botanique.org





© Le Bonheur des Gens

Kinga cultive l'art (contemporain) du bon pain traditionnel

« Le pain, c'est mon art à moi... », confie d'une voix douce Kinga. Cette jeune polonaise qui travaillait dans le cinéma à Varsovie a totalement changé de vie quand elle a découvert Marnay, en 2012. Elle refait le film : « Je suis arrivée ici un peu par hasard. A plusieurs reprises, une amie m'avait invitée à la rejoindre sur des résidences d'artistes en Europe mais jamais je n'avais pu lui rendre visite. Quand elle m'a sollicitée depuis le village aubois, et le Camac à l'époque, je me suis résolue à venir en France. A cette occasion ma vie a basculé dans un métier où je m'épanouis, où je travaille de mes mains et où j'ai une utilité sociale. Le pain, c'est quelque chose de simple — il suffit d'avoir de la farine, du levain, du sel et de l'eau... — qui réunit les peuples autour de lui quelles que soient les formes qu'il peut prendre dans les traditions culinaires. A Marnay, il faut l'avouer, j'ai aussi rencontré Léonard, mon... copain ! ». Sur la croûte brunie par la chauffe de ses pains, Kinga grave un grand K qui peut évoquer un oiseau déployant ses ailes mais qui, dans son cas, renvoie à la première lettre de son prénom et à la majuscule de son nom de famille, Klusak. Un peu à la manière d'un Poilâne qui signe d'un geste majestueux ses pains.

On peut dire que l'artisane* a réussi son envol et son ancrage en terres auboises, soutenue au démarrage de son fournil par une cagnotte participative et par un engouement des gens qu'il l'a bien aidée. Son projet, implanté à l'angle de la Grande rue et de la rue du Four (cela ne s'invente pas !) dans le prolongement de l'Expressoir Café, s'est vite mué en une réussite. Aussi ne regrette-t-elle pas un instant son investissement, toute l'énergie mise dans une micro-entreprise vite en capacité de séduire les amateurs de bons pains à Marnay et dans les localités environnantes du Nogentais. « Au départ, j'ai tâtonné et fait pas mal d'essais jusqu'à trouver mes dosages, mes recettes personnelles. On apprend de ses erreurs », sourit-elle. Forte d'un CAP de boulanger décroché en candidat libre, elle est une adepte de la fermentation longue, gage d'une « conservation longue ». L'emballage des miches dans un grand torchon permet de se faire plaisir plusieurs jours durant. Ces miches accusent près de 2 kilos sur la balance et on ne les dévore pas aussi rapidement qu'une baguette, évidemment. « Chacune des fournées que je réalise comporte une vingtaine de pains traditionnels au levain », indique-t-elle. Ces pains sont très odorants quand elle les sort un à un du four à bois avec dextérité. Au total, une quarantaine de kilos à bout des bras à chaque opération. Mais l'effort ne rebute pas celle qui fut haltérophile dans sa jeunesse dans son pays.

Ces pains à la texture bien alvéolée sont fabriqués les mardis et vendredis et une clientèle de fidèles vient les chercher, sur commande, le soir même où ils sont cuits en pointant leur nez à la fenêtre de l'atelier (de 17 h 45 à 19 h). « C'est de la vente directe. Nous faisons comme ça dans mon enfance en Pologne. Pas besoin de boutique », constate la boulangère, qui trouve également des débouchés pour sa production sur le marché de Nogent-sur-Seine, le samedi, et chez des restaurateurs. Lionel Seret (la Rosita à Nogent, lire par ailleurs) est de ceux qui en ont fait leur pain quotidien. Et qui ne tarissent pas d'éloges sur l'aspect rustique et goûteux des produits élaborés par Kinga, sans recours au moindre additif. Soucieuse de lutter contre le gaspillage, Kinga met volontiers en avant le sens éthique et durable de ses pratiques. D'emblée, à Marnay, elle avait été séduite par l'environnement très international d'un village, où grâce aux résidences d'artistes, notamment, se croisent nombre d'étrangers. Avec son bel accent et son talent la Marnoise d'adoption a donc convaincu les nostalgiques du pain d'autrefois et elle est régulièrement remerciée pour son savoir-faire. « Les messages que je reçois sont très touchants », murmure-t-elle, fière et heureuse d'avoir trouvé sa voie dans le nord-ouest aubois.

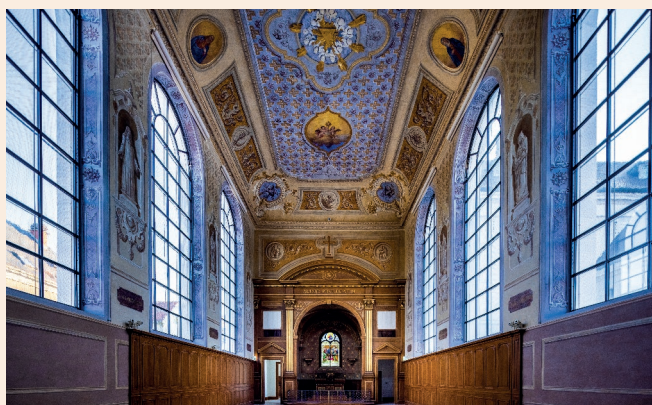
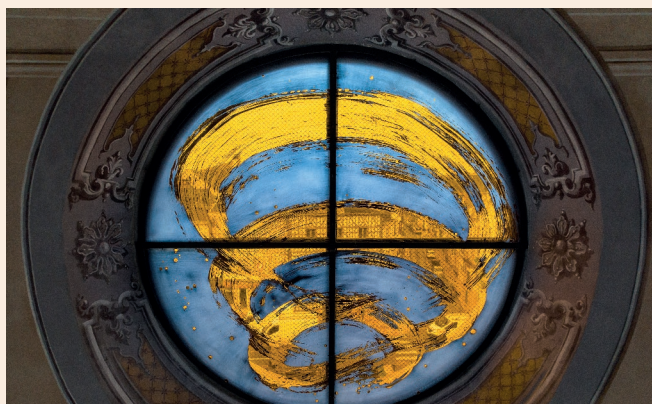


Les Pains de Kinga

Fournil : 4 Grande Rue - Siège social : 13 rue du Four - 10 400 Marnay-sur-Seine
www.lespainsdekinga.fr

La Cité du Vitrail

le nouveau *joyeau* de l'Aube



© Studio OG

2022 est l'année du vitrail dans l'Aube avec l'ouverture le samedi 17 décembre de la « Cité du Vitrail ».

Elle s'installe dans l'aile ouest de l'Hôtel-Dieu-le-Comte, remarquable ensemble du XVIII^e siècle, acquis par le Département de l'Aube en 1990 et dont la restauration vient de s'achever en 2021. Se développant sur 3000 m² et quatre niveaux, la Cité du Vitrail proposera une exposition permanente d'œuvres originales, entièrement dédiée à l'art du vitrail. Elle aborde tant la création du vitrail que sa chronologie historique, ses techniques spécifiques mises en œuvre, et apporte des clés de compréhension pour décrypter cet art.

Un pôle d'étude et de recherche du vitrail offrira aux historiens, étudiants-chercheurs et spécialistes du vitrail un lieu propice à encourager la connaissance du vitrail. Les chercheurs y trouveront à la fois un centre de documentation spécialisé et un centre d'étude pour l'observation et l'analyse des œuvres déposées ou confiées à la Cité.

Des ateliers pédagogiques à la programmation pluridisciplinaire permettront aux visiteurs d'appréhender les techniques de l'art du vitrail.

La programmation culturelle et scientifique de la Cité du Vitrail se veut également exigeante en proposant des expositions temporaires monographiques ou thématiques de qualité, en créant des événements scientifiques ou artistiques (conférences, colloques, lectures, journées thématiques...). ●

📍 Hôtel-Dieu-le-Comte
31 Quai des Comtes de Champagne
10000 Troyes
www.cite-vitrail.fr



Autrement dit :

« Nous partageons des valeurs
et répondons aux nouvelles attentes
d'une clientèle sensible à la provenance
et à la qualité des produits
mis sur la table »

Lionel Seret

Le Chef Lionel Seret

le bon goût du local

Lionel Seret a repris avec sa compagne Annabelle l'établissement Le Beau Rivage à Nogent-sur-Seine en 2018. Tout de suite, il a apporté sa patte dans la cuisine d'un restaurant gastronomique rebaptisé La Rosita. En hommage à Rosa et à ses origines espagnoles. Sa grand-mère lui a transmis la passion des bons plats mitonnés avec amour et à base d'ingrédients de qualité.

Pour autant, c'est l'Aube qu'il met en valeur et en scène dans ses assiettes, privilégiant le plus possible les produits locaux. Chaque jour, il s'attache à les magnifier avec une totale maîtrise des fourneaux pour respecter saveurs et senteurs, exhausser naturalité et fraîcheur, mettre en osmose formes et couleurs. Ses "menus découvertes" attirent des clients loin à la ronde – au-delà des frontières champenoises et hexagonales – mais aussi de plus en plus de médias, prompts à le suivre chez ses partenaires fournisseurs afin de traquer les secrets du maestro, très actif au sein d'une association éclectique : Au Court Circuit. Dans le Nogentais, celle-ci régale nombre de consommateurs avisés.

Cette terre d'adoption, riche en tout et surtout en goût, lui permettra un jour, très sûrement, de décrocher une étoile. C'est un rêve pour lui, et il s'emploie à le réaliser avec une recette infaillible : expertise, patience, énergie et créativité.

Relookage. Dans les mois à venir, le mobilier, les voilages et les murs vont être totalement repensés au sein de La Rosita et de l'Hôtel Beau Rivage dont la terrasse et le jardin plongent doucement vers la Seine, bucolique à cet endroit. Sur l'autre rive du fleuve, l'Île Olive offre un superbe écran de verdure. Les ramures des arbres dansent dans l'onde et l'on ne se lasse pas d'admirer cette vibration naturelle. Le cadre extérieur, lui, ne changera pas, c'est promis juré. Quiétude et sérénité assurées.

A l'intérieur il y a fort à parier que la décoratrice en charge de métamorphoser le site pour le mettre en totale adéquation avec les aspirations d'un patron puriste jusqu'au bout, ne pourra retirer de la salle un portrait en noir et blanc sur lequel figure une

jolie femme brune, aussi glamour que ces stars immortalisées naguère par les photographes de studio, dans le style Harcourt. Cette beauté là, à jamais fixée sur papier glacé, n'est autre que Rosa, la grand-mère ibérique à laquelle Lionel Seret voue une affection éternelle. Il a toujours des yeux d'enfant pour celle qui lui fit ressentir ses premières sensations culinaires. « Rosa m'a transmis sa passion pour la cuisine et je garde en mémoire les savoureux mets qu'elle nous préparait avec une énorme générosité », confie-t-il en évoquant le nom donné à l'établissement nogentais, La Rosita. C'était une évidence pour lui lorsqu'il a pris la suite de Madame et Monsieur Duhayer, lesquels avaient forgé le caractère de la maison en l'espace de trois décennies d'activité.



« J'ai tenu à conserver le nom de l'hôtel, Le Beau Rivage*, que mes prédécesseurs avaient créé car il ne s'agissait pas de trop perturber une clientèle composée pour beaucoup d'habitues. Mais pour ce qui est de l'enseigne du restaurant, je n'ai pas hésité à la changer... », indique le chef, soucieux d'entretenir la mémoire autant que de ré-enchanter le site.

Hormis le poisson, toute la palette du terroir à portée de bouche

La Rosita, on ne l'oublie pas quand on a eu la chance de s'y attabler pour déguster les cartes courtes et "menus découvertes" préparés par le chef au gré de ses escapades saisonnières dans le Nogentais pour y collecter ce que les producteurs du terroir offrent de meilleur. Légumes, fruits, miel, œufs, viandes, graines, champignons, truffes... A proximité, Lionel Seret dispose d'un gisement de victuailles dont il a l'art de tirer la quintessence en cuisine. « Notre territoire est riche de produits locaux et l'on apprécie que de nouveaux savoir-faire s'agrègent de mois en mois », observe-t-il en parlant de « cercle vertueux ». Personnellement, il s'inscrit dans cette dynamique en tant que membre de l'association Au Court-Circuit qui fait la part belle au local. On y retrouve Kinga, jeune boulangère de Marnay-sur-Seine (lire par ailleurs), Hélène Mon-

leau, productrice de champagne au Plessis-Barbuise, le potager bio du château de La Motte-Tilly (géré par l'association Chlorophylle), la Ferme Simonnet Bio à Saint-Lupien ou encore la fondatrice de Grain de nature (quinoa, lentilles noires beluga, pois chiches...), Marie-Laure Savouré, implantée à Fontenay-de-Bosse-ry. Entre autres...

Des valeurs à partager le plus largement possible

« Tous ensemble, nous partageons des valeurs et répondons aux nouvelles attentes d'une clientèle sensible à la provenance et à la qualité des produits mis sur la table. Nous raisonnons de la terre à l'assiette et j'incite toujours le consommateur curieux à aller voir comment travaillent nos amis producteurs », expose le chef, tisseur de passerelles sur le territoire. En lien avec la mairie de Nogent-sur-Seine, il a, à titre d'exemple, généreusement régalié la population des environs lors de la dernière Foire de la Saint-Simon. Sa création, spécialement concoctée pour ce grand rendez-vous automnal, était un velouté de potimarron, lequel a vraiment fait sensation. On en a redemandé, alors, dans la foule, il a volontiers partagé sa recette avec toutes celles et ceux désireux de reproduire à la maison ce potage goûteux.

Passé par l'apprentissage dans sa jeunesse, ce formateur dans l'âme n'a cessé de communiquer sa vision du métier et sa passion aux jeunes. « Il est de notre devoir de les éveiller aux sens et de leur faire toucher et goûter des produits authentiques, y compris crus afin qu'ils puissent comparer avec des produits cuisinés », souligne celui qui, lors de la Semaine du Goût, met en immersion les scolaires nogentais dans le potager de La Motte-Tilly pour leur apprendre à oser et à respecter le bon. Champion des interactions positives, il prône auprès de cette jeunesse, mais pas seulement, les vertus de la durabilité et l'importance de ne pas gaspiller. Elaborer une carte courte et des "menus découvertes" participe à cette démarche éthique, qui n'enlève rien à la profusion des alliances dans une cuisine qui met des étoiles dans les yeux des gourmets. Avant de décrocher sa propre étoile ? ●

 **Le Beau Rivage**
Hôtel Logis 3*

La Rosita Restaurant
"Table distinguée" depuis 2021
10400 Nogent-sur-Seine

www.hotel-beaurivage-nogentsur-seine.com

Le charme romantique et la richesse culturelle de Nogent-sur-Seine

Ayant fait ses classes en cuisine à l'hostellerie Aux Vieux Remparts à Provins, Lionel Seret a baigné dans l'atmosphère animée de cette cité médiévale classée au Patrimoine mondial de l'Unesco. Puis, il a eu « des envies d'ailleurs » et a mis le cap sur un pays d'artistes, Barbizon, où il a pu enrichir sa palette de cuisinier. Avant de revenir à Provins pour prendre toujours plus de responsabilités, devenant chef d'exploitation de plusieurs établissements gastronomiques. « La quarantaine approchant, j'ai souhaité pouvoir me mettre à mon compte et je me suis lancé à Nogent avec l'opportunité de reprendre Le Beau Rivage, restaurant que je connaissais puisque j'y venais parfois comme client quand j'officialisais en Seine-et-Marne voisine. Au niveau culturel et artistique, Nogent-sur-Seine n'a rien à envier aux localités que j'ai pu fréquenter dans ma carrière. J'apprécie le développement autour de l'émblématique Camille Claudel, mais je dois avouer aussi que je suis sensible au charme romantique qui se dégage de cette cité à taille humaine, proche de Paris. La qualité du patrimoine et les boucles de la Seine donnent un réel supplément d'âme à cette ville dont je suis tombé amoureux ».

La Licorne Hôtel & Spa

l'élégance intemporelle au *cœur* de Troyes



Avec l'ouverture de l'Hôtel & Spa MGallery La Licorne, Troyes dispose d'un établissement haut de gamme, en plein centre-ville. Une destination à lui tout seul.

Amateurs d'hôtellerie haut de gamme, d'étapes luxueuses et élégantes, Troyes est votre nouvelle destination. La Licorne, Hôtel & Spa MGallery, a été conçue pour vous et vous vous sentirez ainsi dans l'Aube comme un poisson dans l'eau. Ici, tout a été imaginé pour votre bien-être, pour vivre une expérience exceptionnelle.

Troyes est une destination incroyable alliant les facilités d'une grande ville et des escapades patrimoniales ou viticoles. C'est un peu la ville à la campagne. La Licorne hôtel & Spa est un boutique-hôtel idéal pour partir à la découverte de

cette région authentique, découvrir les maisons à pans de bois, la Forêt d'Orient, le passé médiéval de cette capitale régionale historique ou encore les secrets du champagne. Idéalement construit en plein cœur de Troyes, à deux pas du Centre de Congrès de l'Aube et à dix minutes à pied de la gare, ce cinq étoiles propose des prestations haut de gamme. Les chambres au style épuré sont spacieuses et élégantes, dotées des éléments indispensables pour un séjour high tech. Certaines salles de bains se cachent même dans des placards. Les services sont à la hauteur du prestige de l'établissement. Venez

vous « lover » dans les fauteuils du bar, sous la magnifique verrière et laissez-vous séduire par une coupe du plus merveilleux des vins à bulles. Un pianiste accompagnera sûrement ce moment de détente. L'expérience la plus impressionnante se déroulera dans les anciens thermes gallo-romains de Troyes, là où le Spa Sothy's s'est installé pour le plus grand bonheur des amateurs de soins. Le programme de soins est impressionnant. ●

📍 La Licorne Hôtel & Spa
20 bis quai Dampierre
10000 Troyes
lalicorne-hotelspa.com

Bérulle

terre de créativité féconde

Depuis le XVI^e siècle, Bérulle doit son nom à un cardinal. Et pas n'importe lequel puisqu'il fonda en 1611 la congrégation de l'Oratoire et que, homme d'Etat, il fut un proche d'une certaine Marie de Médicis. Son patronyme reste gravé encore dans le monde des arts, car une illustre villa italienne héberge, depuis le règne de Louis XIV, l'Académie de France à Rome. Y ont été – et le sont toujours – accueillis en résidence de nombreux sculpteurs, peintres, architectes de renom... Alors, faut-il s'étonner que l'ancien village de Séant-en-Othe, aujourd'hui Bérulle touché par la grâce d'un tel prélat, soit une terre de foisonnement artistique aujourd'hui ? Le raccourci historique est peut-être un peu rapide, mais c'est une réalité que la localité située parmi les plus à l'ouest du département de l'Aube, aux confins de l'Yonne, attire des talents ou suscite les vocations sur une terre pour le moins bénie et féconde.

Bérulle est un lieu ayant conservé son caractère pittoresque. Ensermée dans un écrin forestier, la commune est dotée d'un riche patrimoine. Pour certains, c'est un peu « le trou du cul du monde », mais les habitants ne se formalisent pas de cette raillerie car ils mettent à profit quotidiennement le superbe isolement dont ils jouissent tout en étant très ouverts aux rencontres, aux échanges culturels. Des femmes et des hommes doués de leurs mains trouvent leur inspiration dans ce petit paradis chargé d'histoire qu'une dynamique association s'attache à animer. Bérulle Patrimoine, c'est son nom, ouvre des pistes d'exploration dans la commune mais aussi dans les six hameaux qui l'entourent, reliés par des sentiers de découverte. Alors, cap sur l'imposant clocher de Notre-Dame-de-la-Nativité-de-la-Vierge, point de repère emblématique dans un paysage bucolique à souhait.

Réalisateur de films documentaires, Eric Lebel se souvient de la première fois où, venant d'Aix-en-Othe, il a découvert au loin l'église de Bérulle, avec sa haute porte-clocher flanquée d'une immanquable tourelle d'angle. Un signal fort dans un paysage verdoyant. Au sortir de quelques virages, il était sur la place du village et en prenait plein les mirettes, 360 degrés à la ronde. « Passé le hameau de Bois-le-Roi, j'ai eu l'impression d'être dans un travelling avant. La route dévalait vers un endroit assez extraordinaire. J'ai toujours en tête les images de ce que j'ai considéré être un endroit paradisiaque. La beauté de Bérulle saute aux yeux. On prend vite conscience de la richesse des lieux. Sans tarder, j'ai acquis une maison de village et, avec ma famille, nous avons vécu à l'ombre d'un tilleul géant et odorant. Tout en allant travailler sur Paris – ou ail-

leurs d'ailleurs – avec un accès facile via l'autoroute A5 tout proche, c'était un grand bonheur de vivre à la campagne dans une bourgade respirant la sérénité et un réel art de

vivre. Un équilibre était trouvé entre personnes ayant retapé ici une résidence secondaire et gens du cru, essentiellement issus de l'agriculture », se souvient le documentariste.

Son attachement à Bérulle reste intact même si les hasards de la vie ont conduit Eric Lebel à prendre ensuite d'autres chemins. Pendant une quinzaine d'années, il aura vécu dans ce havre bucolique avec son épouse et ses deux filles évoluant toutes deux également dans le domaine artistique. Elles aussi sont restées sous le charme d'un îlot créatif où leur grand-mère (Monique Ployé, lire par ailleurs) les a bientôt rejointes, transformant une vieille grange en une salle de spectacle (l'Espace Jean Musy). En 2005, elles ont fondé l'association Libres Voix avec l'aide de bénévoles très impliqués dans cette aventure culturelle en milieu rural, qui perdure.



© Olivier Poirier

Balades nature et sensations à foison

Si Marie-Benoît Ployé se charge de faire vivre l'Espace Jean Musy avec plusieurs rendez-vous dans l'année (de mai à début novembre) sa maman, Monique, privilégie à la belle saison les sorties nature destinées à observer, comprendre et mettre en valeur le monde végétal peuplant bois et sous-bois aux flancs des collines ceinturant Bérulle. « Nos balades-découvertes autour des plantes sauvages permettent aux adultes comme aux enfants de se (re)plonger dans une nature très diversifiée, bien préservée. Avec les petits groupes qui m'emboîtent le pas à raison d'une fois par semaine environ en été, nous traquons ce qui est comestible et identifions ce qui ne l'est pas. Chemin faisant, au gré des saisons, nous cueillons des primevères, de l'alliaire, des coucous, des violettes, des pissenlits, des coquelicots, de l'oseille sauvage ou encore l'onagre, dont les Romains, en leur temps, faisaient un odorant parfum », explique la guide en précisant que « toutes ces plantes se cuisinent ». Après quoi, il convient de passer à l'action au cours d'ateliers maison. « La plante qui peut se cuisiner du début à la fin d'un repas : c'est l'ortie. Elle se prépare crue, cuite, salée ou sucrée... Après les avoir récoltées en bordure du ruisseau éphémère, ou encore à proximité de sources dans les fonds de Séant, les visiteurs passent en cuisine et repartent généralement avec les recettes. L'ortie, que nous appelons aussi "la fée de la résistance", n'a plus de secret pour eux », observe Monique Ployé, heureuse de partager en toute humilité quelques connaissances et de belles sensations olfactives et gustatives rapportées de la forêt.

Un lieu propice à l'enracinement, à l'embellissement

Ce n'est pas pour se fixer dans un village de carte postale que l'on se pose un jour à Bérulle, mais parce que tout incite à s'y enraciner, à profiter du grand air, des couleurs changeantes de la nature au fil des saisons. Le bâti typique du Pays d'Othe, terre de briqueteries et tuileries naguère, est resté dans son jus. Le silex, la pierre et la brique donnent des tonalités chaudes aux maisons. Les artistes ayant élu domicile à Bérulle et dans les hameaux nichés aux alentours goûtent cette douceur de vivre. « Dans le hameau de Berluvier, il faut aller rencontrer Agnès Fabe, sculpteur, qui dispose d'un atelier-musée où adultes et enfants peuvent apprendre à modeler, mouler, dessiner avec une artiste confirmée. Possibilité, en outre d'être hébergé dans les chambres d'hôtes d'une authentique maison othéenne. A l'orée du plateau, Cécile Boël accueille également les visiteurs dans son atelier de verrier (lire par ailleurs). Dans le village même, il faut découvrir le tailleur de pierre, restaurateur d'art Jean Deli-

vré et toquer à la porte de l'ancien presbytère pour apprécier le talent du peintre Alain Le Chatelier. Non loin de là, Marianne Olry, créatrice de bijoux prisés dans le monde entier est la compagne de Frédéric Poirey, artiste peintre qui réalise des portraits figuratifs représentant les habitants de la commune d'accord pour, d'une certaine manière, s'inscrire dans l'histoire de Bérulle. Une œuvre ethnologique ? « Non, simplement une gageure pour moi qui n'était pas portraitiste au départ, celle de représenter les habitants d'un petit village de France, où l'ambiance est bonne entre tous. Il y a une vraie diversité quant aux activités et aux origines de chacun, certains étant des descendants de Flamands ou Polonais arrivés ici après guerre », expose le peintre qui totalise 40 portraits de familles figés pour l'éternité au milieu de leur quotidien, à travers les générations. « C'est un projet personnel que j'ai mené en arrivant dans le village car il y avait un truc. Et ce truc doit expliquer la présence d'un tel foyer artistique à Bérulle », déclare Frédéric Poirey toujours prêt à exposer cette galerie par monts et par vaux.

Un chemin du fer et autres sentiers

Il n'y a pas de gare à Bérulle, mais un chemin du... fer, oui. Il raconte grâce à des panneaux d'interprétation l'épopée de l'extraction et de la transformation du minerai de fer dans le secteur depuis le premier millénaire de notre ère. Bref, depuis l'Age du Fer ! « Outre le minerai, dans le Pays d'Othe on trouvait sur place la ressource en eau, en sable et en argile servant à la construction des fourneaux. La chauffe était réalisée avec le charbon de bois issu de nos forêts », explique Annick Daoulas en incitant les familles à emprunter ce sentier pédagogique. « Les traces de ces activités ayant modelé le paysage sont encore bien visibles en arpentant les bois », signale-t-elle. Pour le président de Bérulle Patrimoine, Jean-Marie Simon, il est aujourd'hui question de remettre en état deux autres sentiers qui valent également le détour : celui du Cosaque et celui des Pèlerins. « Les chantiers sont en cours. Le second mène à une chapelle classée (en 1936) dédiée à Sainte-Reine d'Avisé qui mérite vraiment attention. Pour les gens d'ici, elle est miraculée. En effet, quand la tempête du siècle est survenue, fin 1999, tous les arbres qui entouraient cet édifice sont tombés mais elle est restée debout, imperturbable devant la colère des cieux. Et elle reste un atout d'un point de vue touristique pour nous. De la même manière que l'église de Bérulle, datant du 16e siècle dotée de magnifiques vitraux (restaurés de 2004 à 2006 par Cécile Boël). On peut découvrir, entre autres, une jolie représentation d'Anne de Bérulle. Cette noble personne avait financé les vitraux du 16e siècle à la mort de son mari, lui même maître-verrier en son temps... ». D'autres déambulations sont à effectuer dans le village pour découvrir un patrimoine vernaculaire bien entretenu. « Le lavoir couvert est un incontournable, c'est l'un des plus jolis du Pays d'Othe », assure Jean-Marie Simon en invitant à aller aussi découvrir une étonnante colonne dans le cimetière, ou le pressoir restauré trônant devant la mairie. Une manière de rappeler que le secteur est peuplé de vergers et que les pommiers donnent

de beaux fruits, de bons cidres. A l'automne, lors des Journées du patrimoine, un agriculteur du cru, remet volontiers cette machinerie en marche pour le plus grand bonheur des amateurs de jus de pomme. « Tout ce patrimoine est fait pour être animé, il faut qu'il reste vivant et c'est le sens de notre engagement », martèle Jean-Marie Simon. ●



© Olivier Douard



© Olivier Douard



© Olivier Douard

Cécile Boël maître-verrier inspirée par la nature

Cécile Boël, enfant du Pays d'Othe, vit et travaille à l'orée d'un vaste plateau baigné de lumière, pile à la lisière de l'Aube et de l'Yonne. Sa maison est nichée aux abords d'une forêt. Elle y puise son imaginaire créatif. « Quand je suis perchée à l'étage de mon atelier, je me trouve à la hauteur de la cime des arbres. En contrebas, il arrive aux chevaux et au coq de me rappeler qu'ils participent aussi à cette vie rurale que j'apprécie tant. Je suis allée apprendre mon métier à Paris, j'ai travaillé dans l'univers du verre (peinture, décoration, soufflage, façonnage...) avant de revenir dans l'Aube pour y fonder ma société en 1999. J'avais 25 ans et le démarrage de mon atelier a été un peu facilité par le déchainement des éléments cet hiver-là. Au lendemain de la tempête, nombre de verrières étaient à remettre en état. Je me suis lancée dans ces travaux avec énergie et mon carnet de commandes s'est vite rempli ».

Au cœur de ces édifices, elle a fait la démonstration d'une « solide technique » et n'a pas tardé à se faire un nom. De la restauration, elle est naturellement passée à la création contemporaine pour laisser sa trace au gré de ce patrimoine intemporel. « On m'a confié des travaux de plus en plus complexes et intéressants, rapporte-t-elle. A Vosnon, dans l'église dédiée à Saint-Blaise, mettant à profit la configuration des lieux, je me suis laissée portée par une vague de couleurs. A Neuville-sur-Vanne, c'est Chomedey de Maisonneuve, un des fondateurs de Montréal, qui m'a inspirée. A Dierrey-Saint-Julien, j'ai eu carte blanche pour aller plus loin encore dans l'abstraction... Dans chaque œuvre, je recherche la profondeur et la transparence. J'échantillonne les effets de matière ». Elle figure aussi en bonne place sur la Route du vitrail, qu'on empreinte pour découvrir l'immense patrimoine verrier de l'Aube, avec la restauration des vitraux de l'église de Bérulle.

A Bérulle, elle est dans « sa bulle », comme elle dit, pour rêver et créer. « La nature m'inspire », confie-t-elle, tout simplement.

Autrement dit :

« Je voulais devenir un charpentier
parfaitement formé au métier
et c'est la raison pour laquelle
j'ai opté pour Troyes, porte d'entrée chez
les Compagnons du Devoir »

Erwin Schriever



Le compagnon charpentier

Erwin Schriever

porteur du slow tourisme

Avec sa barbichette blanche et ses cheveux longs dans le vent, Erwin Schriever a des allures de Don Quichotte. Sauf que lui ne défie pas les moulins, il les construit. Venu de sa Hollande natale pour apprendre le métier de charpentier dans les règles de l'art, via le compagnonnage, il a été tout de suite séduit par l'Aube et par Evelyne qui est devenue sa femme. Lui qui rêvait de voyages aux longs cours s'est fixé et a constitué avec un associé, Frédéric Gateau, une société* qui s'est vite taillée une belle réputation dans le métier. Que ce soit dans le domaine de la rénovation du pan de bois historique, dans le développement des maisons à ossature bois et dans ces édifices d'une autre époque que sont les moulins à vent (à pivot ou à tour), une spécialité rare en France. Les racines d'Erwin sont ancrées à Dosches et ses ailes se déploient sur le balcon du lac d'Orient. Il a façonné de toutes pièces le moulin et un parc très accueillant avec une épouse aux mains vertes. Riche de son patrimoine bâti et de ses jardins, le Moulin de Dosches fleurit bon la douceur d'une ruralité épanouie. On y vient et on y revient en famille, tant le site est beau, naturel et pédagogique. « Un peu magique, aussi », aux dires du concepteur des lieux. Bref, une incarnation vivante du slow-tourisme à la mode auboise.

Le svelte charpentier — qui a conservé une indémodable coupe de cheveux à la Johan Cruyff et des fringants footballeurs hollandais des années 1980 —, peut être fier de tout ce qu'il a accompli depuis son arrivée dans l'Aube, à 20 ans, en provenance directe du pays des tulipes.

« Au départ, je voulais devenir un charpentier parfaitement formé au métier et c'est la raison pour laquelle

j'ai opté pour Troyes, porte d'entrée chez les Compagnons du Devoir. Mais, mon intention première était surtout d'acquiescer les savoir-faire pour devenir un jour charpentier de marine. Les bateaux en bois, c'était comme un appel au grand large pour moi. Ce rêve de jeunesse a pris une autre tournure quand je me suis fixé dans l'Aube et lancé dans une aventure très enthousiasmante : la construction de moulins... C'est ici

que le déclic s'est produit », révèle celui qui, dans son pays d'origine, a longtemps vécu dans un décor de polders parsemés de moulins. « Dans mon plat pays, ils sont encore très présents et actifs. Ils servent essentiellement à pomper l'eau, à assécher les terres », observe-t-il, en précisant que l'énergie produite par d'autres est utilisée pour le sciage de bois ce qui le ramène à sa grande passion pour ce noble matériau.



© Studio OG



© Studio OG

Un repère qui interpelle dans le paysage auboïs

Sa carrière de charpentier-amoula-geur démarre justement dans une... carrière désertée, située sur les hauteurs de Dosches et offrant un incroyable point de vue. En contre-bas, un tapis verdoyant se déroule à perte de vue : un vaste écrin forestier enserrant les grands lacs de Champagne. Erwin avait repéré et apprécié l'endroit lorsqu'il était venu remonter une ancienne grange au cœur du village à la demande de la municipalité. Pour lui, un moulin planté ici, serait comme un phare...

Après s'être ouvert de son projet de moulin auprès de quelques mairies sises dans le Parc naturel régional de la Forêt d'Orient, c'est auprès de la mairesse de Dosches, Evelyne Perrot, qu'il a trouvé l'écho le plus favorable. Le site retenu a été mis à disposition de l'association créée pour faire prendre corps à cette idée un peu ubuesque de prime abord. Je savais que dans le passé, deux moulins avaient été longtemps en activité entre Dosches et la commune voisine de Laubressel. J'avais l'intuition que l'on pouvait ériger une construction typique des moulins champenois du XVIII^e siècle et, avec cette réplique, provoquer quelque

chose de magique sur ce joli belvédère. Nous pouvions faire œuvre pédagogique non seulement dans le domaine de la meunerie, le moulin servant à produire de la farine et à faire du pain, mais aussi élargir le propos à l'histoire et à la géographie auboïse. Tout s'y prête », expose l'artisan charpentier, lequel a su fédérer pas mal de monde autour de lui et provoquer « une certaine euphorie » parmi les partenaires de l'opération (collectivités, institutions, entreprises privées). En l'espace de quelques années de travail méthodique et d'investissement de chacun, via des chantiers d'insertion et grâce à l'engouement de nombreux bénévoles, le moulin était parfaitement d'aplomb en 2006. Lors de l'inauguration l'année suivante, le site était en ordre de bataille pour recevoir des milliers de visiteurs émanant de la région dans un premier temps, avant que le bouche-à-oreille n'amène des touristes de tous horizons. Vogue le moulin de Dosches !

Une vision personnelle, un hommage universel

« Des gens pensent que ce moulin à pivot a toujours été là, alors

qu'il s'agit d'une création ex-nihilo ! C'est la preuve que nous avons réussi notre pari », sourit Erwin touché par l'hommage que lui rendent tant et tant d'anonymes en visitant les installations, avec la Grange aux dîmes dans son jus, le fournil des boulangers, les labyrinthes et autres attractions proposés...

« Je crois qu'aujourd'hui tout le monde est d'accord pour dire que le moulin est à sa juste place et qu'il occupe pleinement sa place parmi les pôles d'activités touristiques auboïs », conclut-il fièrement, intimement persuadé que cet édifice déjà patiné par les vents apporte sa « touche de romantisme » au secteur des lacs. Confiant pour la suite, il pense qu'il va pouvoir lever le pied dans les années à venir et certainement effectuer avec son épouse le tour du monde en bateau qu'il comptait réaliser quand il a trouvé son bonheur dans l'Aube. ●

*Les Charpentiers de Troyes

 Le Moulin de Dosches
10220 Dosches

Un petit coin de paradis sculpté par Gaëlle et Grégory

Si Erwin Schriever est toujours le président de l'Association des Moulins à Vent Champenois ; la gestion de ce patrimoine a été confiée à un charpentier depuis longtemps impliqué dans l'épopée du moulin de Dosches, Grégory Beudot. Ce dernier œuvre sur place avec son épouse Gaëlle avec la volonté chevillée au corps de poursuivre le façonnage de « ce petit coin de paradis », comme ils disent. Notamment, en faisant évoluer un cadre végétal luxuriant qui participe à la magie des lieux. En pleine saison, deux saisonniers travaillent à leurs côtés, mais ils n'ont pas une minute tant les scolaires sont nombreux à venir toquer à la porte du moulin pour comprendre son fonctionnement et participer aussi aux ateliers proposés au fil de l'année. Ce qui leur plaît énormément d'ailleurs, c'est la fabrication d'abris à insectes en bois. Presque autant que la mouture de la farine dans un espace aménagé pour des activités à taille d'enfants. Le nombre croissant de visiteurs, dont beaucoup de familles, ne leur laisse pas plus de répit. Ce qui ne les empêche pas de cogiter en permanence à la manière dont le parc doit évoluer. « Il est indispensable de rester en mouvement. Evelyne Schriever avait créé le Jardin des délices, avec des plantes médiévales au départ. Nous continuons de sculpter ce jardin avec une partie très florale et une autre plus expérimentale, en permaculture. Nous cultivons des légumes et des fleurs comestibles, très prisées par les chefs dans la restauration. L'idée est de se renouveler en préservant l'approche pédagogique et la démarche environnementale qui font le succès du site. Les grandes animations annuelles (Journée nationale des moulins, Dimanche à la campagne, Noël au moulin...) sont des temps forts, très festifs et conviviaux », détaille Grégory qui s'emploie au fournil quand les deux boulangers bénévoles ne sont pas disponibles. Animé par la passion du travail du bois, il se charge évidemment de maintenir le bâti en parfait état tout en espérant pouvoir faire sortir de terre d'autres constructions : « la maison du meunier, par exemple, et pourquoi pas un jour un second moulin », lâche-t-il en imaginant une construction d'un autre type. Qui sait ? Avec l'espace qui l'entoure, le parc de Dosches peut encore grandir et prospérer...



© Studio OG

Marie Weber

une pointure dans son métier : le soulier de luxe

Elle a grandi entre la Bavière et l'Alsace, la terre d'origine de sa famille. Après avoir décroché une licence en "design produit" à l'Ecole Supérieure des Arts Appliqués de Troyes, elle s'est envolée vers l'Italie pour étudier à l'école Polimoda de Florence. Et l'on peut dire que cela marche désormais plutôt bien pour elle : Marie Weber, 30 ans, a créé sa marque et ouvert son atelier-showroom dans sa ville d'adoption. Les souliers de luxe qu'elle dessine et confectionne de ses mains, composées de matières nobles, sont soignés dans les moindres détails et admirablement colorés. Confort et esthétique assurés tant pour mesdames que pour messieurs, les deux vestiaires se nourrissant l'un de l'autre. En parallèle, avec cette expertise, elle intervient pour le compte de maisons de luxe avec une casquette de "direction artistique" cette fois. Visiblement, la jeune designer est déjà une pointure reconnue dans son métier.

« J'ai toujours aimé les chaussures », avoue Marie Weber d'une voix douce et enjouée. Adolescente, elle ne savait pas qu'elle en ferait un jour sa profession. Mais une rencontre a été décisive pour elle et le déclic s'est produit dans l'atelier d'un cordonnier troyen, Francis Durosay. « Alors que j'étais étudiante à Troyes et que mon envie de créer dans le domaine de la chaussure s'esquissait, cet artisan m'a volontiers épaulé afin que je puisse développer mes premiers prototypes, nécessaires à la réalisation de mon projet de diplôme troyen. Ce fut une formidable aventure humaine. Quelques années plus tard, après avoir fait mes premiers pas à Paris, j'ai repris l'atelier de Monsieur Durosay, lequel avait déménagé entre temps de la rue de Preize vers la rue du Colonel-Driant, où je suis établie depuis 2018. »

« Monsieur Durosay a été mon grand-père bienveillant dans le mé-

tier. Passionné par la transmission des savoirs, il m'a ouvert les portes de son atelier et prêté ses machines afin que je puisse me lancer dans mes propres créations. A l'école (ESAA, devenue l'Ecole Supérieure de Design, aujourd'hui), j'ai pu acquérir les fondamentaux du travail de designer, l'approche globale, le dessin, l'utilisation des logiciels et, surtout, compréhension du processus créatif. En Italie, j'ai pu découvrir dans le détail l'univers de ce produit complexe et me spécialiser dans sa création du dessin à la production. Je me suis aussi passionnée pour les métiers de la main : la patience, la répétition du geste, la concrétisation d'une idée à travers un produit fini. Diplômée, j'ai très vite intégrée la maison Berluti à Paris, avant de décider de voler de mes propres ailes, à Troyes. Cette ville a formidablement bien accueilli mon initiative et m'a beaucoup aidée », confie Marie.

Souliers d'exception

Une fois installée au cœur de l'ancienne capitale de la Champagne, elle découvrira qu'il y eut naguère des artisans bottiers parmi ses aïeux alsaciens. L'odeur et la fleur si caractéristiques du cuir devaient se nicher quelque part dans son ADN. En tout cas, la magie a opéré, elle s'est épanouie dans l'univers de la mode, traçant sa propre destinée dans le soulier d'exception avec une certaine réussite. Ou plutôt une réussite certaine. La jeune femme, en effet, n'aura pas tardé à révéler et à aiguiser son talent dans un art qui exige tout à la fois passion, réflexion, patience et maîtrise. « Il faut en moyenne une trentaine d'heures de travail pour faire prendre forme à une paire de souliers. Celle-ci va accompagner le quotidien d'une personne le plus longtemps possible, je le souhaite, et donner aussi quelques indications sur sa person-



© DR

Autrement dit :

« Je vis comme une chance d'être ancrée à Troyes,
non loin de Paris.

Cette ville est un tremplin vers la capitale
et vers l'international aussi »

Marie Weber





nalité. L'aspect esthétique, c'est l'essence même du métier, mais la qualité et le confort, importants pour la posture et le bien être, doivent être irréprochables. La chaussure n'est pas un simple objet de consommation, elle doit perdurer dans le temps. Aussi, mérite-t-elle vraiment beaucoup d'attention », expose Marie. Persuadée que l'on « consomme trop de tout », elle met en avant la « crédibilité » des artisans méticuleux, amoureux du travail bien fait.

Son audace créative lui permet d'oser combiner des couleurs et des matières – peaux en provenance d'entreprises familiales basées en France, en Allemagne et en Italie – qui séduisent les femmes autant que les hommes, souvent aiguillés vers son atelier-showroom troyen par un site internet très évocateur, plein de sensibilité et d'authenticité. « Le bouche à oreille fonctionne également à merveille », assure Marie Weber, heureuse de la confiance accordée par des clients Auboisi et Français. Invitée à exposer sur des salons internationaux pointus dans ce domaine, les consommateurs des pays limitrophes sont de plus en plus nombreux. ●

📍 Marie Weber
10000 Troyes
www.marieweber.fr



© DR

Troyes, un tremplin pour une " vie professionnelle hybride "

« Nous sommes ici dans un environnement qui valorise les acteurs du territoire, et notamment les artisans qui, apportent une contribution, participent à leur échelle au dynamisme local. Je vis comme une chance d'être ancrée à Troyes. Sa proximité avec la capitale liée à un coût de la vie moindre sont une belle opportunité pour débiter un projet. Cependant, la condition pour réussir est d'avoir une stratégie globale et beaucoup d'énergie car tout n'est pas au pas de votre porte. Le fait que le marché ne soit pas saturé en région Grand-Est représente également un tremplin médiatique intéressant. Les accompagnements et aides dont j'ai pu bénéficier lors de mon installation ont facilité mon lancement. Ce type de vie professionnelle hybride me plaît beaucoup. En parallèle de mon travail pour la marque je participe à travers l'Hexagone et l'Europe à d'autres histoires créatives en qualité de direction artistique. Celles-ci vont bientôt me porter vers de nouvelles aventures et faire connaître un tournant à la marque. »



© Olivier Douard

Autrement dit :

« J'aime la lumière de l'Aube,
franche, imposante et pourtant timide »

Philippe Brame

Philippe Brame, adepte du silence, sort du bois

Les prises de parole de Philippe Brame sont rares et c'est dommage car lorsqu'il s'exprime, pour évoquer son œuvre et son environnement de travail, tout devient limpide. Son propos éclaire son cheminement, sa perception des choses et du vivant. Adepte du silence, l'artiste a trouvé dans l'Aube son « port d'attache » entre deux migrations pouvant l'emmener au Japon, au Mexique ou ailleurs dans le monde. Il y est reconnu pour la poésie qu'il véhicule, tant à travers la pellicule qu'au gré de ses écrits. Il a l'art de saisir l'instant, les mouvements, les entrelacements, les scintillements, tout simplement la nature profonde des lieux qu'il arpente, qu'il segmente et qu'il offre à voir autrement. « En voyageant, certaines de mes œuvres représentent, à ma modeste échelle, les beautés de l'Aube », révèle-t-il. Alors voyageons avec lui dans cet univers peuplé de « vies silencieuses ». Tout le contraire à ses yeux de ce que l'on nomme les « natures mortes » !

Après avoir pas mal bourlingué – presse magazine, expositions... –, Philippe Brame s'est installé dans l'Aube il y a 22 ans et y a trouvé une nouvelle respiration, de nouvelles sources d'inspiration. Il se souvient comme si c'était hier de son arrivée dans le fracas de la « tempête du siècle », à l'hiver 1999-2000. Le Nordiste d'origine a trouvé son havre de paix à Pâlis, au cœur d'un site patrimonial datant du XVIII^e siècle et dont le nom peut paraître étrange : Le Tournefou. « C'est tout simplement le nom de la rue et nous sommes basés, au numéro 8 », glisse-t-il, heureux d'avoir trouvé là un point d'ancrage propice à la créativité, à l'expression et au partage de son art. Ou plutôt de ses arts. Car la palette de Philippe Brame englobe la photo et l'écriture pour mettre en lumière ce qu'il ressent, la poésie contenue en toutes choses, partout autour de lui.

Une quête de l'Aube, aux quatre coins du département et des éléments.

Dès 2000, sa première création photographique et poétique était « naturellement » consacrée aux paysages de l'Aube. Elle avait pour titre « L'arbre et l'eau, parabole du mouvement » et s'inscrivait dans l'esprit du philosophe Gaston Bachelard, originaire de Bar-sur-Aube, « J'ai également travaillé durant plusieurs années à partir des œuvres de Camille Claudel et exposé ce travail au musée de Nogent-sur-Seine. Ces photographies voyageront en

France (musées et galeries) ainsi qu'à l'étranger (Japon, Mexique, Hongrie...) et donneront lieu à l'édition d'un livre d'art* intitulé « La lumière procède du noir », indique-t-il. Là, l'auteur a comme effleuré cette statuaire spectaculaire pour extraire du bronze des lignes de force, des vibrations, des sensations, dans une approche très personnelle.

Philippe Brame avoue que sa poésie est également inspirée par celle de Jean Grosjean : « C'est l'un des plus importants poètes de notre temps, et, lui aussi, a vécu dans le Nogentais. Dans la commune d'Avant-lès-Marcilly pour être précis. Il me tient à cœur d'habiter en sa proximité », confie-t-il. Avec son ami Dominique Ponnau, directeur honoraire de l'Ecole du Louvre, Conservateur général honoraire du patrimoine, il continuera de sillonner le département et d'autres contrées pour publier « Ciel indifférent » et « Présence de solitudes » (éditions Ginkgo). Y sont mises en valeur quelques églises et chapelles aubois.

Le vignoble de la Champagne méridionale, lui non plus, n'échappe pas à l'appétit de ce dévoreur d'espaces, qu'ils soient profondément naturels – rivières, forêts – ou façonnés par l'homme. Ainsi, en 2019, il est intervenu en tant que conseiller artistique pour donner naissance au projet Nect'Art sur la Route du champagne en fête, dans la Côte des Bar. « Les habitants et les touristes ont vu apparaître dans le décor de vignes des œuvres d'art monumentales érigées au fil de la vallée de l'Arce ».

Sa quête de l'Aube et des Aubois, échelonnée sur deux décennies, donne lieu à bien d'autres exemples encore d'investigations poétiques. Tel ce passage de grues cendrées immortalisé lors de leur grande migration vers les lacs de la forêt d'Orient. Cette photographie figure dans un livre d'art récemment publié en édition française et japonaise et baptisé « Nature, sa prière » (2021). La terre du Soleil-Levant est il est vrai une autre des ses destinations prisées et ce pays le lui rend bien puisqu'il y a été le lauréat du 1^{er} prix d'un grand concours artistique en 2002. La pandémie derrière nous, il y retournera en 2023 pour un travail différent, autour de l'approche contemporaine des jardins. L'architecture est un autre pan important de son travail de puriste. ●

Philippe Brame / Le Tournefou
10190 Pâlis
www.philippebrame.com

La lumière de l'Aube

« J'ai trouvé ici le paysage qui correspond à mon travail photographique et poétique. Ce paysage, souvent, je l'évoque comme une page blanche faite de terre calcaire. Ce paysage, c'est d'abord un silence, que les reliefs se gardent bien de brutaliser ; ainsi l'on voit mieux ici, se tracer sur le sol la ligne de vol des oiseaux. Et pourtant, l'Aube est un territoire où les quatre éléments s'entrechoquent sans cesse, bouleversent notre cartographie du vivant, éprouvent en nous une mémoire vive charriée par les cours d'eau, les forêts que j'affectionne particulièrement, les sillons des champs et les vignes, immenses métiers à tisser l'émerveillement au fil des saisons. J'aime la lumière de l'Aube, franche, imposante et pourtant timide. »



© Olivier Douard

L'Aube, sous le regard de Philippe Brame



Arbres et eaux sur la route de Romilly sur Seine.



Passage des grues au dessous du Tournefou.



Détail d'une œuvre de Camille Claudel.



Cité du Vitrail

Troyes – Aube en Champagne

Un lieu d'exception dédié à l'art du
vitrail au cœur de l'Aube en Champagne,
terre européenne du vitrail

OUVERTURE SAMEDI 17 DÉCEMBRE 2022

cite-vitrail.fr

31 quai des Comtes de Champagne à Troyes

La Cité du Vitrail

Un site culturel du Département de l'Aube

Aube
en Champagne
LE DÉPARTEMENT