

Découverte de la vallée de la Gamage

Le stand des Journées du Patrimoine à peine rangé et la visite des bassins à flots encore dans la tête, pas le temps de souffler !

Nous voici, à présent, samedi 27 septembre 2014, à Bossugan, dans le canton de Pujols.

Nous sommes accueillis par Pascale Dard avec café, soleil et bonne humeur. Ici, tout le monde se connaît, nous dit Madame le Maire, car Bossugan compte seulement 60 habitants. C'est d'ailleurs la commune la moins peuplée du département ! La démocratie participative c'est une évidence au quotidien.

L'étymologie de Bossugan, nous dit Pascale, est obscure. On suppose néanmoins que cela viendrait du domaine romain de Buscus.

Commence alors la visite de l'église dédiée à saint Laurent.

Nous quittons Bossugan à 11 h, toujours en compagnie de Pascale, pour rejoindre le village voisin de Sainte-Florence où nous attend Daniel Amblevert.



Vue du porche de l'église

L'église Saint-Laurent est principalement de style roman avec quelques éléments gothiques tardifs.

Datée du XII^e siècle, elle est classée monument historique depuis 2002. Sa restauration est en cours. On remarque déjà, à côté de l'enduit partiellement refait, des peintures ocre du plus grand intérêt. Le regard est également attiré par le chœur, le porche et le tabernacle. Légèrement surélevée, l'église offre une vue panoramique sur les cultures de vignes aux alentours.

Découverte de la vallée de la Gamage

Après avoir gentiment taquiné sa voisine Pascale sur sa « volubilité Bossuganne » Daniel Amblevert présente, à son tour, le village de Sainte-Florence.

(Ruralité, convivialité et population en croissance : 130 habitants en 1990 et 150 aujourd'hui !).

Les habitants ne sont pas peu fiers de leur église dont la restauration a été achevée à force de persévérance, de chance et, pour reprendre les termes de Monsieur le Maire, « église chère à notre cœur et à notre portefeuille » !

Au pied de l'église, une croix de mission de 1859 et une fontaine bien curieuse. Au cours des ans, la source s'était tarie, et voilà que la fontaine s'est mise à couler l'année de la sécheresse !

Après une visite de l'église et une description détaillée des différentes phases de travaux de restauration, nous quittons Sainte-Florence vers 12 heures, pour nous rendre, en compagnie de Daniel, à sa pépinière de vignes.



Eglise Sainte Florence et son porche.

L'église de Sainte-Florence est située à flanc de coteau. Comme sa voisine de Bossugan, elle est du XII^e siècle, avec cependant une sacristie rajoutée au XVIII^e siècle. Sa restauration ? Elle a été achevée en 1995, dans un style méditerranéen. Une véritable saga pour obtenir les fonds nécessaires à sa réalisation !

Quant à sainte Florence, elle était originaire de Turquie. Elle vécut recluse et rencontra saint Hilaire de Poitiers qu'elle suivit à Poitiers, ville proche de laquelle elle est décédée à l'âge de 29 ans.



restauration de l'autel

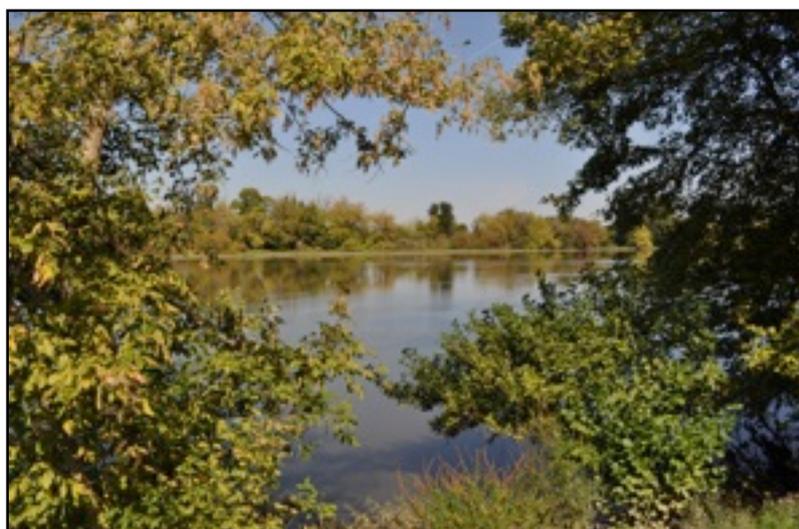
Nous sommes accueillis par David Amblevet, son fils. Ici, pas de rosiers, fleurs ou arbustes ornementaux, mais exclusivement des vignes. La pépinière existe depuis 4 générations.

Le mois de septembre est une période de repos pour la pépinière viticole peu propice à la visite, puisque nous sommes en période de vendange se désolent notre hôte. Aussi, pour répondre à notre curiosité, nous est projeté un film réalisé par le studio Panajou dans les pépinières d'Amblevet décrivant tout le processus de l'élaboration d'un plant de vigne jusqu'à sa plantation chez le viticulteur.

Après divers échanges, suite aux questions des visiteurs, nous quittons la pépinière et traversons la route. Nous rejoignons alors Daniel Amblevet qui nous a aimablement préparé un apéritif (le bourru de la Cave Coopérative de Ruch), avant de pique-niquer sur les berges de la Dordogne.



La pépinière de vignes est née entre 1863 et 1887, suite à la perte du vignoble français ravagé par le phylloxéra lors d'importations de cépages étrangers supposés résistants à l'oïdium. Le vignoble était quasiment décimé quand fut mise au point cette technique de production. Elle consiste notamment à bouturer sur un porte-greffe américain vigoureux et résistant au phylloxéra un greffon français sensible à cet insecte ravageur. Viennent ensuite diverses phases comme le paraffinage, la stratification, la plantation, le triage etc. L'Entre-deux-Mers produit environ 70 % des plants du vignoble bordelais (principalement Merlot, Cabernet, Cabernet franc, Petit Verdot, Sauvignon, Malbec, Sémillon et Muscadelle). Ici, dans un souci de productions respectueuses de l'environnement, les sols ne sont pas stérilisés mais laissés au repos entre deux plantations, durant 8 ans (au lieu de 3 ans en cas de désinfection des sols).



Vue sur la Dordogne .

Pique-nique tiré du sac



clocher

Nous quittons la Gamage, après le déjeuner, pour nous rendre au village voisin de Saint-Vincent-de-Pertignas où nous attend Chantal Hugand. Nous visitons l'intérieur et l'extérieur de l'église en sa compagnie. Ici, les « chasseurs d'images » se disent qu'ils reviendront, prochainement en ce lieu, car l'église est en cours de restauration. Un échafaudage masque, pour les nécessités de l'ouvrage, le beau volume arrondi du chevet sud et de l'abside. L'intérieur est en revanche totalement restauré. Les visiteurs ne manquent pas de remarquer le beau retable, l'autel, le portail à voussures et chapiteaux historiés ainsi que le porche du XV^e siècle.

retable en bois sculpté



vue latérale



Porche 15ème siècle



l'autel



L'entrée de la champignonnière



Une des galeries

Il est à présent 16 h 30 et nous avons rendez-vous dans le village voisin, à Mérignas, avec Monsieur Delmas, propriétaire de la dernière champignonnière traditionnelle en activité dans la région.

Notre hôte nous décrit alors son métier peu connu, physique et technique. Travaillant dans le noir le plus souvent, ce travail est néanmoins si attachant qu'il n'a pu s'en séparer malgré l'âge de la retraite largement franchi. Classée bio, sa champignonnière approvisionne 24 restaurants étoilés du village de Saint-Emilion. Aujourd'hui, le « capitaine songe à jeter l'ancre » car il a enfin trouvé un successeur qui perpétuera la tradition. Sur cette bonne nouvelle, nous quittons Monsieur Delmas, vers 18 heures, et rejoignons nos domiciles respectifs en nous donnant rendez-vous pour de prochaines aventures... à suivre.

L'Aquitaine, grâce à ses carrières taillées dans la roche calcaire, a été, à l'instar de l'Anjou et de la région parisienne, un des grands sites de la culture du champignon de Paris jusqu'en 1980. Son principe de culture a été découvert, par hasard, sous Louis XIV, à Versailles, grâce à la présence de chevaux. Cinq éléments entrent en jeu : le mycélium, un substrat de crottin de cheval, une température et une hygrométrie adéquates et enfin de la patience... (62 à 64 jours d'attente pour la première récolte). Aujourd'hui cette production traditionnelle tend à disparaître au profit de productions hors sol.



M Delmas au centre du groupe

Fin

Textes et photographies Annick Muller