

## COMPTE RENDU DU VOYAGE DES ANCIENS ELEVES DU LYCEE AGRICOLE ET VITICOLE DE ROUFFACH 2014 en Provence

### Premier jour : 8 mai 2014

Départ de Rosheim à 6h00 pour Yvette, Dominique et Denis

Départ de Ste Croix en Plaine à 7h00 pour le reste du Groupe, 32 personnes participent cette année à notre escapade en Provence

Notre Chauffeur Marc, du nord Alsace à quelques points de ressemblance avec Sébastien LOEB et nous espérons que pour la conduite les points communs s'arrêterons là, ce qui se confirmera tout au long de notre périple.

Le premier bouchon saute peu après le départ mais notre habituel sommelier Michel manque à l'appel....

Arrêt petit déjeuner sur l'aire d'autoroute de Besançon Champoux ( Marchaux) vers 9h00 avec les traditionnels gâteaux fabriqués par les épouses et le café confectionné par Mimi Landmann.

Arrêt déjeuner sur l'aire de Montluel (Péruges) au nord de Lyon à 12H10 et reprise de la route à 13h30.

Repas fourni par l'Amicale, assiette anglaise, fromage (Munster Siffert et Brie) agrémentés des vins de nos viticulteurs alsaciens, Seppi Landmann et Xavier et Sophie Schneider.

Après une courte sieste dans le bus et un traditionnel digestif, Charles PUTZ nous éclaire sur la notion de terroir.

16H00 arrivée au domaine Nalys sous un beau ciel bleu....comme prévu.

Le cadre est magnifique avec pour point de vue le Château du pape d'où le village tire son nom.

Une collection de tous les cépages cultivés dans ce terroir borde l'allée formant l'entrée du domaine. Nous sommes reçus par Isabelle OGIER responsable du domaine. La visite du site est très détaillée et la dégustation de cépages blancs et rouges nous ouvre les papilles.

Après ce moment convivial et quelques achats, nous nous rendons à Orange pour nous installer à l'hôtel. Certains profitent de la piscine pour se rafraîchir. Tout le monde se retrouve en terrasse vers 20h00 pour l'apéritif local et le dîner. La température propice incite quelques-uns à une promenade digestive dans les rues d'Orange, nous sommes en effet à quelques pas du théâtre antique.

### Deuxième jour : vendredi 9 mai

Après une bonne nuit dans notre hôtel confortable, tout le monde se retrouve autour de la table du petit déjeuner.

Départ à 8 heures pour rejoindre Pernes les Fontaines, où nous attend notre charmante guide Elodie Burgé.

Nous commençons par déambuler dans Pernes les Fontaines, cité aux innombrables fontaines d'eau potable (environ 40 publiques et autant privées) la plus célèbre étant celle du Cormoran. Nous découvrons les subtilités de l'architecture provençale avec les corniches plus ou moins riches, les volets à lames inversées à l'intérieur et à l'extérieur. Nous terminons la visite de cette commune par un passage sous la halle couverte construite au 17<sup>ème</sup> siècle.

Nous filons vers l'Isle sur la Sorgue, célèbre par le nombre d'antiquaires et les marchés à la brocante qui s'y tiennent régulièrement. Nous versons dans la ville pour rejoindre la collégiale Notre Dame des Anges, magnifique monument de style roman à l'origine mais réputé pour sa riche décoration intérieure qui rappelle celles des églises baroques italiennes.

Après avoir déposé Elodie, nous nous rendons à la ferme auberge l'Houmet à Monteux où nous sommes reçus dans une ambiance familiale par madame Jean et une odeur de pintade grillées. En effet ces dernières, plat principal, étaient gentiment alignées sur les grilles et léchées par les flammes

de la cheminée. Le repas fut pantagruélique ! Nous entamons nos agapes par une « mise en bouche » composée d'une salade verte et de foies de volaille, suivie de l'entrée constituée d'une terrine de porc et d'un crepeù et son coulis de tomates à l'ail et au basilic. Puis les pintades avec un gratin de courgettes et lentilles. Pour finir, les fromages de chèvres maison précèdent de peu une crème caramel. Tous ces mets sont sans exception produits sur l'exploitation qui trouve par ce biais le moyen de subsister après un échec d'élevage de lapins décimés par la maladie. On peut dire que cette reconversion est une réussite si l'on considère que tous les autres convives du jour sont des habitués, ouvriers locaux ou repas d'affaires.

Nous quittons la ferme pour nous rendre au village de Séguret, au pied des dentelles de Montmirail. Ce village perché offre une magnifique vue sur les dentelles et le plan de Dieu. Après une pérégrination bienvenue dans les venelles de ce charmant village, nous reprenons le bus pour nous rendre à Cairanne ou nous sommes attendus à la cave coopérative. Ce site propose dans ses sous-sols un parcours de sensoriel. Il s'en suit une dégustation avant que comme à son habitude, les cartons commandés finissent dans les soutes du bus.

Retour à l'hôtel pour un moment de délasserment avant de nous rendre au restaurant « Les Grottes d'Auguste », établissement situé dans l'enceinte même du théâtre antique d'Orange.

### **Troisième jour : samedi 10 mai**

Départ à 8h00 pour nous rendre à Saint Rémy de Provence où nous attend Gilles BRUN, propriétaire avec sa sœur Anne du Moulin du Calanquet, exploitation oléicole créée en 2000. Ce domaine a succédé à l'exploitation maraichère développée par les parents et grands-parents des actuels dirigeants. Après un exposé ludique et pédagogique de la culture des olives, agrémenté d'anecdotes croustillantes, nous admirons les installations ultra-modernes du moulin à huile. Le moulin est en mesure de proposer 5 huiles monovariétales mais également différents assemblages. Les olives transformées sont issues des 6000 arbres de la propriété et des quelques 1300 apporteurs.

Le domaine propose aussi à la commercialisation de nombreux produits dérivés tels que tapenades, condiments, ratatouilles, confitures et autres spécialités gastronomiques de grande qualité.

Après quelques achats dans la boutique, nous reprenons la route en direction des Baux de Provence par une petite route qui tortille à travers les Alpilles. Chemin faisant, Claude Ritter nous éclaire sur l'aluminium et la bauxite dont elle est issue. Son parcours professionnel l'ayant amené à travailler dans cette industrie, quoiqu'aux finances.

Nous visitons librement ce célèbre village, espérant croiser le papet jouant aux boules sur la place. Cette promenade apéritive nous amène tout naturellement à nous rendre au restaurant « la Ripaille » pour y déguster le menu du Biou.

Après déjeuner, Marc nous emmène en douceur vers Avignon pour une déambulation au travers de la cité des Papes. Au retour au bus à l'heure dite, nous constatons avec inquiétude qu'il nous manque deux dames qui ont échappé à leurs époux. Après une longue attente, la première réapparaît, nous indiquant que la seconde nous attend un peu plus loin. Les instructions données pour le lieu du rendez-vous avaient été mal enregistrées ! Retour à l'hôtel tardif mais avec la satisfaction que tout le monde va bien. Ce petit imprévu a valu à nos deux fugueuses de s'acquitter de l'apéritif du soir.

Diner à l'hôtel pour cette dernière douce soirée en Provence.

### **Quatrième jour : Dimanche 11**

Départ pour Saint Paul Trois Châteaux, pour la visite de la Maison de la Truffe et du Tricastin organisée par Clément Veitl, ancien élève établi dans la région de longue date.

Nous sommes accueillis par le Président Duc Maugé. Ce dernier se fait fort de nous faire un exposé très détaillé sur la tuber mélanosporum vittadini alias truffe noir du Tricastin. Outre les aspects de culture et économiques, il nous livre le secret d'une brouillade aux truffes réussie.

Forts de tout cela, nous nous rendons à Chamaret au domaine Guiton pour un repas commenté par le viticulteur dans une ambiance bon enfant. Nous y dégustons notamment une soupe au pistou d'Irène, connaissance de Clément Veitl.

Nous profitons de cette dernière halte viticole en Provence pour finir de remplir les soutes des cartons de vins et autres olives et huiles proposées par Clément, qui en a été littéralement dévalisé. C'est rassasiés que nous reprenons le bus pour le voyage de retour en Alsace.

Nous arriverons vers 22h00 à Ste Croix en Plaine et une heure après à Rosheim.



*Denis Lehé – mai 2014*

Lire aussi le complément documentaire sur la page suivante :

## CHEZ JEAN-LUC GUITON LE 11 MAI 2014

Rencontre des vignerons et des gourmets est l'expression adéquate pour la dernière journée du voyage de 2014. Une palette de saveurs et d'arômes, des productions locales, cuisinées par des "sans-étoiles", mais avec d'authentiques titres de résidants de cette Drôme provençale. Un "ancien" (1972 3) y a produit toute la gamme des plantes aromatiques sur la ferme de son épouse, et un autre "ancien" (1975 3) y a conseillé ces producteurs. L'"ERAV 1955-1958" y a exercé le conseil économique de 1964 à 1998. De ces relations et des potentialités locales, un **repas gastronomique des Français**, façon Drôme provençale, conforme à la définition de l'UNESCO, a pu être concocté pour cette étape trop courte du retour en Alsace. Au menu, brouillade aux pointes d'asperges, soupe au pistou, saucisson aux olives noires de Nyons AOP, gâteau au chocolat (chocolat élaboré par un paysan-chocolatier), accompagné des vins du Vigneron-aubergiste...et aussi nectar d'abricots... et café d'ailleurs ! Evidemment nous n'étions pas dans un site d'étoilé de grand standing et nous avons dû raccourcir ce repas qui ne comportait donc pas la dégustation du fromage de chèvre Picodon AOP méthode Dieulefit. Seppi n'a pas eu le temps de "dialoguer" avec Jean-Luc GUITON sur ses choix pour l'élevage de ses vins de l'appellation Grignan-les-Adhémar. Mais, pendant toute la durée du repas l'essentiel a pu être dit sur la soupe au pistou et les autres plantes aromatiques par Irène et Georges MILHAUD (représentant aussi Christian SPINDLER). En l'absence du président des bouchers-charcutiers Maurice DAVIN, la découverte des saveurs du saucisson aux olives noires de Nyons, dont il est "l'inventeur" et qui a séduit les papilles des Alsaciens férus de charcuterie, revenait à Clément VEITL. "Sür un Siess" ...cuisinière autodidacte, Candy GUITON sait faire, et à l'occasion, le démontrera à nouveau à ceux qui feront un détour en Drôme pour raison touristique ou professionnelle, par exemple pendant la récolte des truffes ( Tuber melanosporum) ... Clément VEITL vous "guidera" !