

# ARDÈCHE MÉRIDIONALE

SAINT-ALBAN-AURIOLES

## Une immersion historique en pleine nature le temps d'un week-end

Réaliser un objet de ses mains à partir d'une boule d'argile. La promesse de rentrer chez soi avec un objet d'art à disposer sur un meuble ou à utiliser dans la cuisine.

Sous le soleil matinal de l'archéosite Randa Ardesca, le camp d'été est dressé autour de la hutte en chaume près du Chassezac. Café sitôt avalé, les potiers amateurs s'activent, samedi 15 août. Chacun prend un morceau d'argile qu'il travaille à volonté pour réaliser une poterie selon son envie. Pauline Ferrisse, animatrice formée à la céramique, guide, pour réparer une fissure ou distiller un conseil.

« On a toujours retrouvé des tessons de poterie travaillés, indique Pauline Ferrisse. Au Méolithique, il y a encore des chasseurs-cueilleurs. Ils sont semi-nomades et vivent dans des camps comme celui-ci. Il n'y a pas de poterie mais on suppose que cette technique est connue, grâce à la Vénus de Willendorf. » Au Néolithique, les pote-



Il faut quelques minutes à Pauline Ferrisse (au centre) pour réaliser la poterie. Le temps de séchage et la cuisson sont plus longs.

ries commencent à apparaître pour conserver les aliments. « Elles sont les marqueurs d'une culture », précise-t-elle.

### Le feu, objet de curiosité

Si aujourd'hui on les réalise avec des tours, les hommes préhistoriques d'un jour sont invités à les façonner à la main. Pauline Ferrisse choisit un morceau d'argile qu'elle forme en boule.

À l'aide de ses deux pouces, elle réalise un trou puis affine le fond et les parois de son pot. « La poterie doit être fine pour sécher de manière homogène », complète la spécialiste qui a sa technique pour savoir si la pièce est prête pour la cuisson. « Vous la mettez contre votre joue, si elle est fraîche, elle n'est pas encore sèche. »

Parmi les participants, Marina et Aurélien, venus de Nice, ont

pris leur week-end. « Nous sommes fiers d'histoire, d'artisanat et de techniques qui s'approchent de la matière brute », raconte Marina.

Elle réalise son pot en deux temps trois mouvements. « Je me régale », raconte la jeune femme qui a pratiqué la céramique durant six ans. Elle dispose des feuilles d'aubépine autour de son bol, qui brûleront durant la cuisson et laisseront leur em-

preinte. Les techniques d'allumage du feu ont attiré sa curiosité, comme le côté immersif du week-end.

Durant l'après-midi, les élèves se forment aux techniques du feu, notamment à la friction à l'archet avec Robin Brethes et Alexis Albert. Pour ne pas fendre à la cuisson, la terre ne doit pas être lisse. « La chamotte, de la terre cuite concassée, mélangée à l'argile permet de tenir la cuisson, indique Pauline Ferrisse. Elle permet de faire sortir les résidus d'eau présents dans la pièce. » Après une nuit de séchage, les poteries sont cuites au feu de bois, avant de retourner dans les mains de leur créateur.

Maryline CHALON

Les associations Inspiration Sauvage et Vidarr'sonr proposent deux autres week-ends immersifs sur le site Randa Ardesca ; les 22 et 23 août réalisation d'accessoires de chasse et de pêche, les 29 et 30 août, réalisation d'une aiguille en os et vannerie sauvage. Réservation obligatoire au 06 60 09 37 31. Tarif : 180 € pour le week-end avec repas compris le dimanche midi.

JOANNAS

### Trier ces déchets même l'été

Que mettre dans les bacs de tri ? Les gestes du tri sont une habitude qui, parfois, se perd en vacances, quand les consignes et les systèmes de collecte diffèrent d'une région ou d'un pays à l'autre. Dernièrement, les habitants du village ont reçu dans leur boîte aux lettres, une documentation du Sidomsa qui les encourage à réduire leurs déchets à la source, mais aussi sensibiliser les estivants et résidences secondaires aux bons gestes de tri. De plus la commune met en avant le compostage individuel. S'engager dans une démarche environnementale et produire son amendement organique de quoi nourrir le jardin, un geste simple afin d'éviter de mettre à la poubelle des déchets composés de 80 % d'eau. Les habitants de la commune qui souhaite commander un composteur en bois Douglas fabriqué en Ardèche peuvent se rapprocher du Sidomsa à Lavilledieu.

www.sidomsa.net

LES VANS

### Jean Tirelli a dédié son dernier roman

Jean Tirelli est un écrivain atypique, à la fois révolté contre la société, fuyant Paris en 1976 pour rejoindre l'Ardèche, emporté par la vague de cette jeunesse enthousiaste venue vivre dans la nature et de la nature et très érudit, psychologue dans des maisons de retraite et finalement rentré dans le rang puisqu'il a été maire durant deux ans d'un village de la montagne ardéchoise, dont il est toujours conseiller municipal. Il en est à son 12<sup>e</sup> roman, passant de son pays d'adoption avec le triptyque "Des gens de pas grand-chose dans un petit pays de rien du tout" à son dernier ouvrage "Prolo" qui raconte la dure vie d'un ouvrier, militant syndicaliste, travaillant dans une usine pharmaceutique pendant 45 ans, rendant hommage, sans jamais le nommer, à un de ses beaux-frères. En lui posant la question d'où vient son imagination pour l'écriture, il nous dit : « L'actualité, ce qui me fait rire ou qui me fâche et m'irrite. » Il mène d'autres combats où il ira puiser la trame de son prochain roman, mais mystère. Il a dédié son livre devant la librairie de la Belle Hoursette, ce samedi 15 août au matin, jour de marché et de grande affluence.



Jean Tirelli a dédié son dernier roman "Prolo".

SAINT-ALBAN-AURIOLES

## De Marivaux à Racine au musée Daudet

Bien sympathique ce festival Éclat de voix au musée Alphonse-Daudet. En particulier les prestations des comédiens de la compagnie des Affamés régalaient une assistance sans cesse sous le charme. D'abord, le mercredi 12 août, Fanny Corbasson et Gilles Droulez, dans "Pain de ménage", de Jules Renard, avec humour et retenue, abordent, tout en nuance les sous-entendus d'un désir refréné par les conven-

tions sociales d'un XIX<sup>e</sup> siècle finissant. Le puritanisme ambiant corsète, alors les pulsions de passions exprimées timidement. Il faut sauver les apparences. Après ce plaisant marivaudage, changement de décor, ce vendredi 14 août, Gilles Droulez revient sur scène. La réplique lui est donnée par François Tantom pour les "Variations énigmatiques" d'Eric Emmanuel Schmidt. D'emblée, les spectateurs s'im-

mergent dans une ambiance confinée, violente. Le suspense digne d'un roman d'Agatha Christie envoûte l'auditoire. Les amours irrépressibles inondent un public abasourdi. Bref, les spectateurs s'imbibent d'une atmosphère racinienne. Au service de ces instants une mise en scène tirée au cordeau et des comédiens à la diction éloquente qui maîtrisent parfaitement leur texte.



Gilles Droulez et François Tantom dans les "Variations énigmatiques" d'Eric Emmanuel Schmidt.

LES VANS

## Football : match amical entre deux équipes de jeunes



Premier match de football amical entre deux équipes U18 de haut niveau régional, celles d'Aubenas (en bleu et jaune) et d'Alès (en blanc).

Un premier match de football a eu lieu jeudi 13 août orageux, entre deux équipes U18 de haut niveau. En effet, les deux clubs Assaf d'Aubenas et OAC d'Alès avaient demandé et obtenu l'accord de la ville des Vans pour jouer ce match amical, la rencontre devant initialement se jouer à Aubenas. Les deux clubs ont pu faire jouer leur effectif complet et, c'est à signaler, sans arbitre et sans aucun incident de jeu, un penalty ayant même été obtenu par les joueurs d'Aubenas. Le

score de 4-1 pour les Alésiens, qui évolue à un niveau supérieur, est anecdotique, le fair-play et le haut niveau de jeu des deux équipes étant plus importante pour les deux coaches. De plus les nouveaux gestes barrières n'ont pas été faciles à intégrer car il reste quelques automatismes de l'avant Covid. Sami Maanane, entraîneur depuis cinq années des U18 d'Aubenas et ancien entraîneur des jeunes du club local, était particulièrement satisfait de la prestation de ses joueurs.

BANNE

### Expo peintures et croquis de Marie-Christine de Pouzols

La mairie de Banne organise une expo des peintures et croquis, champs poétiques de Marie-Christine de Pouzols, dans la salle de la mairie, du 12 au 25 août, selon les horaires indiqués, sauf dimanche matin. Entrée libre.

Tous les jours de 11 h à 12 h et de 16 h à 19 h 30. Jusqu'au mardi 25 août. Salle de la mairie, Mairie de Banne : 04 75 39 82 66. ma-banne@inforoutes-ardeche.fr.

août. Salle des fêtes, Gratuit. Clair d'étoiles Brin d'jardin : 07 83 79 07 68.

PAYZAC

### Visite de l'église

En raison des mesures sanitaires en vigueur, les visites de l'église ne seront pas assurées cet été. Tous les jours. Jusqu'au lundi 31 août. Eglise, Groupe église : 04 75 39 25 17.

RUOMS

### Visite guidée historique du vieux Ruoms

Rendez-vous tous les jeudis à 18 h devant l'Office de Tourisme. Gratuit. Retrouvez les vestiges des différentes époques marquantes de l'histoire de Ruoms avec un guide qui au gré du parcours commentera les remparts, l'église Romane, la Chapelle Notre-Dame des Pommiers. Contact : 04 28 91 24 10. Tous les jours à 18 h. Jusqu'au jeudi 27 août. 9 rue Alphonse-Daudet, gratuit.

VOGÜE

Messe La messe aura lieu à l'église à 9h le dimanche 16 août. Dimanche 16 août à 9 h. Eglise.

### LES HAUTES TERRES

A l'initiative d'un artisan crémier fromager, un nouveau commerce s'est ouvert en Montagne Ardéchoise à Lanarce sur la route nationale 102.

Cette fromagerie de détail est une bonne nouvelle pour les gourmets de la région ainsi que pour les nombreux voyageurs et touristes venant découvrir l'Ardèche.

Ce lieu qui abritait auparavant la maison du maréchal-ferrant a été entièrement rénové. Une magnifique charpente et un ensemble de niveau en métallerie viennent embellir l'espace de vente.

Le magasin Les Hautes Terres est né d'une volonté de provoquer la curiosité et donner à chacun l'envie de prendre un plaisir simple à découvrir une sélection



de fromages d'ici et d'ailleurs : fromages de chèvres et picodons d'Ardèche, fromages de vache du Velay « Artisans », de nombreuses spécialités fromagères des grands espaces du Massif Central « Saint-Nectaire Fermier, Cantal, Salers, Laguiole, bleus et fourmes d'Auvergne » sans oublier les Roqueforts et les tommes de brebis de l'Aveyron.

Défenseur de la qualité et de l'authenticité, vous pourrez aussi découvrir de nombreux produits de Terroir comme les vins d'Ardèche, les bières locales, les miels, les confitures ainsi que les champignons de nos sous-bois.

Rendez-vous au magasin Les Hautes Terres pour partager un moment de plaisir et de saveurs.



NOS FROMAGES d'ici et d'ailleurs  
Horaires : tous les jours de 8 h à 19 h

Les Hautes Terres  
RN 102 - 07660 Lanarce - 04 66 46 42 18 - f  
fromager-leshautesterres@orange.fr

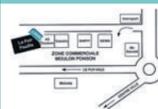
### Nouvelle collection Automne-Hiver 2020

Liste de naissance : jusqu'à 10 % de remise et de nombreux avantages avec nos partenaires (voir conditions en magasin)

Carte de fidélité - Conseil d'expert

Carte de fidélité spéciale couches jetables

Service après-vente - Service E-réservation



Zône Moulon Ponson  
07200 AUBENAS (derrière la Foir'Fouille)  
04 75 35 24 34



Les Glaces de l'Ardèche  
artisan glacier

C'est vous qui allez fondre

FABRIQUÉ EN ARDÈCHE | 100% NATUREL | LAIT FRAIS

Dans vos points de vente préférés et chez les restaurateurs de Drôme Ardèche  
Glacier et boutique d'atelier sur lieu de fabrication  
109 ROUTE DE VALS - ZA CHAMBOULAS - UCEL