

Balade patrimoniale 17 septembre 2022

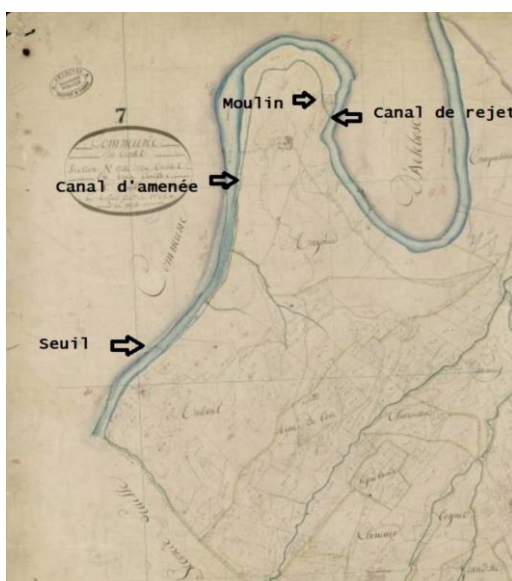
Les Eaux du Doux,

9h du matin à l'ancien vestiaire du foot à Arlebosc.

Nous sommes 54 à partir sur les traces des moulins en suivant les bords du Doux.

Premier arrêt au Chapiton, ancien moulin où Madame de la Roque nous reçoit.

Et Colette Véron nous "raconte " moulins et canaux et béalières



Plaisir de la traversée du méandre de Mayau une première fois au Banchet



à l'exact emplacement de la passerelle d'autrefois.



Puis de nouveau à Junet



Où Gérard Girot nous raconte l'histoire de la maison du cantonnier au bord de la voie ferrée qui souvent est prise pour une halte ferroviaire



Et nous cheminons de Junet à la halte des Garniers, cette fois véritable halte ferroviaire.



Où Markus, caché derrière la halte nous fait la surprise d'une aubade à la trompette

En nous jouant « Meunier tu dors » !



Départ vers Boucieu Le Roi, avec Monsieur Piotti, en autorail de 1937 classé monument historique



Retour au point de départ.

Aurélia, sa bannière nous raconte sa révolte des cerises.



« Ce que je vais vous raconter c'est une histoire de rencontres qui mène à des aspirations de liberté.

Je me présente, je m'appelle Aurélia et j'ai des choses à vous partager.

Ma présence ici est due à une rencontre, la première, celle avec Elizabeth, je la vois souvent de-ci de-là et ce qui est merveilleux avec cette rencontre c'est qu'elle se produit toujours dans un moment où on l'espère.

D'Elizabeth je rencontre Christine, deuxième rencontre, je la vois comme ci puis comme ça mais je sais, tout le temps mystérieusement, quand et comment on va se retrouver.

D'Elizabeth et de Christine je rencontre Jean-Luc et Isabelle, troisième rencontre, eux, je les vois par-ci, par-là, encore ici, puis plus là, les rencontrent disparaissent presque aussitôt qu'elles apparaissent.

D'Elizabeth, de Christine, de Jean-Luc et d'Isabelle je rencontre Claude-Jeanne et JeanFrançois, c'est la quatrième rencontre, je les vois d'en haut et je les vois d'en bas... cette rencontre se révèle être comme une sorte de traversée à la fois aérienne et terrestre.

Vous l'aurez compris toutes ces rencontres me plongent en même temps la tête dans les nuages et les pieds sur terre.

Un jour, on part tous ensemble en randonnée pour rencontrer notre paysage environnant, voir à quoi il ressemble, cinquième rencontre. Il est composé de routes infinies, de chemins qui se terminent là, des méandres du Doux qu'on ne voit pas, de champs posés là, à des endroits, comme ça, de maisons poussées par-ci, par là...

On doit monter, on doit descendre, on doit tourner, on doit contourner, on doit traverser, on doit éviter, on essaye, on se trompe, puis y arrive.

On arrive à une ferme, il fait chaud, sixième rencontre, une femme. Elle nous raconte à ce moment, qu'elle cultive des fruits, notamment des cerises, elle attend avant de les ramasser parce qu'elles ne sont pas encore assez grosses. La machine ne les prend pas si elles ne sont pas assez grosses mais maintenant c'est tout le temps la sécheresse alors la femme pleure et la machine s'en fiche qu'il n'y a plus assez d'eau pour faire grossir les cerises. Elle les veut de 22, 22 mm de diamètre !

« C'est ça ou rien, rien à faire, c'est comme ça, un point c'est tout, point final ! » Dit la machine.

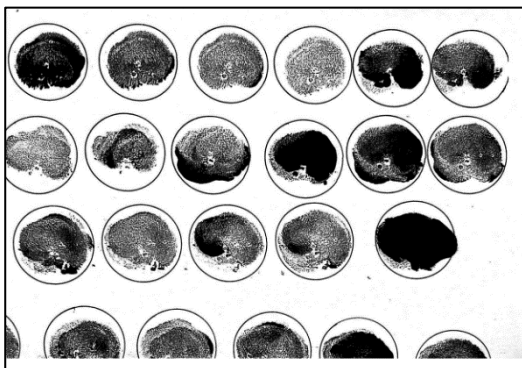
Mais comment une rencontre peut-elle exister entre une cerise et une machine ? Impossible, cela doit devenir impossible !

De quel droit la machine prétend que madame la cerise doit être de 22 mm diamètre et qui plus est d'une couleur d'un rouge un peu comme ci, un peu comme ça mais pas trop comme ci, ni comme ça !

« Cela suffit, c'en est trop, j'arrête ! » Dit la cerise. Elle ne veut plus se soumettre à ces aberrations ni continuer à faire souffrir les humains. En effet, comment peut-elle les rendre si tristes alors qu'elle incarne le plaisir gustatif même ?



Et distribue une carte postale des cerises dans la grille de gabarit



Je nous partage avec plaisir ma recette de Clafoutis aux cerises

- 1 livre de cerises
- 150g de farine
- 100g de sucre
- 1L de lait
- 15g de beurre

Essuyez, égouttez les cerises sans les dénoyauter. Dans un saladier, travaillez la farine, le sucre et les œufs entiers. Ajoutez peu à peu le lait, on doit obtenir une pâte un peu plus épaisse que la pâte à crêpes. Beurrez un plat, disposez les cerises dans le fond, versez la pâte. Faites cuire au four allumé 15min à 200°C pendant 40min environ.
Bon appétit !
Aurélie 20

Tous les jours de soutien scolaire