20e anniversaire
Convention Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel

2 porteurs de tradition

portraits du patrimoine culturel immatériel carcassonnais

GArae

ETHNO PÔLE

Ethnopôle Garae
Carcassonne
2023

Avant-propos

En 2020, dans le cadre des Ateliers PCI de l'Ethnopôle GARAE qui réunissent tous les ans pendant une semaine les promotions toulousaine et montpelliéraine des masters spécialisés dans le domaine du patrimoine culturel immatériel, les étudiants ont été invités à investir le terrain carcassonnais pour aller à la rencontre de « porteurs de tradition », afin d'en dresser le portrait. Au-delà de l'entretien à conduire et du travail rédactionnel qui devait en être issu, l'exercice avait pour visée de mettre ces futurs professionnels du patrimoine dans une posture de médiateur, et ce, doublement : non seulement vis-à-vis des personnalités repérées, pas toujours conscientes d'incarner cette « nouvelle » catégorie de patrimoine, mais aussi vis-à-vis du grand public auquel cette publication s'adresse aujourd'hui.

Partis seuls ou à deux sur le terrain, ces apprentis médiateurs du PCI ont produit une douzaine de textes que Sarah Bordier, étudiante en master EEPI (Expertise ethnologique en patrimoine immatériel) à l'UT2J (Université Toulouse Jean Jaurès) et stagiaire au GARAE pendant l'été 2023 a été chargée d'augmenter, de façon à ce que la galerie constituée compte 20 portraits, autant que le nombre d'années qui nous sépare, en 2023, de la convention adoptée par l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. En effet, le vingtième anniversaire de ce texte que nous sommes invités à célébrer à l'occasion de la 40e édition des Journées européennes du Patrimoine nous offre l'opportunité de mettre à l'honneur tous ceux qui, localement, contribuent à transmettre et enrichir les connaissances et les savoir-faire qui nous lient aux générations passées et futures.

Loin de prétendre à l'exhaustivité, les pages qui suivent n'ont d'autres prétentions que de donner à voir la diversité de ce PCI et de rendre compte des fonctions sociales que ses expressions remplissent, des ressorts de créativité qui président à l'apparition ou à la réinvention de ses occurrences, de sa fragilité aussi, face aux aléas de l'Histoire. Donner ainsi à découvrir la notion de PCI et ce qu'elle recouvre, c'est aussi amener chacun à réaliser qu'il hérite, porte, crée ou recrée et transmet ce patrimoine. Car le patrimoine, c'est aussi vous ! On aura bien compris que le propos, loin de célébrer l'identité carcassonnaise dans son irréductible singularité, entend plutôt suggérer comment le PCI participe de cet art de la différence qui n'appartient en propre à aucune communauté, et dont procède, de fait, l'infinie diversité des cultures. Il n'est pas davantage question ici d'entonner le refrain de la déploration d'un monde en voie de disparition. Tout au contraire, chacun des « porteurs » présentés ici illustre ô combien la vie de ce patrimoine, parfois menacé, certes, mais toujours vivant dans le renouvellement perpétuel de ses occurrences.

Élise Alignan

par Sarah Bordier

"Il m'importe que la mosaïque que je pratique à l'atelier soit un plaisir."

Élise Alignan a toujours eu une fibre artistique. Petite déjà, elle aimait bricoler et chercher des solutions par elle-même. Cette tournure d'esprit l'aide, encore aujourd'hui, dans son métier de mosaïste d'art.
C'est d'abord en tant que loisir qu'elle a découvert la mosaïque. Mais elle rêvait déjà à cette époque d'intégrer l'école de Revel (Haute-Garonne) pour apprendre un métier d'art. « Un jour, j'ai acheté une pince et puis deux-trois carreaux. J'ai commencé un petit quelque chose, puis je me suis arrêtée. Quand j'avais fini, j'étais contente. Il était 5 h du matin, alors je me suis dit qu'il s'était passé quelque chose, que, peut-être, j'avais rencontré l'amour de ma technique et que c'était ça qui me convenait. » Elle entame alors une reconversion professionnelle.

Élise a intégré l'IMARA (institut des métiers d'art et de l'artisanat d'art) de Revel. Pendant presque 8 mois, elle y a suivi une formation intensive pour acquérir les bases du métier. Son cursus s'est divisé en 2 mois de cours au sein de l'institut et 5 mois et demi de stage en atelier, auprès de trois mosaïstes de la région : Sylvie Potier, installée à côté de Martres-Tolosane ; Rozenn Alapetite à Albi ; Laure Tuloup à Fenouillet. Dans le cadre de ces stages, elle a appris les techniques romaines, le travail antique du marteau, la restauration, mais aussi des techniques plus modernes développées en art plastique.

En 2021, quelques mois après l'obtention de son diplôme, Élise décide d'ouvrir son propre atelier à Carcassonne. C'est un véritable lieu de création, mais aussi de transmission. Bien que son style ne soit pas encore précisément défini, Élise aime travailler le marbre, le « verre américain » et les matériaux de récupération qu'elle trouve autour d'elle. Elle est énormément inspirée par la nature et par la mythologie japonaise. Quand elle ne travaille pas la mosaïque, Élise l'enseigne. La transmission et la vie de groupe sont très importantes pour elle. « Quand on est artisan d'art, on est un peu enfermé dans nos ateliers. » C'est pourquoi elle dispense des cours de mosaïque au grand public auquel elle propose la pratique d'un loisir créatif, mais avec de vraies techniques professionnelles. « Je suis exigeante avec mes élèves. » C'est aussi l'occasion pour beaucoup de lâcher prise et d'avoir un temps de réflexion sur eux-mêmes. « Il m'importe que la mosaïque que je pratique à l'atelier soit un plaisir. »

Dans son nouvel atelier installé au bord de l'Aude, Élise dispose d'un espace plus grand. Elle espère pouvoir y accueillir plus de groupes et y réaliser de nouveaux projets.

Murielle Bailet

par Sarah Bordier

"Le bonheur de notre travail, c'est qu'on a tout de suite la réalisation et le final."

Durant son enfance, Murielle voue une affection particulière aux fleurs et au végétal, qui forment à ses yeux un monde fascinant et empreint de magie. Sa passion doit beaucoup à la rencontre avec une fleuriste qui la pousse à choisir cette voie professionnelle.

Murielle se forme en horticulture au lycée Charlemagne à Carcassonne, explorant l'art floral pendant son apprentissage chez une fleuriste. Par la suite, elle intègre diverses entreprises en Occitanie pour parfaire sa formation et accumuler de l'expérience. Elle envisage pendant un temps de changer de voie, car l'épanouissement espéré n'est pas vraiment au rendez-vous. C'est alors que son père lui suggère de se lancer à son compte. Elle a seulement 23 ans. Murielle ouvre donc une modeste boutique rue de la Liberté, à Carcassonne. Elle saisit rapidement l'opportunité de se former davantage en suivant des stages intensifs. Encouragée par ses formateurs, elle se lance dans la préparation des concours liés à son domaine. Elle participe activement à diverses compétitions, parmi lesquelles figure le concours "Florautomne" à Lyon, où elle se distingue en remportant le premier prix. Ces concours sont généralement constitués de 4 à 5 épreuves obligatoires, ainsi qu'une épreuve libre avec un thème imposé. Ils requièrent la création de compositions florales selon des délais stricts et dans des dimensions spécifiques. L'engagement de Murielle est payant : à 28 ans, elle reçoit la distinction du « Meilleur Ouvrier de France », après avoir franchi les étapes d'une rude sélection et d'un concours extrêmement exigeant.

Le véritable plaisir de Murielle réside dans le travail avec les fleurs. Elle trouve autant de satisfaction dans les créations modestes que dans les plus ambitieuses. « Le bonheur de notre travail, c'est qu'on a tout de suite la réalisation et le final. » Pleinement engagée dans le moment présent, elle n'a pas l'habitude de prendre en photo ses créations, préférant les laisser s'échapper. Parfois, elle ne se souvient pas des techniques précises qu'elle a utilisées pour réaliser une œuvre, ce qui la pousse à rechercher de nouvelles solutions. Son travail est guidé par un savoir-faire incorporé dans ses gestes et sa pratique.

Murielle assume également le rôle de formatrice. Elle anime des stages organisés par des chambres syndicales et des employeurs. Ce qu'elle aime particulièrement, c'est concevoir les programmes de ces formations, puis voir les étudiants concrétiser ce qu'elle a imaginé. D'autre part, Murielle forme des apprentis dans sa boutique. Ayant découvert le métier de fleuriste de cette manière, elle souhaite offrir la même opportunité aux autres. En parallèle, elle met en place des ateliers d'initiation pour ses clients. L'objectif est de guider les participants étape par étape dans la création de réalisations florales, tout en passant un moment agréable. Certains assistent régulièrement à ces ateliers depuis de nombreuses années, ce qui l'encourage à renouveler ses propositions. Il est même arrivé que ces ateliers aient suscité des vocations. Murielle partage aussi l'histoire de son métier avec enthousiasme lorsque l'intérêt se manifeste.

Philippe Barrière

par Solène Havard

"La truffe, c'est beaucoup d'humilité."

Au pied de la Cité, Philippe, ancien conseiller agricole dans le domaine de la viticulture, tient un bar à truffes et à vins. Il est arrivé « dans la truffe » par hasard et il le doit en bonne part à son ancien de chef de service qui se trouvait être le président de l'association des trufficulteurs français. Nous sommes dans les années 1990 et ce dernier lui demande de s'occuper de la filière truffe, ce qui l'amène, tout d'abord, à contrôler les premiers marchés français de la truffe, comme celui de Carpentras. C'est ainsi qu'il apprend à reconnaître des truffes de qualité et les variétés, très nombreuses dans la région, quoiqu'il en soit du règne de la truffe noire du Périgord, la plus commune et la plus consommée. Il endosse également le rôle de conseiller et organise des conférences autour de la truffe, jusqu'à acquérir enfin sa première truffière, à une dizaine de kilomètres de Carcassonne dont il a laissé l'usufruit à l'ancien propriétaire, également passionné de truffe.

« Mais aujourd'hui, ça fait presque 30 ans, je n'y entends toujours rien à la façon de produire de la truffe », souligne-t-il avec modestie. En effet, il n'y a pas une façon de cultiver la truffe, mais des centaines. « La truffe c'est beaucoup d'humilité », puisqu'il est difficile d'avoir une production régulière, précise Philippe. Elle ne se sème ni ne se plante, car sa production est dépendante de l'écosystème. La truffe vit en symbiose avec les arbres et le moindre dérèglement climatique peut mettre en péril une production. Il s'agit donc moins d'une culture dirigée que d'un accompagnement à la croissance. Il existe des centaines de variétés de truffes, principalement dans le bassin méditerranéen car ce champignon souterrain apprécie les racines des chênes et des pins. Neuf mois lui sont nécessaires pour arriver à maturité et développer ses saveurs. Sa vente, encadrée strictement par un arrêté ministériel, n'est autorisée que du 15 novembre au 31 mars.

Dans le pays carcassonnais, l'on consommait autrefois la truffe de façon traditionnelle, notamment avec le cochon, juste après sa tuée coutumière en février. La truffe était alors un produit de cueillettes sauvages (comme les asperges ou les escargots) et non un produit du terroir comme il l'est aujourd'hui, certes pas tout à fait comme les autres, néanmoins au cœur d'enjeux économiques de développement. Philippe, grâce à son bar à truffes, continue cependant de valoriser ce produit d'exception dans sa cuisine : œufs cocotte à la truffe, beurre de truffe ou carpaccio de truffes blanches sont autant de façon d'apprécier ce champignon à l'état naturel, qui pâtit malheureusement de son succès. Les produits transformés à base de truffes ainsi que les arômes artificiels, plus accessibles, font peser sur lui la menace d'une démocratisation au rabais. L'évolution de direction inverse qui la fait passer du rang de patrimoine alimentaire populaire à celui de produit de luxe la met tout autant en péril. Des tendances contre lesquelles Philippe essaie, à sa mesure, de lutter.

Pierre Biau

par Ariane Miotto et Saúl Lopez Rey

Son amour des différentes techniques maîtrisées, ainsi que sa curiosité pour d'autre savoir-faire.

Pierre Biau, originaire de Carcassonne, est bronzier d'art dans cette ville depuis 20 ans. Son métier, tel qu'il le conçoit, « est la réunion de cinq métiers anciens qui œuvraient séparément sur le bronze d'art ». Pierre Biau est à la fois tourneur, repousseur, ciseleur, monteur, et finisseur de surfaces.

Il se découvre une passion pour le bricolage au lycée. Encouragé par son père, il s'inscrit à l'école Boulle de Paris, pour y apprendre les métiers de tournure, ciselure et monture en bronze. Dans cette école, des enseignants issus du milieu de l'artisanat d'art lui ont transmis ces savoir-faire.

Il retourne dans sa ville natale pour y installer son atelier, rue Barbacane, dans la maison familiale. Il y réalise et restaure des objets d'art en bronze, mais aussi dans d'autres matériaux, tels le bois ou l'acier. Il crée et fabrique des lustres, des statues, des pièces pour répondre aux commandes de ses différents clients.

Il travaille aussi avec un artisan ébéniste de Revel (Haute-Garonne) pour réaliser du mobilier destiné au commerce international de luxe. Ses créations s'exportent partout dans le monde, aux États-Unis, en Russie, au Moyen-Orient, et depuis quelques temps, en Chine.

Les techniques qu'il emploie sont diverses et complémentaires. Si son apprentissage a été assuré par des maîtres de chaque spécialité, Pierre Biau, en revanche, regroupe ces différents savoir-faire dans un métier et un atelier uniques, ce qu'il justifie de deux manières. Il invoque en premier lieu, son amour des différentes techniques maîtrisées, ainsi que sa curiosité pour d'autres savoir-faire, telle la vitrerie. Deuxièmement, les conditions du marché de l'artisanat de l'art font face à un double défi : la réticence des consommateurs à dépenser pour des objets d'art, et la réduction du coût de la production industrielle. Le travail de Pierre Biau, en revanche, singulier et minutieux, demande des temps de réalisation très longs. Il estime que la ciselure d'un mètre carré de bronze prendrait environ mille heures. Ce travail, d'une qualité exceptionnelle, représente un patrimoine immatériel considérable, surtout du fait de sa rareté. Actuellement, seulement quatre ou cinq personnes exercent ce métier en France, et peu ou pas de jeunes semblent s'intéresser à – ou être en mesure de – prendre la relève.

Pierre Biau est l'un des derniers artisans à porter ce savoir-faire en France, ce qui pose la question de la sauvegarde de ce patrimoine.

Philippe Boccardi

par Angélique Lampe et Colette Caminade

Philippe Boccardi a ouvert, en 2017, une petite boutique de chocolats, rue du Pont vieux, à Carcassonne. Autodidacte, il exerce le métier de chocolatier depuis 2013 mais a dû attendre 2016 pour obtenir l'appellation d'Artisan chocolatier. Le choix d'éviter les circuits institutionnels de formation est cohérent avec sa philosophie de vie : le fait d'exercer un métier passion et de le faire bien. En effet, Philippe Boccardi se méfie de la « tradition » et des arguments d'autorité qui fondent la réputation de certains chocolatiers. Il se distingue par sa posture éthique, l'utilisation de matières premières d'excellence et la simplicité de ses assemblages qui laissent les saveurs naturelles s'exprimer avec force.

Les cacaoféviers qui le fournissent en « pistoles », le chocolat à la base de ses créations, font un travail d'artisanat et mettent en valeur le respect des travailleurs et de l'environnement, depuis la fève de cacao jusqu'au conditionnement du chocolat. La notion de « culture du cacao » est souvent mobilisée par ces professionnels de façon ambivalente, évoquant aussi bien le souci d'innovation que la maîtrise de savoir-faire ancestraux. Ce qu'il y a d'avant-gardiste dans leurs façons de faire, c'est bien cette éthique qui motive leurs créations.

Sa philosophie de vie : le fait d'exercer un métier passion et de le faire bien.

Dans son « travail de recherche aromatique », Philippe Boccardi n'utilise ni colorants ni additifs afin de créer un produit sain. Chaque fruit composant les ganaches « est sourcé » selon ses mots et, comme la fève de cacao, choisi selon les arômes caractéristiques des terroirs. L'intensité des nuances du brun à l'acajou et des goûts peut surprendre les non-initiés. C'est l'une des raisons qui poussent Philippe Boccardi à adopter une posture pédagogique, de « transparence » afin d'éduquer les consciences et les palais.

Bien qu'il n'y ait pas de tradition du chocolat à Carcassonne, les savoirs et les techniques liés à la production d'un chocolat éthique permettent de préserver toute une filière de métiers, des planteurs malgaches au cacaofévier italien. L'artisan organise aussi des dégustations *Cocoa & Grapes*. Ces événements rapprochent deux métiers de bouche, celui de chocolatier et de producteur viticole, qui partagent le même vocabulaire. La fermentation et la torréfaction des fèves de cacao produit un « cru » et les assemblages aromatiques s'effectuent, comme pour les cépages, en fonction des différentes variétés de fèves. Enfin, la fabrication du chocolat comme celle du vin a connu un renouveau qui a permis le développement d'une production de meilleure qualité. C'est en se fondant sur ce travail, effectué en amont, que Philippe Boccardi peut confectionner ses créations originales.

Charlotte Brisson

par Sarah Bordier

"J'y suis revenue longtemps après avec la maturité, le recul et la volonté de faire de la création."

Charlotte Brisson a grandi dans l'univers de la bijouterie qui était celui de son père. Enfant, elle n'est pas « scolaire » et se tourne vers des études courtes après le baccalauréat. Elle s'inscrit donc au CAP « art du bijou » de l'école Graulhet et commence son apprentissage auprès de son père. Apprenant à ses côtés tout ce qui relève de la prestation de services (réparations, commandes, etc…), elle n'envisage pas l'aspect créatif de ce métier et décide de se réorienter après l'obtention de son diplôme en 2002. Elle redécouvre la bijouterie 10 ans plus tard, au cours de sa grossesse, en tentant d'occuper son temps. « J'y suis revenue longtemps après avec la maturité, le recul et la volonté de faire de la création », « c'était tout simplement le moment. »

Charlotte s'est installée à son compte en 2003 et vend ses bijoux dans une boutique rue de Verdun à Carcassonne. Elle a créé sa propre marque, La Bicherie, pour se singulariser et être plus facilement référencée. L'idée étant d'associer un animal totem à sa marque, elle a donc dessiné un personnage mascotte pour représenter son univers, une femme-biche en partie humaine et animale. Pour elle, ce sont le design et l'identité de ses bijoux qui viennent donner du sens à son travail. « Le meilleur moment, c'est quand on arrive au bijou fini et qu'on voit le résultat. » Charlotte définit ses créations comme non-genrées, kitsch et décalées. Elle veut permettre aux gens de s'exprimer à travers leurs bijoux. « Je ne suis pas dans la bijouterie lambda, classique », « je vais essayer de proposer une identité un peu différente : plus moderne, plus actuelle. » Elle travaille principalement l'argent et le laiton et qualifie son travail de « fantaisie artisanale », ou de « haute fantaisie ». Elle s'inspire énormément de la mode des années 1980-1990 (et parfois 2000) qui, selon elle, incite plus que d'autres à la créativité. Par ailleurs, elle réalise les commandes de ses clients et répare les bijoux qu'on lui apporte.

Charlotte forme sa première apprentie depuis 2021. Son CAP en poche, celle-ci prévoit de poursuivre son apprentissage deux années supplémentaires et de décrocher un brevet des métiers d'art (BMA). Transmettre son savoir-faire a permis à Charlotte de faire évoluer son entreprise, en la développant. Aussi souhaite-t-elle pouvoir, à long terme, embaucher son apprentie.

Charlotte a aussi à cœur d'éduquer sa clientèle. Elle aime prendre le temps de sensibiliser les clients venus faire réparer leurs bijoux sur la différence entre la bijouterie artisanale et les bijoux réalisés de manière industrielle, importés de pays où les conditions de travail diffèrent. « Ce temps, pour moi, il est important. » Elle le met à profit pour conseiller aux gens d'investir dans un bijou plus cher mais plus durable, car fabriqué dans de meilleures conditions.

Jean Cabrol

par Brian Aubrun et Clarisse Scamps

Le rugby à XIII constitue un élément important du patrimoine à Carcassonne où il a longtemps servi de cadre à la sociabilité.

Né en 1940, Jean Cabrol, figure incontestable du rugby à XIII carcassonnais, a porté de nombreuses casquettes. Professeur d'éducation physique et sportive, entraîneur de l'ASC (Association Sportive de Carcassonne), il est éminemment un homme de terrain. C'est à l'âge de 9 ans que Jean découvrit sa passion pour le ballon ovale, grâce à son père. Le fait d'habiter, enfant, non loin du stade a également joué un rôle important dans l'éveil de sa vocation de rugbyman. Après-guerre en effet, le rugby était une institution et personne ne ratait les matchs du dimanche. Joueur à l'ASC pendant plusieurs années, il a ensuite intégré l'équipe de Limoux, puis celle de Saint-Gaudens avec laquelle il disputa trois finales de Championnat de France en 1966, 1967 et 1969. Acquérant de l'expérience au fil du temps, Jean s'est installé pendant trois années (1969-1972) à Montpellier, pour occuper le poste de directeur technique national adjoint.

Club « quinziste » à sa création en 1899, l'ASC s'est convertie au XIII en 1938, date à laquelle l'a intégré l'entraîneur et futur beau-père de Jean, Félix Bergèze, après six sélections dans l'équipe de France de rugby à XV. Cette autre figure carcassonnaise, ainsi que l'ensemble du rugby à XIII, pâtit de l'interdiction qui frappa ce sport sous Pétain et perturba le développement de la pratique. En 1944, après que l'interdiction fût levée, le club treiziste carcassonnais retrouva une existence juridique et légale comme toutes les autres associations ayant été précédemment supprimées, et put dès lors relancer son activité jusqu'à devenir le club le plus titré de la fédération.

Pour Jean Cabrol, le rugby à XIII constitue un élément important du patrimoine local, dans la mesure où, à Carcassonne, il a longtemps servi de cadre à la sociabilité. On peut encore retrouver les piliers de cette histoire place Carnot, « Chez Felix », un café-bar dont Jean Cabrol est désormais le patron.

Aujourd'hui, il transmet son héritage sportif à ses petits-enfants qui ont découvert dès leur plus jeune âge le rugby à XIII et les valeurs qu'il véhicule. La question de la médiatisation de ce sport est centrale dans la transmission contemporaine. La retransmission des matchs sur les chaînes sportive s'avère trop marginale, ce qui affecte grandement la popularité de ce sport. En baisse, la fréquentation des stades souffre quant à elle du coût élevé des places et du changement des jours de match.

Mais depuis la saison 2011-2012, la présence d'une équipe féminine participant au championnat de France redynamise le rugby à XIII et permet de toucher un public plus large. De toute évidence, ce sport s'adapte à son temps et aux enjeux sociétaux contemporains, s'inscrivant de fait dans les logiques mêmes du patrimoine culturel immatériel, alliant tradition et innovation.

Laurent Calmel et Jérôme Joseph

par Etienne Lacombe

Les animaux font ainsi leur retour dans les vignes.

Le domaine Calmel et Joseph est situé sur la commune de Montirat, à quelques kilomètres de Carcassonne. Racheté par deux jeunes entrepreneurs, cet ancien vignoble est aujourd'hui labellisé agriculture biologique.

Formé par la prestigieuse École hôtelière de Lausanne, Jérôme Joseph s'est spécialisé dans le négoce de vin sans produits chimiques. Il s'associe plus tard à Laurent Calmel, œnologue de formation pour créer l'entreprise Calmel et Joseph. Initialement leurs activités tournent uniquement autour de la sélection parcellaire, autrement dit la location de parcelles de terrain appartenant à des vignerons respectant des engagements biologiques. Ils posent ensuite une « charte de qualité » sur la parcelle, imposant des conditions sur la manière de produire le raisin comme les traitements ou la taille. Enfin ils récupèrent la production et en font des assemblages. Ils rachètent en 2015 le vignoble de la Madone en agriculture conventionnelle et jusque-là propriété d'un Suisse allemand dont toute la production était destinée à la cave coopérative. Après trois ans de conversion, ces terres sont labellisées agriculture biologique. Ce domaine est composé d'une centaine d'hectares de cultures diverses (lavandes, oliviers, arbres fruitiers) et de 24 hectares de vignes. Le vin produit au domaine ne représente qu'une petite partie de l'activité de Jérôme et Laurent, car le vin venant de la sélection parcellaire constitue un total de 150 hectares. Le domaine a fait le choix de retourner vers des modes d'agriculture plus « traditionnels ». Les animaux font ainsi leur retour dans les vignes, à commencer par les chevaux employés sur environ 20% du vignoble pour des tâches comme les traitements et les vendanges, certains sols étant trop fragiles pour que l'on puisse utiliser des tracteurs. Par ailleurs, des moutons sont introduits dans les parcelles pour désherber de janvier à mars, leur crottin servant ensuite de fumier naturel. En passe de disparaître sous le coup de la modernisation agricole et des crises économiques et climatiques, l'association culturale traditionnelle de l'olivier et de la vigne connaît ici un renouveau, contribuant à la préservation du paysage agraire local.

Ces deux vignerons ont adossé aux valeurs écologiques qu'ils défendent leur vie quotidienne pour dépasser le modèle agricole spécialisé et intensif au profit d'une approche diversifiée, respectueuse de l'environnement.

François Clément

par Sarah Bordier

Installé à Carcassonne rue Barbès, François Clément collectionne et restaure les violons. Passionné par cet instrument, il est capable de reconnaître toutes les subtilités qui différencient un violon d'un autre. Aussi bien à la vue, qu'au son ou au touché, il sait identifier le travail du bois et le geste utilisé, ce qui lui permet de savoir si un violon est italien, allemand, ou français (les trois pôles de la lutherie), ou s'il vient d'ailleurs dans le monde : « Au son, il y a une identité flagrante entre l'Italie, l'Allemagne et le reste du monde. »

Son premier violon lui est offert par son père qui avait joué de l'instrument au lycée, en cours de musique. François est alors étudiant à Paris en école de commerce et son père lui suggère de revendre ce violon afin de gagner quelque argent. Aux puces, François se rend compte du grand attrait et de la forte demande pour les violons d'occasion. Finalement, il décide de garder son violon et achète deux ou trois livres pour comprendre l'univers de la lutherie. Toujours en quête de connaissances, il visite également le musée de la Musique et se rend rue de Rome, où sont établis beaucoup de luthiers.

"J'ai voulu faire prendre l'air à mes violons."

François ne devient pas luthier immédiatement. Il travaille d'abord plusieurs années dans l'aménagement de bureau avant de s'installer 12 ans aux États-Unis avec sa famille. Mais à chaque fois qu'il revient en France, il achète un violon qu'il revend ensuite aux USA, ce qui lui permet de rembourser son voyage : « J'ai fait du commerce en fait. » C'est à la faveur de ces va-et-vient qu'il débute sa collection. De retour en France, François se forme à la lutherie auprès de son ami hollandais Willibrord Crijnen, installé à Toulon. Willibrord avait lui-même été formé auprès d'un maitre-luthier à Amsterdam. François devient donc luthier, mais il n'en fait pas exactement son métier, car sans renommée, il est impossible d'en vivre. Plutôt que de fabriquer des violons, François se spécialise donc dans leur restauration. Il revend des violons abîmés dont il a « pris soin », après les avoir achetés et réparés. Il fait en sorte qu'ils puissent être joués à nouveau. « Ça c'est mon travail, de faire les réglages », « j'essaye de les remonter, de les refaire jouer. » Mais parfois, il arrive que certains violons soient irréparables.

François se procure ces violons à ressusciter grâce à ses « sources » et ses « connaissances », une sorte de réseau, au sein duquel il travaille depuis plusieurs années. Par ailleurs, il n'est pas rare qu'on lui apporte un violon abîmé, retrouvé au fond d'un grenier. « Les gens n'en n'ont pas conscience », de « tout ce patrimoine qui existe, qui est dans les greniers, qui pourrit. » 9 fois sur 10, ce sont des étrangers, notamment des Suédois et des Japonais, qui achètent les violons restaurés par François : « J'exporte le patrimoine français. » Beaucoup d'étrangers s'arrêtent également dans sa boutique à Carcassonne, où il est installé depuis 2022. « J'ai voulu faire prendre l'air à mes violons. »

François a transmis son amour du violon à son fils. Comme son père, celui-ci est allé se former auprès de Willibrord Crijnen. Installé à Toulouse, il a repris tout ce que son père lui a appris et exerce désormais la même activité que lui. Il est ainsi devenu le concurrent numéro 1 de François.

Anne-Marie Deloffre

par Sihaime Nhaïli

Dançar !
Tel était le plaisir de l'arrière-grand-mère, de la grand-mère, puis de la mère.

Anne-Marie Deloffre propose des cours de danses traditionnelles à la MJC de Carcassonne. Maîtrisant des dizaines de danses régionales, cette institutrice retraitée a à cœur de transmettre ce patrimoine vivant à un large public.

*Dançar** ! Tel était le plaisir de l'arrière-grand-mère, de la grand-mère puis de la mère d'Anne-Marie Deloffre. Elles dansaient alors à l'occasion de bals et de fêtes patronales et lui ont ainsi appris certains pas de danses traditionnelles rurales.

Pour autant, la transmission de ce patrimoine a plus d'une fois été mis à mal au fil du XXe siècle. D'abord l'exode rural a progressivement réduit les occasions de se retrouver pour danser en vidant les campagnes de leurs habitants. Ensuite, bon nombre des musiciens qui accompagnaient les danseurs ont péri en 1914-1918. La Seconde Guerre mondiale a également mis en difficulté danseurs et musiciens car les autorités leurs ont interdit de se retrouver pour jouer et danser. Dès lors, ces danses anciennes ont petit à petit disparu des campagnes françaises.

Elles vont connaître un fort regain d'intérêt à compter des années 70 avec l'émergence d'un exode urbain : des citadins s'installent en milieu rural et partent en quête d'un mode de vie plus ancestral. C'est dans ce contexte qu'Anne-Marie Deloffre quitte la région parisienne en 1986 pour se réinstaller dans l'Aude. Elle participe alors aux différents bals traditionnels qui ont lieu dans la région et prend part à divers stages de danses organisés par le COMDT (Conservatoire occitan de Musiques et Danses traditionnelles). Jusqu'aux années 2000, avec l'aide de sa fille, elle donne des cours de danses anciennes à son domicile et contribue à l'organisation ainsi qu'à l'animation de bals dansants dans les villages autour de Carcassonne. Ces initiatives permettent alors aux participants de se retrouver pour danser, assurant ainsi la pérennité de ce patrimoine immatériel.

En effet, pour que les pas de danses ne soient pas perdus, il est nécessaire de les danser et de les enseigner. Pour Anne-Marie Deloffre, les supports écrits sont peu adaptés à la danse et ne permettront pas de transmettre ce patrimoine vivant aux générations futures. Aussi, elle continue à les enseigner chaque semaine aux Carcassonnais qui se rendent aux cours qu'elle donne à la MJC.

« Les danses traditionnelles sont un patrimoine à ne pas oublier. Une fois qu'il sera oublié, on ne le retrouvera plus. »

* Danser en français

Jo Foulquier

par Romain Niezborala

Né à Carcassonne en 1944, Jo Foulquier a plus de dix-sept ans de rugby à son actif. Quinziste, il a joué pour les clubs de Perpignan, de Béziers et évidemment aussi pour celui de Carcassonne. Rentré en 1965 dans ce groupe des « jaune et noir », il fait partie de l'équipe qui remporte le titre de Champion de France de deuxième division en 1975. Ensuite reconverti en entraîneur, Jo a plusieurs casquettes à son actif puisqu'il est aujourd'hui le président de l'amicale des anciens joueurs de l'USC.

Basketteur jusqu'à ses dix-sept ans, il commence le rugby une fois « formé » physiquement. Du fait de sa grande taille, il évolue tout au long de sa carrière amateur au poste de seconde ligne : sauteur en touche, c'est avant tout un poste « dans l'ombre » qui fait le liant en mêlée. Véritable « école de la vie », le rugby lui apprend une certaine discipline : régularité, fiabilité et bonne entente sont les maîtres-mots de ce sport où « le ''jeu'' prime sur le ''je'' ». Cet ancien commercial confie qu'il doit sa vie au rugby : c'est de là que viennent ses amitiés mais aussi ses premiers réseaux professionnels. En effet, ce sport crée un esprit de groupe, une chaleur, qui permet à Jo d'être reconnu et bien accueilli partout où il se rend. Il raconte par exemple que s'il tombe en panne dans un village où il y a un club de rugby, il sait qu'il ne sera pas en peine bien longtemps.

"Ce sport où « le jeu » prime sur le « je »."

De père rugbyman, Jo a « le sport dans son ADN » et a transmis le « virus du rugby » à ses deux garçons. De plus, le Carcassonnais œuvre pour les anciens joueurs. Mandaté par les dirigeants de l'USC pour présider l'amicale, cet élément fédérateur du club organise des dîners et des sorties avec les autres doyens et leurs familles. L'amicale compte ainsi près de deux cents adhérents, réunis en moins de six mois, et recrée la convivialité. Elle redynamise le club : elle mobilise les bénévoles pour les matchs et accroît le nombre de supporters. Cet élan nouveau, Jo le dédie aussi à la jeunesse qu'il exhorte à porter et représenter les couleurs de sa ville avec fierté.

Jo est porteur des valeurs du rugby mais aussi des souvenirs des quinzistes qui le précèdent : il est une « archive vivante » du club carcassonnais. Dès son arrivée en 1965, il « s'éduque à l'histoire de son équipe » auprès des dirigeants et des anciens. Il relate ainsi que, bien que les couleurs de Carcassonne soient le rouge et le bleu, l'USC porte historiquement le jaune et le noir, pour la bonne raison que ces couleurs-là étaient les moins chères à produire. Tout comme il faut connaître l'histoire d'un vin « pour en apprécier la dégustation », Jo connaît l'histoire de son club pour mieux « comprendre sa finalité ». Ainsi, les pierres de la Cité font partie du patrimoine de Carcassonne tout comme Jo Foulquier fait partie « des pierres vivantes » de la ville en s'intéressant et en transmettant les valeurs du rugby, ode au collectif essentielle à la vie sociale de la communauté.

Jean-Marc Gazel

par Sarah Bordier

"Je peux jouer sur différents aspects de ma profession pour pouvoir arriver au produit que je souhaite."

Fondée en 1868 par Joseph Cabanel, la Maison Cabanel est l'une des plus anciennes distilleries de liqueurs en France. Spécialisée dans la création d'apéritifs et de liqueurs à partir de plantes, d'alcool et de vin, cette entreprise familiale perpétue cette tradition à Carcassonne depuis plusieurs générations. Jean-Marc Gazel a marché dans les pas de son père et de son grand-père, lequel avait racheté l'entreprise, et son fils s'apprête à prendre la relève.

Jean-Marc n'a pas appris son métier dans quelque école spécialisée que ce soit. Et pour cause : il n'existe pas de formation spécifique en liquoristerie, et pas plus hier qu'aujourd'hui. Son fils lui succèdera, fort d'une formation en herboristerie et en œnologie, mais quant à lui, il a « appris [s]on métier parce qu'[il est] né dedans ». Après un engagement de trois ans dans l'armée, il a rejoint l'entreprise familiale, où il s'est concentré sur le développement de la fabrication. Il a acquis ses compétences par l'expérience, mais également par l'enseignement reçu d'un ancien maître de chai.

Dans les années 1980, Jean-Marc décide de relancer la production des produits Cabanel que son père avait décidé d'arrêter pour se concentrer sur la distribution. Bien que ce choix ait été difficile, il s'est avéré fructueux, en partie grâce à l'attrait de la clientèle pour les circuits courts et les produits locaux. Les recettes historiques de Cabanel, datant de 1868, sont soigneusement conservées dans un carnet placé au coffre-fort. Parmi les produits de la gamme figurent le Pastis Cabanel, un pastis artisanal traditionnel et l'Or Kina, élaboré à partir de racines de quinquina et d'autres plantes macérées. Mais Jean-Marc ne s'en tient pas aux seules recettes historiques et conçoit de nouveaux produits. Entre autres, sa crème de menthe connaît un succès grandissant. Lorsqu'il s'agit de création, Jean-Marc est convaincu que les seules limites sont celles de l'imagination. Il arrive que certaines recettes naissent de précédentes fabrications considérées comme des échecs. Ces essais infructueux ont en réalité stimulé la créativité de Jean-Marc et ont donné naissance à de nouvelles idées. Le liquoriste tire également parti de sa clientèle en intégrant dans son processus de création les retours qu'on lui donne. « Quand c'est un produit qui est naissant, j'écoute mes clients. »

Il pratique les techniques de macération, d'infusion et de distillation : « Je peux jouer sur différents aspects de ma profession pour pouvoir arriver au produit que je souhaite. » En ce qui concerne la coloration, il privilégie l'utilisation de colorants naturels tels que le caramel et les extraits végétaux. Les plantes nécessaires sont acquises auprès de la plus ancienne herboristerie de France, située près de Nantes.

La configuration de l’entreprise, relativement modeste, amène Jean-Marc à être polyvalent, de sorte qu’il lui arrive d’effectuer lui-même les réparations sur ses appareils. L'atelier possède un équipement datant en partie à 1868, tandis que d'autres éléments ont été modernisés au fil du temps. Certaines machines ont été fabriquées sur mesure à la demande de Jean-Marc.

La taille de l’entreprise n’a pas pour seule incidence la diversification des compétences du patron. Elle induit aussi le fait que la Maison Cabanel ne réalise pas d'exportation, malgré une forte demande émanant d'autres pays. Les ventes se concentrent sur la France, satisfaisant une clientèle composée de restaurateurs, de boutiques, d’épiceries fines et de particuliers. Mais curieusement, les produits Cabanel se trouvent dans d'autres pays comme l'Espagne, sans que Jean-Marc ait précisément identifié la raison de cette présence.

Pierre Mesa

par Félix Spinazze

Donner du plaisir culinaire par le travail rigoureux des produits accommodés.

C'est dès son plus jeune âge que Pierre Mesa apprit à reconnaître à l'odeur les plats que confectionnait Madame Pelouse, habitante du village de Cournanel, employée de cuisine du restaurant de ses parents. Ayant grandi dans un tel univers, c'est tout naturellement qu'il s'engagea dans la voie de la cuisine. Du CAP au rang de chef du restaurant Le Comte Roger, son parcours ne fût pas une promenade de santé. En revanche, ce sont bien ces expériences multiples qui nourrissent aujourd'hui sa cuisine. De la Tunisie à la République Dominicaine en passant par Londres, du travail en brasserie à la restauration collective, du ménage à la direction d'équipes entières, il finit par obtenir la gérance d'un restaurant à Carcassonne. En 2000, il accède à la propriété de l'ancien restaurant de ses parents, Le Comte Roger, rue Saint-Louis, au cœur de la Cité.

Là, le contexte touristique du monument ne commande pas nécessairement le contenu des assiettes, qui résulte plutôt de cette expérience accumulée et du but, finalement simple, que poursuit le chef : donner du plaisir culinaire par le travail rigoureux des produits accommodés. Si la région de Carcassonne se retrouve dans les plats préparés par Pierre, elle le doit à la sélection minutieuse, qualitative, écologique et locale, des produits cuisinés. Même s'il en est le premier surpris, son cassoulet lui confère une grande notoriété, qui s'étend jusqu'en Corée. Tout comme le reste de la cuisine de Pierre, il est la synthèse des savoirs et savoir-faire acquis, traduits, métabolisés dans la cuisine régionale du restaurant du Comte Roger, bien loin d'une copie stéréotypée d'un passé qui n'est plus. Car le chef a bien conscience que nos estomacs auraient un peu de mal à supporter le kilo d'ail et de saindoux originellement contenus dans le cassoulet de l'époque.

De Madame Pelouse au chef Mesa, la tradition vit dans son présent sans avoir besoin d'être revendiquée. Le lien entre leurs deux cuisines est cette recherche sincère visant à donner du bonheur à celui qui vient s'asseoir à table. Cette intention et son honnêteté sont, l'on pourrait dire, le patrimoine culturel immatériel que l'on retrouve dans les plats de Pierre Mesa.

Si d'aventure vous avez l'occasion de pousser la porte de son établissement, osez demander l'histoire oubliée du cassoulet dans sa déclinaison carcassonnaise, à la perdrix. Jamais avare de discussion, le chef Mesa sera sans doute ravi de vous faire part de son avis sur la question.

Pascale Moreno-Hannachi

par Joséphine Gouleau

Ces chants populaires - de travail, de mariage, de procession, etc. - sont des chants qui prennent vie dans les champs, sur les places ou fêtes de villages.

Pascale Moreno-Hannachi a commencé le chant en chorale, dans des chœurs classiques. C'est en entendant des chants traditionnels corses, qu'elle a découvert le monde des chants populaires. Elle s'est alors laissée séduire par la liberté accordée aux chanteurs qui peuvent choisir, en fonction du chant interprété, la voix qui leur correspond le mieux et avec laquelle ils sont le plus à l'aise. Le bien-être, l'idée de se servir de ses émotions, d'être soi-même sont essentiels pour l'interprétation de ce répertoire. La réussite d'une performance se mesure ainsi aux émotions ressenties par les chanteurs mais aussi par le public dans le cadre d'un partage affectif, lequel constitue une valeur forte dans le domaine des chants traditionnels. Pascale y a trouvé le moteur de sa passion.

Elle s'est intéressée particulièrement aux chants occitans, mais n'étant pas d'origine occitane, la langue lui était inconnue. Néanmoins elle fut très bien accueillie et même « adoptée » par les chanteurs occitans, au point qu'elle considère désormais l'occitan comme sa « langue maternelle du chant » même si elle s'est aussi formée à d'autres traditions au long de plus de 1600 heures d'apprentissage avec de nombreux chanteurs porteurs de vocalités particulières. Mais cet apprentissage informel, non sanctionné par un diplôme, ne lui a pas permis d'intégrer le parcours institutionnel d'enseignement de la musique. C'est donc au sein de l'association Canti Canta, regroupant une cinquantaine de membres, qu'elle transmet son répertoire très large de chants traditionnels, ainsi que l'ensemble du savoir-faire associé à ces chants : la manière de placer sa voix autrement, de s'adapter aux lieux pour rendre le meilleur son possible, ou encore de faire évoluer l'individu dans le groupe en fonction du chant.

Cette connaissance fine lui permet de reconnaître très rapidement la provenance des chants qu'elle entend, avec leur couleur particulière. Ces chants populaires – de travail, de mariage, de procession, etc. – sont des chants qui prennent vie dans les champs, sur les places ou fêtes de villages. Cette dimension sociale, Pascale et son chœur tentent de la faire partager dans leurs prestations, en chantant au plus près des gens, sans scène ni sonorisation. Mais elle s'interroge : « Où est notre place ? » Selon elle, dans l'Aude les lieux d'échange à taille humaine se font rares et les institutions ne mettent pas forcément en place les moyens nécessaires pour la valorisation de ces savoirs. Après plusieurs demandes de subvention refusées, l'association a fait le choix de devenir autonome économiquement. C'est ainsi par un large travail bénévole que se joue la transmission intergénérationnelle de ce patrimoine vivant, porteur d'une mémoire et d'un artisanat oral.

Henri Ormières

par Sylvie Sagnes

Quand Léopold, le majordome du film éponyme de Jean Delannoy (1965), incarné par Paul Meurisse, entre dans une église, retentit la Passacaille et fugue en Ut mineur de Bach. La scène laisse Henri, alors enfant, « bluffé », « assis par terre ». Le saisissent la beauté, la majesté, la profondeur du son de l'orgue qu'il retrouvera en assistant aux offices à Carcassonne ou ailleurs en vacances. Elles parlent à une sensibilité dont l'organiste repère des signes avant-coureurs plus anciens encore : « En voiture, avec mes parents ou des amis, des fois on chantait des chansons folkloriques, il y avait toujours quelqu'un chez les adultes qui faisait la voix de basse. Voilà ! Ça partait à deux, trois voix, ça me fascinait, ça me remplissait de bonheur. Quand j'entendais l'orchestre aussi, en écoutant des disques, ça me… Je m'asseyais, je ne bougeais plus, j'étais dans un monde de beauté. C'est ça qui m'a toujours plu. »

Initié au piano à partir de l'âge de 7 ans, Henri approche l'orgue d'abord au Sacré-Cœur où l'organiste, autodidacte, lui enseigne les « ficelles de l'accompagnement liturgique » et le confie, pour prolonger son apprentissage, à Yves Rasilli, qui lui-même avait appris la technique de l'orgue auprès de l'abbé Félix Moreau (1922-2019) à Nantes, d'où il était originaire, et d'André Isoir (1935-2016) à Paris. Henri poursuit sa formation à Bordeaux avec Francis Chapelet (1934-), mais aussi à la faveur d'un Grand Tour, informel, qui l'emmène notamment à Paris, où jouent Pierre Cochereau (1924-1984), Jean-Jacques Grunenwald (1911-1982), Gaston Litaize (1909-1991), ainsi qu'en Angleterre et en Allemagne. Là, il découvre des traditions musicales séculaires attachées à l'instrument, autrement plus denses et vivantes qu'en France.

Passeur de techniques, le musicien se veut aussi passeur de répertoire…

Ayant le désir de transmettre chevillé au cœur, il joue sa partition sur tous les fronts, à commencer par celui de l'enseignement, au conservatoire de Narbonne et dans le cadre de cours particuliers. Passeur de technique, le musicien se veut aussi passeur de répertoire pour le plus grand nombre, et s'emploie à cette diffusion depuis différentes tribunes, celle de l'église Saint-Vincent dont il est officiellement le titulaire depuis 2003 et d'autres, dans l'Hexagone et à l'étranger. Enfin, et ce n'est peut-être pas si courant chez les organistes, la transmission est également pour Henri Ormières affaire d'instrument. À Saint-Vincent, en 1997, une décennie après avoir contribué au relevage de l'orgue de chœur, il se porte au chevet du grand orgue, devenu injouable. En 1989, on lui devait déjà, en bonne part, l'extension à la partie instrumentale, œuvre de Théodore Puget (1801-1883), de la protection au titre des monuments historiques. Jusque là en effet (et ce, depuis 1984), seul le buffet, du XVIIIe siècle, était classé. À la veille de l'an 2000, c'est à la restauration de ce patrimoine instrumental qu'il s'agit de s'atteler et Henri ne ménage pas sa peine pour réunir, avec les soutiens des élus, des personnalités du monde de la musique, des mé-

dias et des mécènes, les fonds nécessaires. Chef d'orchestre d'une mobilisation qui s'étend de Carcassonne aux États-Unis et dont il garde aujourd'hui un souvenir ému, Henri participe ensuite activement, aux côtés du facteur Jean Daldosso, à la résurrection de ce grand témoin de la facture romantique, de son esthétique, de sa pâte sonore.

On comprend d'autant plus aisément cet engagement dès lors que l'on perçoit la nature du lien qui unit l'organiste à « son » orgue : comme il « habite » les œuvres qu'il interprète, l'artiste « habite » la matérialité de l'instrument niché au-dessus du portail ouest, en même temps que par son toucher il en révèle l'âme. D'une création l'autre, d'une génération l'autre, l'art ne cesse ainsi de renaître de la tradition.

André Pachon

par Sarah Bordier

"Si vous voulez manger un bon cassoulet, il faut venir à Tokyo."

André Pachon est installé au Japon depuis 1970, mais il n'a pas pour autant perdu son accent carcassonnais. Français comme Japonais raffolent de son cassoulet. Ce sont ses mots : « Si vous voulez manger un bon cassoulet, il faut venir à Tokyo. »

Enfant, André habitait au pied de la Cité de Carcassonne. Sur le chemin de l'école, il passait tous les jours par une ruelle donnant sur les cuisines de l'Hôtel de la Cité. Avec ses camarades, ils s'amusaient souvent à taquiner les cuisiniers. C'est de cette interaction, de son attrait pour les odeurs de cuisine et les tenues des employés, qu'est née son envie de travailler dans la gastronomie. À 16 ans, il arrête l'école pour devenir apprenti cuisinier et se fait alors embaucher au Logis de Trencavel à Carcassonne. Là, auprès du chef Marcel Aymeric, il apprend la recette du « vrai cassoulet ». Par ailleurs, André s'inspire des livres de recettes d'Auguste Escoffier : « C'est la Bible ! »

Après son service militaire, André vit trois ans à Bordeaux, puis s'expatrie au Québec. La Belle Province est alors en forte demande de main d'œuvre. À Montréal, il travaille quelques années dans les cuisines d'un prestigieux hôtel, avant de s'envoler pour le Japon. Nous sommes en 1970, et le pays du Soleil Levant accueille l'exposition universelle et André décide de s'y rendre, fasciné par les images vues à la télévision. Assez rapidement, il y est embauché, au service d'un restaurant québécois. Il y rencontre celle qui deviendra sa femme, alors chargée de tenir la caisse. Après l'exposition, André intègre le restaurant français *Île de France* à Tokyo. Il y travaille pendant plusieurs années avant de le racheter, en 1978. En 1984, il ouvre son propre restaurant qu'il appelle le Pachon. Aujourd'hui, André possède en tout 4 établissements, et ce sont ses deux fils qui sont destinés à reprendre la suite.

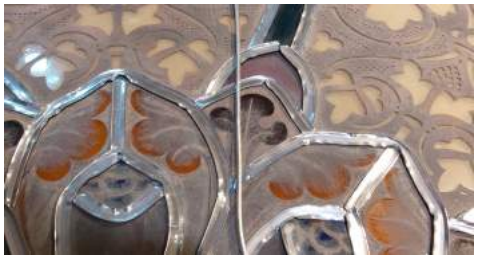
André Pachon peut se targuer d'avoir fait découvrir le cassoulet aux Japonais, qui ont l'habitude de manger les haricots comme un mets sucré. Le plat n'a pas rencontré un succès immédiat, mais il n'a pas lâché pas l'affaire : « Que ça vous plaise ou que ça ne vous plaise pas, c'est comme ça ! » Dans son établissement, André proposait aussi des cuisses de grenouilles, des escargots, et d'autres plats régionaux, s'imposant de fait comme un vrai ambassadeur de la gastronomie française au Japon. Il a depuis publié des livres de recettes en japonais, notamment un recueil des spécialités régionales de France. André a également transmis son savoir-faire auprès de nombreux apprentis cuisiniers, des centaines de personnes, qui ont ensuite ouvert leurs propres restaurants un peu partout au Japon. Certains de ses employés viennent même jusqu'en France pour se former.

En 2024, le championnat du monde de cassoulet de Toulouse, organisé par les Chevaliers du Fiel, aura lieu chez lui, au Japon. André Pachon ne concourra pas, car il sera l'un des membres du jury. Mais à l'en croire, le prochain champion a de grandes chances d'être japonais...

Elisabeth Pech-Brenas

par Émilie Audran et Bruno Leclerc

"Un vitrail c'est bien si c'est joli, mais si c'est beau c'est beaucoup mieux."



Rencontrée lors d'un passionnant entretien, Elisabeth Brenas-Pech est vitrailliste de profession. Actuellement, elle est installée dans un atelier dans le centre-ville de Carcassonne, localité dans laquelle elle travaille et vit depuis de très nombreuses années. Elle a découvert l'art du vitrail suite à sa formation aux beaux-arts de Lyon, et a eu un coup de foudre pour cette discipline, qui est depuis la passion d'une vie. Après un court apprentissage des techniques du vitrail, elle s'est formée par elle-même, développant ses propres techniques au fil de son travail. Elle a été la deuxième femme en France à entrer à la chambre des métiers du verre.

L'art du vitrail est très particulier et sa singularité tient à la matière travaillée. En effet c'est la seule pratique artistique où la lumière ne vient pas frapper l'œuvre, mais la traverse : « La lumière, elle est transcendée ou transfigurée par le verre donc il faut quand même avoir un peu d'humilité là-dedans et de respect. » Cette humilité vient aussi du fait qu'elle est confrontée à des objets qui ont des siècles d'histoire, par lesquels ses prédécesseurs ont exprimé leur savoir-faire artistique et ont fait de ces pièces leurs œuvres, qu'il est aujourd'hui important de restaurer. « On a cette impression de prendre quelque chose qui a déjà des siècles, de le travailler et de le remettre pour au moins des siècles. J'aime cette transmission. Cette chaîne-là. » Le travail de restauration, diffère du second axe de sa pratique à savoir l'aspect créatif de son métier. Elle mêle les deux au quotidien avec la même passion, mais surtout le même objectif : voir son travail traverser les âges, dans le respect des architectures dans lesquelles ses réalisations s'intègrent.

Tout au long de sa carrière et de sa pratique, Élisabeth a accueilli à de nombreuses reprises des apprentis auxquels elle s'est efforcée de transmettre son savoir. Pareil engagement n'est pas anodin, sachant que chacun a passé trois ans sous sa direction à apprendre le métier. Aujourd'hui, six d'entre eux sont devenus des professionnels qui se sont installés à leur compte et qui à leur tour transmettent ce qui leur a été enseigné. Elisabeth entretient des liens avec chacun d'eux, et en particulier avec sa dernière apprentie qu'elle considère comme son héritière jusqu'à lui transmettre, lorsque sa disciple a pris son envol, le matériel nécessaire à la conduite des chantiers.

Stéphanie Pujol

par Christina Angue et Ariane Vuagniaux

En sa qualité de tapissière d'ameublement, Stéphanie Pujol, travaille principalement avec des techniques, des matériaux et des outils traditionnels, même lorsqu'il s'agit de donner une touche de modernité à un fauteuil Voltaire. Son art s'inscrit légitimement dans le vaste domaine du patrimoine culturel immatériel. Elle est incontestablement « porteuse » et « passeuse », au présent, d'une tradition vivante relevant d'un passé en devenir, entre permanence et renouvellement, pour répondre aux attentes de la modernité qui les accueille.

Stéphanie Pujol commence son parcours professionnel dans le domaine du vin et de l'hôtellerie, où elle évolue pendant une vingtaine d'années avant de réorienter sa carrière en 2015. Elle choisit de donner une dimension professionnelle à une activité jusque-là exercée dans le cadre amateur : la restauration de meubles. Après une formation de douze mois à Toulouse en tapisserie traditionnelle et contemporaine, elle installe son atelier à Carcassonne à côté de son logement familial. Déjà très investie dans divers réseaux grâce à ses activités antérieures, elle mise sur le bouche-à-oreille plutôt que sur la publicité, et la collaboration avec tous les corps de métiers artisanaux (designers textiles, ébénistes, etc.), favorisant le *made in France*. Pour sortir de la solitude de l'atelier propre à l'artisan, Stéphanie Pujol a rejoint la Cave coopérative d'entrepreneurs à Limoux, et suit des formations complémentaires, notamment sur le travail de la paille en jonc de mer et le cannage. Elle revendique une constance dans son parcours professionnel, à travers des activités porteuses de sens, véhiculant sensations et émotions.

Elle est « porteuse » et « passeuse », au présent, d'une tradition vivante.

Son atelier est de taille modeste mais organisé de manière optimale. Il comprend une pièce de stockage des meubles en attente et une seconde pièce de travail à proprement parler. Les meubles sont des sièges anciens ou modernes : fauteuils, chaises, banquettes, poufs, etc. L'outillage est peu volumineux mais précis. Il est complété par des stocks de crin végétal et animal, et quelques « pentes » de tissus seulement. Stéphanie Pujol privilégie le dialogue et l'écoute de ses clients pour affiner leurs attentes et la faisabilité du projet avant de leur proposer des échantillons choisis. Mère de famille, elle module son temps de travail en menant régulièrement deux gros chantiers en parallèle pour ne pas se décourager sur la longueur et favoriser un recul nécessaire.

Alain Rouch

par Vincent Ricot

Ancien instituteur, natif de Carcassonne, Alain est un spécialiste des fêtes d'antan et du carnaval. Ni universitaire, ni vulgarisateur, quelle est donc la nature de son savoir ?

Carnaval ! « À Carcassonne, c'était quand même la vraie fête de l'année. Les gens participaient. Ils se retrouvaient, passaient l'hiver à faire des chars, à faire des bonshommes, des fleurs, à manger un morceau, à boire un coup quoi. » Le jour venu, la musique envahissait le décor. « Des airs d'ici. » Des personnages étranges défilaient. « Des chevaux jupons, des gendarmes, avec leur kazoo. Et puis il y avait quand même un roi de la fête. Le bonhomme carnaval. » Il y avait « le jugement qui était un moment…enfin voilà ! »

Quoi de commun avec les fêtes récentes ? « Carnaval fermé sur les boulevards, organisé par un entrepreneur de spectacle, louant les chars à Albi, où tu participes plus, tu regardes passer le rallye. Carnaval de l'école, en rang par deux, tous déguisés pareil. Carnaval de la MJC, chacun avec un symbole de son moi, les judokas en kimono, et les pongistes avec leur raquette. » Carnaval de la liberté ? « Le portable à l'oreille, sans se rendre compte, sans protester, sans rien faire quoi. Pas concerné. Alors que ça devrait être un grand moment. Sans parler des lois sécuritaires, des normes d'hygiène, des ceci et les cela. Maintenant si tu veux bruler Carnaval, il te faut avertir toutes les compagnies de pompiers de l'Aude ! »

Carnaval ! "A Carcassonne, c'était quand même la vraie fête de l'année."

À écouter Alain, elle semble bien loin « l'émanation populaire autour de la vie locale ». Ce temps où le peuple de Carcassonne « connaissait le calendrier », et n'attendait pas un signal de Paris pour se rendre à « une fête des voisins ». Il n'y « a pas si longtemps, Mardi Gras était chômé dans l'Aude ».

Et bien, je suis sorti de l'entretien avec une révélation : à Carcassonne, Carnaval est là. Si peu visible, mais bel et bien là, en chair et en os. Je l'ai vu de mes yeux vu. J'ai rencontré Alain Rouch, l'ancien instituteur, le conteur, l'amoureux de rugby à XIII, l'animateur du cercle occitan. Et puis j'ai vu Carnaval. C'est à sa voix que je l'ai reconnu la première fois, quand il a surgi au beau milieu de la pièce, déguisé en fonctionnaire de l'éducation nationale, et qu'il a dit : « Carnaval, c'est pas au programme ! Parce que Monsieur Blanquerrr, Monsieur Blanquerrr, il a pas marqué qu'il faut faire carnaval ! » Loin d'être un conservateur nostalgique, Alain Rouch est un résistant et un épistémologue. Un amoureux de la vérité. Un savant du lien social. Un gardien des clés.

Sophie Voisin

par Lou Rouquet

"Il y a une histoire derrière chaque main."

Sophie Voisin est installée depuis 3 ans à Carcassonne, où son garage lui sert d'atelier : c'est là qu'elle tourne, façonne, décore, cuit ses céramiques. Lors d'un voyage en Nouvelle-Zélande se produit le premier déclic, l'amenant à comprendre que ses aspirations la portent davantage vers l'art manuel que vers sa profession de comptable. La réalisation, pour les vignerons chez qui elle était employée, d'une grande structure en métal recyclé, la conforte dans son intention de se consacrer à ce qu'elle avait laissé de côté. Dès son retour, et pendant une année intensive, elle se forme aux Beaux-Arts de Vallauris (Alpes-Maritimes) à la poterie culinaire et à la céramique d'art. Elle apprend ainsi à « s'exprimer pas que dans la terre mais aussi sur la terre ».

Celle qui signe au pinceau, d'un trait méticuleux et sûr, « *oQo Art* » expose aujourd'hui dans deux boutiques à Carcassonne : au Patio des Créateurs et à la Maison des Métiers d'Art. Ses œuvres sont aussi exposées dans le Marais à Paris et à Narbonne. Son travail d'artisanat l'occupe à plein temps depuis juin 2019. Partagée entre les marchés de potiers et son atelier, elle dit la difficulté de trouver une clientèle locale qui dépasserait la simple appréciation du geste créatif. Ce sont principalement les gens de passage qui font acte d'achat, ceux qui ont une « culture de la vaisselle », ou les publics initiés de la région.

Sa petite production est issue d'un long processus de création et de présentation. Du pain de grès brun et blanc, au bol ou à l'assiette, elle interroge à chaque étape le geste de l'artisan. Le choix de travailler « à la plaque », une technique perçue comme peu noble, de cuire dans un four à gaz auto-construit, de recycler ses débris de céramique et d'utiliser peu d'eau, l'inscrit hors des sentiers battus du métier. Elle tente de comprendre, en intervenant le moins et le mieux possible dans ses créations, toute la variabilité qu'offre le processus chimique associé à la liaison de trois matériaux bruts. De l'aspect épuré des formes et brut de la terre, ressortent des formations et des réactions : fissures, craquelures, qui ne sont que des manifestations des « limites de la terre » que Sophie cherche à susciter. En ne maîtrisant pas, notamment, la flamme du four. Son introspection permanente dans la matière l'amène aussi à s'intéresser à des techniques anciennes de céramique, tel le Kintsugi, à savoir une méthode japonaise de réparation de la poterie et de la céramique avec de la laque et de l'or.

Si pour Sophie la tradition n'est pas le mot adéquat pour décrire sa pratique, elle s'inscrit bien dans un héritage, car « la terre a une mémoire ».

SOMMAIRE

Avant-propos	3
Elise Alignan	5
Murielle Bailet	6
Philippe Barrière	7
Pierre Biau	8
Philippe Boccardi	9
Charlotte Brisson	10
Jean Cabrol	11
Laurent Calmel et Jérôme Joseph	12
François Clément	13
Anne-Marie Deloffre	14
Jo Foulquier	15
Jean-Marc Gazel	16
Pierre Mesa	18
Pascale Moreno-Hannachi	19
Henri Ormières	20
André Pachon	22
Elisabeth Pech-Brenas	23
Stéphanie Pujol	24
Alain Rouch	25
Sophie Voisin	26

GArae

ETHNO PÔLE

Maison des Mémoires - 53 rue de Verdun - 11 000 Carcassonne

04 68 71 29 69 - garae.hesiode@wanadoo.fr

www.garae.fr

2

ARTS, LETTRES, LANGUES, SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES
UNIVERSITÉ PAUL-VALÉRY MONTPELLIER

UNIVERSITÉ TOULOUSE Jean Jaurès

Soutenu par MINISTÈRE DE LA CULTURE

AUDE Le département

CARCASSONNE Patrimoine Mondial

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

FDVA