

ÉDITORIAL

AU PNRFO : DES ORIENTATIONS BUDGÉTAIRES COMPLIQUÉES

Comme les autres collectivités, le syndicat mixte du PNRFO subit de plein fouet les baisses de cotisation de ses membres depuis quelques années. L'État tout d'abord dont la subvention forfaitaire est passée de 120 000 € à 100 000 € en 2014 (identique depuis), la Région qui a baissé la sienne de 5% en 2013 (211 956 €, inchangée depuis), le Département qui aujourd'hui annonce une diminution de 10% pour 2016 (de 426 289 € à 384 000 €). Reste identique la cotisation du Grand Troyes (91 584 €) et en légère augmentation celle des communes additionnée de celle des communautés de communes (96 296 € + 61 578 €, soient 4+2 € par habitant). Si le Parc n'est pas « à l'agonie » comme l'a publié récemment le journal local, la situation n'en demeure pas moins particulièrement préoccupante, le fonctionnement de la structure exigeant « un matelas » dont elle serait totalement dépourvue fin 2016 si elle menait à son terme tous les actions programmées. Une

réduction de celles-ci va donc s'imposer, de même qu'une discussion sérieuse avec les principaux financeurs, en premier lieu la grande Région, dont on ne peut que souhaiter qu'elle aligne ses dotations sur celles des autres Parcs de son territoire.

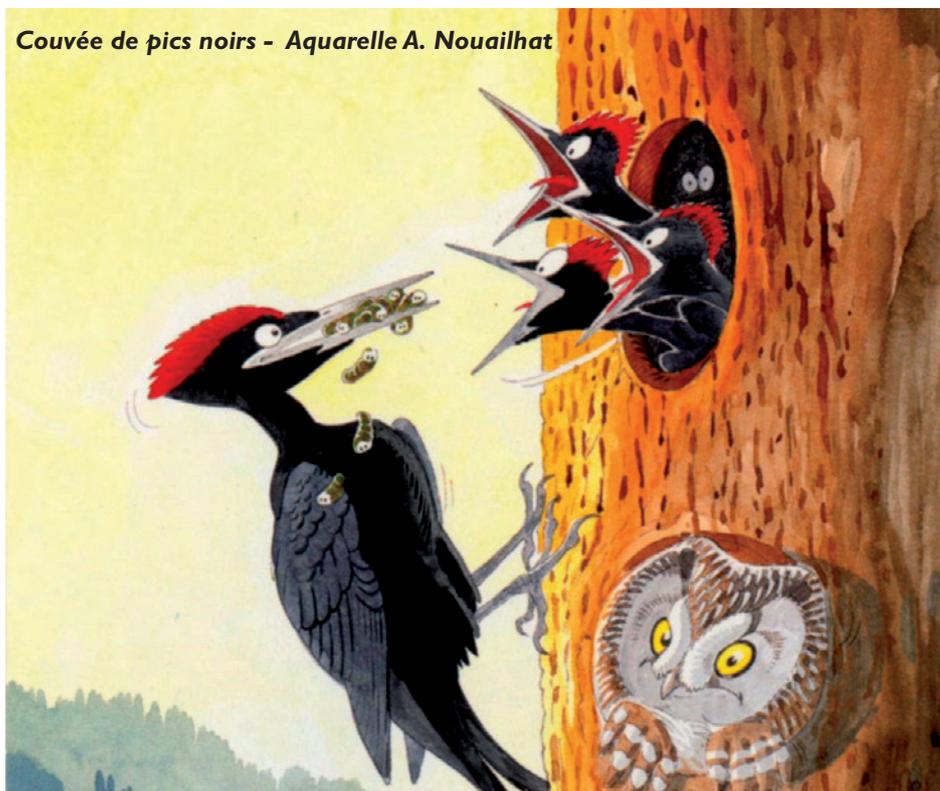
Outre son budget principal, le syndicat mixte construit également un budget annexe dit « budget littoral » sur lequel il gère les biens du Département port et plage situés à Mesnil-Saint-Père et depuis 2013 à Dienville. Si ce budget a été équilibré pendant de nombreuses années il voit maintenant se creuser chaque année un déficit important comblé... par le budget principal dont ce ne peut être la vocation. En effet malgré une gestion rigoureuse, 300 000 € de charges supplémentaires ont dû être absorbées en 9 ans alors que 142 000 € de recettes prévues n'ont pas été perçues. Une situation intenable qui, pour pouvoir présenter un budget prévisionnel « sincère », conduirait à des réductions de

personnel drastiques : plus de directeur de base, une réduction de 13 à 4 maîtres-nageurs sauveteurs, moins d'agents d'entretien... La sécurité et la propreté des lieux seraient impactées, la responsabilité des maires mise en cause et les visiteurs ne comprendraient pas de ne plus trouver le service attendu... Face à cette situation, et tout en reconnaissant l'intérêt et l'importance des investissements touristiques consentis par le Département, le comité syndical envisage donc sérieusement de ne plus assumer cette gestion déficitaire et de proposer au Département de le reprendre en régie.

Ce qui semble une évidence. En effet un Parc a des missions obligatoires qu'il doit assurer sous peine de se voir retirer son précieux label. La gestion de bords d'eaux n'en est pas et faute de financements permettant l'équilibre, nous ne pouvons que lui recommander de se recentrer sur ses missions essentielles.

Armande Spilmann

Couvée de pics noirs - Aquarelle A. Nouailhat



SOMMAIRE

- Éditorial..... p. 1
- Les Plantains..... p. 2 et 3
- Un citron ne fait pas le printemps p. 3
- Les voies romaines et moyenâgeuses dans le PnrFO..... p. 4 et 5
- Savez-vous que ?
Adrien Selm,
le potier d'Amance..... p. 6 et 7
- Un humaniste s'en est allé..... p. 7
- Actualités du Parc..... p. 7
- Animations..... p. 8
- Abonnement..... p. 8

Qui n'a jamais croisé sur son chemin un pied de plantain ? Qu'il soit majeur ou lancéolé, ce compagnon de toujours est sans conteste un des simples les plus populaires de notre pharmacopée. Je vous propose de découvrir quelques utilisations de ce végétal très abondant mais néanmoins hors du commun.

Le genre *Plantago* (200 espèces) représente, avec entre autres le genre *Littorella*, la petite famille des *Plantaginaceae*. Dans l'Aube, nous trouvons trois espèces communes, parmi les 21 espèces de la flore française :

Plantago major L., Plantago lanceolata L., Plantago media L.



Plantain lancéolé

Ces plantains vivaces sont des plantes communes qui affectionnent les prés, les pelouses, les bords des chemins, les jardins... Leurs feuilles sont disposées en rosette. Les hampe florales se terminent par des épis denses de fleurs vertes bisexuées de type 4 (4 pétales, 4 sépales, 4 étamines). En période de floraison, leurs périanthes⁽¹⁾ étant très réduits, ce sont les anthères⁽²⁾ (violette puis brunâtres chez *Plantago major*, blanches chez le *P. lanceolata* et lilas chez le *P. media*), portées par de longs filets, qui attirent notre attention. Un simple coup d'œil permet de

différencier ces trois espèces. Il suffit pour cela d'observer leur morphologie foliaire. À ce titre, ces plantains ont en commun des feuilles à nervures principales parallèles typiques des Monocotylédones⁽³⁾ (*Liliaceae*, *Poaceae*, *Alismataceae*...). Attention au piège, nos plantains appartiennent bien à la classe des Dicotylédones⁽⁴⁾.

Plante commune, du jardin au chemin de l'école, le plantain est le compagnon de jeu idéal.

Quelques témoignages :

"Je me souviens quand on allait dans les prairies à côté de Vendevres-sur-Barse. On faisait des petits objets avec les tiges. On les tissait pour fabriquer des petites chaises, des corbeilles, c'est quand on gardait les moutons, j'avais 8-10 ans".

"On faisait des araignées avec les feuilles de plantain. On retirait le vert, il restait les fils comme des pattes d'araignées. On se courrait après pour se chatouiller le visage".

Denise Le Dantec, en 2000, classe le Plantain majeur parmi les "mauvaises herbes". Elle nous apprend, entre autres, qu'un seul pied peut produire 15 000 graines qui peuvent rester en dormance jusqu'à 40 ans. Une plante adventice qui produit autant de graines contribue au désespoir des jardiniers et au bonheur des oiseaux granivores...

Cela me rappelle des souvenirs de jeunesse : dans le quartier de mon enfance, les mercredis après-midi, quelques propriétaires d'oiseaux exotiques granivores nous envoyaient à la recherche de tiges de Plantain majeur en graines. Nous passions ainsi de bons moments à "quatre pattes" sur les pelouses, le nez dans les herbes folles. Je pense que c'est à cette époque que les trèfles, plantains, pâquerettes... m'ont chuchoté à l'oreille des contes merveilleux où les fourmis, scarabées, grillons, papillons tenaient les rôles principaux.

L'utilisation populaire du plantain reste ancrée dans les mémoires, j'entends très souvent cette phrase :

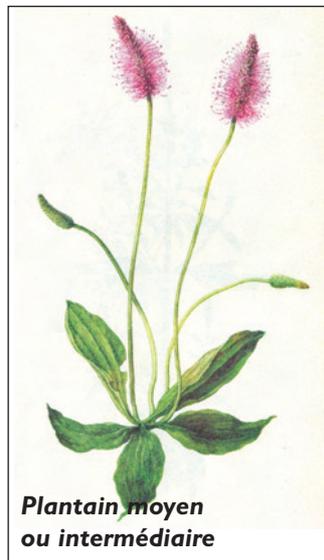
"Quand on se pique avec des orties, il faut se frotter avec du plantain...". J'ai testé l'efficacité du plantain majeur lors de randonnées en Forêt d'Orient. L'étymologie du genre *Plantago* m'a poussé à glisser une feuille de *Plantago major* dans ma chaussure (*Plantago*, de "planta" qui signifie plante des pieds et "ago" = ressemblance).

Cette pratique évite les échauffements. Il suffit de trouver une feuille à sa pointure, de la placer en contact avec l'épiderme et ça marche... La "médecine par analogie" ou "théorie des signatures" prendrait ici tout son sens !

Pour soulager les désagréments causés par des piqûres d'insectes ou les brûlures d'Ortie dioïque, je cueille quelques feuilles de *Plantago major* ou *P. lanceolata* que je mélange avec quelques feuilles de *Prunella vulgaris* L. (Brunelle commune). Je les coupe en morceaux puis les malaxe entre mes doigts. J'obtiens ainsi une pâte que j'applique directement sur la peau comme un emplâtre.

Ces plantains sont également très utilisés pour les soins des plaies. Fuchs, célèbre médecin d'origine allemande, écrit au XVI^e siècle dans son "*Historia Stirpium*" : "*Dioscoride (et) Galien en nous déclarant que les feuilles de plantain ont vertu désicative*⁽⁵⁾ (et) *abstrigne*⁽⁶⁾ pour autant sont bonnes à tous ulcères malins, même ceux de lèpre...". La médecine populaire utilise également les graines de plantain : "*Le flux de ventre, le dévoiement, la diarrhée, sont faciles à guérir : avant de se coucher, on dîne avec un œuf frais à la coque, au lieu de mettre du sel, on met deux fois l'équivalent de graines sèches de plantain*" (Durand, J., 1982). Les Beaufortains (Savoie) traitent agréablement la dysenterie en faisant avaler au malade force beignets contenant chacun une bonne pincée de graines de grand plantain, *Plantago major*.

La cuisine familiale est le lieu approprié pour préparer une décoction de plantain. Elle peut servir en compresses dans le traitement des ulcères variqueux, certaines dermatoses rebelles,



Plantain moyen ou intermédiaire



Plantain majeur ou grand plantain

abcès, furoncles... et en gargarisme dans les angines. Ce végétal est également utilisé en collyre dans l'inflammation des paupières et de la conjonctivite. Le docteur Valnet ajoute que les feuilles fraîches froissées forment un excellent pansement sur les morsures de vipère. Il rapporte à cet effet : "*les Anciens racontaient que les belettes, avant d'engager la lutte contre les vipères, se roulaient dans les feuilles de plantain afin de s'immuniser*".

En Bourgogne, le Plantain lancéolé se retrouve dans les soupes au côté des chénopodes⁽⁷⁾, châtaignes, orties...

PLANTAINS

Le médiatique ethnobotaniste François Couplan donne quelques conseils et recettes sur le sujet aux personnes désirant retrouver les saveurs sauvages oubliées. À ce titre, je vous propose une de ses recettes : la tarte sucrée au plantain et à l'ortie. Ce n'est pas précisé dans l'ouvrage, mais pour apprécier au mieux cette tarte, en évitant l'amertume du Plantain et les fibres textiles de l'Ortie, je vous conseille d'utiliser de jeunes feuilles de Plantain lancéolé (*Plantago lanceolata*), ainsi que des sommités tendres et non fleuries d'Ortie (*Urtica dioica*).

Franck Jarosz

(1) Périanthe : ensemble des enveloppes florales (calice, corolle).

(2) Anthère : partie globuleuse de l'étamine dans laquelle se forment les grains de pollen qui s'ouvre à maturité pour laisser échapper ceux-ci.

(3) et (4) Monocotylédone et dicotylédone : cotylédon : lobe qui s'insère sur l'axe de la plantule, dans la graine. Le nombre de cotylédon est essentiel dans la classification.

(5) Dessicative : procédé d'élimination de l'eau d'un corps à un stade poussé.

(6) Abstrigne : astringent : se dit d'une substance qui resserre et assèche les tissus et peut faciliter leur cicatrisation.

(7) Chénopode : le Chénopode blanc ou l'Anserine blanche, est une espèce de plante annuelle de la famille des Amaranthaceae. La plante doit son nom à ses feuilles en forme de patte d'oie d'un vert blanchâtre. Les jeunes feuilles font de bonnes salades. Plus âgées, elles forment ainsi que les sommités encore tendres, un excellent légume cuit que l'on peut préparer comme les épinards. Les graines, quant à elles, sont comestibles une fois cuites.

Recette de la tarte sucrée au plantain et à l'ortie :

- Préparez une pâte brisée et foncez-en un moule à tarte.
- Faites cuire à l'eau le plantain et les orties. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez les légumes et hachez-les.
- Battez quelques œufs avec un peu de lait et du miel fondu au bain-marie. Mélangez avec les légumes hachés et ajoutez une petite poignée de raisins secs.
- Couvrez le fond de la tarte de noisettes ou d'amandes hachées, versez par-dessus le mélange, décorez de bandes de pâte, saupoudrez de sucre roux qui caramélisera et faites cuire à four chaud.

UN CITRON NE FAIT PAS LE PRINTEMPS !

Il n'y a pas que les hirondelles qui annoncent le printemps ! Il y a bien plus impatient : le Citron. Soyons d'accord tout de suite : il ne s'agit pas du fruit, mais d'un papillon ; un Citron pressé en somme !

Impossible de se tromper : si vous voyez au mois de février une tache jaune fluo se déplacer de façon chaotique, genre post-it bousculé par le vent, c'est lui ! Ce n'est pas une formulation misogyne, car c'est bien d'un mâle qu'il s'agit ! On parlera de Madame Citron plus tard... Là encore, pas de pensée phalocrate, ce n'est que pur respect du calendrier car Madame ne fait souvent son apparition que deux à trois semaines après Monsieur. Elle se fait désirer...

Mais d'où sort-il ? Savez-vous qu'il existe quelques espèces de papillons qui hibernent ? Le Paon du jour, le Robert le Diable, la Petite Tortue... et le Citron. Tout l'automne et l'hiver sans rien avaler, caché dans un lierre ou dans un roncier à attendre des jours meilleurs et supportant allègrement – 20 °C (Citron givré...).

Comme la plupart des animaux qui hibernent, deux objectifs s'imposent rapidement lors du réveil : se nourrir et se reproduire, l'ordre importe peu. Pour se nourrir, il y a déjà des fleurs de ci de là : quelques violettes, pissenlits, lamiers, ficaires, jacinthes, pâquerettes... Concernant la reproduction, Monsieur est du genre impatient. Tout ce qui ressemble de près ou de loin à une femelle fait l'objet d'un contrôle et si nécessaire est harcelé. Madame n'est pas jaune fluo. Elle est vert pâle et se remarque beaucoup moins que son m'as-tu-vu de mâle. On la confond d'ailleurs la plupart du temps avec les Piérides.

La pauvre n'aura sans doute pas beaucoup de temps pour se restaurer avant d'être abordée...



Bourdaine

Bref, la nature ayant fait valoir ses droits et Madame étant fécondée, elle va devoir s'occuper de pondre sa progéniture. De nombreux papillons pondent sur des plantes spécifiques, leur existence est donc liée à leur plante hôte. Pour le Citron, il s'agit de deux arbustes quasi inconnus du commun des mortels : la Bourdaine et le Nerprun purgatif. Les Citronnes y pondent leurs œufs un à un sur les bourgeons à peine ouverts. L'œuf éclot après une dizaine de jours et la chenille, uniformément vert « pomme », se nourrit environ un mois puis se métamorphose dans sa chrysalide pendant encore deux à quatre semaines. Le début de l'été voit apparaître la nouvelle génération. Ces p'tits jeunes vont côtoyer pendant quelques temps leurs « parents » qui, s'ils ne sont pas encore morts, sont bien décrépis... La boucle est bouclée. Une seule génération par an est produite par cette espèce.

En conclusion : pour avoir des Citrons dans votre jardin, plantez des Bourdaines !

Fabrice Joachim
service Environnement du PNRFO

Pour tout savoir sur le Citron : La Hulotte N°96 – 2011



Citron - femelle

Crédit photo : Jean-Louis Régnier
Société Audoise de Botanique



Citron - mâle

Crédit photo : Jean-Louis Régnier
Société Audoise de Botanique

LES VOIES ROMAINES ET MOY

La voie romaine s'adapte à des buts bien précis, militaire, politique, économique, religieux et culturel. Les romains améliorent les voies gauloises existantes et entreprennent la création de nouveaux itinéraires.

Si les romains ont révolutionné le réseau routier, n'oublions pas que la Gaule possédait déjà un réseau de voies de communication en place depuis fort longtemps. Les chemins ou routes étaient carrossables puisqu'ils étaient fréquentés par des chars de luxe gaulois que les romains copieront par la suite.



Voie romaine empierrée

Avec les romains, la voie en dur apparaît. Après avoir établi une nouvelle organisation administrative de la Gaule en 27 avant JC, l'empereur Auguste charge son officier Agrippa (selon certaines sources, reconnu comme son gendre) d'améliorer le réseau routier par l'aménagement des chaussées

et le raccordement des voies existantes.

Un réseau routier va donc relier l'ensemble de la Gaule à Lyon et l'Italie. Cette cité devient le grand carrefour des voies gallo-romaines. Elles permettent les déplacements rapides pour faciliter en premier lieu le maintien de l'ordre et de la défense.

Nous avons une connaissance quasi-parfaite de ce réseau grâce à l'ancêtre et à la plus ancienne carte routière existante : la table de Peutinger.

La table de Peutinger est un rouleau de 6m80 de long sur 0,34m de hauteur qui couvre en totalité l'Empire romain. Elle apporte également de précieux renseignements et des informations utiles au voyageur. Une double tour indique une ville étape, c'est le cas d'Augustobona (Troyes), un bâtiment simple : un temple, un bâtiment carré avec un cœur : une ville d'eau....



La table de Peutinger

Une de ces voies traverse le département de l'Aube pour rejoindre la Manche. La voie dite « Agrippa » passe par Langres, Bar-sur-Aube, Brienne-le-Château, Reims, Soissons, Amiens, Boulogne-sur-Mer.

Décrivons cette voie principale dans son tronçon Reims/Langres, surtout dans sa traversée du PNRFO. Nous avons retrouvé sa trace sur les communes de Bar-sur-Aube, Ailleville, Montier en l'Isle, Arsonval, Dolancourt, Bossancourt, Trannes, Juvanzé, Unienville, La Rothière, Dienville, Brienne-la-Vieille, Brienne-le-Château, Saint-Léger-sous-Brienne.



Panneau du tronçon Langres-Reims

Après avoir traversé Trannes, elle devient visible dans le paysage rural et emprunte un chemin de plaine. Elle s'appelle « chemin des romains » puis « ancienne voie romaine ». A la cote 131, elle pénètre dans Brienne-la-Vieille, (un fragment d'une statue d'Hercule ainsi que des vestiges de plusieurs « domus » - grand domaine romain ont été découverts sur le territoire de la commune), se confond avec la D443 jusqu'à Brienne-le-Château. Au lieu-dit « les garennes » fut découvert en 1925 une borne militaire dite de « Saint-Léger-sous-Brienne ».

La voie traverse l'aérodrome, où elle n'est plus visible. Elle délimite les finages des communes de Saint-Christophe-Dodinicourt et de Lesmont, traverse la Voire puis gagne le village de Bélignicourt. Elle se poursuit en suivant la ligne des côtes jusqu'à sa sortie du département.

Parlons maintenant des «voies secondaires »

Le réseau de communication primaire est complété par un réseau secondaire de voies de « type transversal ». Il assure la desserte entre « vici » (villages) et certaines voies permettent le raccordement des itinéraires entre eux.

1) La voie de Troyes à Naix-aux-Forges (département de la Meuse actuel)

Son tracé est le suivant : Creney, mi-chemin entre Assencières et la Belle Épine, sépare les finages de Bouy-Luxembourg, Rouilly-Sacey et ceux d'Onjon et Piney, Montangon, Auzon-les-Marais, Molins-sur-Aube, Lesmont, Précý-Saint-Martin, Saint-Christophe-Dodinicourt, Lassicourt, Rosnay-l'Hôpital, Blignicourt, Perthes-lès-Brienne et Vallentigny. Elle croise la voie de Langres à Reims en limite des territoires de Lesmont et de Saint Christophe-Dodinicourt.

2) La voie de Troyes à Bar-sur-Aube

Cette voie a été reconnue sur les communes de Venduvre, Magny-Fouchard, Spoy, Proverville. Elle permettait la liaison de Troyes (Augustobona) avec la voie d'Agrippa.

A partir de Venduvre, au lieu-dit « les trois moineaux » la voie se sépare de la RD 619 et se poursuit de façon rectiligne. Elle est

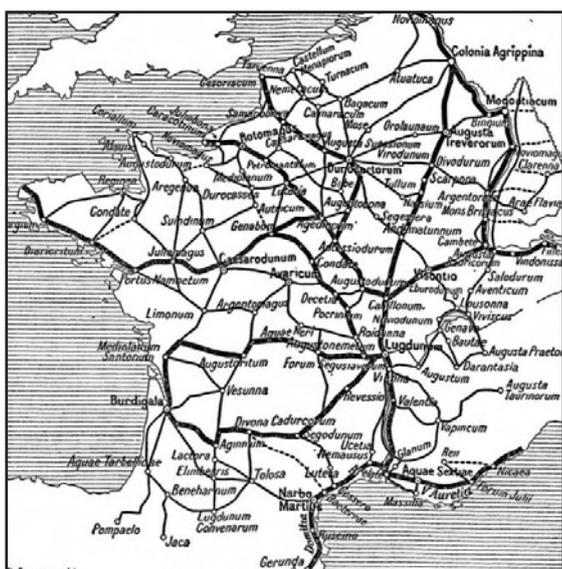
ENÂGEUSES DANS LE PNRFO

nommée « ancienne route de Troyes à Bar-sur-Aube ». Elle descend à Spoy par son flanc le plus abrupt, traverse le Landion par le pont gallo-romain de pierre datant du II^e siècle après JC (l'un des rares vestiges gallo-romain du département), se poursuit jusqu'à Bar-sur-Aube. Après avoir effectué quelques lacets pour franchir le dénivelé important, la voie atteint Proverville par la rue « vieille route de Troyes ». Elle continue jusqu'à Bar-sur-Aube où elle aboutit à la voie d'Agrippa. Elle connut un trafic important aux XII^e et XIII^e siècles avec le passage des marchands qui allaient d'une foire de Champagne à l'autre.

3) La voie de Troyes à Saint-Dizier

Cette voie a été confirmée sur le finage des communes de Pont Sainte Marie, Crenay, Luyères, Onjon, Avant-lès-Ramerupt, Coclois, Brillécourt où était franchie la rivière Aube, Aulnay, Jessains, Braux, Donnemont où elle croise la voie d'Agrippa, Balignicourt, Margerie-Hancourt pour entrer dans le département de la Haute-Marne.

On s'aperçoit ainsi que plusieurs nœuds routiers des voies gallo-romaines existaient dans notre département et en particulier sur le territoire du PNRFO. Celui de Lesmont où dans les environs immédiats se croisent plusieurs voies antiques : celle de Troyes à Naix, celle de Langres à Reims, celle de Bar-sur-Aube à Sézanne.



Carte des voies romaines

Bar-sur-Aube, « ville porte » du PNRFO est un lieu stratégique avec son oppidum Sainte Germaine. C'est le carrefour de nombreuses voies vers Langres et Reims par la voie d'Agrippa, la Côte d'Or par Essoyes, Troyes via Spoy puis Vendevre et la Marne par Sézanne, la Haute-Marne par Sommevoire.

Dès la conquête de la Gaule terminée, la voie « d'Agrippa » se trouve ouverte à tous. On voyage alors pour toutes sortes de raisons, commerciale, touristique, religieuse, militaire. Chaque artère voit défiler des armées, des marchands, des mendiants, des hommes politiques, courriers, des villageois se rendant à leurs domiciles ou se promenant.

Des portes fortifiées de surveillance étaient implantées le long des voies principales où des unités militaires assuraient la surveillance des routes. Ces forces permanentes étaient stationnées dans des tours de guets aux carrefours ou près des points d'eau.

Au Moyen-âge, les hommes se déplacent et utilisent le réseau routier existant. Les voies romaines n'ont pas disparu et relient les grands centres urbains qui génèrent un trafic économique, militaire et religieux. Elles vont rester d'importants axes de communication. Nous pouvons ainsi dire que du V^e au XVIII^e siècle,

il y a peu d'évolution au sujet des voies de communication. Il faut attendre le XVIII^e et le début du XIX^e siècle pour voir la création de nouvelles voies royales devenues par la suite des routes nationales.

Dans un acte de Charles le Chauve (IX^e siècle) la « voie d'Agrippa » est qualifiée de « via publica », voie publique sur le tronçon de Châlons-en-Champagne à Bar-sur-Aube. On sait que cette route est encore pratiquée au début du XVII^e siècle. Cet itinéraire permet aux pèlerins de rejoindre l'abbaye de Clairvaux, c'est aussi un des axes usités pour le pèlerinage de Rome.

Dans l'acte de Charles le Chauve, l'ancienne voie romaine Troyes-Naix est appelée « voie royale ».

Les temps de paix ont pour conséquence un accroissement de la population et entraînent la création de nouveaux villages et de villes neuves. De nouvelles routes voient le jour.

Le phénomène des foires va favoriser un renouveau des axes de communication. Sous la domination des puissants comtes de Champagne, ces foires vont être regroupées pour constituer le plus grand pôle économique d'Europe occidentale autour de Troyes, Bar-sur-Aube, Provins et Lagny. Elles attirent les marchands de toute l'Europe. Avec eux circulent les idées et les courants religieux.

Ainsi l'antique pont romain de Spoy, après avoir vu défiler les légendaires légions romaines, voit passer sur son tablier les marchands de l'Europe entière se rendant aux célèbres foires de Champagne.



Le pont de Spoy

Afin de contrôler le trafic généré par les nouveaux pôles économiques, les comtes de Champagne mènent une politique d'acquisition de terres et de contrôles des points stratégiques (traversée de cours d'eau...), ils créent des voies dites « privées » sur lesquelles ils installent des péages et en perçoivent les recettes. Ils vont entretenir de nouvelles routes et les sécuriser. Les pèlerins placés théoriquement sous la double protection des autorités civiles et religieuses depuis le X^e siècle, vont enfin bénéficier d'une réelle sûreté sur les routes de Champagne.

Jusqu'au XVIII^e siècle, la voie « d'Agrippa » dans sa partie Langres-Soissons par Bar-sur-Aube, Châlons, Reims reste fréquentée. La voie de « Milan » dans sa partie nord, Troyes, Arcis-sur-Aube, Châlons l'est tout autant.

Contrairement aux idées reçues, on se déplaçait beaucoup au Moyen-âge ! De Nîmes à Troyes, les marchands mettaient une trentaine de jours pour relier les deux villes. Il faudra attendre la révolution du chemin de fer au XIX^e siècle pour voir se raccourcir de manière importante les temps de parcours.

Gérard Schild

Bibliographie :

- *Les voies romaines en Champagne méridionale – Troyes et ses environs* par Nathalie Garcia-Arguelles – éditions Maison du Boulanger
- *Troyes à l'époque gallo-romaine* par Alain Hourseau
- *En passant par la Champagne – pèlerins et marchands – Moyen-âge et Renaissance* – livret du visiteur de l'exposition 2007 à la Maison du patrimoine de l'agglomération troyenne
- *Aux origines d'un département – l'Aube en Champagne*, Jean Louis Peudon, éditeur : Dominique Guéniot

ADRIEN SELM, LE POTIER D'AMANCE

Samedi 9 janvier a eu lieu à la mairie d'Amance l'inauguration de l'exposition permanente consacrée à l'œuvre d'Adrien Selm. Retour aux sources pour ce pan de vie composé d'une aquarelle, de poteries, médailles militaires et diplômes légués à la commune d'Amance par Bernard Vignal, généreux donateur, afin que perdure la mémoire de l'artiste, son grand père.



Adrien Selm est né le 5 mars 1887 à Radonvilliers, d'Hubert Selm, né à Echternach dans le Grand-Duché de Luxembourg et de Louise Charbonnet, née à Saint-Parres-aux-Tertres.

Adrien a 2 sœurs aînées, Hélène et Elise, et une cadette, Amélie. Il est ouvrier potier comme son père, chez un maître artisan, M. Mielle, à Radonvilliers.

Trois ans plus tard, il se perfectionne dans le tournage chez M. Arnoult, à Amance. A 18 ans, il étudie les différentes formes de l'art de la poterie en effectuant « son tour de France », qu'il interrompt pour faire son service militaire.

A son retour, il entre à la poterie Arnold Destenay qui emploie 3 ouvriers. Le patron a une fille Alice. Le 9 octobre 1911, les deux jeunes gens se marient, leur fille naît le 22 mai 1913, elle s'appelle Antoinette.

1914, c'est hélas la mobilisation, Adrien rejoint le 37^e régiment d'infanterie à Nancy.

Pour son courage et ses 3 blessures, il obtiendra la Croix de guerre 1914-1918 avec citations, la médaille de Verdun, la croix du combattant et une s'intitulant Valeur et Discipline.

De retour à Amance, il succède à son beau-père en 1925 et crée la Poterie SELM. Il fabrique pots de jardin, vases, amphores et autres articles utilitaires. A 500 m de l'atelier, il achète une carrière d'argile.

Le ménage possède une modeste maison au bord de la route. L'atelier est situé derrière, il comprend trois parties :

- un réduit où le potier dépose la terre rouge⁽¹⁾ du « terrier ». Il la bêchera 3 fois pour l'homogénéiser. Passée ensuite au malaxeur, elle sortira en pains, souple et malléable.
- une seconde pièce, au plafond bas et aux poutres apparentes où le travail commence. Souriant, l'œil vif, Adrien prépare des petites boules de terre qu'il malaxe, pétrit, tape, retourne, jusqu'à l'obtention d'une terre lisse et onctueuse... Une pression sur un bouton et la tête du tour se met à tourner, le temps où il actionnait le tour au pied est désormais révolu. Il règle la vitesse, humecte la boule de terre posée au milieu, le spectacle commence. Les doigts agiles qui courent autour de la boule d'argile, qui la frôlent, la caressent, la métamorphosent en un instant en objet d'art. Quelques gouttes d'eau encore et le bord est ourlé.

D'un coup de fil de fer bien tendu, l'objet est décollé et mis à sécher.

Le travail demande de l'habileté et nécessite de la dextérité. En une heure, 100 à 120 pièces ordinaires peuvent être tournées.

Le travail est si rapide qu'on devine plus qu'on ne voit les gestes de la main et les mouvements des doigts, qui sont devenus réflexes.

Ordinaires ou originales, les pièces sèchent sur les rayons. « Ne touchez que des yeux, ces objets n'étant pas cuits vous auriez un geste malheureux ». La pancarte est là pour inviter à la prudence et au respect du travail de l'artisan.

- une troisième pièce qui abrite le four : 8 mètres de longueur pour 2 de largeur et autant de hauteur. Il date de 1848. Sa capacité est d'environ 12 000 pièces de taille moyenne. On l'allume deux fois par an. En 60 heures, 30 stères de bois disparaissent dans la chaudière. Pour une cuisson complète et réussie, la température est de 800 à 1200 degrés, selon que les poteries sont mates ou vernissées.

Adrien Selm veille, la fournée ne sera sortie qu'après complet refroidissement, au bout de 2 ou 3 jours.

Parmi les documents confiés, Bernard Vignal a écrit : « mon grand-père adorait chanter... ».

Adrien chantait-il « Les yeux clos » dans son atelier ? Un poème recopié, d'une belle écriture, sur un papier blanc :

*« J'ai perdu la lumière, mais je garde en mon cœur la vision première
Des femmes et des fleurs et mon regard s'élève dans son obscurité
vers le plus noble rêve
De gloire et de beauté ».*

A Amance et dans la région, qui ne connaît pas le sympathique potier ? Ce n'est pas un artisan mais un artiste, modeste, affable.



Ayant exercé son art avec passion, connu la notoriété, « l'homme aux mains d'argile » sur lequel le temps ne semble pas avoir eu de prise, a cessé sa production industrielle à 80 ans.

Il décèdera à 86 ans en 1973.

En 1977, René Pietremont, maire d'Amance, entouré de nombreuses personnalités lui

rend hommage. Une rue porte son nom dont la plaque est dévoilée par sa fille Antoinette Vignal-Selm, la mémoire de son père est perpétuée.

Ghislaine Simonnot

Merci à Bernard Vignal pour le prêt de documents.

TITRES ET RÉCOMPENSES OBTENUS :

- 1937 : Officier d'académie : représente la Champagne pour l'art céramique et la poterie à l'Exposition Internationale de Paris.

- 1946 : Médaille d'or à l'Exposition Artisanale du Département de l'Aube. Son chef d'œuvre : un service à café complet, si minuscule que toutes les pièces tiennent sur un plateau de la taille d'un morceau de sucre.

- 1948 : Chevalier du Mérite Artisanal.

- 1955 : Meilleur Ouvrier de France, ce titre lui tient particulièrement à cœur. Le sujet à réaliser est un vase dont les cotes sont imposées par l'organisateur. Adrien l'avait réalisé durant le premier trimestre de l'année. Plus que l'esthétique du vase, c'est la prouesse technique d'Adrien qui a été appréciée par le jury national qui lui a décerné le prix. Pourtant il s'en est fallu de peu : le vase, envoyé d'Amance à l'exposition est arrivé brisé. Heureusement, Adrien en avait fabriqué un second exemplaire qui est arrivé à bon port en temps utile.

- 1957 : Officier dans l'Ordre des Palmes académiques.

UN HUMANISTE S'EN EST ALLÉ



Pharmacien de formation, biologiste, botaniste, professeur agrégé puis professeur des universités en biologie végétale et pharmacognosie⁽¹⁾. De nombreuses missions scientifiques lui sont confiées à l'étranger.

Ses combats :

- dénoncer l'usage intempestif des herbicides et pesticides et leur impact néfaste sur la santé et sensibiliser la société sur la destruction des pollinisateurs et de la biodiversité en général.

- s'opposer aux organismes génétiquement modifiés (OGM) et création du Comité

de recherche et d'information indépendantes sur le génie génétique en 1999.

Maire adjoint au conseil municipal de Metz (1971/1983), il prend part à la sauvegarde du centre historique.

Homme de télévision, de radio, il publie également de nombreux ouvrages sur l'histoire des plantes, l'évolution, l'écologie.

Il fut invité dans l'Aube et en particulier pour le quarantième anniversaire du PNRFO. Ses conférences scientifiques empreintes d'humour étaient appréciées.

Décédé le 23 décembre 2015, Jean-Marie Pelt repose dans son village natal de Rodemack en Moselle où il était né le 24 octobre 1933.

« C'était un homme bon qui savait vous réchauffer le cœur ».

Ghislaine Simonnot

(1) La pharmacognosie est la science appliquée traitant des matières premières et des substances à potentialité médicamenteuse d'origine biologique issues de végétaux, d'animaux ou encore de fermentation à partir de micro-organismes.

Schéma départemental des EPCI

L'Aube devrait donc avoir finalement 13 intercommunalités.

Le territoire du Parc en comprenait jusqu'à maintenant 4 :

- Seine-Barse (communes autour de Lusigny)
- Forêts, Lacs, Terres en Champagne (communes autour de Piney)
- Les Rivières (communes autour de Vendevre)
- Lacs de Champagne (communes autour de Brienne)

2 resteront inchangées : Forêts, Lacs, Terres en Champagne et Lacs de Champagne (provisoirement ?).

2 vont maintenant se regrouper avec des communautés hors Parc :

- **Seine-Barse** qui va rejoindre le Grand Troyes et dont 8 des 13 communes appartiennent au PNRFO (Bouranton, Courteranges, Laubressel, Lusigny-sur-Barse, Mesnil-Saint-Père, Montieramey, Montreuil-sur-Barse et Thennelières).
- **Les Rivières** qui souhaite rejoindre le Soulainois et dont 14 des 17 communes appartiennent au PNRFO (Amance, Argançon, Bossancourt, Champ-sur-Barse, Dolancourt, Jessains, La Loge-aux-Chèvres, La Villeneuve-au-Chêne, Magny-Fouchard, Maison des Champs, Puits et Nuisement, Trannes, Vauchonvilliers et Vendevre-sur-Barse).

Bien-sûr, il n'est pas question de dire comme on l'entend parfois que « le Parc n'existera plus », le Parc est un territoire de projet indépendant des limites administratives et auquel ont librement adhéré les communes. Il est labellisé et son périmètre est fixé jusqu'en 2021. Néanmoins, il est certain que ces changements auront un impact dont on ne connaît pas encore l'étendue.

La situation de L'OT

Un de ces changements concernera nécessairement l'Office de tourisme intercommunal « des lacs et de la forêt d'Orient » créé en 2002, situé à la Maison du Parc et dont la majorité du personnel est actuellement mis à disposition par le syndicat mixte.

A partir de janvier 2017, les OT dépendront des intercommunalités. Le Grand Troyes a déjà cette compétence et les EPCI Vendevre-Soulaïnes devraient également se doter d'un office de tourisme.

Comment articuler tout cela dans l'intérêt du territoire, de ceux qui vivent du tourisme... et des visiteurs que nous souhaitons continuer à attirer dans des conditions « de tourisme durable » ?

Un travail effectif anticipateur autour de la cohabitation de ces OT, de leur complémentarité et de celle de leurs offres touristiques est sans doute la seule réponse possible. Le touriste ne connaît ni frontière, ni tracasseries administratives, ni territoires concurrents...

A.S.

RANDONNÉES

(3 euros pour les non adhérents et gratuit pour les adhérents hors randonnée au crépuscule)

Samedi 9 avril
Randonnée
« Au cœur de la Chapelle Saint-Luc »
 RDV à 14h devant L'Outil en main
 au n° 58 rue Aristide Briand
 (stationnement dans la cour de l'école)

Samedi 21 mai
Randonnée
« Sur les hauts de Saint-Léger »
 RDV à 14h devant la mairie
 de Saint-Léger-sous-Brienne

Vendredi 24 juin
Randonnée au crépuscule
 RDV à 18h30 devant la grange de la ferme du château de Géraudot
Pique-nique tiré du sac à dos. Apéritif offert.

ANIMATIONS CULTURELLES

Vendredi 29 avril
Conférence
« Les Foires de Champagne »
 par Gérard Schild et Jean-Claude Czmarra
 RDV à 19h dans la salle de la Source
 à Vendeuvre-sur-Barse.
ENTRÉE LIBRE.

BALADES GUIDÉES PATRIMOINE NATUREL sur inscription

(3 euros pour les non adhérents et gratuit pour les adhérents)

Samedi 23 avril
Balade guidée
« Plantes sauvages comestibles »
 RDV à 14h à l'entrée du Parc Lebocey
 à Pont-Sainte-Marie. **SUR INSCRIPTION**

Samedi 28 mai
Balade guidée
« Arbres remarquables dans Troyes »
 RDV à 14h sur le parking Charlemagne
 à Troyes. **SUR INSCRIPTION**

Vendredi 4 juin
Balade guidée
« Découverte de la flore entre Champagne humide et Champagne crayeuse »
 sur petite place de stationnement en bord de route entre Laubressel et le hameau de Champigny.
SUR INSCRIPTION

PRINTEMPS DU CHANT 4 RENDEZ-VOUS

Samedi 7 mai
Concert
par la Troupe Crescendo
(chansons contemporaines)
 RDV à 20h30
 dans l'église de Laubressel.
PARTICIPATION LIBRE

Vendredi 3 juin
Concert
avec la chorale Les Trimazos
 RDV à 20h30
 dans l'église de Laubressel.
PARTICIPATION LIBRE

Samedi 11 juin
Concert
de l'ensemble vocal Kalakakri
 RDV à 20h30
 dans l'église de Molins-sur-Aube.
PARTICIPATION LIBRE

Dimanche 26 juin
Concert
du Groupe vocal de Champagne
 RDV à 16h
 dans l'église de Pel-et-Der.
PARTICIPATION LIBRE

CIRCUITS GUIDÉS PATRIMOINE CULTUREL sur inscription

(Tarifs disponibles à partir de la fin mars)

Dimanche 5 juin
Balade guidée :
Les Foires de Champagne-Troyes
au cœur de l'« économie monde »
 RDV à 9h30 sur la place Alexandre Israël
 à Troyes.
SUR INSCRIPTION

Samedi 18 juin
Circuit guidé :
Clairvaux à Bar-sur-Aube et Colombé,
une abbaye au cœur des foires
de Champagne
 RDV à 9h00 devant la Grange de
 Lusigny-sur-Barse (place de l'Europe).
SUR INSCRIPTION

N'oubliez pas notre assemblée générale le
vendredi 20 mai 2016 à 17h30
à la salle polyvalente de Briel-sur-Barse

(la convocation vous sera envoyée prochainement)

J'ADHÈRE À L'ASSOCIATION LES AMIS DU PARC : JE M'ABONNE À L'ESCARBOUCLE (à découper ou à recopier)

FICHE D'ADHÉSION 2016

Nom	Prénom
Date de naissance	Profession
Adresse	
Code postal	Localité
Téléphone	E-mail

Adhésion individuelle + Escarboucle : 22 € Adhésion famille + Escarboucle : 30 €
 Abonnement Escarboucle seul : 15 € Membre bienfaiteur + Escarboucle : au-delà

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES POUR LES ADHÉSIONS FAMILLES

Noms et prénoms des autres membres de la famille :

60 % des dons sont déductibles de votre imposition

Le chèque est à libeller à l'ordre de : "l'Association des Amis du Parc"

et à envoyer à l'adresse : **Mairie de Dosches - 4, rue du Grand Cernay - 10220 DOSCHES**

Tél. 03 25 41 07 83 - E-mail : aap.pnrfo@wanadoo.fr - Site : <http://www.amis-parc-foret-orient.fr>

L'ESCARBOUCLE. Périodique édité par l'Association des Amis du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient Maison du Parc - 10220 PINEY

Directeur : Ghislaine Simonnot
 Comité de rédaction : A. Spilmann, Y. Peuch, V. Lamblin, A. Wiczorek, A. Jean-Pierre, MP Framery, MF Barret, JP Voulminot, G. Labille, A. Thiennot, G. Schild, K. Lardaux.

Crédit photographique : Association des Amis du Parc et PNRFO
 Décembre 2014 - ISSN 0999-4998

D'après une maquette de C. DAGUERRE & N. JUNCK sur les presses de l'Imprimerie NÉMONT S.A.
 Z.I. RUE DE L'EUROPE - 10200 BAR SUR AUBE
 Imprimé sur papier recyclé 100 %.

Conservation en archives de 200 ans.
 Toute reproduction, même partielle d'articles est interdite sans autorisation.

© L'ESCARBOUCLE - PINEY - 2005

Marque déposée.

