

ÉDITORIAL

C'EST ENSEMBLE QUE L'ON RÉUSSIT DE BEAUX PROJETS

Chers amis,

L'année 2017 se termine (déjà) et, avec elle, son lot de satisfactions et d'espoirs.

Nous laisserons volontairement de côté les moments plus difficiles. C'est une évidence, « la vie n'est pas un long fleuve tranquille ».

En ce qui concerne les Amis du Parc ; des satisfactions, nous en avons eu, tout au long du déroulement de notre programme 2017.

► Votre participation, toujours aussi importante et assidue, nous rassure et nous encourage. Deux réussites, notamment :

- 630 marcheurs à notre brevet pédestre
- 250 participants à notre randonnée gourmande

J'aurai l'occasion, lors de l'assemblée générale du 30 mars prochain de revenir plus en détails sur les animations passées.

Nous avons confirmé notre volonté de représenter une « dynamique de territoire pour un territoire dynamique ».

Si nous avons réussi cet objectif, c'est aussi grâce à notre réseau de bénévoles qui s'engagent tout au long de l'année et qui ne comptent ni leurs heures ni leurs kilomètres pour apporter la vie et maintenir un lien avec les habitants des communes rurales du Parc. Je les en remercie très chaleureusement.

Nous souhaitons :

► que l'association poursuive son développement, se modernise, innove.

- notre nouveau site internet verra le jour en 2018

- le programme 2018, que nous élaborons actuellement, se veut encore très riche en animations culturelles, naturelles et patrimoniales. Il se veut également tourner vers les enfants et la famille.

► que l'association soit reconnue à sa juste valeur et conventionnée en son temps par nos partenaires.

► que l'association des 6 Parcs naturels régionaux de la région Grand Est, œuvre concrètement pour :

- le développement des territoires ruraux
- le développement durable
- la préservation des espaces naturels régionaux de la Région Grand Est.

► que la convention de partenariat, entre le PNRFO et le syndicat mixte du Der, présentée au comité syndical du 9 novembre dernier, concrétise la volonté de mettre en commun des idées et des projets pour rendre nos territoires encore plus attractifs.

► que la boucle de la vélovoie du lac de la Forêt d'Orient soit enfin réalisée. A commencer par la pose de la passerelle de franchissement du canal d'amenée entre le Ménélot et la commune de Mesnil-Saint-Père.

Des espoirs, nous en avons bien sûr. Ils nous aident à avancer et à croire en l'avenir.

Marie-France Barret

SOMMAIRE

- Editorial p. 1
- Infatigable marcheur p. 1
- Les fiches ethnobotaniques de Franck..... p. 2
- L'étude de la faune par les pièges photographiques dans le PNRFO..... p. 3
- Hampigny, un village dans le bocage..... p. 4
- 250 baladeurs gourmands réunis pour notre 11^e randonnée gourmande..... p. 5
- De la pluie au beau temps : du parapluie au parasol..... p. 6
- Conférence : « Châteaux et mottes féodales de l'Aube » p. 7
- Circuit guidé « Terre et Habitat »..... p. 7
- Animations p. 8
- Hommage Guy Boyon..... p. 8
- Annonce Assemblée générale..... p. 8



Infatigable randonneur, Jean-Marie Demarson, pour des raisons personnelles, « raccroche » les chaussures de randonnée et met ainsi un terme à 19 années passées avec les Amis du Parc. Tout en ayant consacré sa vie professionnelle à enseigner le sport et ses bienfaits, il a

parallèlement œuvré au sein de clubs de handball et de randonnée pédestre avant de faire bénéficier notre association de son expérience. Pour ses convictions, son dynamisme, ses connaissances, nous lui disons merci. Merci d'avoir été le marcheur qui a guidé nos pas sur les sentiers de randonnée nous faisant ainsi découvrir, partager et aimer les multiples facettes des divers villages du PNRFO. Nous lui souhaitons de belles années à venir, de bonnes lectures qui lui parleront d'arbres, de nature... et de renards.

Ghislaine et André



Très belle et paisible année 2018, remplie de moments magiques, de rires et d'humanité

LES FICHES ETHNOBOTANIQUES DE FRANCK AUJOURD HUI : LES DIFFERENTES UTILISATIONS DU CHENE



Plusieurs fois centenaire, c'est le patriarche de la Forêt d'Orient. Autrefois, on donnait justice en fixant une corde à ses branches. Respecté de tous, il abriterait Zeus le dieu de la foudre. Nous pouvons apercevoir certains randonneurs épuisés, essayant de capter un peu de son énergie, ainsi, les yeux fermés, il suffirait de poser ses deux mains sur son tronc pour être en symbiose avec lui.

Le chêne *Quercus* compte environ 250 espèces réparties dans les zones tempérées de l'hémisphère nord et sous les tropiques.

Dans la Forêt d'Orient, nous trouvons le chêne pédonculé, le chêne rouvre et le chêne pubescent. A eux trois, ils occupent plus de 30 % de la surface boisée de la France.

Les chênes font partie de la famille des Fagacées qui comprend également le hêtre et le châtaignier. Le meilleur des chênes truffiers serait le chêne pubescent. Son bois dense et dur est difficile à travailler. Il a été toutefois utilisé pour la fabrication de charpente, la construction navale ou bien encore comme traverses de chemin de fer. L'utilisation la plus répandue du chêne reste son grand pouvoir calorifique comme combustible.

Lorsque le chêne est employé en usage thérapeutique, on va préférer le chêne rouvre ou commun (*Quercus robur*) de par sa teneur en tanin. Attention, le tanin, astringent, est un principe actif qu'il ne faut pas mettre en contact avec le fer. D'ailleurs, je conseille l'utilisation d'une casserole émaillée pour réaliser vos préparations. A savoir que si toutefois vous mettez du tanin en contact avec du fer, vous allez fabriquer de l'encre !

L'écorce du chêne rouvre renferme entre autres des tanins galliques et catéchiques (plus ou moins puissants). Elle en contient 15 à 20 % et les galles près de 50 %. L'écorce pulvérisée du chêne, nommée « tan » a donné les mots « tanin » et « tanner » de part leur utilisation à préparer les peaux pour les rendre imputrescibles et en faire du cuir.

Avec une infusion de feuilles ou bien une décoction d'écorces vous pouvez également faire des bains de pieds ...

Cette décoction (80 à 100 g à faire bouillir pendant 10 minutes dans un litre d'eau) pourra également être utilisée pour traiter des hémorroïdes en imbibant des compresses et en tamponnant trois fois par jour.

Les galls sont une excroissance de forme cylindrique qui poussent sous les feuilles de chêne. Elles résultent de la piqûre d'un insecte, le cynips. C'est une réaction de défense de la part du chêne qui va « extérioriser » l'intrus. Coupez une galle en deux, vous retrouverez la larve à l'intérieur... Les tanins de chêne sont de puissants antimycosiques, ainsi pour soigner des « pieds d'athlètes » (mycoses entre les doigts de pieds), il suffit d'écraser 3 ou 4 galls et avec une compresse récupérer ce précieux jus pour l'appliquer une fois par jour jusqu'à guérison.



Les glands entraient jadis dans l'alimentation humaine et certaines tribus amérindiennes en consommaient régulièrement mais nous avons bien d'autres choses à manger, et je déconseille l'utilisation du

chêne en interne. A savoir, si vous tenez à manger des glands, en survie par exemple, il faut les faire bouillir dans au moins 5 eaux successives pour en retirer le maximum de tanin (amer et astringent). Sans cette précaution, les glands vont former un « bouchon » dans vos intestins allant jusqu'à l'occlusion... Il est également possible de faire torrifier les glands pour avoir une boisson ressemblant au café mais sans en avoir les propriétés.

Il y a de nombreuses histoires et légendes sur ce végétal mais ce sera pour un prochain article. Pour en savoir plus, je vous donne rendez-vous au printemps lors d'une sortie ethnobotanique organisée par les Amis du Parc dans le PNRFO.



Recette : Fabriquer de l'encre

Faire sécher des galls (une grosse poignée par exemple). Pulvériser les au mortier et pilon. Laisser infuser quelques jours dans de l'eau de pluie (environ 1,5 l). Ajouter du

sulfate de fer et de la gomme de cerisier. Laisser reposer 3 jours et porter la préparation à ébullition durant 10 bonnes minutes. Filtrer et laisser reposer de nouveau quelques jours. Voilà, vous pouvez à présent écrire.

Franck Jarosz, Ethnobotaniste.



Nous sommes dans le Grand Est, oui mais, à LUYERES dans la nuit du 24 au 25 août 2017.

L'ÉTUDE DE LA FAUNE PAR LES PIÈGES PHOTOGRAPHIQUES DANS LE PNRFO



Utilisation des pièges photographiques

Afin d'observer certaines espèces animales très discrètes ou nocturnes, il est nécessaire de s'armer de patience. Les pièges photographiques

peuvent remplacer l'observateur pour prendre des photos ou vidéos (certains de ces appareils peuvent même enregistrer les sons).

Le Parc naturel régional de la Forêt d'Orient a décidé de réaliser certaines études (oiseaux et mammifères) au moyen de pièges photographiques, ce qui a permis d'obtenir un grand nombre de données. L'utilisation de cette méthode d'étude est donc, à ce jour, considérée comme un succès.

Pourquoi utiliser les pièges photographiques ?

Cette méthode d'inventaire présente des atouts majeurs :

- elle permet de photographier des individus qui ne sont pas perturbés par la présence humaine. Il est donc possible de voir évoluer des animaux, d'assister à des scènes inédites et d'étudier des espèces très discrètes, notamment nocturnes.

- les méthodes d'étude par capture avec des cages-pièges créent un important stress chez l'animal pouvant conduire jusqu'à sa mort (en particulier chez les micromammifères). De plus, les cages-pièges doivent être relevées très souvent (même pendant la nuit), contrairement aux pièges photos (qui sont posés et retirés quelques jours plus tard).

Un spécialiste des pièges-photo au Lac du Der

Jean Chevallier est naturaliste et dessinateur. Basé à Châtillon-sur-Broué (51), à proximité du Lac du Der, il s'intéresse depuis plusieurs années à l'étude des mammifères grâce aux pièges photographiques.

Il a ainsi conseillé et formé quelques agents du Parc en 2017 pour l'étude de la Musaraigne aquatique (choix du matériel, utilisation, milieux propices...).

Une page de son blog est dédiée au piégeage photographique et il propose des formations « Observation de mammifères et piège-photo ».

Rendez-vous sur son blog pour vous informer ou pour voir ses vidéos et photos !

<https://www.jeanchevallier.fr/>

Des nouvelles de la Musaraigne aquatique !



Nos fidèles lecteurs se rappellent sûrement d'un article paru dans l'Escarboucle n°79 au sujet de cet animal. La musaraigne aquatique, protégée au niveau national, est un animal solitaire et territorial qui s'éloigne rarement de l'eau. Elle peut être observée près des cours d'eau étroits, ou encore des fossés, et notamment sur les berges où elle creuse des terriers. Ce petit mammifère se nourrit principalement de crustacés, mais peut être opportuniste et s'alimente alors selon les disponibilités alimentaires de son habitat.

Sur le Parc, les données sur cette espèce sont peu nombreuses et peu précises en terme de localisation, issues pour la plupart de pelotes de réjection¹ de Chouette Effraie (Collectif Faune Champagne Ardenne, Cellule Zones Humides, Naturalistes de Champagne-Ardenne).

En cette année 2017, le PNRFO a décidé de mettre en place une nouvelle étude sur cette espèce, dans le cadre du stage d'une étudiante de première année de Master d'Ecologie, Biologie des populations.

Plusieurs sites favorables à l'espèce ont été sélectionnés sur l'ensemble du territoire du Parc et des pièges photographiques y ont été installés pour une durée de 8 jours. Au total, 27 pièges photos ont été déposés. L'analyse des vidéos a montré à 4 reprises la présence de la musaraigne aquatique, sur 3 communes du PNRFO : La Loge-aux-Chèvres (à proximité d'étangs), Piney (dans le massif forestier des Bas Bois et dans la Forêt du Grand Orient) et Blaincourt-sur-Aube (sur un affluent de la rivière Aube).

Une immersion dans la vie secrète des animaux

Si l'étude ciblait la Musaraigne aquatique, plus de 30 espèces ont été observées et les vidéos enregistrées offrent parfois des scènes surprenantes !

On ne s'attend pas à voir un martin pêcheur s'amuser à pêcher des bâtons (pensait-il trouver une larve d'insecte ?) ou encore un jeune héron apprendre à chasser les grenouilles !

D'autres animaux sont de véritables curieux et n'hésitent pas à renifler ou même pousser les pièges photos, offrant alors une vue inégalable sur les grandes moustaches de monsieur ragondin, le groin de l'imposant sanglier ou encore les yeux brillants de la martre.



Certains individus veulent être seuls sous le feu des projecteurs et accaparent le piège comme madame libellule qui est présente sur 28 vidéos, nous offrant un ballet au dessus de l'eau.

De magnifiques scènes nous sont également dévoilées comme les premiers pas de jeunes mulots et de jeunes martres.

Justine Le Pocreau et Claire Parise

Pour plus d'informations : Cellule Zones Humides du PNRFO

Tél : 03 25 40 04 12 / E-mail : responsable.zh@pnrfo.org

Rendez-vous sur la Web TV du PNRFO pour découvrir une vidéo des plus belles images de l'étude 2017 : <https://www.youtube.com/user/PNRForetOrient/videos>

¹ : Contrairement à nous, les oiseaux ne possèdent ni dents, ni glandes salivaires. Ils ne mâchent pas leur nourriture : ils boulotent tout rond des morceaux dépecés ou carrément des proies entières.

Leur gésier accumule toutes les parties indigestes de leur nourriture pour former une pelote. Cette pelote sera ensuite rejetée par le bec. On l'appelle pelote de réjection ou boulette de régurgitation.

HAMPIGNY, UN VILLAGE DANS LE BOCAGE



Une région typique qui commence à Hampigny pour se terminer à Vitry-en-Perthois (51) en passant par quelques villages de Haute-Marne proche de Montier-en-Der. Cette région est caractérisée par des «villages-rue» constitués de maisons à colombages ou bardées de tavillons en bois de peupliers grisards, situées en bordure de la voirie principale sur des propriétés fermées par des portes cochères.

La commune est bordée de prairies naturelles avec des bois

de taillis et des peupleraies, traversées par deux rivières : La Voire et la Laines. La prairie du Ham est classée ZNIEFF (Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique Faunistique et Floristique). On y trouve de nombreuses plantes caractéristiques des prairies humides ainsi que le Cuvré des marais, un papillon rare dépendant de la préservation des prairies humides et le Râle des genêts qui fait l'objet de deux plans nationaux de restauration.

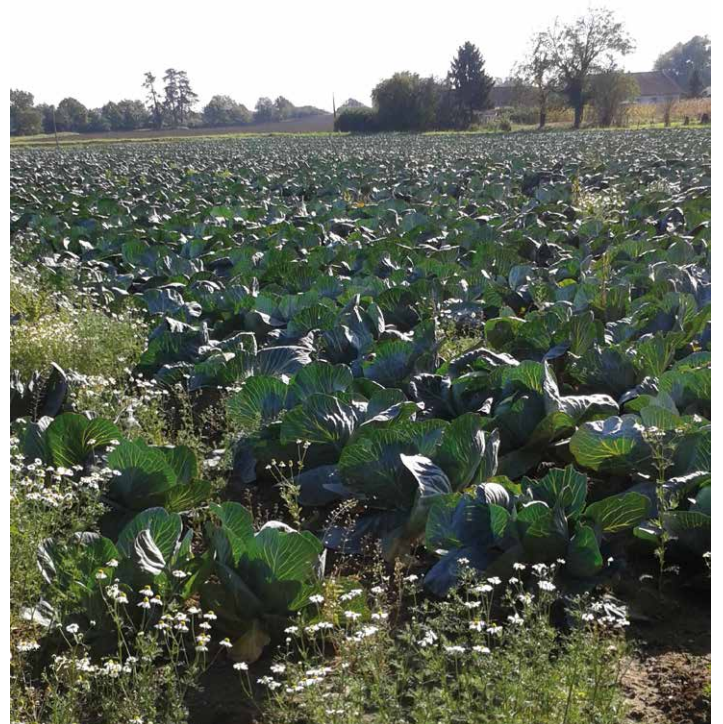
L'histoire de la prairie du Ham débute au XIXe siècle. Ses 45 hectares sont partagés en parcelles de 40 ares environ ce qui permet à chaque feu (foyer) d'avoir des parcelles en herbe pour faire du foin. Le bocage étant une zone humide, la fauche avait lieu début juillet. Le reste de l'année, c'était la vaine pâture ; dès la repousse de l'herbe, les enfants y gardaient les vaches. Certains habitants ne voulaient pas de parcelle, celle-ci, non octroyée faisait l'objet d'une vente aux enchères, tous les ans, début juin. Certains habitants souhaitaient avoir une ou plusieurs parts de Ham en plus. Avant la vente aux enchères les habitants tiraient au sort le numéro de la part. Exemple : la part octroyée d'office comportait le n°42, la part tirée au sort n°54. Afin de réunir les 2 parts, il y avait des échanges entre les habitants avec parfois des éclats de voix !! Cette tradition s'est perpétrée jusqu'en 1996. A partir de cette date et exclusivement à Hampigny, la part de tous les agriculteurs du village a eu la même superficie. La municipalité désirant garder la tradition a réservé à l'entrée du Ham, un nombre de parcelles de 40 ares pour les habitants qui le souhaitent pour 3 ans, renouvelable tacitement. La première coupe de foin a lieu début juillet, le regain a remplacé la vaine pâture.

L'histoire de la choucroute : ou de la muraille de Chine au Label Rouge : Au IIIe siècle avant J.C., les Chinois auraient été les premiers à avoir conservé les choux par le sel et le vinaigre lors de la construction de la Grande Muraille de Chine. La technique de conservation s'est progressivement améliorée, et c'est au moyen âge que la choucroute, telle que nous la connaissons, fit une apparition dans les Balkans avant de s'installer au XVIe siècle en Alsace puis plus récemment en Champagne. La culture du chou demande un terrain sain et frais, des engrais organiques et du fumier. Les frères Jules, Emile et Alfred Persin de Boulancourt (52)

sont des exploitants agricoles spécialisés dans la culture de légumes de plein champ. En 1896, une récolte exceptionnelle de choux les conduit à chercher d'autres débouchés. Jules se rend à Belfort, où il rencontre M. Grünfelder ancien fabricant de choucroute, qui accepte de venir à Boulancourt pour lui transmettre son savoir. L'exploitation débute avec du matériel récupéré. Une association se crée : les frères Persin produisent les choux (cabus blancs) et M. Grünfelder, dès septembre 1896, fabrique et commercialise la choucroute sous l'appellation « Persin ». Dès 1898, d'autres choucroutiers, Portier et Krug, Ballis à Vallentigny, s'installent. A Hampigny en 1929, Elie Cottentin crée une choucrouterie indépendante au lieu-dit « la Marcelle » reprise en 1964 par Louis Pesme. En 1974, son fils Paul prend sa succession, puis cessera toute activité en 1996. En mai 1929, trois autres agriculteurs, Ulysse Chamerois, Henri Jacquot, Lucien Gonthier créent la fabrique de choucroute : La Société des Producteurs réunis. En 1943, elle devient coopérative jusqu'en 1984. Marc Jacquot et ses fils Jean-Luc et Jean-Marc fondent le GAEC du Ham en 1981. Modernisée en 1986 et 1992, la choucrouterie est toujours en activité. Dans le nord est auboisi, il ne reste que 3 choucroutiers sur les 13 ayant existé.

Autrefois, épluchés, étrognés et taillés en lanières, les choux étaient mis à fermenter dans de vieilles cuves à vin. Plus tard, des tonneaux spécifiques ont été fabriqués. De nos jours, l'outillage a peu changé mais la technique a évolué grâce à l'électricité et au laser. De 2006 à 2009, les choucroutiers se sont investis dans la recherche d'une meilleure qualité et ont obtenu le « label rouge ». Jusqu'au XIXe siècle, la choucroute était un plat d'hiver. Puis c'est devenu un plat copieux et convivial : la choucroute garnie. Aujourd'hui, c'est un légume à part entière, facile à cuisiner qui se prête à des préparations originales et savoureuses. À Hampigny, le beignet de choucroute se déguste au cours de la fête annuelle, le deuxième dimanche du mois de mai.

Hervé Chambon et Ghislaine Simonnot



250 BALADEURS GOURMANDS REUNIS POUR NOTRE 11^e RANDONNEE GOURMANDE

Tout était réuni pour ce rendez-vous devenu incontournable qui nous menait cette année à Hampigny dont le circuit était inédit jusqu'à ce jour, puisqu'il se déroulait sur le territoire du bocage champenois à l'est du département de l'Aube. 250 randonneurs étaient accueillis par Hervé Chambon, maire d'Hampigny, et notre présidente, Marie-France, à la salle polyvalente.



Ici café, thé ou chocolat sont accompagnés de multiples confitures, œuvre de bénévoles. Chacun peut alors s'engager sur le chemin. La boucle de 16 km balisée a conduit les convives dans un paysage fait de terres argileuses, d'alluvions et de forêts de taillis au centre de la région des grands lacs de Champagne entre Der et Forêt d'Orient.

Après une première heure de marche environ, c'est déjà le moment de l'apéro, certains n'étant habituellement qu'au petit déjeuner, à cet instant où le soleil perce sans encore nous brûler. Sur le pont sous lequel coule la Voire, kir ou jus de fruit nous sont proposés, accompagnés de tartinettes de produits locaux, fromages ou rillettes ; mais aussi compotée de courgettes au curry et au vinaigre de cidre confectionnée par Mathias Petit.

C'est reparti pour le second arrêt buffet ; si en route certains ont les papilles bucoliques, ils peuvent se les enivrer de cynorrhodons ou de prunelles, foisonnant le long du chemin. Il est malgré tout à peine midi quand le gros de la troupe arrive à Montmorency-Beaufort où Monsieur Burr, le premier magistrat les accueille dans sa salle des fêtes.

C'est dans et surtout à l'extérieur de la salle, le soleil y invitant, que les agapes se poursuivent. Chacun s'extasie autour du contenu des verrines appétissantes, des lentillons ou un duo d'asperges blanches et vertes au champ-sur-barse et paprika.

Le hors d'œuvre apprécié, nous reprenons notre route avant d'être subjugués par la vue magnifique d'un jardin extraordinaire, remarquable par son alignement en terrasses. Nos yeux ravis nous obligent à freiner le pas ; ces quelques minutes d'émerveillement passées, nous voilà repartis. Nous saluons au passage les chevaux qui nous invitent à les caresser, nous ramassons quelques noix tombées au bord du chemin et nous dirigeons, dans cette belle campagne, vers notre plat de résistance, le soleil commençant à nous darder de ses rayons de plus en plus chauds.

Nous n'avons pas fini d'être étonnés, l'église Saint Jacques et Saint Philippe de Lentilles, datée du XVI^e siècle, à pans de bois, nous donne encore l'occasion de nous réjouir de ces chefs d'œuvre inconnus que renferment nos villages.

Après avoir deviné la coquille sur la coiffe de Saint Jacques, nous nous égarons sur le chemin de Compostelle... Mais le plat de

résistance nous attend, Madame Brouillard, maire de Lentilles nous reçoit pour cette station gastronomique. C'est à l'abri des frondaisons que nous nous sustentons d'une tourte à la choucroute du meilleur effet, accompagnée de mâche du pays et d'un bock de bière ou verre de vin blanc.

Nous poursuivons nos pérégrinations à travers chemins et prairies, longeant la Laines sereine et calme. Et nous voilà arrivés à un étang privé au beau milieu d'un décor bucolique dans la prairie du Ham, où pêcheurs du dimanche et des jours fériés, promeneurs en recherche de calme peuvent se reposer, on pourrait se croire dans une guinguette du bord de Marne !!!

C'est heure du fromage : champs sur barse variés, nature, affiné ou tomme ! De quoi rassurer nos papilles endormies, tout en dégustant un cépage merlot, bio, pays d'Oc.

En route pour le dessert, ultime étape de notre périple. On sent que les foulées se raccourcissent, que Phoebus est à son zénith et nous agresse de ses rayons de fin d'été. Il ne nous reste que quelques hectomètres à ciel ouvert pour mériter le dernier mets au terme de cette belle journée. Le fondant au chocolat ou le mille-feuilles aux fruits, nappés de leur crème anglaise sont rapidement avalés.

Sur quelques étapes, un historique de ce beau territoire représentant plus de cent hectares a été expliqué par le maire d'Hampigny. Les visites des églises étaient aussi présentées : l'église en pan de bois de Lentilles, l'église d'Hampigny classée monument historique avec ses beaux vitraux XVI^e et XIX^e et une explication pour les prochains travaux de création de vitraux XXI^e siècle .

Marie-France Barret, présidente des Amis du Parc, et Hervé Chambon, maire d'Hampigny, ont souhaité remercier tous les bénévoles et les communes ayant participé à cette journée ainsi qu'Armande Spilmann, initiatrice de cette journée, les chasseurs d'Hampigny pour l'entretien des chemins et M. Paris pour l'accès à sa propriété au bord de l'étang dans la prairie du Ham.

Tout a une fin ; une dernière bise ou cordiale poignée de main ; la promesse de se retrouver rapidement autour du prochain projet des Amis du Parc, ailleurs, dans notre beau territoire.

Bernard Mathieu



DE LA PLUIE AU BEAU TEMPS : DU PARAPLUIE AU PARASOL

Un de nos adhérents, Bernard Mathieu, nous raconte sa visite de l'entreprise DESS, à Piney, dans le cadre d'un circuit guidé organisé par l'Office de tourisme Intercommunal des Grands Lacs de la Forêt d'Orient.

Ce vendredi 27 octobre 2017, Laura BARTRONS attendait les 25 participants pour visiter les établissements DESS, à Piney, pour ce dernier circuit de la saison, réservé aux générations de savoir-faire.

A la fin des années 60, Monsieur René Dessauw commercialise depuis son village d'Onjon, des parapluies de fabrication autrichienne. Il en commence ensuite la fabrication, s'installe à Piney, non loin de la gare avant que son fils n'ait l'opportunité de racheter un espace de quelque 1200 m², 20 rue des ponts où il continue l'œuvre de son père, accompagné de 5 employés. S'il reste encore en France 6 ou 7 lieux de fabrication, l'entreprise DESS reste la seule à confectionner également des parasols. Si la fabrication reste toujours artisanale, l'entreprise s'est dotée d'outils de nouvelles technologies performants.

L'atelier a en outre investi dans un appareil équipé d'un laser qui détecte, reconnaît, découpe les tissus aux formes et dimensions voulues. Mais derrière ce travail de préparation, il faut coudre, surjeter, piquer, broder, ourler, etc. et ceci dans l'art d'antan avec des machines tout à fait ordinaires, même si elles sont parfois assistées par ordinateur. Ce travail de confection des parapluies demande une grande polyvalence de la part des salariés.

Chaque produit est réalisé avec 8 triangles identiques, 8 baleines, 8 aiguillettes posées à l'extrémité de ces baleines pour les faire tenir.

L'entreprise réalise des séries plus ou moins importantes, de 10 à 1000, jusqu'à 5000 parfois. Les clients peuvent être des comités d'entreprise, des maisons de champagne, des fondations, tout type de commande événementielle. Le parasol connaît actuellement une embellie grâce aux commandes passées par les villes, les parcs d'attraction comme Nigloland, des entreprises de différentes natures. La maison DESS est également dépositaire de barnums à destination des clients demandeurs mais ce matériel n'est pas fabriqué à Piney. Les clients ou particuliers peuvent aussi commander un parasol personnalisé, sérigraphié, imprimé. Bref, on dénote un grand esprit de créativité qui s'adapte à la demande.

A l'issue de la visite, chacun a pu admirer les différentes « œuvres » réalisées par cet atelier de fabrication et son grand savoir-faire.

On ne peut que vous inviter à aller faire un tour au 20 rue des ponts à Piney, rendre visite à l'entreprise DESS.



Bernard Mathieu

« CHÂTEAUX ET MOTTES FÉODALES DE L'AUBE » AU CHÂTEAU DE BRANTIGNY

Le Samedi 30 Septembre 2017 Jean-Claude Czmarra et Gérard Schild, dans le cadre somptueux du château de Brantigny, donnaient une conférence sur le thème « les châteaux dans l'Aube et les fortifications de Troyes ».

Un premier château à Brantigny existait déjà sur le même emplacement avant le XVe siècle. Le domaine fut la possession de Monsieur de Luxembourg, comte de Brienne, au XVIe siècle. En 1621, il est acheté par le Duc de Vieuville pour la somme de 92 000 livres. Molé, maître d'hôtel du roi, est provisoirement propriétaire en 1654, avant de revendre cette terre en 1656 au seigneur de Coclois, René de Réaulx, maréchal de camp, pour 83 500 livres.

Malgré sa déclaration comme bien national en l'an V, cette famille conserva Brantigny jusqu'en 1888. Le Comte de Bardou de Ségonzac, affilié aux Réaulx leur succéda. Les descendants des familles Prod'homme et Collignon en sont de nos jours les propriétaires.

Le château actuel est une grande bâtisse typiquement du XVIIIe siècle avec sa longue façade, ses pavillons latéraux et son avant-corps surmonté à l'étage d'un fronton aux armoiries des Réaulx.

De vastes dépendances agricoles, un pigeonnier en colombage, 30 hectares de bois, de champs et de prés complètent et entourent le logis principal.



Motte féodale - Bar sur Aube

Credito photo: Jean-Claude Czmarra

Lors de cette conférence, Jean-Claude Czmarra nous narre l'évolution des châteaux, de la motte castrale en passant par les châteaux forts pour terminer par les demeures du XIXe siècle.

Il nous évoque l'histoire des principaux châteaux du département, existants ou disparus, des maisons fortes, des fermes et des villages fortifiés. Chacenay, Venduvre-sur-Barse, Pougy, Dampierre, Polisy, Ervy-le-Châtel... défilent sous nos yeux.

C'est le fruit d'un long travail d'archives et de recherches sur le terrain qui a permis au conférencier de nous faire rêver sur les traces des seigneurs fondateurs de ces fiefs devenus aujourd'hui nos

collectivités locales.

Quant à Gérard Schild,

il nous conta l'histoire des fortifications de la ville de Troyes commencées au IVe siècle pour se protéger des invasions barbares pour finir environ 1500 ans plus tard. L'enceinte définitive, en forme de « bouchon de Champagne » s'est fixée au XIIIe siècle sous le règne de Thibaud IV de Champagne. Cinq kilomètres de remparts, une dizaine de portes, une cinquantaine de tours cernaient l'une des plus grandes villes d'Europe.

Pour lutter contre les progrès de l'artillerie, de nouveaux et nombreux ouvrages apparaissent au XVIe siècle comme les plates-formes et les boulevards. Le XVIIe siècle voit les remparts laissés à l'abandon, quant aux XVIIIe et XIXe siècles, ils verront leur disparition.

Les petits jardins et les parkings pour voitures les remplaceront. Un modeste témoignage, deux séries d'arches, nous rappellent l'existence de cette formidable fortification.

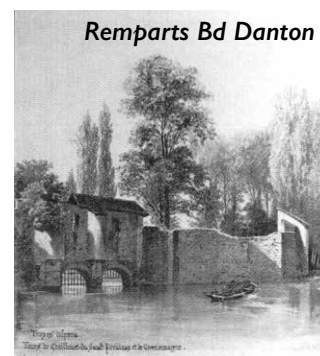
Précédant la découverte du château de Brantigny par ses propriétaires, l'association « Les Amis du Parc » a offert aux participants une solide collation. C'est avec passion que Gildas et son épouse ont commenté la visite de leur demeure, magnifiquement aménagée, dont le point d'orgue fut la bibliothèque et ses nombreux livres, le plus ancien datant de 1502. Gildas nous fit partager sa spécialité en nous expliquant la restauration, les différentes couvertures, reliures des livres.

Nous remercions très sincèrement Gildas et toute sa famille de nous avoir accueillis pour cette manifestation.

Gérard Schild



Château de Brantigny



Remparts Bd Danton

CIRCUIT GUIDÉ « TERRE ET HABITAT » DU SAMEDI 7 OCTOBRE 2017

Jacky Depoix et Rodolph Touch ont rafraîchi notre mémoire en nous rappelant que c'est pendant la période géologique dite de l'« Albien », il y a cent dix millions d'années (à peu près...), que s'est formé le sous-sol argileux qui retenait notre attention de ce jour.



C'est d'ailleurs ce terme qui a donné son nom à notre département : l'Aube.

Ils nous ont ensuite fait visiter la tuilerie de M. Royer à Soulaines-Dhuys. Edith, son épouse, présidente

de l'association Identité Terre, nous a fait découvrir, entre autres, les étapes de la fabrication des tuiles typiques de cette fabrique titulaire du label « Entreprise du Patrimoine vivant ». Cette marque de reconnaissance de l'Etat a été mise en place pour distinguer les entreprises qui ont un savoir-faire artisanal d'exception. Jean-Louis Royer, tout comme Nicolas et Jules Royer, ses ancêtres, vers 1850, continue d'alimenter à la main un four pouvant recevoir 100 m³ ou 80 tonnes d'argile crue, qu'il fera cuire pendant 9 jours à 1000°C... avant de recouvrir les toits de monuments historiques ou de maisons particulières.

La journée s'est poursuivie à Unienville par une visite de l'église Saint Symphorien où, là aussi, nous avons retrouvé l'argile, sous forme de carreaux de terre exceptionnels et de quelques statues de la Sainterie de Venduvre.

La terre était toujours à l'honneur quand les techniques d'architecture locale ont été découvertes et mises en évidence.

RANDONNÉES

3 euros pour les non adhérents et gratuit pour les adhérents

Samedi 13 janvier

Randonnée

« promenade beaufortine »

RDV à 13h30 devant la salle des fêtes de Montmorency-Beaufort

Dimanche 11 février

Randonnée commentée

« sculptures d'agrément et

poteaux corniers

dans le bouchon de Champagne »

RDV à 14h00

sur le parvis de l'église Saint Nizier



Dimanche 18 mars

40e Brevet Pédestre du Parc au départ de Mesnil-Saint-Père

RDV à partir de 9h00 à la Maison des Lacs de Mesnil-Saint-Père

3 parcours : 25 km, 15 km et 10 km
- Adultes : 5€

- Etudiants, lic. FFRP, Amis du Parc : 4€
- Gratuit pour les moins de 12 ans

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DES AMIS DU PARC

A noter : La prochaine assemblée générale des Amis du Parc aura lieu le vendredi 30 mars 2018 dans la salle polyvalente de Dosches à partir de 17h00. Elle sera suivie par la projection du documentaire réalisé par Laurent Charbonnier sur le Parc naturel régional de la Forêt d'Orient « Au cœur du PNRFO ».



Guy Boyon, juillet 2016

Un ami nous a quittés après de nombreuses années de bénévolat auprès de notre association.



Evelyne Perrot,
Maire de Dosches,
première femme sénatrice de l'aube.

LE VILLAGE DE NOËL DU PARC



Le Parc organisait pour la seconde fois un marché de Noël, place de la Libération à Troyes.

Notre association et certains producteurs locaux y étaient présents. Ce fut deux jours de rencontres, d'échanges et de convivialité autour du vin ou chocolat chauds tout en dégustant le moelleux pain d'épices dans une ambiance fraîche et pluvieuse.

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

FICHE D'ADHÉSION 2018

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 : "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 : 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, E. Bureau, M. Petit, 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

Mise en page et impression : Imprimerie PATON (Saint André les Vergers - 03 25 78 34 49)

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.

