MÉDITERRANÉE, TERROIR DIVIN...

Reportages photographiques viticoles et oléicoles

CARNET DE VOYAGES 2017

FOCUS PARTENAIRE : ID OF ARTS

ID of Arts

Connected by arts

ID of Arts, fonds de dotation, est le premier partenaire à avoir placé sa confiance en CarttooN Spirit pour le projet « Méditerranée, terroir divin ». L'attachement et l'engagement de sa Présidente, Yvette Gallinaro, ne cesse de s'étoffer et nos deux équipes s'y entendent pour partager leurs compétences respectives et créer de nouvelles dynamiques. Ainsi, Yvette nous a-t-elle proposé de collaborer sur les carnets de voyages avec un collectif de jeunes et talentueux artistes, également soutenus par ID of Arts : l'Atelier Triptyque (Montpellier).

« ID OF ARTS a pour mission essentielle d'amener et de développer l'art dans l'entreprise.
Ce fonds de dotation aide à la création, la promotion et la diffusion de projets artistiques et culturels sur les territoires locaux, nationaux et internationaux via le mécénat et le partenariat d'entreprise.
Rendre la création accessible à tous, aider à la sauvegarde du patrimoine local, accueillir des artistes en résidence, sont les axes majeurs de sa politique culturelle ».

Yvette Gallinaro, Présidente d'ID of Arts :
« Méditerranée, terroir divin » s'inscrit parfaitement dans cette politique de projets d'ouverture sur le bassin méditerranéen alliant à la fois la notion de conservation d'une "mémoire patrimoniale" de la viticulture et de l'oléiculture et de pratiques artistiques (photographies, textes, dessins) performantes, initiées par des artistes riches en humanité et partages.
Projets, artistes, territoires, engagés … une belle aventure qui a du sens !
www.id-of-arts.com

COMITE D'ETHIQUE

Un comité d'éthique veille à la pertinence des choix de paysages et de témoignages, et, au-delà de leurs ressources scientifiques et empiriques, à la validité des sources d'information.

Voici les acteurs de ce pôle d'experts :

- Pierre Rabhi - Paysan-philosophe - Président d'honneur du Comité
- Fabien Gaveau - Agrégé d'histoire - Maître de conférences
- Jean-Claude Bousquet - Géologue
- Joël Rochard - Spécialiste international des paysages viticoles
- Raphaël Colicci - Thérapeute-Oléiculteur

Cette année, nous vous présentons Joël ROCHARD, œnologue et ingénieur des techniques agricoles. Son aide s'est révélée particulièrement précieuse lors de nos premiers reportages. Expert auprès de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) depuis plus de 20 ans, il intervient régulièrement en tant que conférencier et nous oriente activement dans nos recherches de zones et personnes d'intérêt dans tout l'arc viti-vinicole méditerranéen.

Joël ROCHARD : *Félicitations aux initiateurs du projet « Méditerranée, terroir divin » qui consacre notamment une valorisation esthétique du berceau historique de la vigne et du vin. Comme le souligne fort justement Fernand Braudel dans son ouvrage « La Méditerranée » : Qu'est-ce que la Méditerranée ? Mille choses à la fois, non pas un paysage, mais d'innombrables paysages, non pas une mer, mais une succession de mers, non pas une civilisation, mais des civilisations entassées les unes sur les autres. Voyager en Méditerranée (…) c'est tout à la fois, s'immerger dans l'archaïsme des mondes insulaires et s'étonner devant l'extrême jeunesse de très vieilles villes ouvertes à tous les vents de la culture et des profits qui depuis des siècles, surveillent et mangent la mer.*

www.joel-rochard.com

FRANCE
SLOVENIE
CROATIE
BOSNIE HERZEGOVINE
ITALIE
MONTENEGRO
ESPAGNE
ALBANIE
GRECE
MALTE
TUNISIE
ALGERIE
MAROC

77 jours
14076 kms sur les routes
995 kms en quad
1625 kms dans les airs
1004 milles marins (1857 kms)

EXPEDITIONS

>>> ITALIE : pages 6 à 31
SARDAIGNE (16 jours)
Du jeudi 22 septembre au vendredi 7 octobre 2016
VENETIE (7 jours)
Du lundi 8 au dimanche 14 mai 2017

>>> ESPAGNE : pages 32 à 63
PRIORAT (8 jours)
Du lundi 13 au jeudi 16 mars 2017
Du vendredi 7 au lundi 10 avril 2017
ANDALOUSIE (8 jours)
Du lundi 27 mars au lundi 3 avril 2017
CASTELLON (10 jours)
Du mardi 4 au jeudi 6 avril 2017
Du lundi 7 au jeudi 10 août 2017
Du dimanche 1er au mardi 3 octobre 2017

>>> MAROC : pages 64 à 77 :
FES-MEKNES (8 jours)
Du dimanche 16 au dimanche 23 juillet 2017

>>> FRANCE : pages 78 à 94
CORSE (10 jours)
Septembre 2016
PROVENCE (10 jours)
Octobre 2017

Italie

4782 kms sur les routes
436 milles marins (807 kms)
450 kms en quad

SARDEGNA

SARDAIGNE : (16 jours)
22/09/2016 - 7/10/2016

VENETO

VENETIE : (7 jours)
8/05/2017 - 14/05/2017

Barbagia, l'or
l'offrir à tes oliviers
les cailloux, la terre.
Claude et les oliviers d'Oliena

• Sardaigne •

Top départ pour le premier reportage « Méditerranée, terroir divin » ! Prendre un ferry, parcourir de nombreux milles marins sur la grande bleue est un symbole en soi. C'est avec un soupçon de fébrilité que nous roquons vers notre première destination : la Sardaigne !

Au départ de Toulon, nous attendons patiemment l'embarquement pendant quelques heures. La traversée se fera de nuit. La veille, nous avons attelé remorque et quad au Transporter.

Les zones à explorer sont vastes ! Le quad offre toute latitude sur des terrains inaccessibles et nous permet d'atteindre les plus beaux points de vue, au-delà des sentiers battus. C'est en quelque sorte un véritable membre de l'équipe !

Nous arrivons le lendemain matin, frais et dispos, impatients de découvrir les paysages de vignes et d'oliviers du nord de la Sardaigne. Notre camp de base se situe à proximité de Castelsardo au coeur du Golfe de l'Asinara. Nous profitons d'une vue panoramique époustouflante sur la mer et cette ville pittoresque et colorée, juchée à flanc de colline.

Notre rencontre avec Alessandro Dettori est déterminante pour la suite de notre reportage en Sardaigne. Ce jeune Sarde de 40 ans, profondément attaché à son terroir, partage volontiers sa grande connaissance insulaire.

Nous visitons le Domaine « Tenute Dettori », des vignes familiales à la cave de vinification, des mystérieuses tombes datant de l'âge de bronze à son restaurant « Kent'Annos ». Ce dernier offre une vue imprenable sur la Méditerranée et propose une cuisine raffinée en accord avec les vins d'Alessandro dans lesquels dominent Vermentino pour les blancs et Cannonau pour les rouges.

Penchés sur notre carte de la Sardaigne et attentifs aux explications passionnées d'Alessandro, nous choisissons dès lors de citer nos zones d'exploration par leur nom historique : Logudoro, Gallura, Barbagia et Planargia. Nous nous apercevrons plus tard que de nombreux Sardes y sont profondément attachés, et cela ne nous déplait pas compte tenu de la dimension mémorielle de notre mission.

A l'issue de cet échange et après quelques prises de contact, nous identifions 3 zones viticoles. Nous y rencontrerons parmi les meilleurs producteurs de vin de l'île :

- Les campagnes environnant la ville de Bosa, dans la Planargia. Nous serons reçus par Vanna et Gianmichele Columbu.

- Les vignes de Capichera, proches de la ville d'Arzachena et de la fameuse Tombe du Géant Coddu Vecchju. Nous y serons reçus par Mario Ragnedda, propriétaire du Domaine.

- Les vignes de Mamoiada, dont la Cantina Giuseppe Sedilesu oeuvre à valoriser un terroir viticole au coeur des paysages montagneux de la Barbagia. Cette exploration nous mettra en présence des contrées d'Oliena où l'olivier règne, entre Monte Corrasi et Monte Ortobene.

Tombe de Coddu Vecchju, Région Capicherà

Granit, mégalithe
la stèle avale ses défunts
rites et offrandes.

Nuraghe Succuronis

Il est impossible de sillonner la Sardaigne sans tomber sur l'un de ses quelques 7000 nuraghes. Edifices mégalithiques mystérieux, bâtis entre le milieu et la fin de l'âge de bronze (XVIIIe au XVe siècles av. J.-C.), on n'en connaît toujours pas à ce jour la fonction exacte. Il en existe de différentes dimensions. Tantôt en plaine, tantôt sur le sommet des collines, ils pourraient avoir servi de temples, d'habitations, de forts, de lieux de rencontre ou toute autre combinaison de ces possibilités. Toutefois, certains nuraghes sont situés dans des endroits stratégiques et peuvent avoir servi de tours de guet. Certains grands nuraghes sont constitués de plusieurs tours reliées par un mur, comme dans une forteresse, autour d'une cour et d'une sorte de donjon central.
Ces robustes constructions, dotées d'un escalier intérieur en spirale permettant l'accès aux étages supérieurs ou à une terrasse, peuvent atteindre 20 mètres de hauteur !

Celui que nous visitons s'appelle le Nuraghe Succuronis. Nous le découvrons sur la route qui nous mène à Bosa. Il est situé dans le centre de la Sardaigne près de la ville de Macomer. Nous gravissons, émus, ce monument de 10 mètres de hauteur, témoin d'une vie pastorale ancestrale. La plaine se déploie sous nos yeux émerveillés.

Cheveux grisonnants comme Battista avant Malvoisie de Bosa

Ses longs cheveux blonds relevés en queue de cheval, Vanna Columbu, épouse de Gianmichele, nous accueille au caveau de vente, débusqué au détour d'une minuscule rue du charmant bourg de Bosa. Située sur les bords du fleuve Temo, seul fleuve navigable de Sardaigne (sur 7 km), la ville de Bosa est le chef-lieu de la contrée historique de la Planargia. Le soir-même, nous voici réunis autour d'un repas « sardo-languedocien ». Contre toute attente dans une région qui n'a pas vu la pluie depuis de nombreux mois, un ami de Gianmichele lui a apporté une dizaine de gros cèpes ! Nous en concluons que les voies du mycélium sont définitivement impénétrables et savourons notre oeuvre conjointe avec bonne humeur.

Gianmichele Columbu, Cantina G. Battista Columbu

La dégustation des vins oxydatifs du domaine, un léger rouge artisanal et quelques rasades de grappa, ajoute encore de la chaleur à nos échanges ! Ici encore, l'attachement des Sardes à leurs régions historiques est palpable. Vanna les pointe du doigt, tout en déroulant l'histoire familiale de feu son beau-père, Battista Columbu, personnage devenu célèbre malgré lui lors de la sortie du film « Mondovino » en 2003. Homme politique discret, mais engagé, son amour de la terre et son exigence d'une viticulture équitable se retrouvent dans le soin qu'apportent nos deux amis à l'élaboration de surprenants vins oxydatifs.

D'une Méditerranée au bleu intense au patchwork bucolique de ces trois vallées, l'exploration des zones de Modolo, Magomadas et Tresnuraghes nous met en présence de panoramas époustouflants. Nous nous promettons de revenir un jour...

Malvoisie de Bosa : Cépage méditerranéen emblématique, la malvasia donne des vins blancs naturellement doux avec un bon potentiel de garde. L'appellation Malvasia di Bosa s'étend sur une zone très réduite. La famille Columbu de la Cantina Giovanni Battista Columbu s'efforce de hisser cette appellation vers le haut afin de valoriser ce cépage très particulier dans la région historique de la Planargia.

Malvasia di Bosa

Les crêtes abritent
une Oliena alanguie
aux sol et soleil.
Monte Corasù et Oliena, Barbagia

Vignes, Prosecco Superiore

Les collines encerclent
un héroïque mazet
les vignes, si tendres.

• Vénétie •

C'est après un long et fastidieux voyage en voiture, que nous débutons notre reportage au coeur de l'appellation "Prosecco Superiore DOCG". Dès notre arrivée, le ciel, lourd de nuages, nous offre son tribut d'averses. Le soleil peinera à percer tout le long de notre séjour. Heureusement, cette fois-ci encore, notre travail de « sourcing » nous amène très vite dans nos premières zones à explorer. Nous recueillons les recommandations de Silvia, Renata et Giulia, du Consorzio Tutela Del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, ainsi que celles de Marco Ceotto, Responsable de la Communication de la Mairie de Conegliano et de son ami photographe, Francesco Galifi.

L'actuelle route du Prosecco, nous explique-t-on, est l'héritière de la Route du Vin Blanc en Italie (Strada del Vino Bianco) créée en 1966 et plus vieille route des vins en Italie.

Marco Ceotto, Francesco Galifi, Claude et Laurence

Cette route propose un circuit d'environ 80 km qui relie les villes de Conegliano et de Valdobbiadene à travers de magnifiques paysages de collines parsemées de vignes très verdoyantes en cette saison printanière. Ce circuit croise celui de trois routes culturelles et historiques. De nombreuses caves font la part belle à l'appellation "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore" caractérisée par ses vins blancs effervescents.

Ce terroir est tellement exceptionnel qu'il a toutes les chances d'être classé très prochainement au patrimoine mondial de l'UNESCO. Aussi, l'intérêt que nous portons à cette région suscite-t-elle l'effervescence lors de notre visite à la Mairie de Conegliano. En quelques minutes, ébahis, nous nous retrouvons conviés à exposer notre projet « Méditerranée, terroir divin » devant une vingtaine de journalistes lors d'une conférence de presse ! Dès le lendemain, de nouveau médusés, nous découvrons nos visages et notre témoignage en première page de la Tribune de Trévise!

segnalati alla Prefettura come consumatori, due sono minori

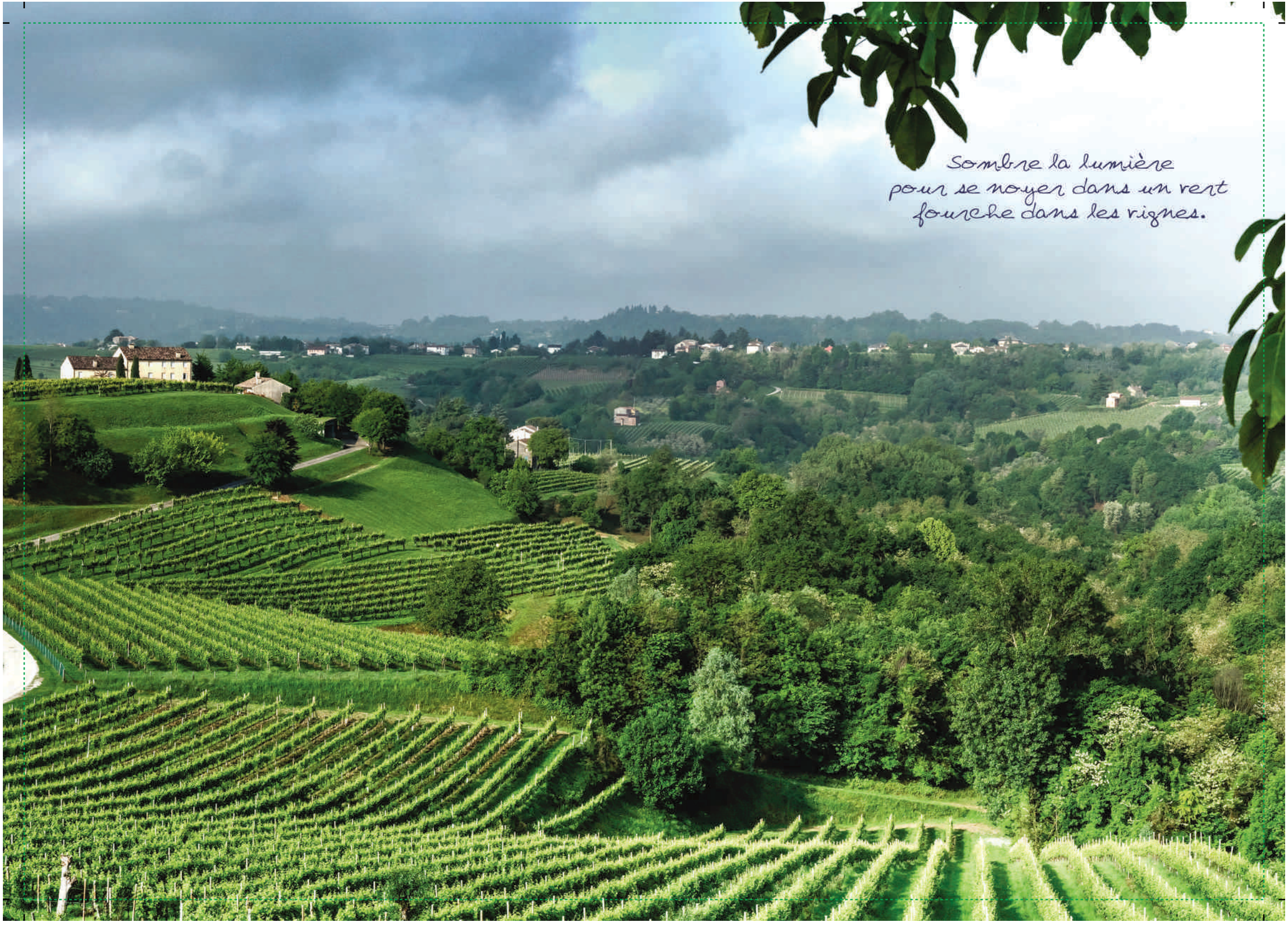
IL PROGETTO

Missione Docg per i reporter francesi

CONEGLIANO. L'associazione francese no profit "Carttoon spirit" in questi giorni sta realizzando un reportage sulle colline del Prosecco. Il fotoreporter Claude Cruells e la collega Laurence Crinquant ieri sono stati accolti nel municipio di Conegliano dal sindaco Floriano Zambon e da quello di Valdobbiadene Luciano Fregonese. L'associazione ha avviato il progetto "Terra divino Mediterraneo" che durerà cinque anni, in 19 paesi europei, per raccontare i territori dove si producono vini e ólio pregiati. Verrà realizzato un libro fotografico e d'arte, in cui entrerà anche la Docg del Prosecco. Martedì il team francese ha preso contatto con il Consorzio di tutela e farà visita a colline e aziende agricole. «Questo territorio - spiegano i reporter transalpini - è talmente eccezionale che ha tutte le possibilità di essere classificato prossimamente al patrimonio mondiale dell'Unesco», hanno detto a sostegno dell'iniziativa. (di.b.)

Mairie de Conegliano

Région de Refrontolo


Sombre la lumière
pour se noyer dans un vert
fourche dans les vignes.

Brume, lève-toi
enlève ce suaire laiteux
ouvrons les fenêtres.
Brume rénitienne

Chemin vers le mas
dégringoler en piqué
au loin une église.
Viticulture héroïque en Vénétie

Nuages s'emmêlent
aux têtes et tentes jade
vignes en vallée.
Collines de Farra du Soligo

Espagne

Asturias
Cantabria
País Vasco
Galicia
Navarra
La Rioja
Castilla y León
CATALUÑA
Aragón
Tarragona
Madrid
Castellón
Comunidad Valenciana
Extremadura
Castilla-La Mancha
Jaén
Murcia
ANDALUCIA

SPAIN
REINO DE ESPAÑA

PRIORAT-TARRAGONA

PRIORAT : (8 jours)
13/03/2017 - 16/03/2017
07/04/2017 - 10/04/2017

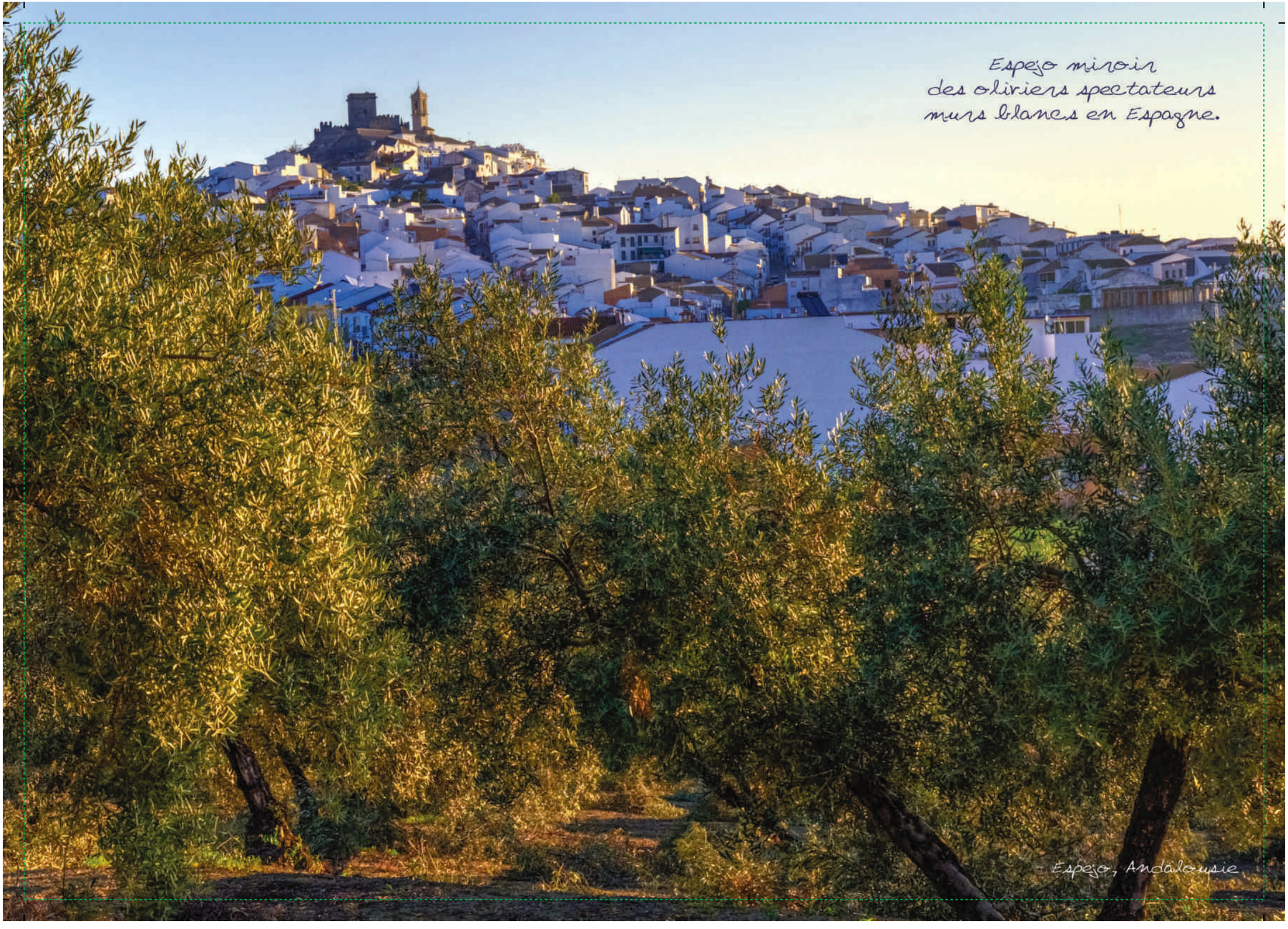
JAEN - ANDALUCIA

ANDALOUSIE : (8 jours)
27/03/2017 - 03/04/2017

CASTELLON

CASTELLON : (10 jours)
04/04/2017 - 06/04/2017
07/08/2017 - 10/08/2017
01/10/2017 - 03/10/2017

7440 kms sur les routes
400 kms en quad

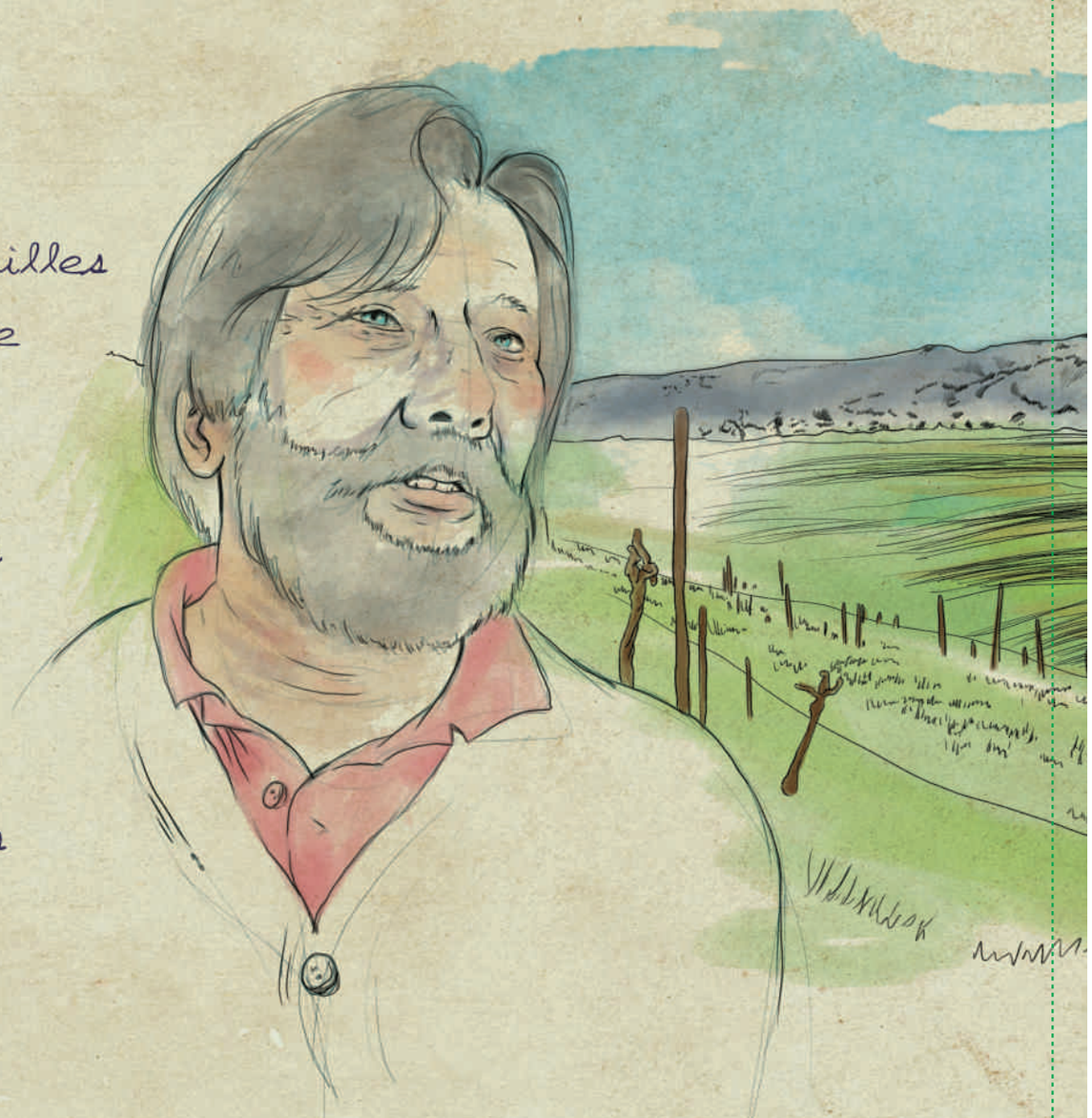

Espejo miroir
des oliviers spectateurs
murs blancs en Espagne.
Espejo, Andalousie

Priorat

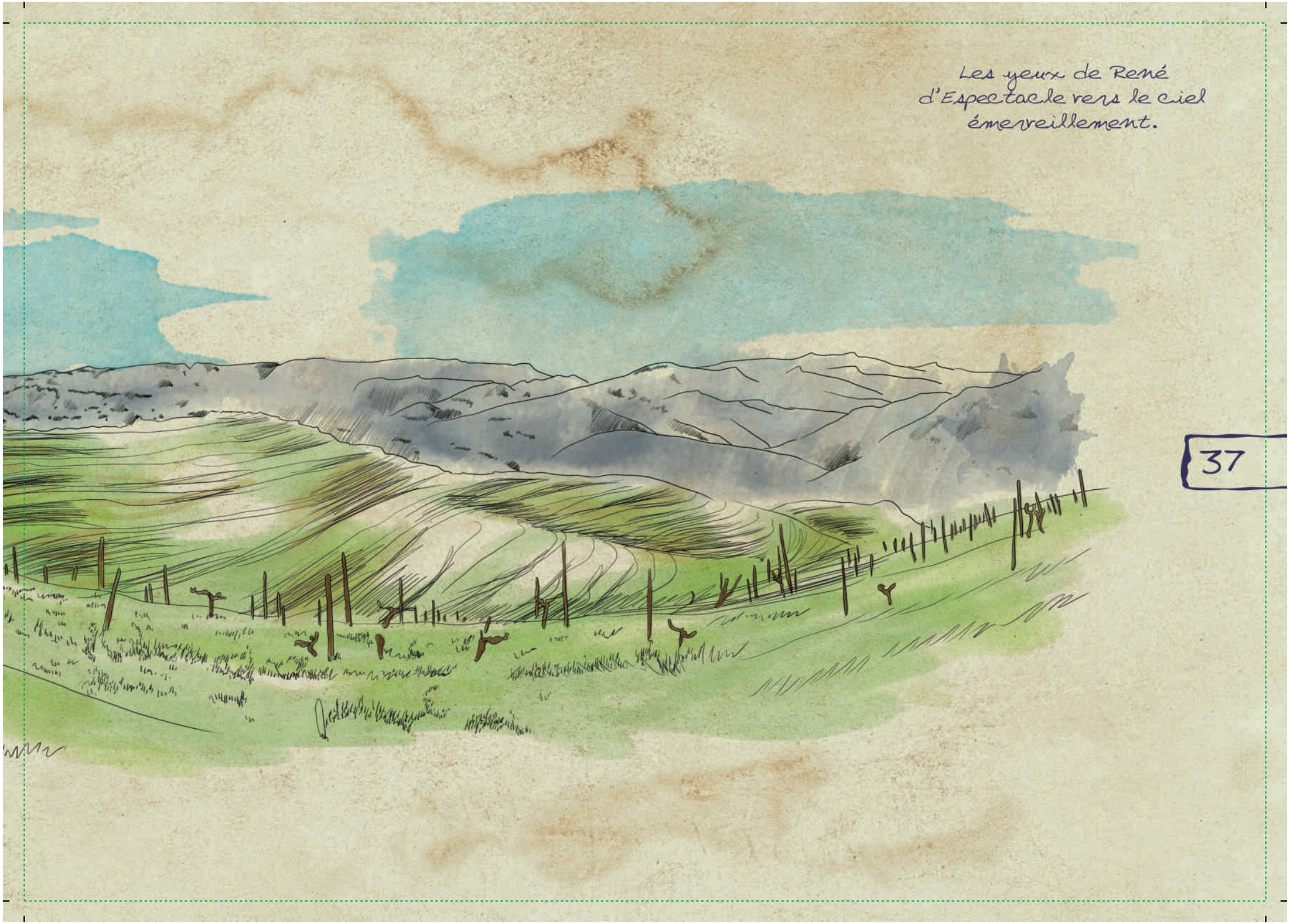
Début mars 2017 : les premières feuilles de vignes, d'une transparence toute juvénile, célèbrent le printemps.

36 Les bras de René BARBIER, du célèbre Clos Mogador, et de son jeune fils Christian, s'ouvrent pour nous accueillir.

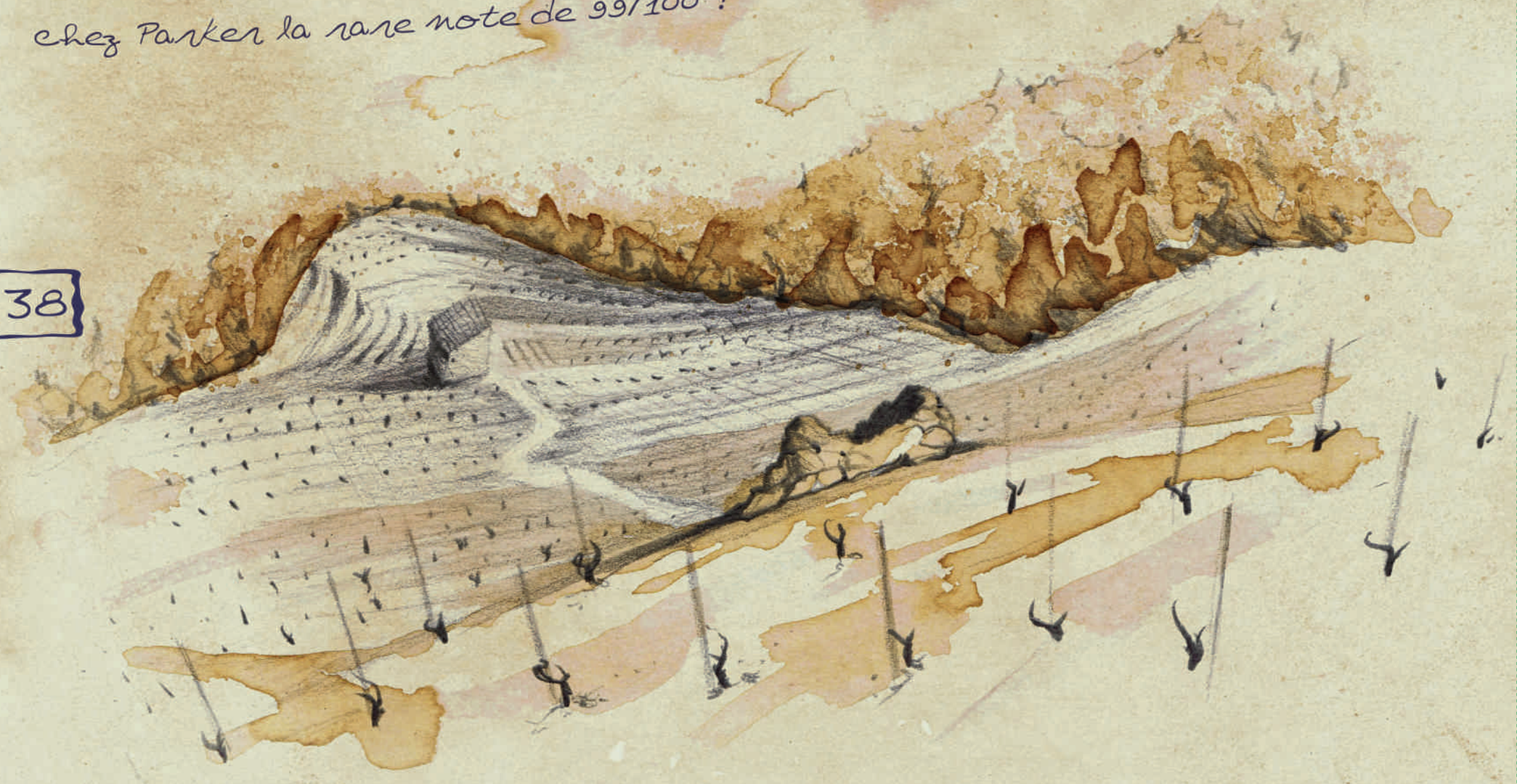
René BARBIER, originaire des Côtes-du-Rhône, est un des acteurs incontestables du rayonnement mondial du Priorat viti-vinicole.



René Barbier, Clos Mogador


Les yeux de René
d'Espectacle vers le ciel
émerveillement.

Espectacle, la bien-nommée !
Semblant se précipiter éperdument vers la vallée, cette très vieille vigne de 120 ans donne un vin 100% Grenache, dont le millésime 2004 a obtenu chez Parker la rare note de 99/100 !



Espectacle, Clos Mogador

C'est une relation charnelle à la terre, teintée d'un profond respect et d'une puissante sensualité qu'entretient cette famille avec ses vignes enracinées dans un sol schisteux et nichées entre Priorat et Montsant. René évoque les racines familiales. A l'instar de ses vignes, elles puisent leurs ressources dans une préoccupation constante de la « vivance de la terre » et « l'étude de son ADN ». Christian prône la biodiversité, cherche les sources au plus près de ses vignes, pleure les abeilles, toujours plus rares, offre la terre riche des forêts à son vignoble. De la terre chez les Barbier, on en voit d'ailleurs que peu en ce printemps... Les sols sont jonchés de milliers de fleurs éclatantes de couleurs, tels des points d'exclamation sur une herbe tendre. René s'émeut de la symbiose de son fils avec la nature. Elle sublime ce qu'il a voulu transmettre aux trois enfants qu'il a élevés avec son épouse Elisabeth. Nous sourions. L'équipe de "Méditerranée, terroir divin" reçoit avec grâce des échos à son engagement.

Naître doucement parmi les coquelicots biodiversité.

Olivier dressé
face à la vigne graphique
terre de sillons.

Blondes sont les fleurs
cheveux bruns leur vigneronne
la vigne, sa muse.
Vigne de Sarah Perez

Vignes en terrasses, Clos Mogador

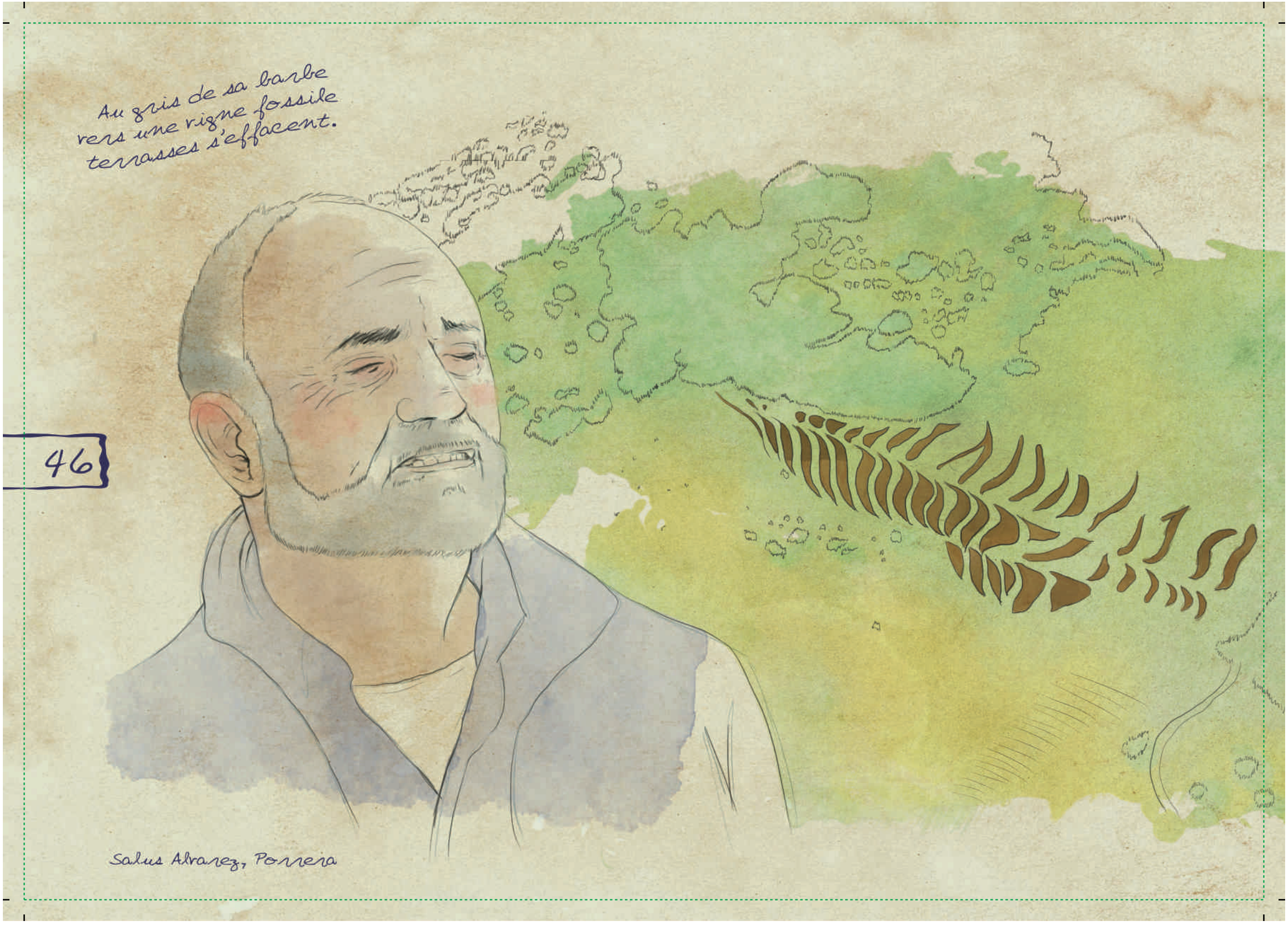
L'inclinaison des vignes en terrasse que nous explorons semble bien douce quand nous voyons dominer la Sierra de Montsant. C'est un territoire aux falaises abruptes mais dont le calcaire, soumis à l'érosion, s'est arrondi au fil des siècles.

Partie la plus occidentale de la chaîne prélittorale catalane, dans la région du Priorat, elle occupe 9242 hectares. Elle ravit par la prolifération de ses grottes, gouffres et ravins et a été déclarée parc naturel en 2002.

Doucement glisser
tandis que le printemps perle
la goutte, ses feuilles.

Fernando Miro, Cabacès

Côté oliviers, c'est un échange exceptionnel avec Fernando Miro et Neus Cubells, oléiculteurs en agriculture écologique qui achère de nous convaincre, qu'ici, entre Priorat et Montsant, on n'en a pas fini d'aimer la terre et de vouloir y infuser respect et amour. Nous retrouvons dans les paroles de Fernando la volonté de transmettre aux générations futures une vision positive, entre lucidité et animisme.


Au gris de sa barbe
vers une vigne fossile
terrasses s'effacent.
46
Salus Alvarez, Porrera

Nous rencontrons Salus Alvarez, à Porrera et portons encore plus loin notre réflexion sur les cycles de l'histoire et l'éternel retour de l'homme vers des pratiques anciennes. Président de la DOC Priorat et "jeune" vigneron, il considère que la viticulture est l'avenir de la région et donne raison aux Cartusiens, conscients de la merveilleuse richesse de ce terroir atypique. Ces derniers y installèrent en effet leur prieuré au XIIème siècle. Celui-ci donna le nom de Priorat à la région, premier site de production de la célèbre Chartreuse.

Andalousie

Dernière semaine de mars : dernier coup d'œil à tout l'équipement, entre rituel et sacerdoce ! Nous effectuons vaillamment les quelques 1100 km qui nous séparent de Jaén, en plein cœur de l'Andalousie. Sur les recommandations de Rémi, dont la société Pera-Pellenc est partenaire de notre projet, nous voilà chaleureusement accueillis chez Pellenc Iberica.

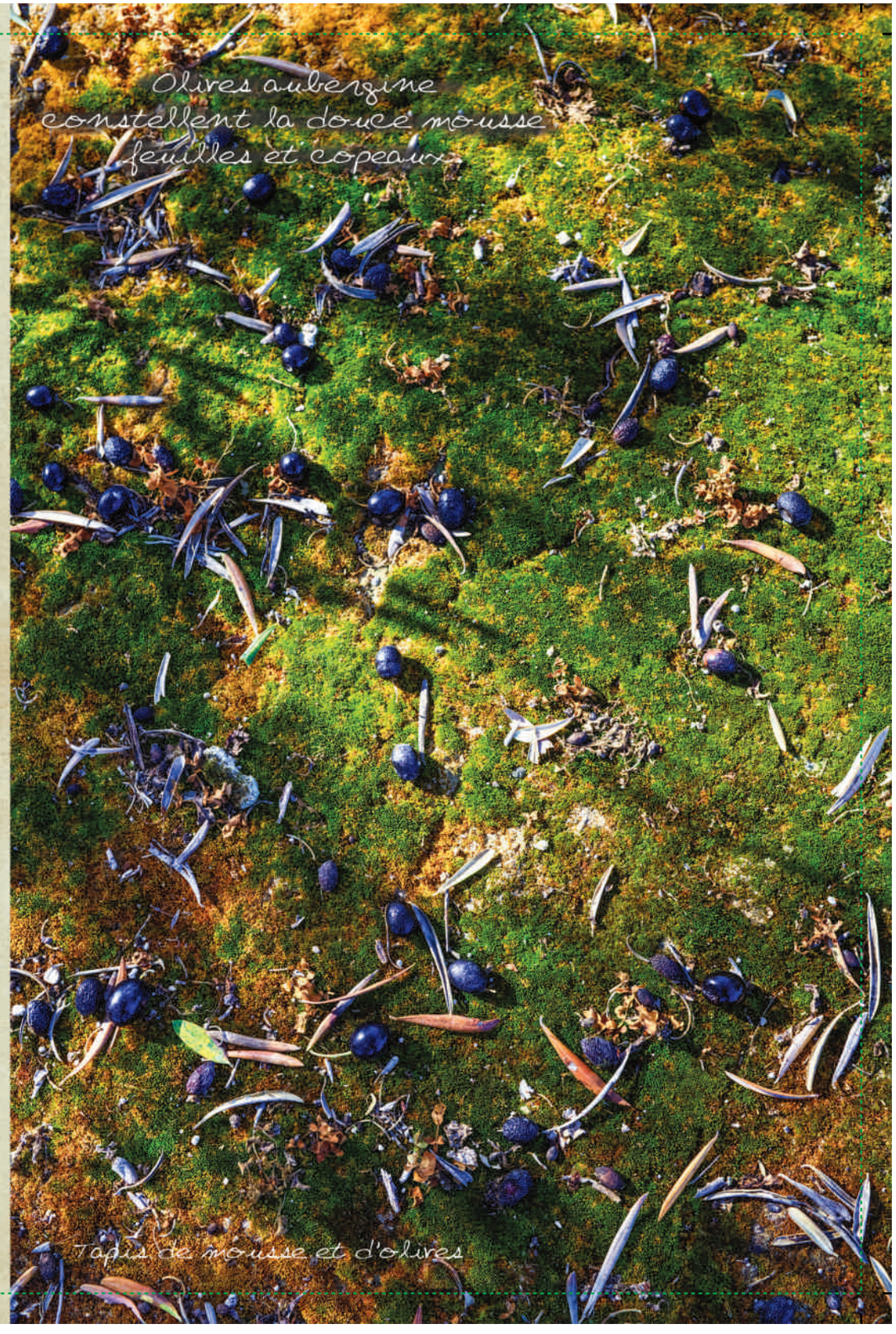
Pellenc Iberica, Jaèn

Nous sommes impressionnés en réalisant que, cette fois encore, notre mission inspire et suscite un engagement bienveillant à nos côtés. Cette aide précieuse pendant notre semaine de reportage nous mène vers d'incroyables paysages andalous où l'on peine à distinguer les parcelles sans oliviers.

Isabel, Juan-Carlos, Ludovic, Laurence, Bertrand, Jose et Claude

Los Cañones, sur la commune de Los Villares

Temps fort de notre mission andalouse, Los Cañones, sur la commune de Los Villares, nous offrent un terrain de jeux tel que nous y retournerons trois fois afin d'en saisir toutes les lumières et contrastes.
Défilé étroit entre deux parois calcaires atteignant 200 mètres de hauteur, le site de Los Cañones abrite des milliers d'oliviers, plusieurs fois centenaires.
L'accès est difficile et l'équipe se félicite de pouvoir l'explorer en quad, même s'il faut entre temps mettre le pied à terre, escalader quelques pentes et même grimper aux arbres !

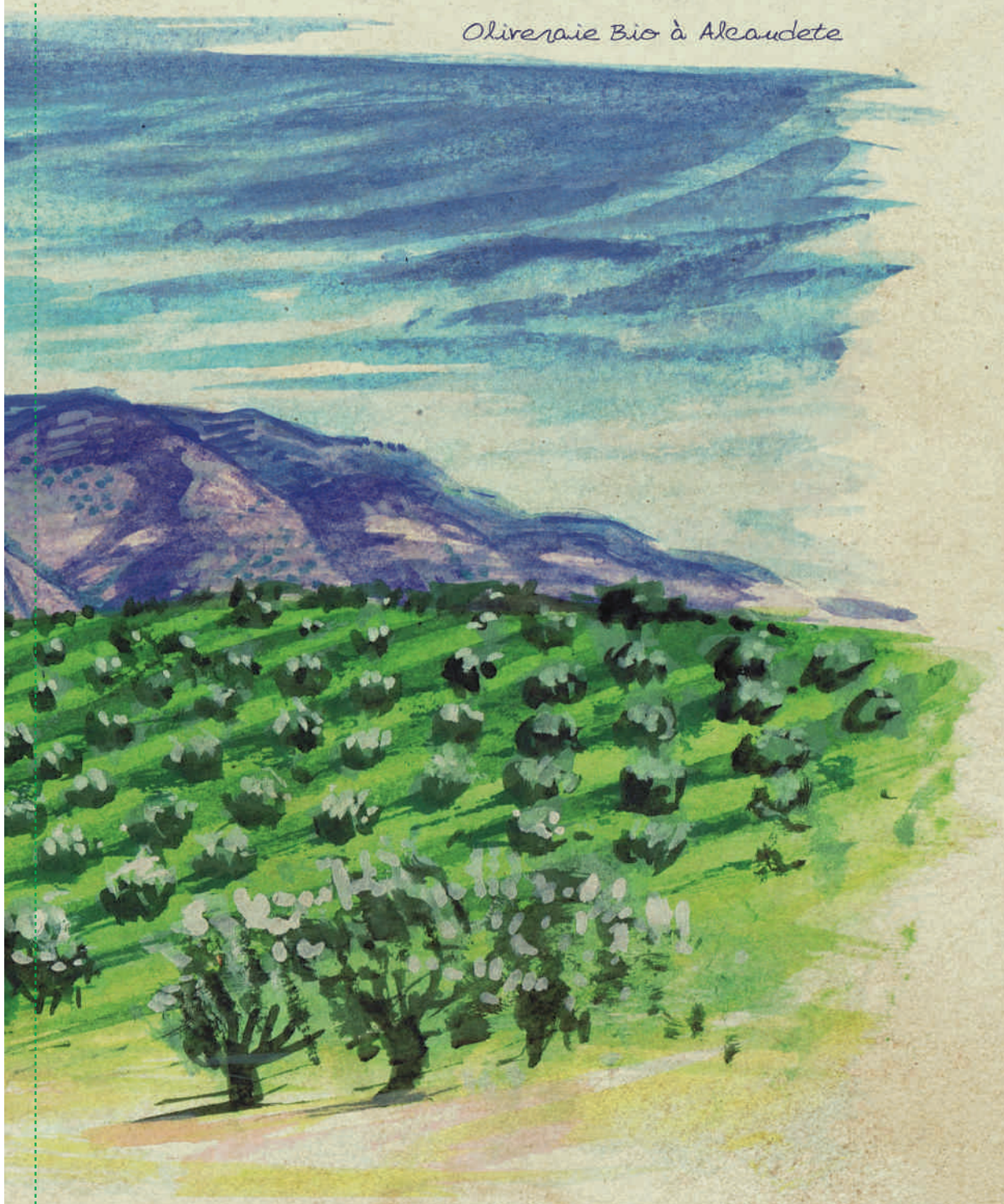


La Sierra de la Pandera à 1872 mètres d'altitude fait partie de ces lieux rendant inaccessible toute culture de la vigne et de l'olivier. C'est le seul moment où nous aurons froid lors de cette exploration ibérique.

Lueurs primitives refuge sort de la brume au bout du sentier.

Juché au sommet de ce massif, un refuge nous offre néanmoins quelques visions éphémères d'oliviers semés ça et là au creux d'une vallée abreuvée par l'Embalse del Quiebrajano. Au loin, la Sierra Nevada, encore enneigée, cache la Mer d'Alboran et les rivages marocains, destination prochaine de "Méditerranée, terroir divin".

Au loin la Sierra Nevada



Sur une herbe tendre
les oliviers se pomponnent
Sierra Ahillos.

Jeune et fière pousse
d'une écorce millénaire
hier maintenant.

Silence, on pousse!

Défi au Nadir
le vieillard majestueux
se jette au zénith.

Le Territoire Senia abrite de magnifiques oliviers millénaires. Chacun d'eux nous raconte une histoire, son histoire, l'Histoire. 'Quatro patas' nous interpelle. De ses quatre pattes, il s'élève vers le ciel, sauvage et sauve-âme. Nous apprenons qu'il a abrité un tout jeune résistant au régime franquiste, alors pourchassé.
Ici, on ne se contente pas de s'appuyer contre l'arbre pour se ressourcer.
Ici, on entre dans l'arbre ou on l'entoure pour sceller l'amitié. On l'embrasse. On y pleure, on y confie ses secrets, on y croit et on y croît...

El Territorio Senia protege sus olivos milenarios y magníficos. Cada uno de ellos nos cuenta una historia, su historia, la Historia. 'Quatro patas' nos interpela. De sus cuatro patas, se elera hacia el cielo, salvaje y salva-almas. Sabemos que protegió a un miembro de la Resistencia al régimen franquista, entonces perseguido. Aquí, no nos contentamos con apoyarnos en el árbol para recargarnos. Aquí, entramos en el árbol o lo rodeamos para sellar la amistad. Lo abrazamos. Lloramos allí, nos confía sus secretos, lo creemos y crecemos allí ...

Quatros Patas

Ce splendide olivier millénaire se trouve à proximité de Traiguera. Le plus gros olivier du monde selon Amador Peset, l'oléiculteur qui l'a réhabilité. C'est au milieu de son tronc que nous réalisons l'interview de celui que nous appelons affectueusement « le sauveur des oliviers millénaires ». On peut identifier un olivier millénaire en mesurant son périmètre à 1m30 de sa base.
S'il est supérieur à 3m50, c'est gagné !
Sur le territoire de la Taula del Senia, seuls les oliviers dont le périmètre dépasse 6 mètres sont protégés. ☹ C'est donc un patrimoine exceptionnel qui est menacé !

Notre travail sur ces géants millénaires a retenu l'attention du Figaro Magazine qui a commandé à Claude un reportage photographique de 10 pages à paraître dans les prochains mois afin de sensibiliser ses lecteurs au destin de ces monuments et à la mission exceptionnelle d'Amador !!!

Grâce à l'inventaire fait et actualisé par la Taula del Senia, 4.946 oliviers (plus de 3,50 m de périmètre, à 1,30 m du sol) ont été recensés. Répartis sur 27 municipalités du sud de la Catalogne, du nord de la Communauté de Valence et celle de l'Aragon, ils font du Territoire Senia la zone avec la plus forte concentration d'oliviers millénaires au monde.
La réalisation de certains projets a permis de mettre en valeur ces oliviers millénaires et leur huile (certificats d'origine et qualité maximale), mais aussi à améliorer les autres huiles de variétés traditionnelles. De belles synergies se sont mises en place, notamment dans les secteurs de la restauration et du tourisme.

Gracias al inventario hecho y actualizado por la Taula del Senia, 4.946 olivos (de más de 3,50 m de perímetro, a 1,30 m del suelo) han sido censados. Repartidos entre 27 municipios del sur de Cataluña, del norte de la Comunidad de Valencia y de Aragón, hacen del Territorio Senia la zona con la concentración mayor de olivos milenarios del mundo.
La realización de ciertos proyectos permitió valorizar estos olivos milenarios y su aceite (certificados de origen y calidad máxima), pero también mejorar otros aceites de variedades tradicionales. Bellas sinergias se han puesto en marcha, particularmente en los sectores de la restauración y del turismo.

Tere, Jaume et Concha, fervents défenseurs des oliviers millénaires

Marisol, professeur de Français et amie d'Amador, est notre précieuse interprète lors de nos rencontres avec Amador. Là, nous sommes dans un café à Traiguera. Amador nous explique les différentes étapes qui jalonnent son « année oléicole ». Nous sommes particulièrement attentifs au récit qu'il nous fait de la récolte des olives de ces monuments végétaux. Elles sont récoltées au peigne et au filet, ainsi qu'au bâton vibreur, une semaine avant les récoltes traditionnelles. Il faut en effet que l'olive soit bien verte.

Dès leur collecte, les olives sont apportées au moulin pour y être triturées et sont pressées à froid. L'huile est ensuite conservée à moins de 20°C dans une cuve en inox et non mise en bouteille de suite. Cela garantit une meilleure conservation. Le conditionnement en bouteille ne se fait que petit à petit dans l'année, en fonction des besoins et des commandes.

Laurence, Amador et Marisol

Oliviers buissons
on se bousculé en terrasse
aux ragues de pierres.

Maroc

500 kms sur les routes
1625 kms dans les airs

FES-MEKNES : (7 jours)
16/07/2017 - 23/07/2017

Vestiges de la basilique, Volubilis

Antique berbère
bien-nommée Volubilis
narre son passé.

Extraits de correspondances

Bonjour Zouhair!
Merci pour ton chaleureux accueil téléphonique de ce matin et les nombreuses suggestions que tu as émises.
- En ce qui concerne **les paysages d'intérêt** pour notre reportage, je retiens les points suivants :
* La région de Meknès est la plus intéressante compte tenu de l'étendue de ses aires d'exploitation viticole.
* Oujda a moins d'intérêt, la région délaissant peu à peu la viticulture
* Tu as mis en avant l'intérêt esthétique de débusquer des paysages qui mettraient en présence cette terre rouge si captivante et des vignes ou oliveraies. […]

Chère Laurence,
De magnifiques photos ! Mille mercis pour cette sensibilité faite image, celle de cette Méditerranée si riche de son passé et porteuse d'espoir.
C'est avec bonheur que Rana et moi vous accueillerons au cœur du Maroc vinicole et oléicole pour partager sa chaleur climatique et humaine, son hospitalité, mais aussi et peut-être surtout ses contrastes et contradictions, source de complexité que l'objectif de notre artiste saisira j'en suis sûr avec malice et dextérité.
Dans l'attente de notre rencontre semaine prochaine.
Zouhair

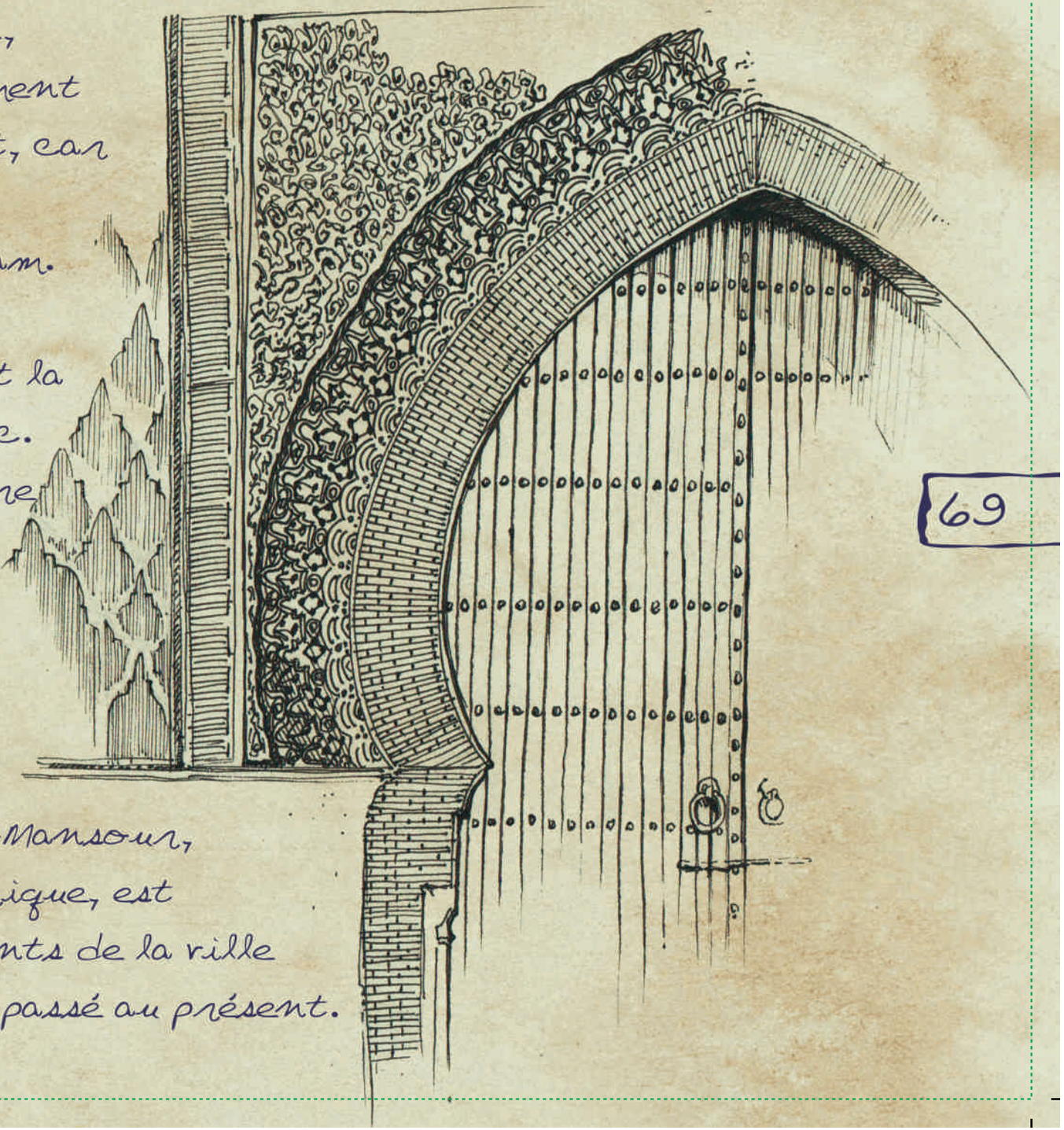
Echanges avec Rana Ben Omar

14/07/2017, 10:35 -
Rana Ben Omar: Bonjour Laurence
Il fait extrêmement chaud ici aussi. Il est très important que vous soyez parés à des températures culminant à 45 degrés…. […]
Sommes ravis de votre voyage ! ça va être super !

Merci Rana et Zouhair pour votre accueil et votre aide précieuse !

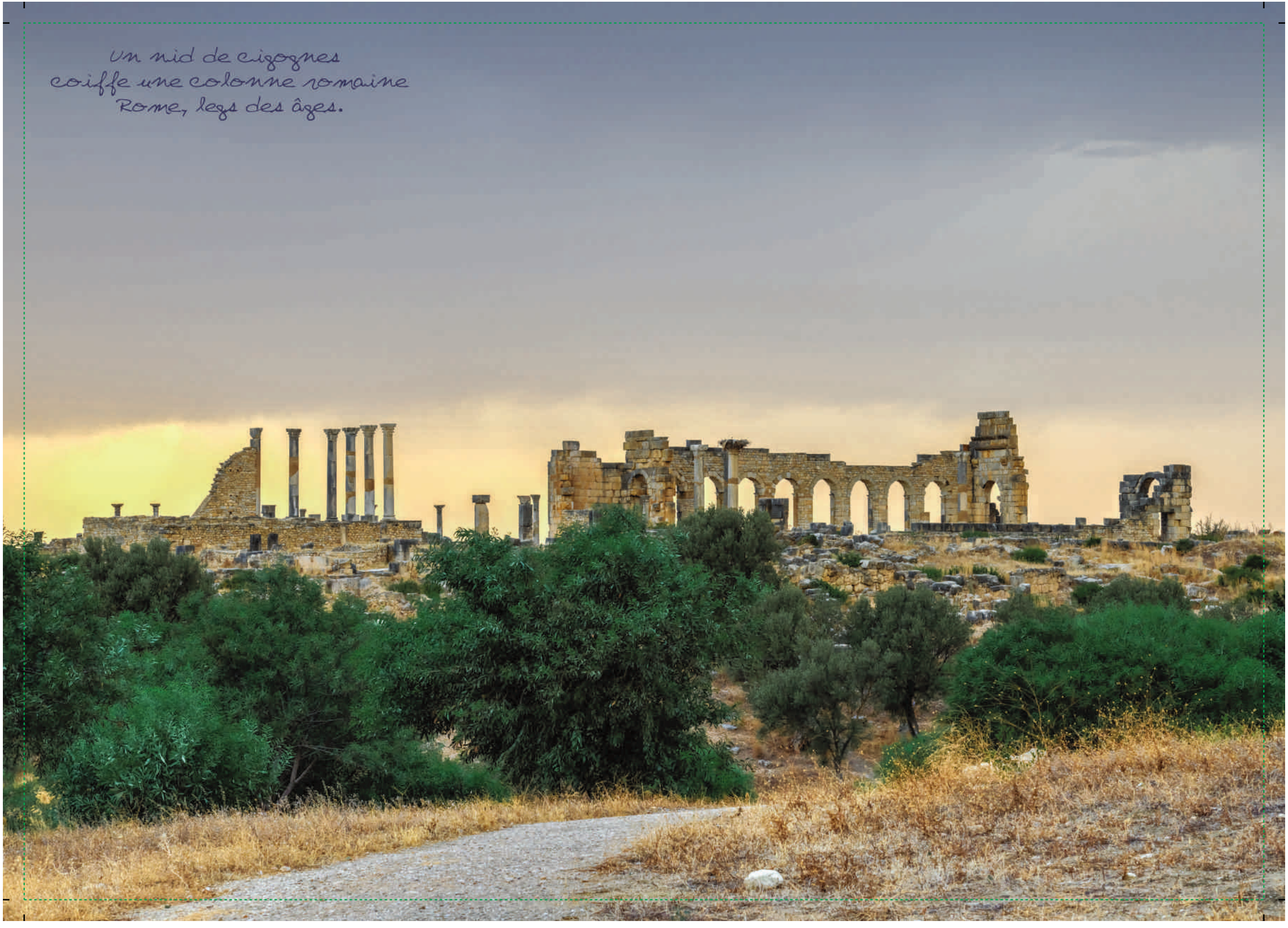
Porte de la ville de Meknès, Bab el-Maansour est également appelée la Porte du Renégat, car elle a été conçue par un chrétien converti à l'Islam.

C'est la plus importante et la plus remarquable du Maroc. Située en face de la célèbre Place Lahdim, elle a été achevée en 1732 par Moulay Abdallah, fils du Sultan Moulay Ismaïl. Patrimoine protégé de Meknès depuis 1914, Bab el-Mansour, au-delà de sa valeur historique, est considérée par les habitants de la ville comme le portail liant le passé au présent.



Arc de la Caracalla, Volubilis

Nuée de coton
les oliviers du désert
par-delà une arche.


Un nid de cigognes
coiffe une colonne romaine
Rome, legs des âges.

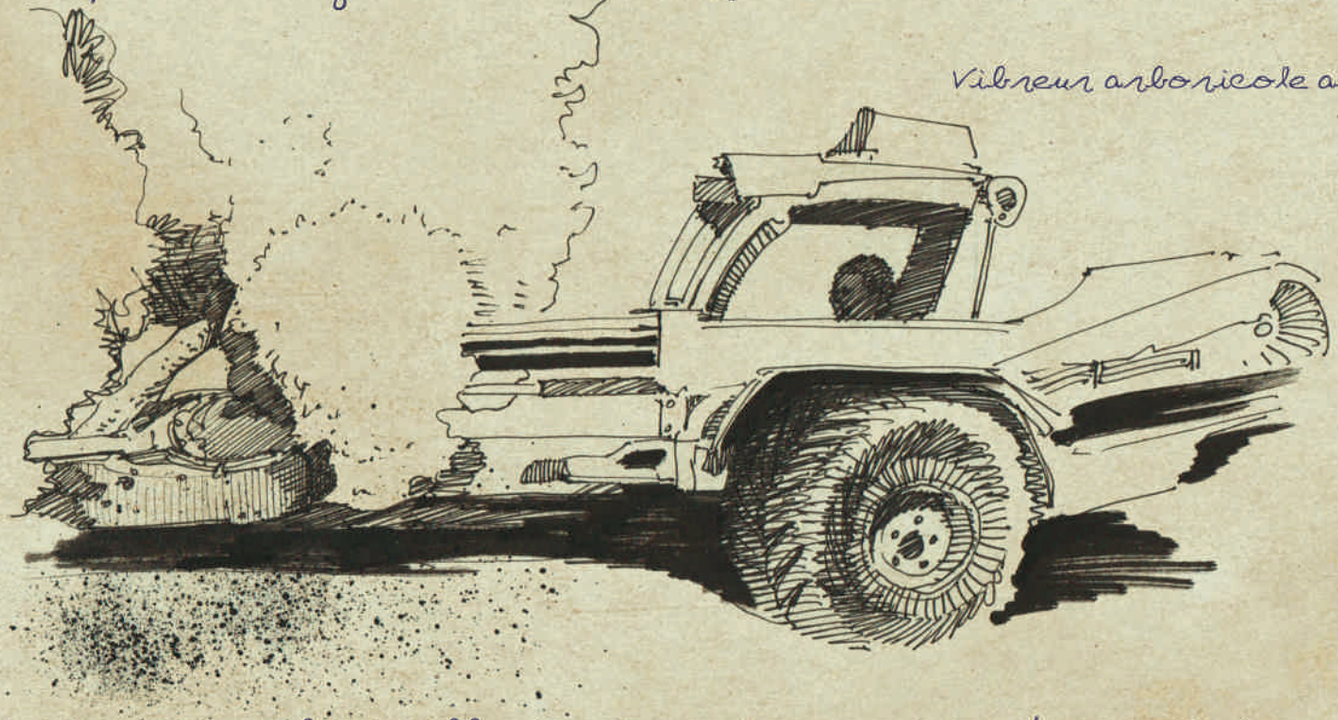
Volubilis, site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, était l'une des plus grandes villes romaines d'Afrique. Situé à proximité de Moulay Idriss Zerhoun, Volubilis possède les plus belles ruines romaines du Maroc.

L'histoire de cette cité est particulièrement représentative des multiples influences culturelles du Maroc. La ville porte d'ailleurs les marques de plusieurs civilisations. Fondée au IIIème siècle avant J-C, elle était alors la capitale de la Maurétanie, territoire des berbères. La ville se développa rapidement lorsqu'elle fut contrôlée par les Romains. A son apogée, Volubilis compta entre 10 000 et 20 000 habitants et vécut essentiellement du commerce de l'huile d'olive.

Au-delà des plaines toujours couvertes d'oliviers, les nombreux objets exposés au musée et les vestiges de moulins de trituration témoignent de l'importance de leurs culture et commerce à travers les âges.

Vivants et défunts
se dégager de la brume
le chant du Muezzin.
Moulay Idriss Zerhoun

Meryem Mouhout, Responsable Commerciale, sait rendre captivante notre visite de la Société Pellenc Maroc à deux pas de Meknès ! Suite à quelques échanges amicaux, Jean-Claude SPUIG, nous a confié à ses bons soins... et nous ne pourons que nous en réjouir.



Nous sommes fascinés par la taille impressionnante de certaines machines et écoutons avec attention les explications de notre hôtesse en ce qui concerne la rationalisation des petits outils de travail et le souci d'ergonomie pour les ouvriers, notamment dans le secteur de l'oléiculture. L'entreprise a pour principe de s'adapter au mieux aux besoins de ses clients. A midi, un repas « fait maison », au coeur de la cuisine de l'entreprise, révèle une ambiance familiale qui fait chaud au coeur !

L'après-midi est consacré à la visite des Celliers de Meknès.
L'année dernière, ces derniers sont devenus orphelin de leur père, Brahim Zniber. Cité comme « le premier vigneron du pays » ou encore « le seigneur des tonneaux », il fonde les Celliers de Meknès en 1964. Devenu l'acteur majeur du vin au Maroc, ce fleuron du secteur de l'agroalimentaire exploite près de 9000 hectares de surfaces agricoles et représente près de 85% de la production de vin marocain ! Nous sommes cordialement reçus au Château Roslane. Impressionnés par le mélange harmonieux de tradition et modernité du site, nous renonçons néanmoins à photographier leurs vignes de plaine, au pied du Moyen Atlas.

Château Roslane, Cellier de Meknès

France

1354 kms sur les routes
568 milles marins (1052 kms)
145 kms en quad

PROVENCE

PROVENCE : (10 jours)
Octobre 2017

CORSE

CORSE : (10 jours)
Septembre 2016

Trouver quatre feuilles
je vous lance le défi
en pleurer des grappes.

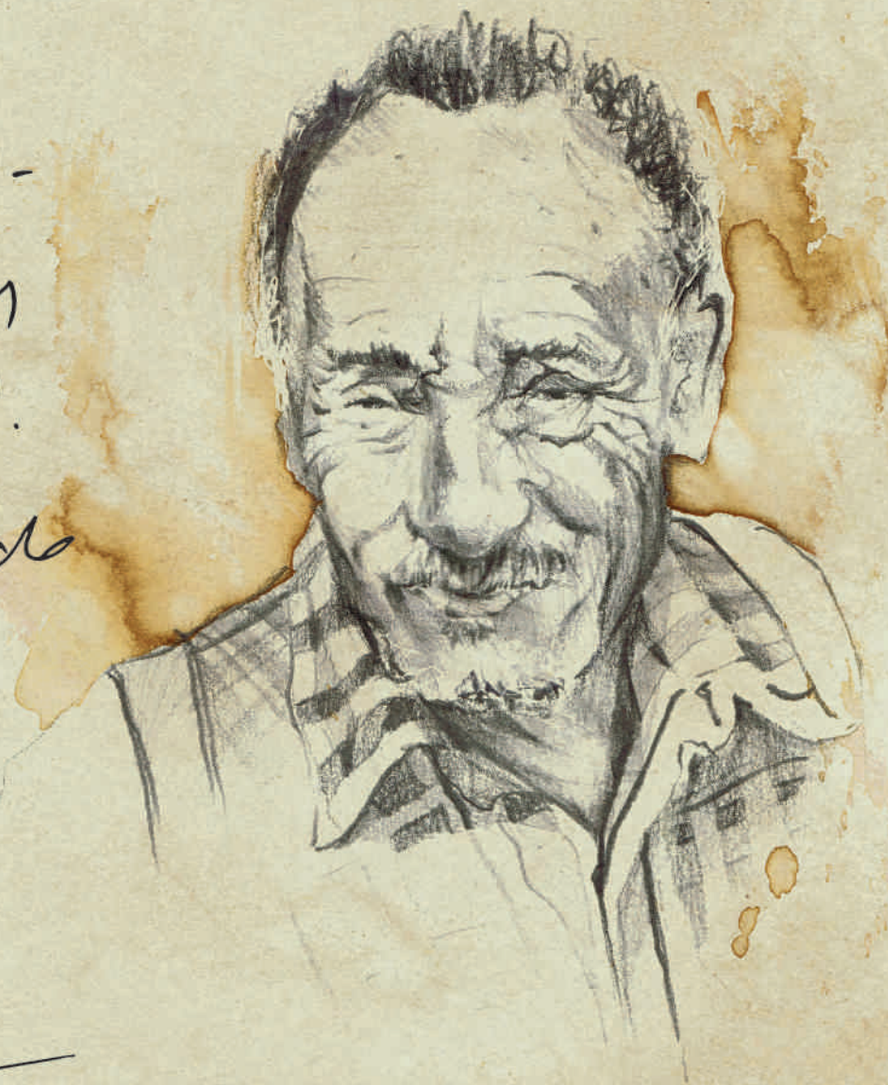
Raphaël Colicci nous reçoit dans le centre de bien-être, Oleatherm, qu'il a créé avec son épouse Babeth. Membre de notre comité d'Ethique et ami, sa démarche inspirante reste encore unique et inimitable à ce jour. Nombreux sont les sceptiques à avoir tenté de décourager Raphaël. Qu'allait-il bien pouvoir pousser au milieu de ces talus rocheux abrupts soumis à des vents parfois violents, secs et froids, accentuant la sécheresse ?

Avant tout des oliviers ! Mus par une passion commune et par une haute exigence du respect de la nature, Raphaël et sa femme en exploitent habilement toutes les propriétés pour créer alicaments et cosmétiques d'une grande pureté. Leurs vertus thérapeutiques surprennent et engagent de nombreux experts scientifiques à considérer des traitements plus naturels de différentes pathologies. De nombreux fruits et légumes ensuite ! Issus de semences anciennes, parfois oubliées, ils constituent un véritable conservatoire botanique où domine une incroyable biodiversité. Et enfin, des pierres ! Encore et toujours des pierres ! Principe minéral avec lequel Raphaël développe un puissant rapport.

Raphaël Colicci, oléiculteur, membre du Comité d'Ethique

Merci à "Méditerranée
Témoin du sirven"
de son engagement
à favoriser de la vie-
le monde contemporain
lui a un besoin urgent.
avec toute ma sympathie
et mon affection

P Rabhi



Pierre Rabhi, paysan-philosophe,
Président d'Honneur du Comité d'Ethique

« Fais un pas vers la nature, elle en fait dix vers toi ! »
Jean-Charles Abbatucci

Corse

Les pieds bien ancrés à sa terre et les yeux levés vers les astres, Jean-Charles a été propulsé dans le cercle très fermé de l'Académie des Vins de France (40 membres). Animé par un profond respect de la terre et cultivant ses vignes en biodynamie au coeur de la Vallée du Tavaro, il élabore des vins d'une rare qualité. Ces derniers sont issus de cépages emblématiques tels que le Vermentino, le Sciacarello ou encore le Niellucciо.

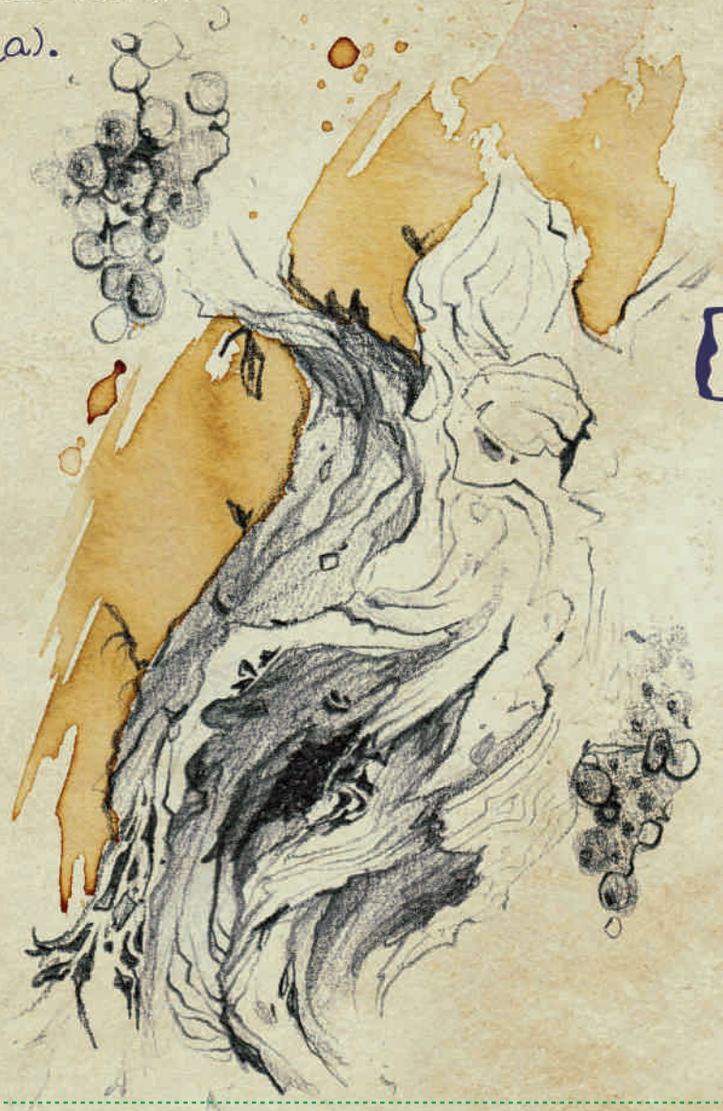
Le domaine abrite une collection unique de dix-huit variétés de cépages endémiques qui constitue aujourd'hui un véritable trésor dans le patrimoine viticole de l'île.

Traitement à l'eau de mer, vendanges avec des buggies électriques John Deere, labour au cheval, surgreffage des vieilles vignes afin de préserver le racinaire et les mycorhises, utilisation de musique dans ses vignes pour leur faire bénéficier d'un champ vibratoire sont autant de choix qui rendent sa démarche originale et visionnaire !

« Ne trouves-tu pas que les vignes du Clos Canarelli ont des allures de petits jardins japonais ? » Claude Cruells

Ici encore, en Orasi, on accorde un égard particulier à la culture de cépages oubliés. Depuis 2009, Yves Canarelli a repris une parcelle de vignes préphylloxériques, qui donnent la superbe cuvée Tarra d'Orasi, et vinifie ses vins dans de grandes amphores d'argile (Amphora).

Vigne du Clos Canarelli, cep de 140 ans



Forcer le sillon
être homme-cheval, Fabien,
la sueur au front.

Patte d'olivier
conquiert la vigne rougie
quand notre bleue grise.

Vignes de Torracia, Corse du Sud

Marc Imbert, Domaine Torraccia

Authenticité

Générosité

Harmonie

Bien loin le regard
la chemise à carreaux rouges
répond au nectar.

Poésie

Magie

Les vignes taillées
les aiguilles saupoudrées
mais l'herbe en parure.
Aiguilles de Barella

Un nuage éclate
poussé par un soleil blanc
son rayon bleuté.
Domaine Sant Armettu

Provence

Lauzières dont les crocs
flattés par ses oliviers
ont chassé la pluie.

Pas du Cerf, Domaine de Lauzières

Granite crache
des volutes dans l'azur
et rêve d'olives.

Domaine de Lauzières en Provence

REMERCIEMENTS

Nos reportages sont riches de rencontres et d'échanges. Nous sommes plein de gratitude envers ces amis que nous citons ci-dessous, parfois pour un jour, parfois pour toujours … Merci à tous ceux dont nous ne connaissons pas le nom, mais qui ont su nous indiquer un chemin, montrer vignes ou oliviers… et nous ont tout simplement offert un sourire.

SARDAIGNE (Italie)
Alessandro DETTORI, TENUTE DETTORI
Mario RAGNEDDA, CAPICHERA
Alberto RAGNEDDA, MAIRIE D'ARZACHENA
Gianmichele COLUMBU et Vanna MAZZON, CANTINA G. BATTISTA COLUMBU

VENETIE (Italie)
Silvia BENEDET – Giulia PUSSINI – Renata TONITANO, CONSORZIO CONEGLIANO-VALDOBBIADENE
Marco CEOTTO – Floriano ZAMBON, COMMUNE DE CONEGLIANO
Roberta BIONDI, Centre de Recherche, d'Etudes et de Valorisation de la Viticulture de Montagne (CERVIM)
Frédéric QUERCIA, SARL QUEF
Francesco GALIFI, photographe

PRIORAT (Espagne)
Cristina BELTRAN RIUS, OFICINA DE TURISME DEL PRIORAT
René BARBIER - Christian BARBIER, CLOS MOGADOR
Fernando MIRÓ – Neus CUBELLS, MOLÍ DE L'OLI MIRÓ CUBELLS
Fina et Salus ALVARES, Président de la DOq PRIORAT (appellation) – BODEGA ALVAREZ DURAN

ANDALOUSIE (Espagne)
Bertrand BOUYOU et son équipe – Ludovic – Juan-Carlos – Isabel – Jose Carlos, PELLENC IBERICA
Juan-Manuel CENTELLA, SECTORIAL DE LA VIÑA DE ASAJA
Francisco VAZQUEZ, SOLER ROMERO, CORTIJO EL TOBAZO

CASTELLON (Espagne)
Jaume ANTICH – Tere ADELL, MANCOMUNITAT TAULA DEL SENIA
Amador PESET, ACEITES PESET
Marisol et Concha, traductrices

FES-MEKNES / MAROC
Rana SABRA BEN OMAR, Docteur d'Université en histoire religieuse contemporaine
Zouhair BEN OMAR, TANDEM PROCESS PARTNER
Hisham, guide
Jean-Claude SPUIG – Meyriem MOUHOUT, PELLENC MAROC
Jean-Pierre MAILLARD – CELLIER DE MEKNES CHATEAU ROSLANE

CORSE (France)
Marc IMBERT, DOMAINE DE TORRACCIA
Gilles SEROUIN, DOMAINE SANT ARMETTU
Yves CANARELLI, DOMAINE CANARELLI
Jean-Charles ABBATUCCI, DOMAINE COMTE ABBATUCCI

PROVENCE (France)
Christophe PILLON – Gilles REYMOND – Noémie et François, DOMAINE DE LAUZIERES
Jean Claude et Sylvie PELLEGRIN, IGP MÉDITERRANÉE et GÎTES DE FRANCE

MAIS AUSSI :
Véronique LEMOINE, Fondation pour la Culture et les Civilisations du Vin (Cité du Vin de Bordeaux)

MÉDITERRANÉE, TERROIR DIVIN...

Reportages photographiques viticoles et oléicoles

Agenda 2018

Et vous,
quels sont vos projets en 2018 ?

JANVIER 2018

Bosa

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
1	2	3	4
8	9	10	11
15	16	17	18
22	23	24	25
29	30	31	

Planargia

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
5	6	7	
12	13	14	
19	20	21	
26	27	28	

FEVRIER 2018

Refrontolo

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
			1
5	6	7	8
12	13	14	15
19	20	21	22
26	27	28	

Veneto

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
2	3	4	
9	10	11	
16	17	18	
23	24	25	

MARS 2018

Prosecco superiore

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
			1
5	6	7	8
12	13	14	15
19	20	21	22
26	27	28	29

Veneto

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
2	3	4	
9	10	11	
16	17	18	
23	24	25	
30	31		

AVRIL 2018

Alhambra

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
2	3	4	5
9	10	11	12
16	17	18	19
23	24	25	26
30			

Andalucía

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
		1	
6	7	8	
13	14	15	
20	21	22	
27	28	29	

MAI 2018

Sierra

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
	1	2	3
7	8	9	10
14	15	16	17
21	22	23	24
28	29	30	31

Nevada

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
4	5	6	
11	12	13	
18	19	20	
25	26	27	

JUIN 2018

Sierras

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
4	5	6	7
11	12	13	14
18	19	20	21
25	26	27	28

Subbeticas

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
1	2	3	
8	9	10	
15	16	17	
22	23	24	
29	30		

JUILLET 2018

N Zalat

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
2	3	4	5
9	10	11	12
16	17	18	19
23	24	25	26
30	31		

Bni Amar

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
		1	
6	7	8	
13	14	15	
20	21	22	
27	28	29	

AOUT 2018

Moulay

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
		1	2
6	7	8	9
13	14	15	16
20	21	22	23
27	28	29	30

Idriss

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
3	4	5	
10	11	12	
17	18	19	
24	25	26	
31			

SEPTEMBRE 2018

Medina

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
3	4	5	6
10	11	12	13
17	18	19	20
24	25	26	27

Meknès

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
	1	2	مكناس MEKNES
7	8	9	
14	15	16	
21	22	23	
28	29	30	

OCTOBRE 2018

Lecci de

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
1	2	3	4
8	9	10	11
15	16	17	18
22	23	24	25
29	30	31	

Porto-Vecchio

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
5	6	7	
12	13	14	
19	20	21	
26	27	28	

NOVEMBRE 2018

Etang de Thau

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
5	6	7	8
5	6	7	8
12	13	14	15
19	20	21	22
26	27	28	29

Sete

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
2	3	4	
9	10	11	
16	17	18	
23	24	25	
30			

DECEMBRE 2018

Pinet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
3	4	5	6
10	11	12	13
17	18	19	20
24	25	26	27
31			

Languedoc

Vendredi	Samedi	Dimanche	Notes
	1	2	
7	8	9	
14	15	16	
21	22	23	
28	29	30	

C'est sur ce souvenir estival en Provence, dans le secteur de Lambesc, que s'achèrent nos reportages « Méditerranée, terroir divin » 2017 et que commencent ceux de 2018. Cette magnifique région méditerranéenne sera en effet explorée cet automne où nous partirons à la découverte de domaines dans la Drôme et en Ardèche.

Un deuxième périple sera réalisé en début d'été pour profiter de l'exubérance de la lavande au milieu des vignobles de ce terroir à la beauté ineffable !

Du côté de Lambesc, Bouches-du-Rhône

A l'année prochaine...