

MÉDITERRANÉE, TERROIR DIVIN

Reportages photographiques viticoles et oléicoles

CARNET DE VOYAGES 2018



**Vous aimez la nature...
plus de 1500 oliviers vous attendent pour prendre soin de vous !**

L'olivier et son huile ont nourri et soigné les peuples des différentes civilisations méditerranéennes.

Elisabeth et Raphaël ont fondé sur les contreforts du Larzac « la Ferme qui soigne », au cœur d'une nature sauvage. Nous cultivons ce que notre terre peut nous donner de meilleur. Nous vous proposons de vous connecter à cette mère nourricière pour vous ressourcer. Notre passion pour l'olivier nous a poussé à planter un conservatoire de plus de 300 variétés pour nous permettre d'en sélectionner les plus riches en polyphénols et en principes actifs.

En valorisant tout l'olivier, ses feuilles, ses fleurs, ses racines et les coproduits de l'extraction de l'huile (les margines, les pulpes, les noyaux), nous avons mis au point « l'Oléothérapie », une dizaine de protocoles de soins au service du bien-être et de la santé.

Des techniques innovantes mises au service de cette richesse de la nature nous permettent de conserver intact tout le potentiel de nos produits cosmétiques et de bien-être.

Nous avons choisi de personnaliser nos soins en offrant à chacun une attention particulière, que ce soit dans notre Hammam Romain, nos différents enveloppements de pulpes d'olives aux huiles essentielles, le gommage aux noyaux d'olives, le massage impérial romain ...

Le domaine Oleatherm vous propose d'explorer ces différentes synergies pour découvrir cette magnifique alliance entre la nature et l'humain.

Babeth et Raphaël, fondateurs d'Oleatherm



COMITÉ D'ÉTHIQUE

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 d'éthique
- Raphaël Colicci, thérapeute-oléiculteur
- Joël Rochard, spécialiste international des paysages viticoles
- Jean-Claude Bousquet, géologue
- André Deyrieux, expert en stratégie œnoculturelle
- Fabien Gaveau, agrégé d'histoire, maître de conférences

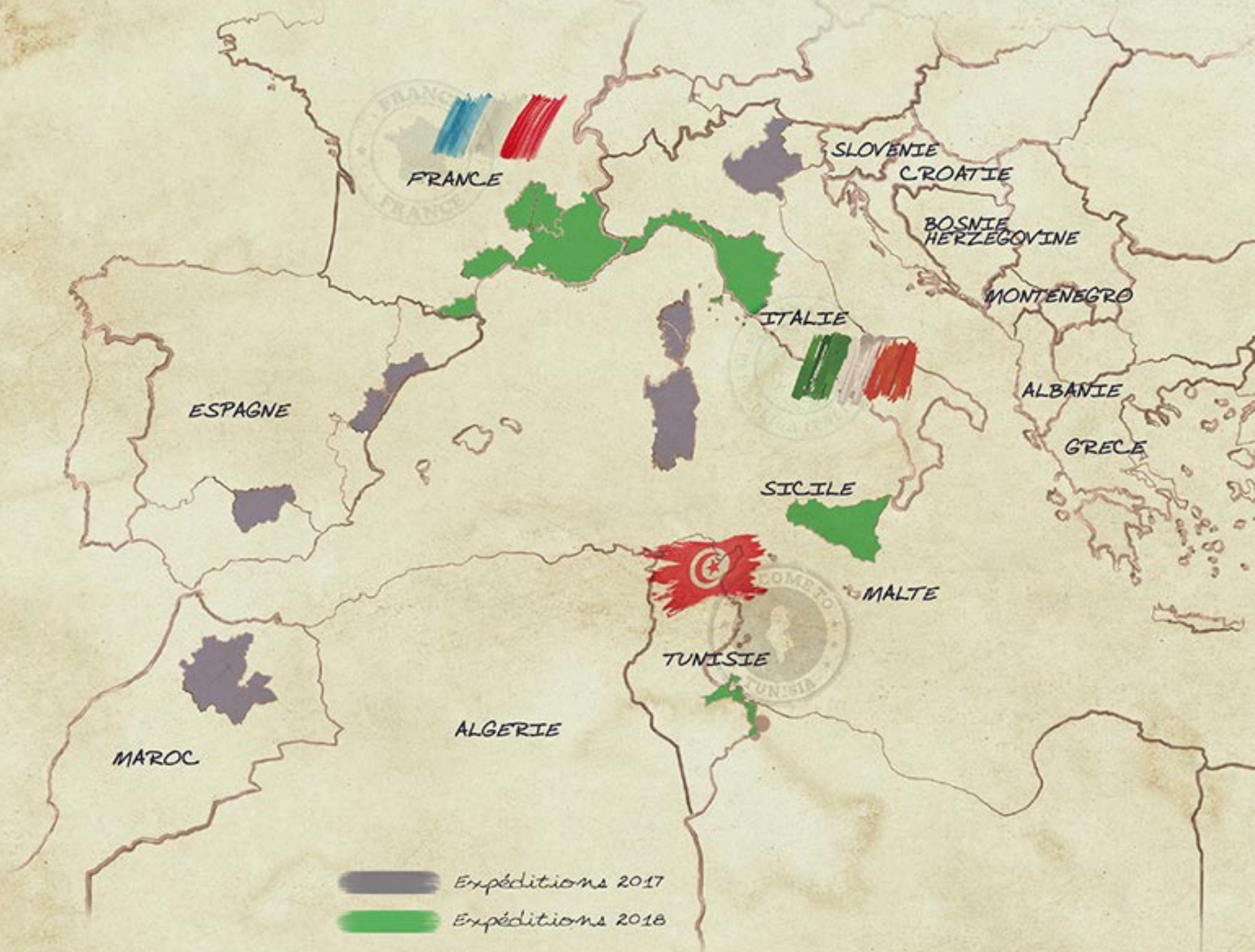


Cette année, nous vous présentons Raphaël Colicci, membre actif de notre comité d'éthique.

Il accompagne notre projet avec toute la verve et l'énergie qui le caractérisent. Voici quelques étapes d'une biographie riche, semée de recherches et d'actions qui ont généré :

Passionné depuis l'âge de 15 ans par les médecines douces et l'agroécologie, Raphaël participe en 1975 à la création du premier hôpital de médecine holistique à Londres. Assister à des guérisons de maladies dégénératives va être déterminant dans sa vision du soin « Corps – Âme – Esprit ». En 1981, il conçoit le concept d'équithérapie pour enfants handicapés à la Croix Rouge française, puis fonde un centre de thalassothérapie en 1988. Cette approche globale du soin « Corps – Âme – Esprit » reste le fil conducteur sur son parcours de thérapeute agriculteur. Aussi s'emploie-t-il à créer, depuis 1998, des conservatoires de la biodiversité nourricière, ainsi que, dès 2005, le concept de Totum Végétal, d'Oléothérapie et de la « Ferme qui soigne ».

4



80 jours
8534 kms sur les routes
575 kms en quad
2320 kms dans les airs
1390 milles marins (750 kms)

TURQUIE

SYRIE

CHYPRE

LIBAN

ISRAEL

EGYPTE

EXPEDITIONS

777 FRANCE : pages 10 à 37

OCCITANIE (25 jours)

Toutes saisons

PROVENCE - AUVERGNE-RHONE-ALPES (20 jours)

Octobre 2017 et juin / juillet 2018

777 ITALIE : pages 38 à 81

SICILE (7 jours)

Du lundi 9 au dimanche 15 avril 2018

TOSCANE (8 jours)

Du lundi 16 au lundi 23 avril 2018

CINQUE TERRE (6 jours)

Du mardi 24 au dimanche 29 avril 2018

ILE D'ELBE (8 jours)

Du vendredi 24 au vendredi 31 août 2018

777 TUNISIE : pages 82 à 91

BENI KHEDACHE et KSAR HALOUFF (6 jours)

Du jeudi 18 au mardi 23 octobre 2018



A l'automne 2017, Jacques FABREGAT notre imprimeur et sa collaboratrice Florence GERMA, présentent les premiers tirages du carnet de voyages 2017 à Claude CRUELLS. Dans un mois, début novembre 2017, nous tiendrons enfin dans nos mains l'incarnation de notre première année de reportages.



Même si les reportages sont bouclés pour 2017, notre agenda reste particulièrement chargé sur le front de « Méditerranée, terroir divin » : Les images réalisées lors des expéditions ont été présentées lors de nombreuses expositions, notamment au Domaine Départemental de Restinclières (Exposition « Oliviers millénaires : les gardiens de la Méditerranée »), lors du Salon Vinisud 2018 et lors du Salon Bien-Être au Corum de Montpellier avec Pierre Rabhi.

Par ailleurs, un reportage photographique a été réalisé par Claude Cruells pour le Figaro Magazine, inspiré par notre approche des oliviers millénaires et de l'engagement d'Amador Peset autour de leur réhabilitation.

Dès cette fin d'année, nous commençons d'ores et déjà nos repérages sur cartes et prises de contacts pour nos reportages 2018.

Préparation des reportages

Claude : photographe

Au-delà de nos compétences individuelles, mais aussi transversales, un inventaire précis de notre matériel ainsi qu'un conditionnement strict et sécurisé de celui-ci sont requis.

✓ Analyse

✓ Initiative

✓ Organisation

✓ Synthèse

✓ Structuration

✓ Autonomie

✓ Sourcing

✓ Communication

✓ Méthodologie

✓ Langues étrangères

✓ Expertise

✓ Planification

✓ Synergie

✓ Communication interculturelle



Laurence : auteur



Matériel photographique professionnel - Valise photo - Go Pro et accessoires - Carnet de notes - Tablettes - Documentation - Cartes routières et GPS - Smartphone - PC - Téléphone portable - Système de sauvegarde en RAID - Système d'enregistrement audio professionnel - Drone Inspire 2 - GoPro X3 - Capteur et logiciels

Situations de reportages

REGLAGES DRONE AVEC VINCENT



EN TRENINI



EN QUAD



9

EN BATEAU



EN TRANSPORTEUR

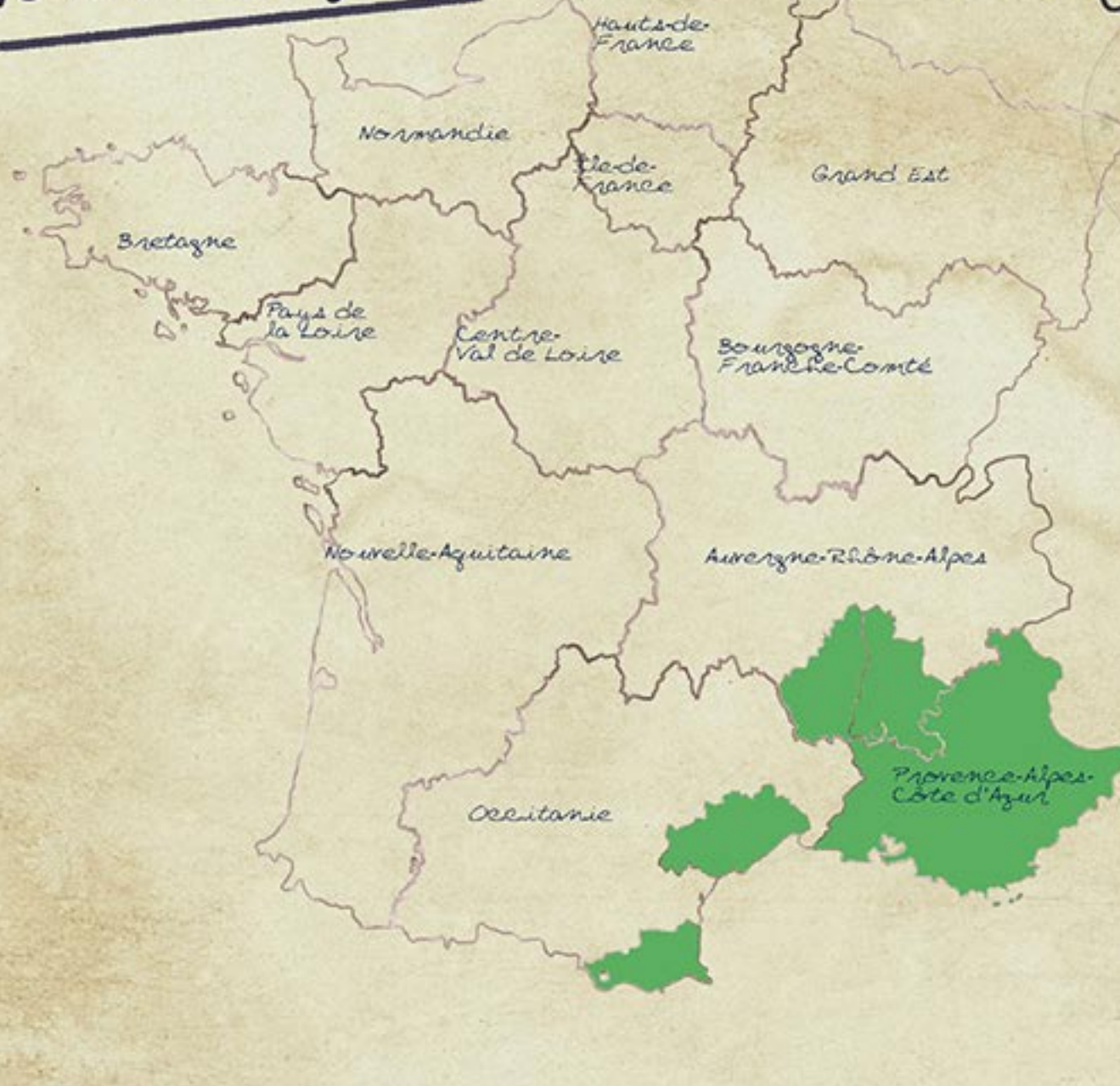


EN HELICOPTERE



45 jours
3366 kms sur les routes
460 kms en quad

France



PROVENCE
AUVERGNE-RHONE-ALPES
(16 jours)
Octobre 2017
Juin / Juillet 2018

ARDECHE

DROME

Vernon

Grignan

Région
PROVENCE

Gignac

Bonnieres

Valensole

Sainte-Victoire

Flayosc

Marseille

Ramatuelle

11

PYRENEES-
ORIENTALES

Collioure

Port-Vendres

Banyuls-sur-mer

OCCITANIE
(25 jours)
Toutes saisons

HERAULT

Terrasses
du Larzac

St-Martin
de Laroque

Saint-Chinian

*Feuilles dans les vignes
derrière le hameau, collines
jaunissent en automne.*





Drôme Provençale

**VIN
MÉDITERRANÉE**
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Château La Canorgue
Bonnières



Château de Berne
Longues



Domaine Valérie
Parc Régional de Camargue



Vignerons du Roy René
Lambesc



Cave de Granboult
Lubéron



Cave Coopérative de Correns
ter « village Bio de France »



Domaine La Tour du Bon
Le Brulat du Castellet



Les Vignerons du Castelas
Rochefort-du-Gard



Cave Coopérative
Intercommunale de Viriers





Le Mas de Pampelonne
Ramatuelle



VIN MÉDITERRANÉE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Abbaye de Lérins
Île Saint-Honorat



Domaine La Michélie - Aurio

De la terre à la mer, plus qu'un territoire c'est une philosophie. Un esprit commun entre les hommes et les femmes qui le composent, l'envie de créer des vins gourmands, solaires, généreux. Des vins qui seront le reflet de leur passion pour cette terre qui étale ses vignes entre champs de lavandes, d'oliviers sous la lumière pure de cette région.

Cette IGP régionale s'étend sur 10 départements du Sud Est de la France. Sur 3000 hectares s'expriment toute la créativité de leur talent et tout l'esprit méditerranéen.

Seuls ou assemblés, on y retrouve les cépages classiques comme le Grenache, la Syrah, le Merlot, le Cabernet Sauvignon... En blanc, citons la Roussanne, la Marsanne, le Viognier, le Chardonnay ou le Rolle.

De nouveaux cépages sont apparus tels que le Chasan (blanc), croisement de Listan et de Chardonnay, le Caladoc, issu du Grenache noir et du Malbec ou encore le Marselan, rencontre entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache noir.



Château Val Thomas
Pertuis



Carré de Nyons
Drôme Provençale



Domaine de la Blaque
Lubéron



Domaine Guillon
Drôme Provençale



Domaine des Glaives
Eyguères



Domaine des Peyres
Lubéron

Le Chatus est un cépage rouge tardif. Il arrive à maturité fin septembre - début octobre. On en dénombre aujourd'hui plus de 60 ha en Ardèche.

Nous retrouvons André Mercier, Président de l'Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche, devant la Cave la Cérenole à Rosières en Ardèche. C'est un homme robuste, passionné et profondément attaché à son territoire. Il propose de nous en faire découvrir quelques aspects insolites.

Le vignoble ardéchois compte actuellement 16 cépages contre 60 à la fin du XIX^{ème}, marqué comme tant d'autre par les outrages du phylloxéra. Abeillane, mortefeuille, olivette, passerille... n'ont pas eu droit à la renaissance époustouflante du Chatus, mentionné déjà en 1599 par Olivier de Serre, célèbre agronome.

Il fut sauvé in extremis de la disparition par les vignerons de Vernon entre 1880 et 1940 qui l'appréciaient pour son degré, sa couleur et son corps. C'est à Vernon que nous découvrons la parcelle de vigne qui l'a vu naître après une greffe réussie en 1882 sur du Jacques.

16

A force de persévérances, les vignerons de la Cérenole entreprirent un programme de sauvegarde et de replantation. La première cuvée commercialisée date de 1997 ; un vin 100 % Chatus qui deviendra l'emblème de l'Ardèche avec souvent, fermentation malolactique, égrappage et élevage en fûts de chêne.



Ceps ressuscités
Tordus sous les feuilles rouillent
après la récolte.



*Secret de Terroir
sur les terres de Montine
truffées de grenache.*

*Grenache noir sur sol caillouteux
Domaine de Montine - Grignan - Drôme Provençale*



Pas si loin, le Mont Ventoux

La brume murmure
collines sortent des draps
sous la soie les vignes.



Charmante invitation à Sugette

Caresse ma nuque
Soleil j'ai trouvé un banc
un toit pour mes mots.

Quel mistral pourrait
froisser les pures dentelles
quand on zigue on danse.



Les Dentelles de Montmirail

A l'ouest du mont Ventoux, les Dentelles de Montmirail déclinent leurs crêtes d'aiguilles calcaires. Quêtant les meilleures lumières, traquant les brumes estivales et enhardis par la profusion des parfums et des fleurs, nous pourrions en faire très vite le tour. Mais cela est sans compter tous les petits coins secrets qui justifient aux Dentelles le titre de « Mirabilis » (latin) : « merveilleuse » ! Trois appellations prestigieuses se répandent gracieusement en restanques autour de ce massif jurassique : Vacqueyras, Gigondas et Beaumes-de-Venise (pour ses rouges et son muscat vinifié en vin doux naturel). Pour notre photographe, l'exercice est complexe. En ces jours les plus longs de l'année, la lumière brûle les contrastes en quelques minutes.

19

Quelques jours plus tard, à l'est d'Aix-en-Provence, les reliefs semblent moins tourmentés. La verticalité des Dentelles fait place à une barre calcaire affable mais impressionnante : la montagne Sainte-Victoire.



La Sainte-Victoire : muse calcaire de Paul Cézanne

*Fols nuages fument
et coiffent Mount Venturi
froisser la terre rouille.*





Vignes et lavandes en Drôme Provençale

*Au soupçon d'orage
l'exquis parfum des lavandes
folles arômes fusent.*



*Jetée de cailloux
Le ciel se poche de gris
pour mieux flamboyer.*

A deux pas de Grignan

Nature bourdonne
mutine abeille butine
onduler au vent.



Rencontrer Olivier Tullien du Mas Tullien,

au cœur même du Languedoc, c'est un peu aller à notre propre rencontre tant nous en partageons les émotions ataviques. Nous foulons depuis bien longtemps les mêmes terres, submergés par la myriade de sensations intenses qu'engendre pour chacun d'entre nous l'omniprésence de la vigne.

Nous évoquons son rapport à la terre, à l'énergie et l'inspiration qu'elle lui procure :

« Mais tout part de là ! On ne parle comment veux-tu parler de ça ? ! »

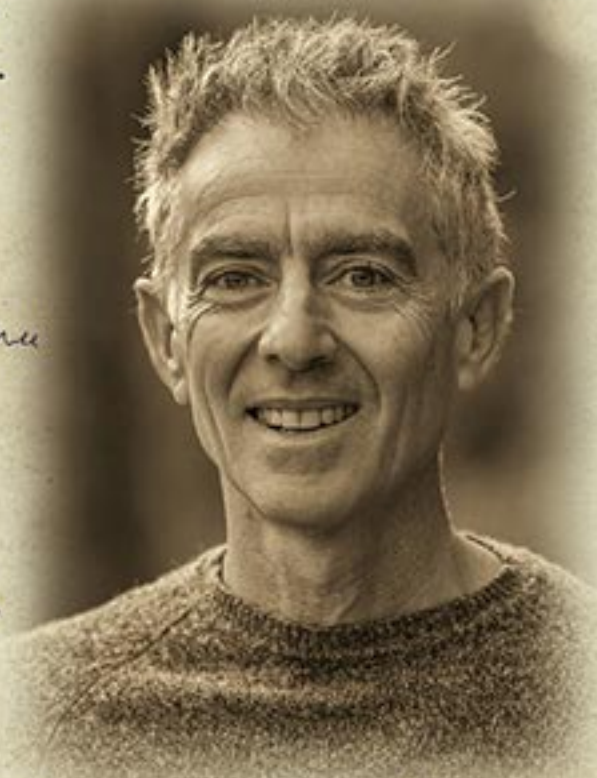
« états d'âme » en poésie et en vin. parcourir le monde, il estime que est là. C'est ici dans les terres l'énergie nécessaire pour faire depuis 30 ans, le jeune homme

26 subversion semble être devenu privilégiant avant tout la discours et les actes.

individuelle au sein d'une vision est fier de ses pairs qui, comme valorisation d'une région viticole L'avenir de la viticulture ?

De souffrance en résilience, qu'il y ait encore des vignes, respect que l'on doit à la nature, elle, qui « poursuit son mouvement ».

Réécouter son interview, je ne peux m'empêcher de penser au « Dasein », concept cher à Martin Heidegger. Olivier incarne à sa manière cet être particulier et paradoxal, conscient de soi et de son inévitable fin : il s'abandonne souvent à la solitude et à l'introspection, mais vit néanmoins en relation étroite avec ses semblables, en étant toujours « au monde ».



jamais des choses essentielles ! Pourtant il le fait. Ce sont ses Si certains ont besoin de son aventure personnelle, elle qui l'ont vu naître, qu'il puise ce qu'il a à faire. Installé jouant autrefois de un sage quinquagénaire, cohérence entre les « Cette idée de réalisation collective » le comble et il lui, ont contribué à la. complètement humiliée. « Je n'ai pas vraiment d'avis ». l'important pour lui, c'est avec si possible tout le

*La Séranne marne
langue des rignes répand
d'occitans accents.*

*Le Mont Saint-Baudille, au sud-ouest du Massif de la Séranne,
surplombe un vaste et riche territoire viticole*



Colle du Domaine Manya-Puiz - Collioure

Les voir se heurter
Aux pentes cruelles, sourire
Et remplir des seaux.





Vignoble de Baniyuls : Ici cultiver la vigne est un sacerdoce

*Semée de genêts
Vermeille déploie ses merveilles
surgée de Banyuls.*





La Côte Vermeille... Nous sommes tout au sud des Pyrénées-Orientales, là où le massif pyrénéen rencontre la Méditerranée. Entre mer et montagne, ce site combine tous les extrêmes et offre d'étonnants contrastes en cette saison. Au feuillage verdoyant et éclatant de ses vignobles s'opposent des sols schisteux d'ocre et de rouille, une Méditerranée d'un bleu intense et un ciel encore plus tourmenté que les jours précédents. En ce mois de juin, les genêts foisonnent, les coquelicots abondent et tout cela intensifie salement la disparité du tableau ! Nous sommes au cœur d'un des plus beaux vignobles du monde et sa culture mérite en toute légitimité la qualification de viticulture héroïque.



Yvon Berta

C'est Yvon Berta, figure emblématique de Banyuls, que nous avons choisi pour témoigner de ce splendide terroir et de son histoire. La cave du domaine Berta-Maillool serait la plus ancienne du Cru Banyuls encore en activité. Selon Yvon, un de ses ancêtres aurait en effet vinifié dans la cave en 1611. Petit neveu du sculpteur Aristide Maillool, ce vigneron est un homme d'action et ses 81 printemps n'ont entamé ni sa débordante énergie, ni ses talents avérés d'orateur. Barbe et chevelure exubérantes, œil bleu et vif, voix grave captivante et verbe à la fois soigné et truculent, Yvon nous embarque avec lui au gré des souvenirs et des anecdotes. Nous sommes particulièrement émus de la narration qu'il fait de sa rencontre avec Dina Viermy, muse d'Aristide, et de la

33

résurrection de l'olivette dont elle avait hérité du sculpteur. Cette rencontre est déterminante pour notre vigneron remarquable, qui s'ouvre à la culture et aux arts, et s'engage pour la préservation du patrimoine banyulenc. De cette amitié, de nombreux projets voient le jour, dont la réhabilitation de « La métairie » devenue le Musée Maillool de Banyuls. Jean-Louis, un des fils d'Yvon, se joint à nous. Le goût de la narration, héritage précieux, semble avoir été transmis de père en fils. Ce dernier prend le relais pour dessiner un tableau contemporain de la viticulture Banyulencque et en présenter les enjeux. Résonnent, comme un écho, les préoccupations de notre association, sensible aux inévitables changements que doit affronter la profession et aux transformations inexorables qui affecteront ces magnifiques paysages méditerranéens.



Tes ramures, cade,
dont les aiguilles tricotent
parasol des temps.

Gemérier cade. Il aurait plus de mille ans !
Vénérable, il dégage une puissante tranquillité malgré son tronc supplicié par les outrages du temps et des temps.

On s'érige en maître
au hasard des perspectives
la vigne applaudit.



Vigne sur les Hauts de la Franqui
Au loin le Camigou enneigé

Peu après la taille
un cep figé par le girre
sa corne sensible.



Au pied du Caroux - Languedoc



Terrain de Saint-Chinian en hiver

*Branches faméliques
et volutes vers la croix
terre dépeignée.*



Italie



38



29 jours
4263 kms sur les routes
1390 milles marins (750 kms)
115 kms en quad

LIGURIA



LIGURIE

CINQUE TERRE : (6 jours)

24/04/2018 - 29/04/2018

TOSCANA



ILE D'ELBE

ILE D'ELBE : (8 jours)

24/08/2018 - 31/08/2018

TOSCANE

(8 jours)

16/04/2018 - 23/04/2018

SICILIA



SICILE : (7 jours)

9/05/2018 - 15/04/2018



Un panache de fumée permanent témoigne de l'activité du volcan

*Nérés de l'Etna
les cerisiers s'enhardissent
aux gradins des vignes.*





Vigne labourée et vigne enherbée

*Terre noire au cirque
les Nebrodi silencieuses
fleurs au spectacle.*





Février 2018 : Lors du Salon Vinisud, notre équipe fait la connaissance de Vinny Mazzara, sommelier conseil, qui anime un masterclass sur les vins de volcans. Notre rencontre nous convainc de centrer notre premier reportage en Sicile autour des terroirs exceptionnels de l'Etna. Ce reportage bien ciblé s'intègre dans l'expédition 2018 pour l'Italie où seront également explorées les douces collines et vallées de la Toscane, ainsi que les pentes abruptes des Cinque Terre en Ligurie.

Nous partons le lundi 9 avril à 9 heures des abords de l'Etang de Thau pour rejoindre le port de Gênes où nous prendrons le ferry en direction de Palerme. Afin de mener cette expédition dans les meilleures conditions, nous avons loué un véhicule utilitaire pour nous déplacer et transporter quad, bagages, vivres et matériel photo. Nous arrivons au pied de l'Etna le mercredi 11 en fin de matinée.

Pendant 4 jours, nos pieds et les roues de notre quad soulèveront la poussière volcanique, omniprésente. Nous sommes à la recherche de ce point de vue rare, celui qui fera le lien entre ce volcan, l'Etna, à la fois bienveillant et inquiétant et une viticulture ancestrale. Mais c'est à peine la veille de notre départ, les prises de vues terminées, que nous accrocherons nos pas aux coulées de lave et trébucherons sur les vestiges des éruptions. Celles qui ont façonné les flancs de l'Etna depuis 500 000 ans. Nous parviendrons à 1860 mètres selon notre relevé GPS. Les cratères sommitaux culminent à 3.330 mètres...



A peine le temps de décharger le camion que nous repartons à une dizaine de kilomètres de notre hébergement. Frank Cornelissen, vigneron d'origine belge installé depuis l'an 2000 à Solichiatto nous invite à déjeuner dans le restaurant de son ami Sandro, la « Care On ».

La cinquantaine arancée, cheveux et barbe d'un blanc éclatant, Frank n'en garde pas moins l'allure d'un adolescent. Regard pétillant, sourire espiègle, il se désole à coup d'anecdotes et de verres de vin : ceux de nos voisins de table du Domaine I Custodi, les siens, savoureux et d'autres, si rares que nous n'aurions jamais supposé les déguster à deux pas de l'Etna !

Nous sommes en présence d'un de ces vignerons singuliers, un de ceux dont nous souhaitons conter la relation unique à la terre et au vivant. Si Frank expose avec précision et professionnalisme sa manière de travailler la vigne et de faire du vin, nos conversations sortent largement d'un cadre pédagogique, et les évocations spirituelles et philosophiques viennent étoffer la dimension émotionnelle que nous cherchons pour « Méditerranée, terroir divin ».

« Notre philosophie agricole est basée sur notre acceptation que l'homme ne pourra jamais comprendre la pleine complexité de la nature et de ses interactions. »

« A 14 ans,
j'ai acheté une caisse
de Romanée-Conti. »

« Nous sommes
géologiquement
en Afrique. »

« Dire que
j'ai commencé
à bicyclette ! »



Portée par des cépages autochtones comme le Nerello Mascalese, le Nerello Cappuccio ou le Nerello Montelato pour les rouges, ou encore le Carricante et le Catarratto pour les blancs, la viticulture a autrefois été mise à mal par le phylloxera et subit la menace constante des éruptions volcaniques. Les vignes en terrasses, souvent bordées de murets en pierres de lave, escaladent vaillamment les déclivités de l'Etna tout en jouant à cache-cache avec lui. On a identifié la présence de vignes sur les pentes de l'Etna dès le VIII^{ème} siècle avant JC lors de la domination grecque, bien avant leur développement par les Romains à partir du III^{ème} siècle avant JC. Ce sont d'ailleurs les Grecs qui ont initié la culture de la vigne en « Albarello » (Gobelets), méthode qui fait son grand retour depuis quelques années à l'initiative de vignerons passionnés souhaitant préserver et valoriser ce territoire de

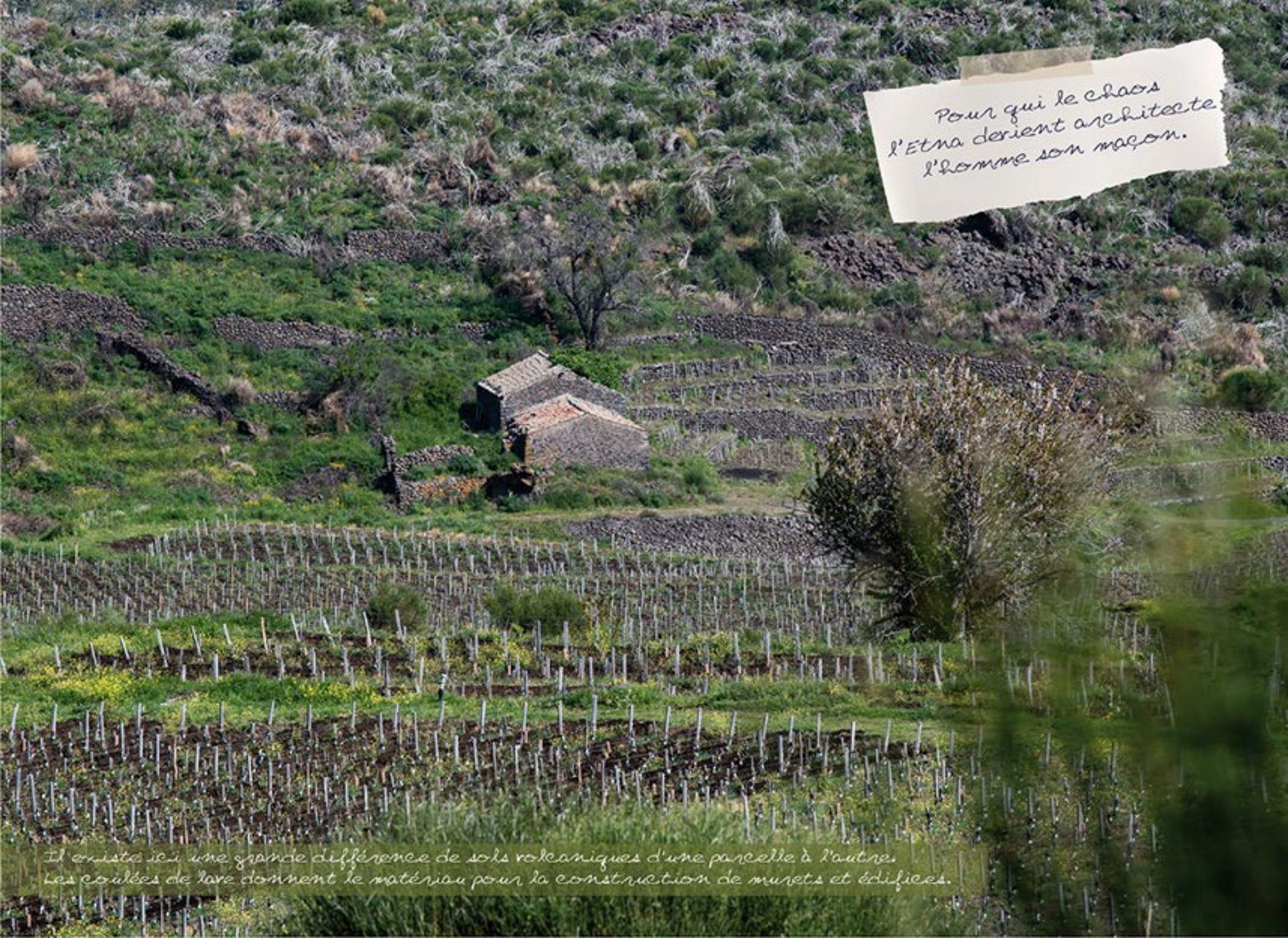
48

vignes et d'oliviers si singulier.

Malgré le temps clément, les brumes inhérentes au volcan et aux entrées maritimes absorbent la lumière et rendent la prise de vues très délicate. La nature et le temps qui passe, la nature et le temps qu'il fait, nous engagent encore une fois à la plus grande humilité. A force de repérages et d'observations, guidés par notre sensibilité, nous arrivons néanmoins à saisir les quelques éocations photographiques, artistiques et émotionnelles que nous sommes venus chercher pour notre mission mémorielle, celles que nous essayons de transmettre à nos contemporains et aux générations futures.



La Strada del Vino dell'Etna

A photograph of a volcanic landscape. In the foreground, there are terraced vineyards with many young grapevines supported by wooden stakes. In the middle ground, there are several stone buildings, some with tiled roofs, and stone walls. The background is a steep, rocky hillside covered with sparse vegetation. A piece of paper with handwritten text is placed in the upper right corner of the image.

Pour qui le chaos
l'Etna devient architecte
l'homme son maçon.

Il existe ici une grande différence de sols volcaniques d'une parcelle à l'autre.
Les coulées de lave donnent le matériau pour la construction de murets et édifices.



1860 mètres d'altitude. La végétation se fait rare.
Oliviers, amandiers, agrumiers, chênes se sont effacés. Seuls quelques pignacées subsistent.

*Des coulées de glace
là où les coulées de lave
hier et demain.*

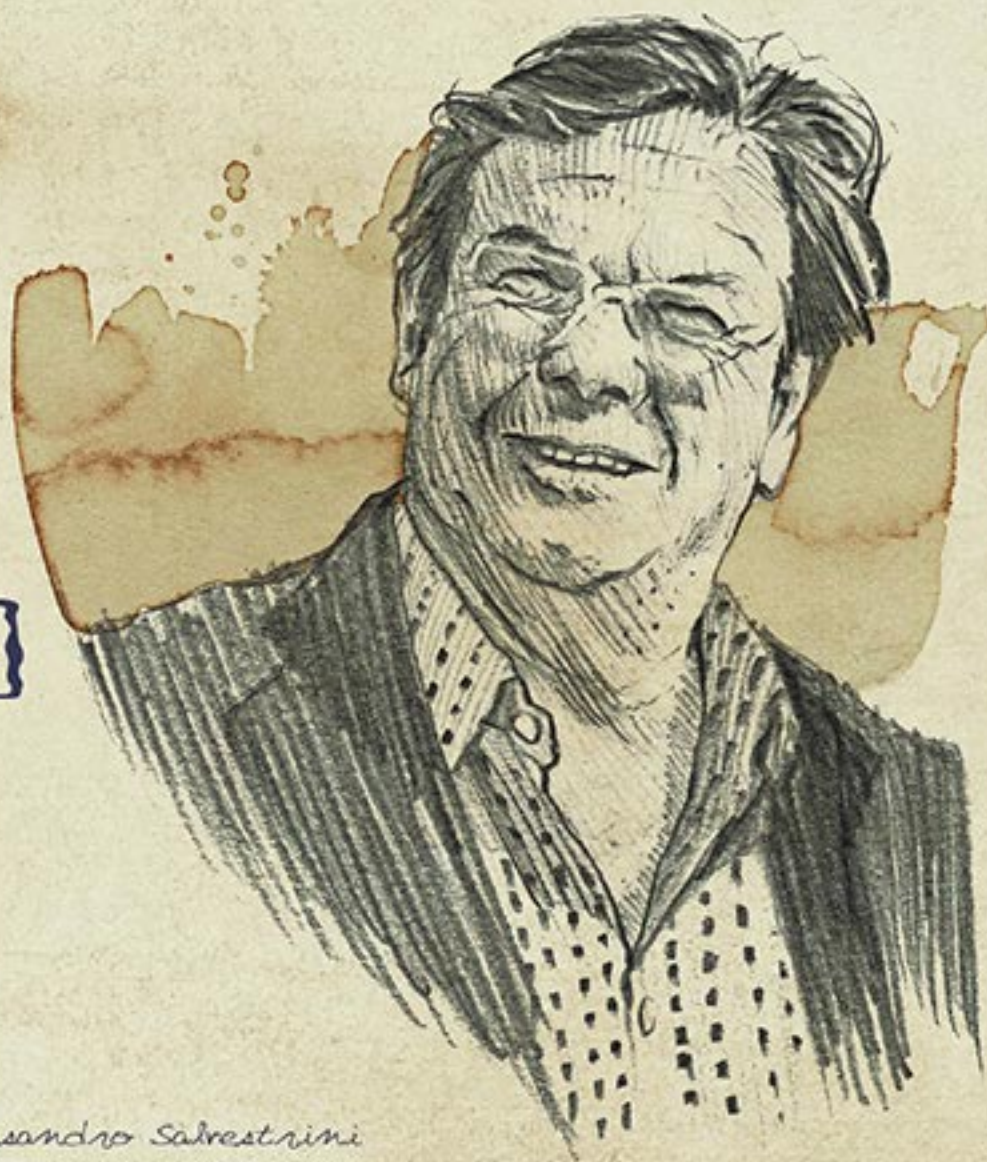




Surprenante Toscane : paysage à la fois pittoresque et atypique

*Lumière diffuse
demeure et ses oliviers
sertis d'un losange.*





Alessandro Salvestrini

Plein cœur de la Toscane entre
Sienna et Florence. Douces collines
et vallées dévoilent leurs courbes sous
nos yeux émerveillés. Lors de la
préparation du reportage, nous avons
dû effectuer une présélection
cornélienne des zones que nous
souhaitons photographier. Entre Via
Francigena et Via Cassia, nous
sonderons trois territoires bien
spécifiques : San Gimignano,
l'emblématique terroir du Chianti
Classico et le sublime Val d'Orcia.

Alessandro et son fils Bernardo, de
la Société Volentieri Pellenc à
Poggibonsi, guident nos premiers pas
au cœur du Chianti Classico, ainsi
qu'à San Gimignano, où s'ancrent
leurs racines familiales. Nous
découvrons cette ville pittoresque,
inscrite au patrimoine mondial de
l'Unesco.

Cernée d'oliviers et de vignes, sa singularité tient pour beaucoup aux 13 tours se dressant fièrement au milieu de ses remparts, certaines dépassant les 50 mètres. Quelle allure pourrait bien avoir cette ville à l'époque où elle comptait ses 75 maisons-tours ?

En ce début de printemps, nous sommes aux premières loges pour admirer la nature pétillante et exubérante. Des feuilles de vigne nubiles, encore en sommeil il y peu, au vert intense de l'herbe se dispute le jaune éclatant du colza. Une impressionnante vigne en Guyot, dont les ceps dépassent parfois les 1m80, constitue le premier plan de prises de vues ayant pour toile de fond cette cité ancienne, riche des influences artistiques florentines, pisanes et siennoises.



Bernardo Salvestrini



Epoustouflante San Gimignano

*Vanité des hommes
des soixante-quinze tours
n'en restent que treize.*





Silvia Fiorentini, responsable de la communication et fervente défenseuse de l'appellation, nous accueille au Consorzio Chianti Classico. Elle insiste sur ce qui constitue le Chianti original, dont la formule moderne a été élaborée par un Baron nommé Bettino Ricasoli, à Castello di Brolio, en 1872. Carte à l'appui, elle démontre que seul ce territoire possède des communes où est apposé le terme « Chianti », contrairement aux autres dénominations « Chianti » auxquelles s'accrochent de mélodieux « Colline Pisane », « Montespertoli », « Colli Fiorentini », « Ruffina », « Colli Arentini », « Colli Senesi ». Si ces dernières ont bénéficié de l'aura de cette appellation exceptionnelle, elles contribuent à leur tour, modestement, à la réputation des vins toscans.

*Cyprés et chapelle
affirment leur persistance
les bourgeons éclosent.*



Chapelle à Bosi (Chianti Classico)

Monteriggioni
sort des griffes d'un arbre nu
un voile de brume.



Monteriggioni et ses remparts

*Chemin enherbé fendu
un arbre au milieu enjôle
l'exquise lumière.*



Au cœur du Chianti Classico

*Vigne guillerette
se heurte aux arbres et l'autre
se jette au pinacle.*



Entre Montalcino et Montepulciano

Le Val d'Orcia :

*Dès les premières heures de
recherches pour ce reportage
toscan (courant de l'hiver),
nous réalisons le potentiel
esthétique de cette vaste et
splendide région. Comment
identifier dans cette étendue
de collines les sites qui en
exprimeront l'essence ?*

*Comment ne pas sombrer dans
les clichés, façon cartes
postales, de superbes demeures
auxquelles on accède au bout
d'une longue allée de cyprès, au
milieu de vignes et d'oliviers ?
Nous établissons un circuit
d'une journée et décidons de
céder à la Dolce Vita et
l'inspiration du moment.
Montalcino et Montepulciano...*

Entre ces deux villes, toute la douceur et la magnificence du Val d'Orcia. Une caresse au regard. Nous recueillons, avec la délicatesse et la sérénité qui sied à cette contrée, l'inspiration photographique et littéraire qu'elle nous procure. Nous acceptons de bonne grâce de nous abandonner au cliché tant redouté en éroquant le valeureux Maximus et quelques phrases de Marc Aurèle devant la fameuse maison de « Gladiator ».

Nous reviendrons en Toscane, éridemment. Comment pourrait-il en être autrement ? Grosseto, Livorno, Lucca, Massa-Carrara... autant d'appels éroicateurs pour d'autres découvertes, autant d'appels pour notre mission mémorielle.

Entre ciel et pré
plantés, maison et cyprès
quelques oliviers.



La célèbre demeure de Maximus dans "Gladiator"



Val d'Orcia

*La Renaissance a sculpté
doux rères en doux paysages
en goûter le miel.*



*Aux Cinq Terre
la quadrature du cercle
à jamais défiée.*



*Aux Cinq Terre
la quadrature du cercle
à jamais défiée.*





Marco Tibiletti

A peine le temps de dériver Florence et de frôler le marbre des Alpes Apuanes que nous voici dans le Golfe des poètes, source d'inspiration des prestigieux Percy Shelley, Lord George Byron, David Lawrence, Dante Alighieri, entre autres. Ce harre de paix souffla également au compositeur Richard Wagner le prélude de « L'Or du Rhin ».

Port de la Spezia, nous rencontrons notre ami Marco Tibiletti, skipper de la goélette l'Oloferne et président de « La Nave di Carta », partie prenante du projet « Museo Navigante ».

Ses chereux longs boudés ceints par ses lunettes de soleil, arrive Luca Natale, journaliste et chargé de communication du Parc National des Cinque Terre.

Nous partageons enfin une tranche de vie avec ce gaillard énergique dont le nom est régulièrement apparu lors de notre travail de « sourcing ». Il maîtrise parfaitement les tenants et aboutissants des quelques 4600 hectares de ce territoire exceptionnel, classé depuis 1997 au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Le marqueur orange court sur notre carte au gré des contacts que Luca nous recommande. Téléphone portable collé à l'oreille, il griffonne ses indications sur un calepin. Massimo, pilote du Zodiac du Parc National des Cinque Terre sera notre guide.



La Goélette l'Oloferne - « La Nave di Carta »



Luca Natale

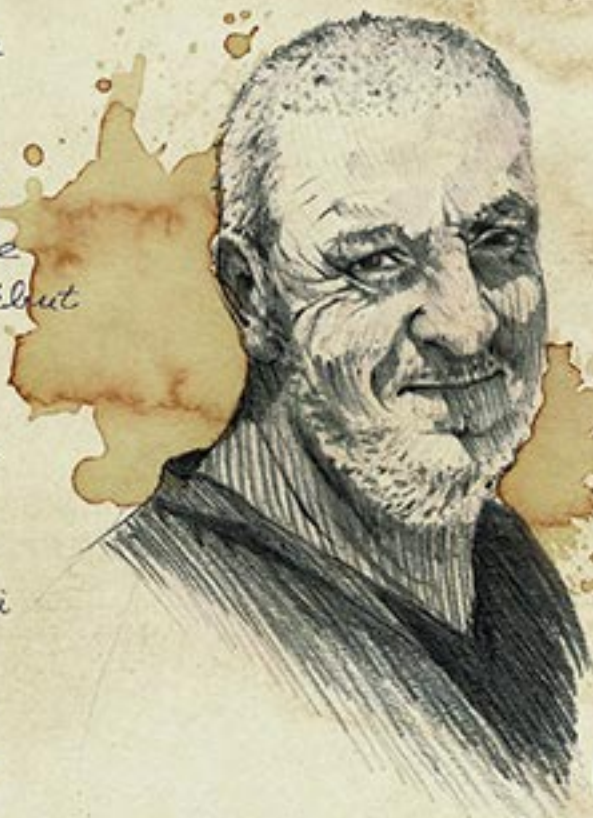
Les enrochements du port de Manarola fourmillent d'activités et deviennent un fascinant amalgame minéral, aquatique et organique sous le soleil tant espéré après un début de printemps houleux et pluvieux.

La mer, d'un calme plat, et le ciel à l'avenant semblent ne faire qu'un, azur vertical et nébuleux, tandis qu'à 180° lui répondent des falaises anthracites garnies de leur végétation méditerranéenne.

Direction les rives de Riomaggiore, premier village des Cinque Terre. Les façades de ce hameau encaissé déclinent toutes sortes de couleurs vives : ocre jaune, ocre rouge, parme, vermillon et de ça de là, quelques blancs éclatants et tons pierre. Suivent Manarola, Corniglia, Vernazza et Monterosso al Mare, surgissant au détour d'une calanque ou s'élançant vers les flots.



Le zodiac du Parc National des Cinque Terre



69

Massimo :

son jardin méditerranéen,
parfum des fleurs d'agrumes,
contemplation méditation.
Chant des sirènes qui
l'indiffère.

Être ici est inestimable.

*Témoin et acteur
il se nomme Gian Carlo
et garde et regarde.*

Gian Carlo Cellano

Gian Carlo Celano
Fondazione Manarola.

Cette association,
largement soutenue par
les quelques 300 habitants
du hameau, contribue
vaillamment à la
reconstruction et à la
préservation des paysages
surplombant le village de
Manarola. La tâche semble
titanesque quand,
sommairement installés sur
le monorail (trenini)

sillonnant ses lignes en terrasse,
nous considérons l'épreuve que constitue la réhabilitation d'un terroir aussi accidenté,
soumis aux glissements de terrain, aux chutes de pierres et aux coulées de boue. Le Parc
National des 5 Terres et l'organisation caritative Caritas épaulent l'initiative et
s'emploient à former de jeunes démunis, réfugiés ou chômeurs. On y apprend à replanter et
à tailler les vignes, à rénover les murs en pierres sèches et à nettoyer les terrains et
sentiers, martyrisés par le libeccio et le tourisme de masse dont les acteurs sont ici
nommés les mordi e fuggi (allégorie du chien qui mord et s'enfuit). Notre bienveillant Gian
Carlo prodigue doucement quelques conseils à deux jeunes réfugiés gambiens en train de
reconstituer un mur en pierre : « Regarde bien, tu as posé cette pierre de telle sorte qu'elle
fragilise le mur » ou encore « Je vois bien que tu as mal au dos. Plie les genoux et
accroupis-toi, tu l'épargneras ! »



Murs en pierres sèches

*Pins parent au soleil
partent à la mer, parasols
cachet aux fenêtres.*



Riomaggiore

*Rochers répandus
à la lune s'extasie
les larmes et couleurs.*



Manarola

La petite quarantaine, Heydi est un des plus jeunes vigneronns de la région. Ici leur moyenne d'âge dépasse 70 ans. Nous sentons bien la menace qui pèse sur la pérennité de ce vignoble remarquable, et ce, malgré le dévouement de ses acteurs locaux. « C'est la construction de la route au début des années 60 et la « globalisation » qui a marqué la dégradation du territoire et de son identité. Après une période de spéculation autour des vins locaux et une intensification de la production au détriment de la qualité, est survenu un phénomène d'exode vers la ville (La Spezia, notamment). »

Il déplore cette rupture d'une génération dans l'histoire

74 de son territoire. Au-delà du patrimoine viticole (de 1000 hectares de vignes au début des années 60 n'en

subsistent plus que 200), c'est toute une cohésion sociale, économique et culturelle qui a été mise à mal. Cette période a sonné le glas d'un système d'entraide et d'échanges entre les habitants des Cinque Terre, mais aussi avec ceux de la vallée voisine, le Val di Vara, qui complétait en circuit court les besoins des autochtones.

Nous saluons le courage de ce jeune homme avant d'éprouver le nôtre sur son vertigineux terrain. Des parcelles de ce territoire, ce sont celles qui en sont vraisemblablement les plus proches du rivage. Soucieux d'un retour aux valeurs culturelles et patrimoniales d'antan, Heydi a effectué ses vendanges par bateau en 2017, défiant l'ineffable verticalité de son environnement.

Dans les Cinque Terre, où le terme de « viticulture héroïque » prend toute sa signification, l'utilisation de monorails et d'hélicoptères, est en effet devenu ordinaire, mais indispensable.



Heydi Bonanini



Walter de Batté

Comme un point d'exclamation ultime à notre périple transalpin, notre séjour s'achève avec la rencontre de deux des propriétaires de « Primaterra » à Campiglia Tramonti, petit bourg au nom évocateur. Alors que Walter de Batté nous explique sa philosophie, puissamment liée à l'expression de ce terroir fabuleux, son ami et associé, Ricardo Canesi, entonne la chanson « Mediterraneo »

de Juan Manuel Serrat.

Cet auteur-compositeur-interprète espagnol, nous replace au cœur de notre projet, dans cette Méditerranée une et multiple. Ainsi continuera de se dérouler le fil de « Méditerranée, terroir dirin », dans les quatre prochaines années, et au-delà... Il tissera les liens entre ses paysages et ses cultures ancestrales, mais aussi entre les femmes et les hommes qui la peuplent.



Ricardo Canesi

75

...Lì, nella stalla fascio di un monte
più alto dell'orizzonte
vedrò sotto il mio nome
il mio corpo sarà sale
sarà il bianco di una vela
e il giallo di una finestra
vicino al mare perché
son nato in Mediterraneo
... Juan Manuel Serrat

Quelques paroles de la chanson
« Mediterraneo »
de Juan Manuel Serrat



Fattoria delle Ripalte : contraste de ses sols de granite métamorphique, de ses vignes, et de la Belle Bleue

*Archipel toscan
quels sont les trésors cachés
Elbe le sait-elle ?*



A photograph of a dirt path winding through an olive grove. The path is covered in shadows from the trees above. The olive trees have dark, gnarled trunks and silvery-green foliage. The sky is visible through the canopy as a clear blue. The overall scene is peaceful and rural.

*Chemin de poussière
à l'ombre des oliviers
au feu sont les grappes*

*Le domaine Arrighi est situé dans la partie orientale de l'île d'Elbe.
Ses sols argilo-ferreux sont caractéristiques.*

A la fin août, l'équipe aborde pour quelques jours les quelques 147 km de côtes découpées de l'île d'Elbe. Célèbre pour avoir recueilli un Napoléon tourmenté et en exil, elle est située au cœur du Parc national de l'archipel toscan. Nous y découvrons des reliefs tourmentés au milieu de paysages très contrastés : des forêts de hêtres et de pins se disputent aux cultures en terrasses (vignobles et vergers) et aux maquis, tandis que des criques de galets ou de sable fin se dissimulent aux pieds de falaises.



Pour les vigneronns de l'île, la saison des vendanges bat son plein ! Nous y découvrons un cépage endémique d'origine grecque : l'Aleatico. Sa production est assez singulière et complexe : les raisins arrivés à maturation ne sont cueillis que quelques semaines plus tard pour être ensuite séchés sur des claies exposées au soleil pendant quelques jours. L'Aleatico donne un vin doux et suave aux notes de fruits secs et de confiture.

79

De repérages en prises de vues, nous nous retrouvons surplombant ce qui ressemble à une chapelle. Il s'agit du Sanctuaire de Montserrat, niché au cœur d'un paysage de granites et de roches sédimentaires (calcaires et marnes) et d'une végétation rigoureuse. De couleur rosâtre, il se confond avec la pierre qui semble l'étreindre. Le sanctuaire fut construit en 1606 par José Ponce de León, premier gouverneur espagnol de Porto Longone (Porto Azzurro), en hommage à la Vierge Noire de Montserrat, patronne de la Catalogne. Les autochtones la célèbrent d'ailleurs encore chaque année, le 8 septembre et renouent ainsi avec leur passé spirituel. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, il devint un célèbre lieu de pèlerinage. A l'époque, seuls quelques ermites résidaient dans le monastère, attendant à l'église.

Un reportage improvisé sur cette merveilleuse île d'Elbe pour défier l'été féroce. Points de suspension en Méditerranée, ses petites îles révéleront encore quelques mystères et un florilège d'émotions dans les prochaines années.



Sanctuaire de Monserrato

Au cœur des rochers
un ermitage hermétique
aux rituels s'offre.





Tunisie

2320 kms dans les airs
 905 kms sur les routes

MEDENINE

Ksar Halouff

Beni Khedache



BENI KHEDACHE et KSAR HALOUFF
(6 jours)
Du jeudi 18 octobre
au mardi 23 octobre 2018



83



*Ksar Halouf - Zone montagneuse de Béni Khédache, Gouvernorat de Médenine.
Bordée d'un oued, cette petite oasis dévoile ses captivants ghorfa*

*Remplir les greniers
au cœur des terres arides
façades de sable.*





Mabrouk Saadaoui

Bien loin des circuits touristiques, aux confins du Sud-Est tunisien, entre le Djebel Dahar et le Grand Erg oriental, c'est toute une population rurale qui s'efforce de surmonter les aléas d'un climat singulièrement aride et d'un contexte socio-économique préoccupant. Nous sommes à Béni Khédache, ville berbère de 36000 habitants.

Malgré un bilan hydrique déficitaire, nous découvrons un territoire très riche. Il bénéficie en effet d'une grande diversité de faune et de flore, d'un patrimoine archéologique remarquable, mais surtout d'abondants savoir-faire transmis d'une génération à l'autre. Ce sont ces méthodes et gestes ancestraux, inscrits dans une mémoire collective forte, que nous souhaitons immortaliser sur les conseils de Raphaël Colicci. Trois acteurs locaux, profondément engagés, guident nos pas : Mabrouk, Rihab et Hassan de la SMSA « Ennajej » *. Ici, hier et demain se mêlent dans une œuvre contemporaine, nous voilà partis de Ksour en Tessor avec nos bienveillants compagnons.

Même si ici le climat n'est pas encore désertique, il est bien aride. Comment faire quand la moindre goutte d'eau s'évapore à peine absorbée par la terre ? La formule magique se nomme Tessor (pluriel de Tesser). Il fait de plus en plus chaud certes... mais y a-t-il jamais



- Rihab Harabi

beaucoup d'eau ici ? Les Tessor, ce sont des constructions en cascade de digues en terre parfois consolidées avec des pierres, dans les talwegs et les dépressions. Le but est de retenir les eaux de ruissellement et les matériaux de charriage. On augmente ainsi la rétention de l'eau

dans les sols tout en permettant la réduction de l'érosion. Ces constructions permettent depuis l'Antiquité de garantir les récoltes dans des zones où l'activité agricole est marginale.

Un Ksar, deux Ksour, trois Ksour. Finalement, nous en sondons six sur les quelques 150 que concentre la zone comprise entre Matmata et Tataouine. A vocation essentiellement agricole, ces anciens greniers contiennent à eux seuls une grande part du patrimoine immémoriel de ce territoire. Émergeant entre terre et ciel, ils déploient d'un à trois niveaux en harmonie absolue avec leur environnement.

Compartimentées en ghorfas (cellules) indépendantes, elles recueillent, depuis des siècles, des rires pendant les longues périodes de sécheresse. Les villages, parfois troglodytes, situés en aral, abritent souvent des moulins sans âge, principaux outils de transformation de l'olive en huile.



- Hassan Zammouri

SMSA « Ennajer »

*Crée en 2010, la Société Mutuelle des Services Agricoles de Beni Khedache, acteur majeur de la survie économique de la région, est dirigée par Monsieur Mabrouk Saadouni. Véritable modèle de développement territorial, elle regroupe 350 adhérents. Au-delà d'une oléiculture ancrée dans la tradition, elle s'efforce également de répondre aux besoins fondamentaux des agriculteurs en les soutenant financièrement et techniquement.

Des gestes millénaires...

Parmi les scènes de rites ancestrales, il en est une qui s'inscrit du fond des âges et révèle toute la sacralisation de la culture de l'olivier et de la transformation de ses olives en huile. Elle témoigne d'une économie frugale où chaque fruit est considéré, même quand il est issu d'arbres à modeste rendement dans des lieux parfois inaccessibles. Nous contemplons le tableau de ces femmes rigoureuses vêtues de costumes traditionnels berbères. Munies de lourdes pierres, tout en psalmodiant des chants sacrés et immémoriaux pour rendre grâce aux dons de la terre, elles broient inlassablement les olives.

Puis elles les triturent et, entre leurs mains marquées par les mêmes stigmates que leurs ancêtres, coule une huile précieuse.



*J'étends mes rameaux
et pour prendre mes olives
Béehir me caresse.*



Béehir récolte les olives

*Je prends une pierre
Lève les yeux au ciel et broie
Je fais couler l'huile.*



Messaouda et Tajia triturent les olives

On sème le vert
Tandis que la sueur perle
Au front du désert.



Les jessour : un savoir-faire ancestral

*Ce moulin d'antan
serait-il enduit de chaux
sous un blanc éclat.*

Vieux moulin à huile traditionnel - Ksar Halouff

L'œnotourisme :

une autre manière de défendre le patrimoine œnoculturel



Membre de notre Comité d'Éthique, André Deyrieux est consultant en stratégie œnotouristique et en valorisation des patrimoines œnoculturels.

Il conseille les vignobles pour leurs stratégies d'œnotourisme culturel, et enseigne l'œnotourisme, notamment au sein de l'AEFO - Association Européenne de Formation à l'œnotourisme - dont il est l'un des fondateurs. Il a créé en 2006 le magazine web de l'œnotourisme winetourisminfrance.com ainsi qu'un réseau de blogs et réseaux sociaux.

Parmi les patrimoines œnoculturels, il valorise les cépages rares. Président des Rencontres des Cépages Modestes, il a coordonné la publication de « A la rencontre des cépages modestes et oubliés - L'autre goût des vins » chez Dunod, réédité en 2018.

www.winetourisminfrance.com

Les mini-paysages des cépages

Il n'est pas un vignoble du pourtour méditerranéen qui n'ait son cépage emblématique. Retenu par l'histoire comme adapté à son terroir, le cépage entre dans son patrimoine culturel. Et souvent, il apporte avec lui la façon dont il est cultivé, son mode de conduite, disent les vignerons. Il contribue ainsi à dessiner des paysages uniques. Heureusement, après des tendances à uniformiser l'encépagement, les expressions locales sont protégées et à nouveau glorifiées !

Dans les Cinq Terre, en Italie, le bosco était traditionnellement conduit en pergola.

Sur l'île de Santorin en Grèce, le pied d'assyrtiko est enroulé sur le sol en corbeille. A l'intérieur, les grappes peuvent s'y développer à l'abri du trop fort soleil, du vent et des projections de cendre et de pierre ponce du sol volcanique.

Au Liban, l'obaideh, apprécié comme fruit sur la table et utilisé pour le traditionnel arak et le vin, est planté en globelet comme beaucoup de vignobles méditerranéens.

Le zibibbo, sur l'île italienne de Pantelleria, est taillé en « alberello », petit arbre à demi-enterré dans un cratère, ce qui le protège du vent et crée un microclimat permettant de conserver l'humidité de l'air du matin. Ce mode particulier de conduite a été inscrit en 2014 au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.



Zibibbo



Assyrtiko



Obaideh

Cépages
emblématiques
de Méditerranée



Bosco



M E R C I

