

Numéro spécial - LIMOUSIN - séjour Cap France  
Du 25 au 30 septembre 2011

Deux éminents reporters de notre journal *Le Fil Conducteur* étaient sur le « terrain » et nous livrent aujourd'hui un fabuleux récit. **Le poids des mots, le choc des photos ! NDLR**

## LES ZINZINS DU LIMOUSIN



D'après Philippe Machu

**Le 25 septembre**, 15 personnes piaffent d'impatience ; le 16<sup>ème</sup> « Emilien » dort encore, mais il est fin prêt pour le lundi.

Il est décidé que les voitures ne se suivraient pas, l'une d'elles en particulier. Le gag initié par Christian qui remet une feuille de route trafiquée, permet de rejoindre St Pardoux, lieu du pique-nique, en effectuant un large détour par Nogent le Retrou. Bof ! 100 km de plus ou de moins... Nous arrivons à Cussac avant la nuit. Accueil = apéro, puis repas arrosé et concours d'éclats de rire gagné par Maryse.

**Le 26**, grand beau temps et 1<sup>er</sup> jour de rando après la visite du village : ombre et soleil en alternance grâce aux chemins choisis par notre guide Bruno. Repas sur place installé et servi par un sympathique Michel.

Rencontre particulière : des lamas ou alpagas dont l'un a la même coiffure que Chantal. Au retour, pétanque, puis après dîner, sélection d'images et jeux de maladresse. José a accompli le tour de force de nous présenter un montage des photos du jour, et en musique, s'il vous plaît !

**Le matin du 27**, promenade autour du splendide lac de St Mathieu. Michelle s'efforce toujours de coller Bruno et y parvient parfois, lui donnant des devoirs à rendre le lendemain. Déjeuner au « Souffle Vert », puis visite de site de la météorite tombée là des millions d'années auparavant (1,500 km de diamètre tout de même) et de sa carrière avec la spécialiste Marie-France remerciée par un coup de barbe de Patrick. Grâce aux questions de Laurence, la visite se poursuit en nocturne ou presque. A peine apercevons-nous la source de la Charente chère au cœur du presque régional André.

Le soir à table, rab de vinaigrette.

### Artisanat et tradition à l'honneur aujourd'hui (le 28)

Rose aux joues et œil humide, Françoise tombe amoureuse du feuillardier Roger, qui nous explique son art avec brio et nous prouve sa dextérité.

Dominique, surnommée la mèrecolateure, propose ses boissons chaudes. Casse-croute sympa sur place et nous repartons pour admirer notamment les châteaux de Montbrun et de Brie parmi les merveilles de la région.

Les sacs sont lourds de châtaignes. Régine dote les plantes rencontrées, et inconnues des autres, de noms exotiques qu'elle a peut-être inventés.

**Le 29 septembre**. Demi-journée autour du château de Cromières dont le propriétaire a sensiblement l'âge de sa demeure. Nous rencontrons en route tous les animaux de la ferme. Jocelyne parée de diverses plumes se transforme doucement en gibier.

Repas éclairé par le rire de Christian qui vient de comprendre une histoire racontée avant-hier.

L'après-midi dépayçant se déroule sur la commune de Vayres, notre cousine hellène. En fin d'après-midi, razzia chez le spécialiste de produits régionaux.

Retour au bercail pour fêter au Pineau des Charentes l'anniversaire d'André, lequel cache honteusement son âge avancé.

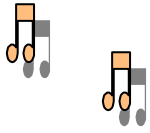
**Le 30 septembre**. Très beaux paysages pour nous amener au lac de Masselièvre où Michel complice de Bruno nous a préparé une surprise : en lieu et place du repas froid, un beau barbecue où grillent ventrèche, merguez, chipos et un dessert pour grands enfants : banane au chocolat.

Dans l'après-midi, recherche d'un ragondin qui apparaît à 16 heures tapantes ; en réalité l'heure précise de naissance d'André, embrassé sans retenue par X (censuré).

Bon et copieux repas du soir avec, au dessert, un gâteau d'anniversaire, pour André encore, ce qui lui fait un total de 171 ans.



*En passant par le Limousin  
ai rencontré*



*Roger le Feuillardier*



Les feuillardiers fabriquaient, entre autres, des lattes et des piquets. Le travail s'effectuait en pleine forêt, d'où l'intérêt d'avoir une cabane sur place pour œuvrer à l'abri, surtout en hiver.



C'était l'atelier du feuillardier. La cabane était constituée sur pied de rangées de barres, espacées de trois à quatre mètres. Ces barres étaient recourbées d'une ligne vers l'autre et entrelacées. Elles formaient alors un dôme arrondi. C'était en quelque sorte « la charpente » de la cabane. Le travail du feuillardier produisait des déchets automatiquement recyclés. Les copeaux constituaient la couverture de la charpente. C'est dans la cabane que le feuillardier travaillait, réchauffait son repas et pouvait même dormir, lorsque le chantier était éloigné de sa maison.



*de vieilles connaissances*



*quelques  
farfelus*

*de grands bavards*





## Les habitués de l'automne

**Clathre rouge.** Ce champignon est malodorant, mais l'œuf non épanoui, de couleur blanche, à saveur de radis, peut-être consommé.

**L'Amanite tue-mouches** ou **Fausse Oronge.** Haute en couleur, dessine parfois de véritables parterres rouge et blanc dans la pénombre des sous-bois. Champignon vénéneux typique.



### **Coulemelle ou Lépiote élevée.**

Comestible. On ne récoltera que les exemplaires les plus jeunes avant que leur chapeau ne soit totalement étalé. Quant aux pieds, ils seront rejetés, car toujours fibreux



### **Bolet orangé.**

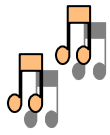
Comestible. Les pieds trop durs doivent être éliminés. On peut reprocher à cette espèce la coloration noire peu appétissante qu'elle prend à la cuisson.



**Clavaire crépue.** Ressemble à un chou fleur. Certains exemplaires peuvent atteindre 30 à 40 cm. Connue sous le nom de « morille des pins. Doit être consommée jeune, car sa chaire devient élastique sur le tard.

**Langue de bœuf ou fistuline hépatique.** Sa saveur salée, légèrement acidulée est appréciée. Consommée crue, ou bien en salade ou bien comme une tranche de foie, cette espèce est à mettre au rang des bons comestibles.

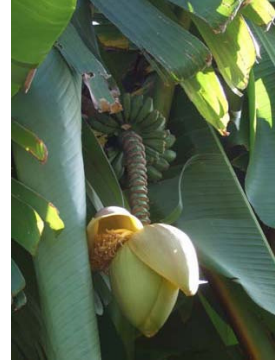




## Quelques étrangetés



**Satyre puant.** Son odeur désagréable et puissante permet de détecter la présence de cette espèce assez loin dans les taillis, les bois ou les jardins, de la fin du printemps jusqu'à l'automne.



**Bananier**

## et la reine de l'endroit



*Châtaigne ou marron ?*

Parcarpe  

Amande

Type

*Marron*

Parcarpe  

Amande

Type

Scientifiquement, l'appellation marron est réservée à des fruits non cloisonnés, c'est à dire ne se séparant pas en plusieurs amandes, lorsque le péricarpe est enlevé. Un même arbre peut produire les deux types de fruits mais en quantité variable selon sa variété (Nouzillard, Belle Epine,...).

La dénomination "Marron" désigne les variétés pour lesquelles le pourcentage de fruits cloisonnés est inférieur ou égal à 10%. Les autres variétés seront alors appelées châtaignes.

*Châtaigneraie*

*Le Clédier*

Autrefois, le principal inconvénient de la châtaigne résidait dans son temps de conservation naturelle limité à 2 mois. Ce problème fut résolu par le séchage. Cette technique, efficace, nécessitait la construction de petits bâtiments simples, à deux niveaux séparés par un plancher à claire-voie : le clédier (1).

L'étage recevait les châtaignes, en-dessous, les hommes entretenaient pendant plusieurs semaines un feu régulier à combustion lente et sans flamme, dégageant un maximum de fumée pour sécher les fruits. Ceux-ci étaient ensuite entreposés dans un grenier.



*Michelle Feltès*