

France: traditions occitanes

Nathalie Schneider
Collaboration spéciale
30 juin 2023



istock Joyau d'ingénierie, le canal du Midi est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Au coeur du Gers et de la Haute-Garonne, des artisans talentueux remettent au goût du jour des savoirs ancestraux qui parlent à tous les sens. Virée à Toulouse et dans ses alentours, alors que cinq vols directs entre Montréal et la capitale occitane sont maintenant offerts chaque semaine par Air Canada.

Au bord du canal du Midi

Passé l'écluse de Castanet, à une quinzaine de kilomètres de Toulouse, capitale de l'Occitanie, la voie cyclable du canal du Midi pénètre dans un explosif tableau vert tendre. Un alignement de platanes centenaires joue à claire-voie tandis que je mouline tranquillement au bord de ce joyau d'ingénierie classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

On en parlait depuis des décennies, de ce canal qui, connecté à la Garonne, permettrait de transporter des tonnes de grains entre l'Atlantique et la Méditerranée tout en contournant la péninsule Ibérique. C'est l'ingénieur Pierre-Paul Riquet qui finit par le réaliser au XVII^e siècle, grâce à ses fonds personnels et au

Soutien de Louis XIV. Achévé en 1681 après seulement une dizaine d'années, il cumule quelque 245 mètres de dénivelé sur près de 300 kilomètres.

Plus qu'une prouesse technologique, le canal est aussi le plus ambitieux chantier du « Grand Siècle ». Il s'écoule sur les deux versants maritimes à partir du seuil de Naurouze, à 190 mètres d'altitude. L'ancien chemin de halage est aujourd'hui une fabuleuse piste cyclable à la surface plane et lisse, qui borde un chemin d'eau ombragé. Les péniches qui l'empruntent transportent désormais des touristes, friands de navigation au fil de l'eau. Ce circuit, que je termine 50 kilomètres plus loin à Port Lauragais, laisse toute la place à la nature opulente et au vagabondage des pensées. Inspirée par le génie civil qui se cache derrière ce bel ouvrage hydraulique, je me mets à compiler quelques découvertes du savoir occitan, glanées au fil de mon exploration en Occitanie.





Photo: iStock

L'hôtel particulier d'Assezat et ses briques aux nuances rosées emblématiques de Toulouse

Briques roses et bleu pastel

Sur le point de ravir à Lyon le statut de troisième ville de France, Toulouse se remet à aimer ses « briques foraines », masquées par des siècles de camouflage sous un enduit blanc qui voulait lui donner des airs de métropole huppée. Autour du Capitole, ses rues étroites déjouent la rectitude et enchaînent les courbes pour lutter contre les attaques du fougueux vent d'Autan. Comme devant l'hôtel particulier d'Assézat, du nom du négociant pastelier enrichi par le commerce du pastel, extrait de la plante *Isatis tinctoria*.

Tout au long du XVI^e siècle, ce pigment naturel teinte à la fois le voile des statues de la Vierge et les habits d'apparat des rois de France. Dans un même élan, il révolutionne aussi l'essor de la cité. Toulouse, « pays de Cocagne », doit ce qualificatif aux coques formées par cet extrait végétal. Dans le Gers, l'atelier de teinture artisanal Bleu de Lecture perpétue la tradition en cultivant l'*Isatis tinctoria* et en produisant ce précieux pigment qui donne aux textiles toutes les nuances d'un bleu royal. La plante précieuse est aussi utilisée comme ingrédient dans la confection de soins pour la peau.





Photo: Bleu de Lecture

Dans le Gers, l'atelier Bleu de Lecture remet au goût du jour les techniques de teintures ancestrales.

Un élixir de mousquetaire

Le château Arton, c'est l'histoire d'une famille gasconne installée à Lectoure depuis le XI^e siècle. Avant de céder les rênes de l'exploitation à la jeune génération, Victoire et Patrick de Montal ont laissé une empreinte unique dans l'art de distiller la plus ancienne eau-de-vie de France : l'armagnac.

Victoire est une Montesquiou d'Artagnan (dont l'un des aïeux a inspiré le célèbre héros d'Alexandre Dumas !) ; Patrick est l'héritier de cinq siècles d'aristocratie gasconne. En 1984, ils lancent la Blanche Armagnac, un vin blanc distillé en bouteille et non en fût comme le veut la tradition. Il faut attendre 2005 pour que ce spiritueux primé reçoive l'appellation d'armagnac (AOC). Aujourd'hui, la nouvelle génération poursuit l'innovation dans un cadre qui, lui, a conservé tout son charme.

Lili et Patrick commencent à réfléchir à la permaculture et aux cépages mieux adaptés aux conditions du Haut Armagnac. Aux cépages ugni blanc et colombard, le couple ajoute quelques rangs de baco, le cépage qui convient au terroir aussi sablonneux que celui des Landes. Les vigneron ont recours à la technique de la génodique : des haut-parleurs diffusent dans le vignoble une « musique » synthétique vibratoire au lever et à la tombée du jour pour aider les plants à développer des anticorps et à lutter contre les maladies de la vigne.

Le goût d'autrefois

Auch, capitale historique de la Gasconne, est réputée pour sa statue de d'Artagnan et sa cathédrale gothique qui renferme orgues baroques, vitraux signés du maître verrier Arnaud de Moles et exceptionnelles stalles en chêne sculpté.

C'est tout près, dans la petite commune de Castéra-Verduzan, qu'Audrey et Benoit Bourrust (un ancien joueur de rugby international) élèvent une vingtaine de porcs noirs gascons, au coeur de prairies vallonnées et de bosquets de chêne, à la Ferme de Bidache. Cette espèce rare, appelée porcs noirs de Bigorre dans les Hautes-Pyrénées (AOC), donne une viande rouge persillée au léger goût de noisette et sert aussi d'aliment de base à des plats cuisinés sur place et vendus à la boutique de la ferme (terrines, daube, sautés). Aucun colorant, aucun agent conservateur ; ici, on croit dur comme fer à la qualité du produit et au maintien de la tradition ancestrale.

Faïence et marqueterie

Dans la région de Comminges, Martres Tolosane se décrit comme le berceau de la faïence, une technique héritée du XVIII^e siècle, dite du « grand feu », qui consiste à cuire les céramiques à une température allant jusqu'à 1000 °C. Celles-ci sont ensuite trempées dans un bain d'émail avant d'être cuites à nouveau, pour passer à l'étape de la vitrification. La tradition privilégie les motifs de bouquets champêtres, d'ibis et de personnages grotesques, mais certains artisans osent des décorations très modernes, preuve que si cet art demeure, il sait aussi se réinventer. Même constat du côté de Revel, capitale des meubles d'art : au Musée du bois et de la marqueterie sont exposées des oeuvres contemporaines signées par des artisans locaux, mais aussi l'une des trois copies du fameux bureau du roi Louis XV, chef-d'oeuvre d'ébénisterie du XVIII^e siècle.

Depuis le 1^{er} juin, une nouvelle liaison directe est offerte par Air Canada cinq fois par semaine entre Montréal et Toulouse. À Port Lauragais, cyclistes et automobilistes trouvent une halte portuaire avec expositions, notamment sur le canal du Midi, un espace restauration et le Comptoir du Lauragais, où sont vendus tous les produits artisanaux de la région. Infos touristiques générales : tourisme-occitanie.com (<https://tourisme-occitanie.com/>)

Adresses savoureuses

Les Bruhasses, à Condom. Elle est Française et lui, Québécois. Ils ont racheté une ferme cossue du XVIII^e siècle, en pleine campagne du Gers, et en ont fait une magnifique et accueillante maison d'hôtes (<http://lesbruhasses.fr>). Six suites et deux appartements indépendants sont offerts à la location au coeur d'un parc boisé. Cuisine aux accents du terroir.

L'Auberge du Poids public, à Saint-Félix-Lauragais. On y pesait autrefois le bétail ; c'est aujourd'hui un hébergement trois étoiles (<http://auberge-du-poids-public.fr>) exceptionnel comprenant une terrasse avec vue sur la campagne bucolique de la Haute-Garonne. On y sert, entre autres, le fameux cassoulet, spécialité de Castelnaudary.

Ce contenu a été produit par l'équipe des publications spéciales du *Devoir*, relevant du marketing. La rédaction du *Devoir* n'y a pas pris part.