

Destination

N°04 | 2024

DURANCE

À la (re)découverte de la grande rivière de Provence

LA DURANCE,
TERRE DE JEU



L'ARTISTE

Anthony Pastor

NATURE

Découverte de l'Aigue Brun

LES AFFLUENTS

Le Buëch

ÉDITO

Par Christian Doddoli

Nous y voilà. 2024. Les Jeux Olympiques sont de retour en France. Difficile d'échapper au déferlement médiatique. Nous n'avons donc pas essayé de nous y soustraire mais plutôt d'y plonger, non pas dans une piscine olympique, mais plutôt dans une des rivières du bassin de la Durance. Ici pas de quadruple salto depuis un plongoir à 10 mètres de haut ou d'un 100 m crawl en moins de 50 secondes mais une autre façon d'aborder la fameuse devise des J.O. : Citius, Altius, Fortius – Communiter

Plus vite, comme les radeliers de la Durance qui descendaient ainsi les troncs des arbres des Hautes-Alpes jusque dans le Rhône sur plus de 250 km grâce à des radeaux composés entre autres d'épicéas et de mélèzes qui leur permettaient de dévaler la rivière plus vite que les courants !

Plus haut, avec les athlètes du monde entier qui viendront s'entraîner sur le mur d'escalade de Briançon, labélisé « Centre de Préparation aux Jeux » ou avec Alain un des derniers bergers à faire la transhumance à pied.

Plus fort, comme la volonté de toutes les personnes rencontrées au détour de ce magazine de vivre leurs métiers, leurs passions dans des domaines aussi variés que l'agriculture, la gastronomie, la culture, l'histoire, etc.

Plus vite, plus haut, plus fort, donc, mais surtout... ensemble !

Directeur de publication : Yves Wigt

Rédacteur en Chef : Christian Doddoli

Conception : Odilon Desmoulins

Rédacteurs/trices : Corinne Delaunay, Christophe Darmon, Jean-Christophe Sarrazin, Christian Doddoli et Odilon Desmoulins

Contributeurs/trices : Marion Douarce, Coralie Silvestre, Patricia Le Strat, Chloé Scannapieco et Yohann Beureno

Illustration en couverture : Anthony Pastor

Design : remipaul.com, Odilon Desmoulins

Photos : SMAVD, Camille Moirenc, Département des Hautes Alpes



Syndicat Mixte d'Aménagement Vallée de la Durance

190 rue Frédéric Mistral | 13370 Mallemort

Tél. : 04 90 59 48 58 | www.smavd.org

ISSN : en cours | Impression à 6 000 exemplaires

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses représentants est illicite (art. A du Code de la Propriété Intellectuelle).



Poursuivez l'expérience Destination Durance toute l'année :
abonnez-vous à la page Instagram @destination_durance

ITINÉRAIRE

L'ARTISTE

**Anthony Pastor,
une aventure sur la Durance ?** p.6

NATURE

Sport et grands espaces
La Durance, terre de jeu p.12

Marcher dans le Luberon
**L'aigue brun, un affluent
en guise de randonnée** p.48

LA RIVIÈRE

Et si les radeliers de la durance
n'étaient qu'un mythe ?
Le trésor de ma vie ! p.16

LES AFFLUENTS

À la découverte d'un grand
affluent de la Durance
**Le Buëch, une rivière alpine et
méditerranéenne à la fois** p.20

PATRIMOINE

**Alain Arnaud,
une force de la nature** p.26

Depuis l'enfance de la durance
Trésors du Briançonnais p.38

CULTURE

Visite du centre de formation du Merle
Je veux devenir berger ! p.30

GASTRONOMIE

Un vignoble au cœur du Luberon
**Château la Verrerie,
un hymne à la nature** p.34

Escale sur une étoile
La Mirande, une icône d'Avignon p.44





ANTHONY PASTOR UNE AVENTURE SUR LA DURANCE ?

C'est la plus petite pièce de la maison, tout en haut, une pièce mansardée, assez ordonnée et organisée pour la rendre très efficace. On y entre à deux mais c'est le maximum. C'est là qu'il travaille, entouré à 360° par toutes les références qui le maintiennent prisonnier d'une ambiance, d'une époque, d'une histoire.

Propos recueillis et transcrits par Christophe Darmon x illustrations Anthony Pastor x Camille Moirenc

Destination Durance : D'où vient Anthony Pastor ?

Anthony Pastor : Je dis tout le temps que je viens de nulle part mais plus le temps passe plus je me rends compte que ce n'est pas vrai. Je suis né à Lyon, mais on n'y est pas restés, on a bougé tous les 5 ou 6 ans, d'abord en région parisienne, puis à Madrid, puis à nouveau Paris et Saint-Denis à la fac, en Arts Plastiques, et re-Paris aux Arts Déco. C'est le fait d'avoir bougé, déménagé qui me fait dire que je viens de nulle part. Mais en fait, je viens d'un père espagnol, arrivé en France à 12 ans et d'une mère originaire de Haute-Savoie. Voilà d'où je viens. Adolescent, je me sentais aussi espagnol que français.

**DD : Et on arrive à la BD comment ?**

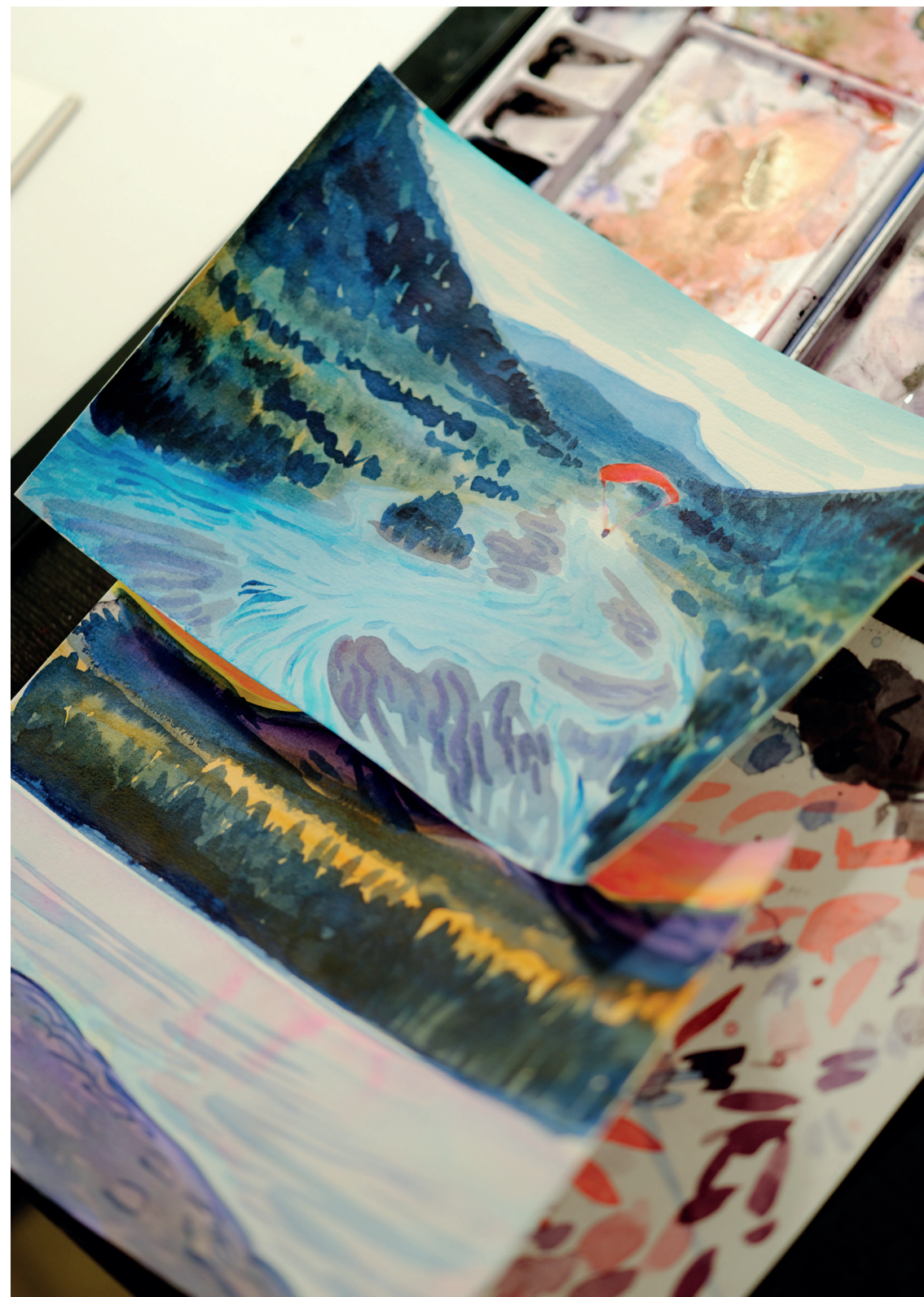
AP : Les autres, je ne sais pas, c'est variable, mais moi j'ai toujours dessiné et toujours de la BD. Jamais rien d'autre. Avec une approche du dessin tout de suite lié à la narration. J'ai toujours raconté des histoires. La première longue BD c'était au CM2...

**DD : Il y en a donc en espagnol !**

AP : Toutes celles de mon adolescence étaient en espagnol.

DD : Donc, diplôme des Arts Déco en poche...

AP : Ah ben non, je ne l'ai pas eu. J'ai tout foutu en l'air, je n'ai pas eu le diplôme et j'ai commencé à burlinguer. J'ai fait pas mal de théâtre, dans la partie régie, décor, je me suis fait tellement de potes... Je me disais que c'était la vraie vie, parce que la BD, il faut le dire, c'est un truc d'autiste : t'es tout seul avec toi-même à gratter le papier... Alors que quand tu commences à travailler dans une compagnie de théâtre à une vingtaine d'années, tu découvres un vrai truc !



DD : Bohème ?

AP : Oui, mais comme dit l'autre, au bout d'un moment, la bohème... Alors, je suis revenu à ce que je savais faire, la BD. À 30 ans, je me suis donné une sorte de dernière chance de percer. J'ai décidé de donner un coup de jeune à mon dessin et à ma narration. Comme je m'étais intéressé à la photo et à la scénographie, ça a donné un premier travail fini. Ice Cream, intégralement fait au stylo Bic. Et un éditeur a bien aimé ça... un éditeur qui allait s'appeler L'an 2 Actes Sud. J'étais entré dans le monde de la BD.

DD : En voyant cette BD et celles qui ont suivi, on sent les évolutions, d'abord l'épure puis un retour à des vignettes plus riches...

AP : Ce sont des phases de recherche et des évolutions normales... des doutes aussi : on se demande si on n'avait pas mis trop de choses alors la fois d'après on en enlève et essaie de donner plus de sens avec du texte plus fourni dans les bulles... Pour se dire la fois suivante que le dessin devrait revenir plus au cœur avec moins de mots. Ça a l'air de tourner en rond mais c'est un processus que beaucoup d'artistes doivent rencontrer. C'est comme travailler en numérique ou à la main : j'ai essayé le numérique avec tout son confort, mais il y a tellement de valeur ajoutée et de vivant en revenant au papier, au stylo bille, à la main... Il fallait essayer pour savoir ce que je voulais et ce que je valais vraiment.

DD : Pragmatiquement, combien d'heures de dessin, chaque jour ?

AP : Six à sept heures par jour, mais c'est pas que du dessin vu que je suis complètement autonome et que je conçois aussi mes scénarios, mes textes... Et là, je ne parle que du temps passé dans cette pièce, ici ; sinon, en réalité, je ne pense qu'à ça à certains moments. C'est affreux !

DD : Et cette histoire de western dans tout ça ?

AP : Ah, le western, il est dans l'ADN de la BD, pour moi. Avec La femme à l'étoile, j'y reviens et je prends un énorme plaisir à dessiner à la main, avec des encres de couleurs, la pierre, l'eau, le bois, la nature... Les éléments. Et je mets mes personnages en tout petit au centre de grands espaces naturels. Ça a du sens, aujourd'hui, ces façons de revenir à la nature. Tout autant que l'histoire de ces femmes après la Seconde Guerre mondiale a du sens pour moi qui suis un véritable féministe. Et pour revenir au western, il y a un truc passionnant, c'est que l'exercice autorise d'aller directement à la tragédie... Moi je dis « aller à l'os », c'est très imagé.

DD : ... mais on autorise volontiers un dessinateur à être imagé.

AP : C'est cohérent.

DD : On parlait de La femme à l'étoile, mais le projet en cours est aussi un western.

AP : Billy Lavigne, oui. J'y suis entièrement plongé ; je le finis bientôt. Il confirme mon goût pour la sensualité du dessin et de l'écriture manuelle en opposition au numérique, encore une fois. J'y parle de la lumière, ne serait-ce qu'avec mon trait... Comment expliquer ? Suivant la valeur du trait, plus clair ou plus sombre, eh bien je donne

déjà plus ou moins de lumière... J'amène du grain, j'amène de la complexité, j'amène de la matière mais sans ajouter trop de traits. Une espèce d'épure, mais riche. C'est peut-être difficile à suivre, non ? Quelqu'un va comprendre quelque chose ? (rires)

” Je prends un énorme plaisir à dessiner à la main ! ”

**DD : Le projet qui suit, il est déjà connu.**

AP : On est obligé, il faut avoir plusieurs coups d'avance, vu la longueur du temps pour faire aboutir chaque BD... Et ce prochain projet ne sera pas un western, il se passera dans la région, certainement sur la Durance...

DD : Alors ça, c'est très intéressant !

AP : J'aborderai un sujet de société, un sujet qui me touche très personnellement, le soin à nos aînés... Graphiquement, je vais explorer à nouveau la peinture, la texture, pour dessiner la nature. Mes personnages

seront sûrement des apiculteurs, j'ai déjà l'histoire en tête même si je ne la laisse pas trop m'envahir tant que je n'ai pas bouclé mon western... Donc, oui, la Durance, j'ai commencé à y faire des repérages, à faire des croquis, à choisir des lieux. Bon, on pourra dire qu'une rivière, un bois, ça pourrait se trouver n'importe où, mais non, je veux qu'on puisse reconnaître les endroits que je vais dessiner. L'Argentière, le château de Tallard et autres lieux emblématiques fortement connectés à la Durance, voilà ce qui me donne envie. À travers cette géographie, à travers cette nature, ces éléments, ces monuments, je voyage, je rêve et je fais ce que j'aime le plus : raconter des histoires.

SPORT ET GRANDS ESPACES

LA DURANCE, TERRE DE JEU

La Haute Durance possède un environnement naturel incroyable propice aux sports de pleine nature, hiver comme été. Si l'on rajoute 300 jours d'ensoleillement par an et des sportifs passionnés toujours prêts à partager, professionnels et amateurs trouvent ici leur bonheur. Un vrai combo gagnant !

Texte de Corinne Delaunay x photos Cédric Tempier et département des Hautes-Alpes

Une terre dédiée aux sports

La Haute-Durance est un concentré de terrains de jeux en toutes saisons. Les montagnes, les rivières et les lacs donnent l'accès à des activités sportives nombreuses et variées destinées à tous les publics. Les hauts sommets ont vu passer les plus grands alpinistes. On parle de Whymper, Coolidge et Gardinier. Aujourd'hui, place à la nouvelle génération avec Benjamin Védrières, basé au Monétier-les-Bains, défiant les lois de la vitesse sur des sommets à 8 000. Dans le Briançonnais, on pense aussi au ski, l'hiver et aux randonnées, l'été mais d'autres sports ont su s'imposer chez les Hauts-Alpins et leurs visiteurs. Le VTT se pratique

maintenant toute l'année. On voit de plus en plus de fat-bikes, VTT avec de gros pneus, dévaler les pistes damées de Serre-Chevalier. Sur le col du Lautaret, un ballet incessant de voiles colorées joue avec le vent, le snowkite a trouvé ici son spot. Des sports de glisse mais aussi de grimpe, autour de Briançon Serre-Chevalier, on ne compte plus le nombre de sites naturels d'escalade : Entraygues, Le Fournec, Rocher Maubert...

Cette terre est aussi une terre d'eau où l'on peut choisir entre le canoë-kayak, le rafting ou la voile. Sans oublier les sports aériens : parapente, deltaplane... La liste est longue !



Les infrastructures

En s'engageant dans la démarche « Terre de jeux », le département des Hautes-Alpes a choisi de faire mieux connaître et reconnaître les pratiques historiques hautes-alpines que sont le canoë-kayak, l'escalade et le VTT. Cet engagement se concrétise dans la mise en place de nouvelles infrastructures et de centres de préparation pour les athlètes des JO 2024. Cet investissement ne s'adresse pas qu'aux athlètes de haut niveau, les scolaires et les clubs sportifs sont aussi les grands bénéficiaires car la notion d'héritage et de pérennité est la clé.

Un nouveau mur d'escalade à Briançon

Depuis 30 ans, Briançon s'est imposée comme le camp de base pour l'organisation du Mondial de l'Escalade. La construction du nouveau mur du Parc des Sports a permis d'obtenir la labellisation « Centre de Préparation aux Jeux ». Ce nouvel outil exceptionnel propose une face coupe du monde de difficulté et un mur de vitesse homologués pour recevoir des compétitions internationales. En lien avec la salle de bloc privée, il permet de rassembler les trois disciplines de l'escalade sur Briançon. Une face loisirs est destinée à tous les publics. Une partie initiation a aussi été incluse pour

les publics débutants ou handicapés. Un large panel de voies va du 3 au 9A. La vallée de Serre Chevalier marque ainsi la concrétisation de son identité de Terre de grimpe et de son rayonnement à l'international par l'escalade. Au-delà de cet aspect sportif, ce mur est aussi un objet architectural exceptionnel. La faille centrale du mur fait écho aux Tenailles de Montbrison qui lui font face. Les deux « tours » sont aussi un clin d'œil à la collégiale de Briançon

Le stade d'eaux vives de l'Argentière-la-Bessée

Le bassin de l'Argentière a été créé dans la Durance. L'ouvrage artificiel n'est pas bétonné et permet de s'entraîner toute l'année dans les meilleures conditions possibles grâce à un débit de 20 à 60 m³/s en continu. En 2023, une rampe de kayak cross a été rajoutée : à deux mètres de haut, quatre bateaux peuvent partir en même temps et se confronter.

Le VTT à Montgenèvre

Montgenèvre est la terre de jeux du VTT. Le circuit d'altitude propose deux boucles : l'une avec une montée raide et la seconde très technique joue sur la rapidité. Il attire les champions de haut niveau comme l'équipe de France espoir.

Terre de champions

Pour le label « Terre de jeux », 11 athlètes de haut niveau ont été sélectionnés pour devenir des ambassadeurs : Arthur Bauchet et Aurélie Richard en catégorie handiski, Robin Emig pour le saut à la perche, Tanguy et Gaël Adisson pour le kayak, Stéphane Tempier, Antoine Philipp, Léna Gerault, Lilou Fabregue pour le

VTT et Yannis Gautier et Diego Foubet pour l'escalade.

Cette terre engendre assurément des champions qui raflent des médailles et choisissent de s'investir dans la protection de leur territoire et de la nature après leur carrière. C'est le cas de Laetitia Roux, une championne de ski-alpinisme au grand coeur.

Un palmarès de folie à son compte : 123 médailles d'or et 17 titres de championne du monde cumulés en 14 années, elle est une des athlètes les plus titrées au monde. En 2020, elle arrête la compétition et après toutes ces années de voyages, celle qui aime les défis et les sports de pleine nature, rentre à Savines-le-lac et se consacre au projet « Be the Change » qu'elle a co-créé avec l'association Water Family. La préservation de l'eau et du vivant est désormais son nouveau challenge. Elle produit des films de micro-aventures qui mixent sports outdoors, sa passion, et rencontres avec des experts sur le terrain. Le but de ces films est une communication positive et des modèles à explorer. Leur premier public : les scolaires grâce aux supports pédagogiques en libre accès validés par le ministère de l'Éducation Nationale. Dans ses déplacements, elle utilise tous les moyens de mobilité douce. « 100 % avec tes muscles » comme elle aime le dire. En réalisant le film sur l'eau, elle a donc enchaîné le vélo, la marche, le ski, le parapente, le kayak et enfin le rafting. Une sacrée énergie qu'elle emploie pour inspirer des modes de vie et de consommation différents. Les 5 films déjà réalisés sont utilisés comme des outils. À chacune des interventions dans les écoles, des arbres sont plantés.

www.laetitiaroux.ski
www.waterfamily.org

Antoine Philipp



Arthur Bauchet



Aurélie Richard



Diego Foubet



Gaël Adisson



Léna Gerault



Lilou Fabregue



Robin Emig



Salomé Romain



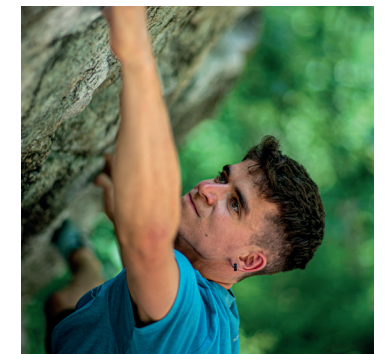
Stéphane Tempier



Tanguy Adisson



Yannis Romain



ET SI LES RADELIERS DE LA DURANCE N'ÉTAIENT QU'UN MYTHE ?

LE TRÉSOR DE MA VIE !

Rencontrons Denis Furestier, à Embrun, chez lui. Il a créé l'association des radeleurs de la Durance* dans un but très clair : non, ce n'était pas le romantisme ni une quelconque nostalgie mais la Recherche. Cet hyperactif également hyper sympathique est resté à sa tête jusqu'en 2015 lorsqu'il la quitta... pour pouvoir consacrer encore plus de temps au travail.

Texte de Christophe Darmon x photos Camille Moirenc

Destination Durance : Votre métier c'était quoi, Denis ?

Denis Furestier : Bon, vu que c'est pas trop le sujet, je vais faire simple : j'étais ingénieur hydraulicien chez EDF. Je suis donc à la retraite, mais c'est connu, pour certaines personnes, ça ne veut pas dire temps libre et farniente...

DD : On entrevoit le lien entre hydrau et radeau mais peut-on en savoir plus ?

DF : C'est une très longue histoire, mais on est un peu là pour ça, non ? On commence par le passage du diplôme d'accompagnateur en montagne, vers 1988 : le cycle dure 2 ans. Il se concluait avec la rédaction d'un mémoire. Je voulais éviter les thèmes « bateaux », si je peux dire, à savoir le chamois, la truite, l'edelweiss... J'ai opté pour le flottage et particulièrement pour le flottage le long de la Durance. Ma patronne de l'époque avait fait des études de géographe,

mon projet de mémoire l'a sûrement touchée et elle m'a obtenu un an de congé pour travailler sur ce mémoire. Le gros coup de chance ! J'ai passé un an fourré dans les archives, tous frais payés ; j'ai fait des rencontres formidables, notamment celle du président de la Société Scientifique des Hautes-Alpes, monsieur Paul Pons qui m'a tout de suite mis en garde...

DD : Denis, il y a beaucoup d'informations, pouvez-vous déjà définir le flottage et nous révéler le sens de cette mise en garde ?

DF : Alors, le flottage, c'est le fait de faire descendre tout le bois coupé par la rivière, par la Durance, chez nous. Et ce cher monsieur Pons m'a tout simplement dit « n'écoute personne, on te dira sûrement que le flottage en Durance n'a jamais existé, que ce n'est qu'une légende. Ne les écoute pas, vas-y, fonce ! », voilà ce qu'il m'a dit. Sans lui, je me serais certainement découragé

Une activité ancestrale

Les radeaux ont navigué sur la Durance depuis le moyen âge en transportant, depuis les Alpes vers le sud, les troncs des Mélèzes du Queyras, les noisetiers et sapins de Boscodon coupés en forêt, mais aussi des marchandises en tout genre et même des passagers. Parce-que les routes étant peu carrossables et semées d'embûches, les radeleurs empruntaient la voie la plus sûre et directe à leur disposition : la Durance. Le bois étant à la base de toutes constructions de l'époque, charpente des maisons et bâtiments, matériaux principaux pour l'ingénierie ou pour la marine royale basée à Toulon... l'acheminement du bois vers le sud était donc stratégique.

Conçu à partir d'épicéa, bois léger et permettant une flottaison et une rapidité sur l'eau très efficace, les radeaux permettaient de rallier les Hautes-Alpes à la Provence (Avignon, Arles) en 3-4 jours, avec des marchandises pouvant atteindre 15 à 20 tonnes, sans être entravés par les différents barrages, qui n'existaient pas à cette époque.

Après la première guerre mondiale, le trafic s'estompe, avec l'avènement des routes plus sûres et praticables et du chemin de fer. Les radeleurs sont inscrits depuis le 1^{er} décembre 2022 au Patrimoine Mondial de l'Humanité (Unesco).



* Chaque année, l'association des radeleurs organise deux journées de découverte de cette histoire en descendant la Durance entre l'Argentière-la-Bessée et Embrun. Les radeaux sont construits de manière identique à ceux de l'époque.

et mon travail n'aurait pas été intéressant. Au lieu de cela, ayant fini major de ma promotion, mon mémoire est parti directement à Paris et il a été lu par plusieurs universitaires dans le cadre d'un comité de lecture de l'Éducation Nationale. Et il est passé entre les mains de Jacques Dupont, LE spécialiste en France du flottage destiné à l'approvisionnement en bois de la ville de Paris. Deuxième gros coup de chance !

DD : C'est ce qu'on appelle un destin ?

DF : Vraiment : Jacques Dupont lit le mémoire et m'appelle pour me dire qu'il veut me rencontrer. Il descend dans les Alpes, passe quelques jours avec moi et me propose de publier mon travail, en prenant tout en charge. Et ce n'est pas tout : il m'invite à venir représenter la France pour les mille ans de Venise. Rencontre mondiale. Il faut savoir que Venise est construite sur des pieux en bois et que tout ce bois a été descendu par les voies d'eau, par radeaux. La boucle commençait à se boucler. Quelques années avant de fonder l'association, ici, j'ai contribué pendant 3 ans aux statuts de l'association internationale des flotteurs et radeliers.

DD : Je me permets de faire une pause pour faire la différence entre les flotteurs et les radeliers, vous nous éclairez ?

DF : Les flotteurs sont ceux qui accompagnaient le bois à billes perdues (c'est-à-dire les troncs coupés laissés indépendants) le long des rivières quand les radeliers formaient avec ce bois des radeaux sur lesquels ils descendaient les rivières pour le désassembler une fois arrivés.

DD : Je sais que c'est moins romantique, mais si on repassait de Venise à la Durance...

DF : Eh bien, la Durance, c'est là que j'ai commencé mon travail, avant même de m'attaquer au flottage et aux radeliers, avant de faire des recherches sur l'Histoire : j'ai travaillé sur l'hydrographie du bassin versant. N'oublions pas que la période haute du flottage et du radeau se situe entre les XVIIe et XIXe siècles. Et cela correspond, ce n'est pas du tout un détail, à la petite glaciation : il y avait encore énormément de neige, de très nombreux glaciers, des fontes de neige au printemps et des crues pluvio-nivales particulièrement puissantes, jusqu'à 6000 m3 par seconde, ce qui est énorme ! C'est une nouvelle preuve que l'Histoire est liée à la géographie.

DD : Et après ce travail de fond ?

DF : Après avoir étudié l'eau, j'ai filé à Gap, aux archives, puis à Digne-les-Bains et à Toulon. Je me souviens avoir rencontré l'amiral Beauvois, chef du service historique de la marine... nous avons échangé et j'ai dû lui expliquer que sans flottage en Durance, il n'y aurait pas eu de bateau et donc pas de marine en méditerranée. Pas de marine militaire ni de commerce ! Car je rappelle que hors temps de guerre, et notamment sous Louis XIV et Colbert, c'est surtout de navires de commerce dont la France a besoin... et la marine militaire était là pour les protéger.

DD : Est-ce que ces archives à Gap, Digne et Toulon vous ont enfin livré les preuves que vous cherchiez ?

DF : C'est exactement ce que j'avais expliqué à l'amiral... Les preuves étaient là et en nombre ! Les radeliers de la Durance, ça n'était pas un fantasme ! Mais ce n'était encore rien...

DD : Là, vous cherchez à créer le suspense !

DF : Ah, mais c'est le trésor de ma carrière auquel je fais allusion : au cours de mes recherches, j'ai découvert un dépôt, un fonds en Isère. En fait je ne compte pas trop en parler car je prévois bien d'écrire un livre entier à ce propos, et je ne voudrais pas me faire piller avant. Mais ce que je peux raconter c'est que des Suisses très fortunés achètent une propriété sur les bords de l'Isère, il y a 15 ans de cela... Ils vont dans les greniers où plein de cartons et de caisses bourrés de documents jonchent le sol. Ce sont des gens intelligents, ils embarquent le tout et le livrent aux archives départementales de l'Isère... qui mettent 12 ans pour consulter, classer et trier. Le fonds n'est ouvert que depuis juin 2022 et j'ai été le tout premier lecteur à pouvoir y accéder. Une mine d'or pour un chercheur comme moi. Tout y est noté dans des carnets que les chefs de radeaux mettaient dans leurs poches et qui répertoriaient le nom des radeliers, leurs salaires, ce qu'ils mangeaient au jour le jour ; on y comprend qu'on était radeliers de père en fils ; on y comprend mieux le rôle qu'ont joué les péages sur la Durance. Et j'arrête d'en parler pour ne pas trop en dire...

DD : Nous respectons ça, évidemment. Et merci pour cette passion partagée avec nous.



À LA DÉCOUVERTE D'UN GRAND AFFLUENT DE LA DURANCE

LE BUËCH, UNE RIVIÈRE ALPINE ET MÉDITERRANÉENNE À LA FOIS

Des contreforts du Dévoluy à Sisteron, le Buëch irrigue une vallée tournée avant tout vers l'agriculture. L'évolution, depuis les années 50, de cette rivière en tresses témoigne des bouleversements climatiques. Et questionne le devenir de la vallée.

Texte Jean-Christophe Sarrazin x Photos Camille Moirenc

Le Buëch, c'est à la fois une rivière et un territoire des Hautes-Alpes. Cette rivière en tresses emblématique naît des contreforts du Dévoluy : le Petit Buëch, le plus à l'est, prend sa source près du Pic de Bure, tandis que le Grand Buëch coule depuis Lus-la-Croix-Haute, aux confins de l'Isère, de la Drôme et des Hautes-Alpes. Les deux cours d'eau se rejoignent en amont du village de Serres pour n'en former plus qu'un jusqu'à Sisteron et la confluence avec la Durance.

La vallée est très rurale, avec moins de 20 000 habitants sur un territoire de 1350 km².

L'agriculture joue un rôle de premier plan – en particulier l'arboriculture et l'élevage d'agneaux et de chèvres –, de même que le tourisme autour de quelques cités de caractère, de sites d'escalade et de vol libre reconnus et des baignades dans les rivières ou les plans d'eau. Un barrage EDF a été créé en 1992 près de Serres, avec le double objectif de produire de l'électricité et de permettre l'irrigation par aspersion en aval. La culture de la pomme y a ainsi pris un essor important, notamment celle de la golden, la seule à détenir un label rouge.



Une biodiversité importante

Sur 120 kilomètres, le Buëch irrigue une vallée aux accents d'abord très alpins avant de devenir bien plus provençaux, à l'instar de sa grande sœur la Durance. Un aspect qui caractérise son fonctionnement hydrologique de « rivière alpine, avec une forte dimension de charriage de bois, tout en étant très influencée par le climat méditerranéen », observe Antoine Gourhand, chargé de mission au Smigiba (Syndicat mixte de gestion intercommunale du Buëch et de ses affluents). Grâce à ses atterrissements accueillant des aulnaies et des peupleraies, à un lit régulièrement remanié par les crues d'automne ou en période de fonte des neiges, et aux adoux, « le Buëch offre une biodiversité assez importante, qui lui vaut d'être classé site Natura 2000 », souligne Antoine Gourhand. La présence du pavot jaune, des écrevisses à pattes blanches, des truites fario, barbeaux et autres chabots, du castor et de diverses espèces de chauves-souris témoigne de ces influences variées.

La rivière se rétrécit depuis les années 50

Depuis les années 50, le Buëch subit cependant une évolution marquée. « La bande active est en réduction très forte, de plus de 30% », selon le spécialiste. « Il y a un phénomène de boisement à l'intérieur du cours d'eau et le lit se creuse dans certains secteurs. » Le reboisement du bassin versant contribue à cette évolution, tout comme les digues et les extractions. Depuis une dizaine d'années, le Smigiba entreprend donc des travaux annuels pour éliminer la végétation sur les iscles et entretenir le lit de la rivière, entre autres missions. Des chantiers d'importance s'annoncent dans le cadre de la protection contre les inondations. Si le partage des usages est d'actualité pour le Buëch comme pour la Durance, « la première question qui se pose est de savoir quelle sera la ressource disponible à moyen et long terme », insiste Antoine Gourhand, relevant les effets du dérèglement climatique. « Il n'y a pas d'alimentation glaciaire et la fonte des neiges est beaucoup plus précoce. De ce fait, la situation peut rapidement devenir très critique, que ce soit la sécheresse en été ou les inondations au printemps ou à l'automne. »

Les poules de Fabrice Gautier ont fait des petits

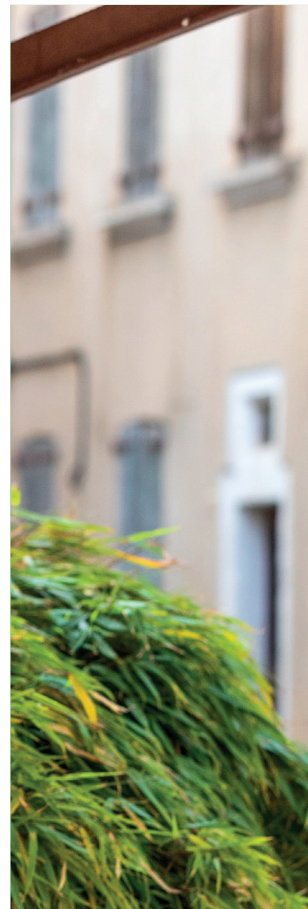
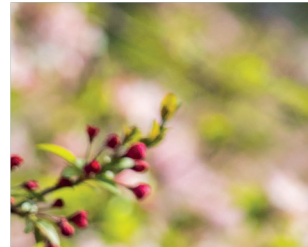
Enfant du Buëch, Fabrice Gautier a grandi au milieu des champs de céréales, des arbres fruitiers et des plantations de légumes de ses parents. En 2011, il quitte l'exploitation familiale pour créer la sienne. Il loue un domaine d'une vingtaine d'hectares, sur lequel il cultive fourrage et céréales, et crée un élevage de 3 000 poules pondeuses. Avec son épouse, ils sont les premiers à proposer des œufs bio dans les Hautes-Alpes. La demande est telle qu'en 2018, ils créent un second élevage. Au total, ils possèdent aujourd'hui 11 500 poules et commercialisent eux-mêmes leur production de Briançon aux Bouches-du-Rhône. Le couple ne s'en tient pas là. Dès 2014, il ouvre le premier distributeur automatique de produits frais, au bord de l'axe Sisteron-Grenoble, au Bersac. Une vingtaine de producteurs des Alpes du Sud y participent, et jusqu'à 30 en haute saison. Le « Casot paysan » compte actuellement 407 casiers, avec une soixantaine de références et trois températures différentes selon les produits.

« Nous avons fêté les 20 000 ventes », se réjouit l'agriculteur.

Innovation encore en 2018 avec l'ouverture d'une casserie pour la production d'œuf liquide à destination des cuisines centrales et des cantines. Il s'agit de la seule unité de la Région, qui permet aussi à l'exploitation de valoriser ses œufs déclassés.

« L'agriculture du Buëch est très diverse, du fait des différences d'altitudes notamment », analyse Fabrice Gautier. « C'est une diversité constructive et c'est une force. » Quant à l'eau, elle est bien sûr au cœur de ses réflexions : « Regarder l'eau passer et ne pas pouvoir s'en servir, c'est difficile. Sans eau, une exploitation ne peut pas vivre. Évidemment qu'il faut du changement dans nos modes de culture. Mais on ne peut pas exiger qu'on fasse en quelques années ce qu'il faudrait en une génération pour être atteint. »





Paysan-boulangier : la recette de Dominique Truc pour « rester à la terre »

Montbrand, dans le Haut-Buëch : 64 habitants et neuf personnes qui travaillent au Moulin du Forest ! L'histoire débute en 1990 pour Dominique Truc, un enfant du village qui n'a jamais imaginé ne pas « rester à la terre » et travailler en bio. Mais difficile d'envisager pouvoir vivre avec les 10 hectares de son père, « paysan du dimanche ». Il décide donc de marier les professions de ses deux grands-pères : il sera paysan et boulangier. Son parcours repose aussi sur un « coup de foudre » pour les frères Astrié, dans le Tarn, avec lesquels il réalise son premier moulin à meule de pierre (ils sont au nombre de cinq aujourd'hui).

Des céréales qu'il cultive en louant des parcelles à 70 propriétaires, de la farine qu'il produit, du pain qu'il cuit à son four à bois et vend dans les magasins bio : « Ça a fonctionné tout de suite », souligne son épouse, Réjane. Très vite, il y ajoute des vaches limousines : « L'idée était de faire une vraie ferme avec des animaux, de l'herbe, des céréales... Il faut revenir aux fondamentaux. Dans une ferme, il

faut pouvoir produire le fumier nécessaire », considère Dominique Truc.

Au fur et à mesure, les toitures des bâtiments sont équipées de panneaux photovoltaïques, un atelier produit du bois déchiqueté qui alimente le four à pain, un réseau de chaleur dans le village et plusieurs chaufferies bois... « Chaque activité a une bonne raison d'être », explique Dominique Truc. Ainsi, « je suis indépendant, il n'y a pas de grande distribution et je fixe mes prix ». L'une de ses associés, Marie-Odile Nicolas, qui exploite 200 hectares à Aspres-sur-Buëch et élève des agneaux, est d'ailleurs « convaincue qu'on peut se nourrir localement, bien et pour pas plus cher ».

Aujourd'hui, le Moulin du Forest produit 156 tonnes de farine de blé, 74 tonnes d'épeautre et quelques tonnes de seigle. Et à raison de deux fournées les lundis et jeudis, ce sont 700 à 800 kg de pain qui sont vendus sur place, dans les magasins bio et de producteurs et chez une dizaine de boulangers. « Dans le Haut-Buëch, nous sommes des irréductibles », sourit Dominique. « On doit se débrouiller avec toutes nos cartes, comme on peut. » Avec parfois une certaine réussite...





ALAIN ARNAUD

UNE FORCE DE LA NATURE

On me l'avait bien dit : la transhumance se fait en camion aujourd'hui. Marcher à côté de son troupeau jusqu'à la montagne, ça ne se voit plus. Alors quelle belle surprise, en préparant le sujet sur les radeliers à Embrun, que cette rencontre, que ce hasard... Il s'appelle Alain Arnaud. C'est un jeune garçon d'une soixantaine d'années, une force de la nature, un des derniers bergers à faire la transhumance à pied. Il raconte avec générosité ses débuts, le loup, les épisodes marquants de sa vie de berger.

Texte Christophe Darmon x Photos Camille Moirenc



Les premières transhumances

Alain Arnaud : Oh, j'étais petit... J'avais 13 ans, c'est loin ! On mettait plus de 15 jours pour arriver avec le troupeau et 15 jours pour revenir. Ça me fait rire quand on parle de préserver l'environnement : c'est avec tous ces camions qui montent dans la montagne et qui polluent qu'on pense à la nature ? Sans compter qu'en arrivant en moins d'une journée on fait passer les bêtes d'une atmosphère et d'une température à quelque chose de totalement différent... En allant à pied, c'est sûr que les bêtes s'habitueraient progressivement. Aujourd'hui, un coup de froid une fois arrivés et le choc peut te tuer plusieurs brebis !

Le sel, l'eau et le bois

AA : J'ai vu que maintenant, les bergers se font hélicopter le sel. Il faut savoir que le sel, c'est primordial pour le bon fonctionnement de l'organisme de l'animal : ses capacités de production et de reproduction, ça stimule son appétit, ça régule sa consommation d'eau et de matières sèches... C'est sûr que ça change tout de pas avoir à se le trimballer, tout comme les fagots de bois et tout comme l'eau... Je me souviens d'avoir marché 1 heure jusqu'à une source pour revenir à la cabane après une autre heure avec l'eau dont on avait besoin.

La cabane, le poêle... et le parapluie de bois

AA : Ah, on avait pas l'électricité, ni l'eau courante donc, ni le portable... Il fallait vraiment avoir la passion. L'isolation aussi, c'était toute une histoire ! Alors on avait un poêle à bois tellement rudimentaire, que la fumée envahissait vite la cabane et que ça piquait horriblement les yeux. On en venait parfois à se demander s'il valait pas mieux avoir froid... Et quand il pleuvait, pour ne pas inonder la cabane, on déployait notre parapluie intégralement en bois, même les baleines, pour pas prendre la foudre et rester à peu près au sec. On plaçait les seaux dehors pour garder l'eau qui serait ensuite bien utile pour la toilette et la soupe des chiens.

La soupe et le gâteau

AA : C'est la technique pour faire bien manger le troupeau : il y a l'endroit où restent les brebis, tout en bas, où l'herbe est évidemment d'une qualité moyenne. On appelle ça la soupe. Et puis en montant, l'herbe devient meilleure, c'est sûr qu'elles préfèrent ! Enfin, en haut, il y a la cabane, avec tout autour, une herbe riche, des fleurs. Ça, c'est le gâteau. Si on s'y prend mal et qu'on laisse les brebis commencer par le gâteau, elles ne voudront plus manger la soupe. C'est une partie importante de l'organisation et de la vie du troupeau.



Le loup...

AA : Il faut pas écouter tout ce qu'on dit. Quand j'étais tout jeune berger, il n'y avait pas de loups. Et aujourd'hui, contrairement à ce que certains affirment, il y a de plus en plus de loups. Et le problème, ce n'est pas seulement les brebis qu'ils tuent. Je vais prendre une histoire vécue pour exemple : il y a longtemps, alors que nous gardions tranquillement, un homme très sympathique vient nous parler. Il était accompagné de son cocker qu'il détache en nous disant qu'il est doux, joueur. Le chien a mis la pagaille dans le troupeau mais n'a mordu aucune bête. Tout allait bien. Mais deux jours plus tard, 23 bêtes avortaient à cause de la panique et du stress que le cocker avait créés. Maintenant, remplaçons le petit et gentil cocker par un ou plusieurs loups. Encore une fois, les dégâts causés ne se mesurent pas seulement en comptant les bêtes tuées sur le moment. L'épisode du cocker, c'est bien loin ; j'étais jeune et ça m'a forcément servi de leçon.

... et le patou

AA : Personnellement, je n'aime pas garder avec les patous. Pourtant, c'est devenu obligatoire si on veut être indemnisé en cas de perte de brebis à cause du loup. Et c'est lié avec le fait

de devoir mettre les bêtes dans des enclos électrifiés, le soir. Oui, c'est une protection contre le loup, mais lorsqu'il a plu et que la brebis piétine dans la boue toute la nuit, elle finit par attraper des maladies comme le piétin (qu'on appelle aussi « le gros pied » dans le jargon).

À la fin de notre entretien, il est reparti doucement chez lui, ce bonhomme indestructible, ce multiple champion de concours de bûcherons à la gentillesse désarmante, ce taiseux qu'on ne peut plus arrêter si on a le bonheur de toucher un sujet qu'il aime ou qu'il connaît... On se reverra peut-être, à Marseille, à l'occasion d'un concert hommage à Johnny Hallyday dont il est un fan absolu. Berger et rock'n roll, un délice.

VISITE DU CENTRE DE FORMATION DU MERLE

JE VEUX DEVENIR BERGER !

Nous avons rencontré Frédéric Laurent, responsable pédagogique de l'école du Merle qui forme chaque année une vingtaine de futurs bergers. Car, oui, on peut avoir été banquier, chanteuse, plombier ou être tout jeune adulte en quête d'une autre vie, et s'orienter vers une carrière ou un bout de chemin en compagnie des brebis.

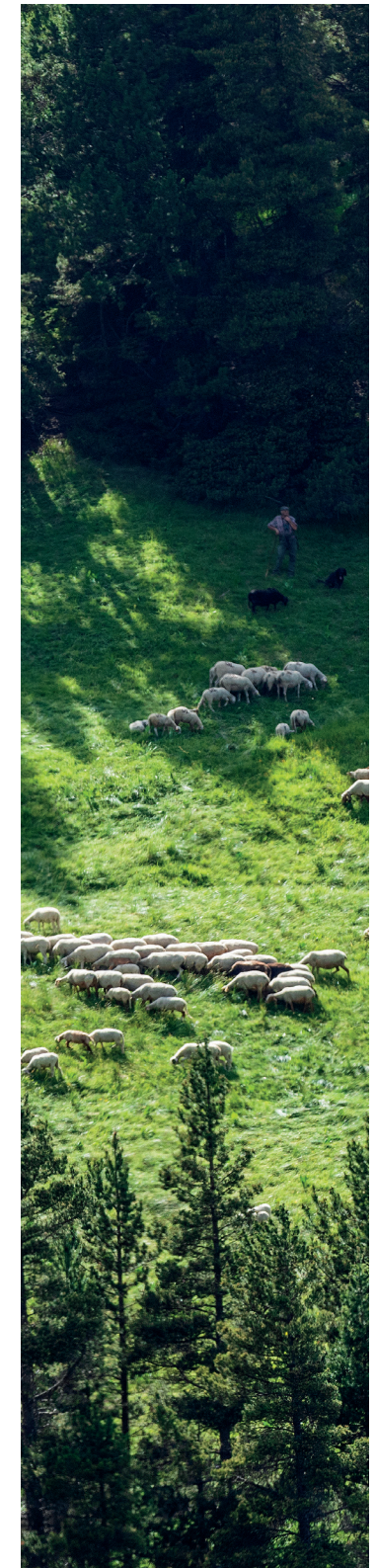
Texte Christophe Darmon x Photos Camille Moirenc

Destination Durance : Vous revenez donc tout juste de stage...

Frédéric Laurent : En effet, les étudiants étaient en stage de garde¹ depuis fin février. Six semaines toujours très intenses même si la période d'estive² reste le « gros morceau ». Il faut savoir que la formation dure un an, qu'elle débute en septembre et se finit après la transhumance, pendant l'été.

DD : Après ça, ils sont prêts à travailler !

FL : En effet, que ce soit en stage ou en tant que salarié, la plupart se font embaucher dès l'estive de fin de cycle. Ils obtiennent leur diplôme pendant cette estive : je vais souvent les voir en montagne pour valider leur année, même si un jury confirme officiellement en novembre.



DD : Beaucoup d'écoles comme la vôtre en France ?

FL : Dans la région, on est la seule mais une formation « Berger vacher transhumant » ouvre prochainement et offrira une certification professionnelle proche de Digne. En Savoie, Isère et Drôme il y a une autre école qui dispense la même certification qui se distingue de notre Brevet Agricole (qui dépend du ministère de l'Agriculture) assez simplement : ils forment plutôt des bergers salariés transhumants quand nous formons des bergers qui sauront couvrir l'intégralité du cycle de production. Ah, et il y a aussi d'autres écoles dans les Pyrénées.

DD : Qu'est-ce qu'on apprend durant l'année ?

FL : Quand les étudiants arrivent, c'est l'époque des mises bas. Pendant 3 semaines,

on forme les élèves à l'agnelage³ sous toutes ses formes : attraper, manipuler les bêtes ; comment organiser la bergerie pendant la période ; les aspects zootechniques (anatomie, physiologie, pathologie) ; mise en place des parcs électrifiés... Ensuite, c'est 6 semaines de stage en exploitation pour leur stage d'agnelage. Mi-novembre, ils reviennent et on passe à l'alimentation des brebis : elles n'ont pas les mêmes besoins, qu'elles soient en lactation ou pas, par exemple. Ce qui permet d'aborder la biologie pour les parties anatomiques et digestives, puis la botanique, la météo et autres facteurs qui influencent les ressources.

DD : Une trêve pendant les fêtes ?

FL : Oui, et au retour, on passe au pastoralisme : avantages et inconvénients du pâturage en colline, les liens avec la biodiversité, lutte contre



les incendies, danger du surpâturage... Il y a aussi le chapitre sur les chiens de troupeaux, les races selon les objectifs. Et on ne parle pas là du Patou qui est un chien de protection qui appartient à l'éleveur. On évoque aussi toute la partie vétérinaire par rapport au chien, la tonte des brebis, le débroussaillage-tronçonnage...

DD : Et on arrive au stage de garde...

FL : Fin février jusqu'à début avril. Après quoi on aborde la prédation (biologie, éthologie du loup) et les moyens de protection, mais aussi la gestion du fameux Patou... et les de plus en plus nombreux utilisateurs de la montagne qui ignorent les bons comportements à adopter. On finit le programme avec la reproduction : anatomie, choix des reproducteurs, physiologie, pathologie.

DD : Une année bien remplie, qui montre qu'on ne s'improvise pas berger !

FL : C'est un vrai métier, après certains s'y aventurent sans école et sans diplôme... mais avec beaucoup de fantasmes qui les font souvent renoncer. Ici, on leur apprend la réalité du métier de berger, sans en enlever les beaux et les bons côtés mais sans oublier tous les autres aspects, y compris la gestion de la bonne relation et de la totale confiance qu'un berger et un éleveur entretiennent.

DD : On conclut avec le salaire ?

FL : Ça varie entre un début vers 1 800 euros par mois et après 3 ans jusqu'à 2 500 pour la période d'estive.

¹ Garder : conduire, surveiller le troupeau. S'emploie toujours sans complément.

² Estive : période de l'année où les troupeaux paissent sur les pâturages de montagne.

³ Agnelage : période où les brebis mettent bas.

UN VIGNOBLE AU CŒUR DU LUBERON

CHÂTEAU LA VERRERIE, UN HYMNE À LA NATURE

Une plongée au cœur d'un domaine enraciné sur les terres du Luberon mais tourné vers le futur et en passe de devenir entièrement biodynamique.

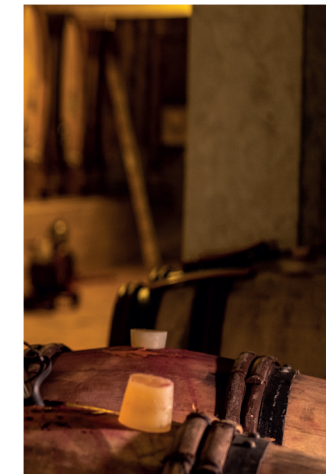
Texte Corinne Delaunay x Photos Camille Moirenc

À quelques kilomètres de Lauris, une route serpente jusqu'au domaine adossé sur les contreforts du Luberon. Un paysage sculpté par les vignes et donc par la main de l'homme, mais aussi des hectares libres, non cultivés, qui lui donnent son charme et sa singularité.

Histoires d'amour, de terre et de vin

L'histoire commence en 1981, par le coup de foudre de Jean-Louis Descours pour le domaine. Un acte visionnaire pour l'époque car

le Luberon n'est pas encore sous les feux de la rampe. L'homme a fondé un empire (ndlr : Groupe EPI) et ce domaine, c'est son dernier rêve d'entrepreneur. Au fil des années, la surface de production s'intensifie et, aujourd'hui, 56 hectares de vignes et 8,5 hectares d'oliviers occupent les 150 hectares. Christopher, son petit-fils, a laissé carte blanche à Valentine Tardieu-Vitali, oenologue. Second coup de foudre. La jeune quadragénaire ne tarit pas d'éloge sur le domaine qu'elle dirige depuis la fin 2018 « J'ai tout de suite senti son potentiel ». En 2020, elle n'a pas hésité à se lancer dans



le pari, un peu fou, de convertir le vignoble et l'oliveraie en biodynamie sur cinq ans. « Ce lieu force au respect. Le vrai sens de l'agriculture est le sens de l'observation. Il faut accompagner la vigne plutôt que de vouloir la maîtriser à tout prix. Les plantes qui poussent dans la vigne nous indiquent ce qui leur manque. Nous l'aidons avec des préparations naturelles comme l'achillée millefeuille en pulvérisation la nuit pour la rafraîchir. » nous explique-t-elle.

Du blanc et du rouge

Grâce au terroir argilo-calcaire, Valentine Tardieu-Vitali qui aime, par-dessus tout, le vin blanc, a pu basculer 35% de la production dans cette couleur. « On produit les 3 couleurs mais je me suis affranchie du rosé en renouant avec les rosés plus traditionnels comme le rosé de saignée Grand Deffand » En 2020, la cuvée Grand Deffand blanc est née, un vin haut-de-gamme. « En passant du temps à retourner la terre et à la comprendre, j'ai pu créer des vins blancs avec une belle salinité et minéralité en bouche, faciles

à accorder. » Sans oublier les cuvées de milieu de gamme, Hautes Collines, 2 blancs et un rouge qui regorgent de toutes les caractéristiques du Luberon. Il s'agit d'amour et de création, « le vin n'est pas une boisson, c'est une mémoire, une émotion. Il nous fait remonter le temps et il nourrit l'âme. » rappelle Valentine.

Des expériences à vivre

Quand on arpente le domaine, on aperçoit la Durance, le profil de la Sainte Victoire et la montagne du Luberon en dessous de laquelle

les vignes poussent. Un écrin de nature où tout ici respire le respect et l'amour du végétal. Deux expériences s'offrent aux visiteurs. Le parcours « savoir » fait le tour des chais de vinification et d'élevage. Sur le parcours, « histoire », s'ajoute le tour des vignes avec la lecture du paysage et une introduction à la biodynamie. Toutes les visites finissent par une dégustation. Il est possible de choisir l'option pique-nique pour se poser au milieu des vignes.



DEPUIS L'ENFANCE DE LA DURANCE

TRÉSORS DU BRIANÇONNAIS

Début avril, la route qui mène vers Briançon, revêt ses plus beaux atours après les averses de mars. Les iris bordent le chemin, les champs, les arbres fruitiers sont en fleurs et la nature clame haut et fort sa renaissance et le printemps ! En chemin pour une découverte de ce territoire, source de la Durance.

Texte Corinne Delaunay x Photos Camille Moirenc



Invincible Briançon, cité d'art et d'histoire

Les montagnes sont encore enneigées, faute à la neige qui est tombée pendant le week-end, les stations vont bientôt fermer leurs portes, mais on se sent déjà hors saison, un entre-deux serein, oscillant entre l'hiver fort occupé et l'été très animé. À première vue, la ville de Briançon s'étale dans une vallée, encerclée par de hauts sommets. Son imposante forteresse se découpe sous le ciel bleu. Il fait frais, on est quand même à 1 326 mètres d'altitude, ce qui fait de Briançon la ville la plus haute d'Europe ! Pour accéder au cœur de la vieille ville, à l'intérieur des remparts,

je me gare sur le parking du champ de Mars idéalement situé à quelques mètres de la porte de Pignerol. Une magnifique herse délimite l'entrée, elle est actionnée en été. J'ai rendez-vous avec Philippe du service patrimoine.

Du Vauban sinon rien !

L'architecture de la forteresse est complexe. C'est la signature de Vauban. « Ville attaquée par Vauban, ville prise, ville défendue par Vauban, ville imprenable » me cite Philippe. « Une fortification Vauban est un peu la bombe atomique de l'époque ! » Considéré comme

le meilleur ingénieur de son temps, il a su s'adapter à la situation de la ville et c'est là son génie. Vauban dira de ce paysage « des sommets qui montent jusqu'aux nues et des vallées qui descendent jusqu'aux abîmes. » Je perçois la position stratégique de Briançon, carrefour d'un ensemble de 5 vallées : Haute Durance, Guisane, Clarée, Ayes et Cerveyrette et le Piémont si proche gouverné par un Duc de Savoie au 17^{ème} plutôt belliqueux. Sur le Briançonnais, sept forts ont été érigés à partir de ce siècle pour faire fi des envahisseurs ! Arpentons la rue principale, la Grande Gargouille, où court, en son milieu, une

canalisation d'eau, est le symbole de l'indépendance des Briançonnais acquise en 1343. Ces hommes seront libres 4 siècles avant la révolution française... Le décor minéral est réchauffé par la gamme d'ocres des maisons étroites et hautes. Après avoir sillonné les 4 quartiers de la vieille ville, quartier du temple, avec la majestueuse collégiale, de la mercerie, de castre et de roche, nous allons admirer le pont d'Asfeld, ouvrage d'art du 18^e. La vue est sublime sur la gorge de la Durance, le mont Janus, sommet coupé pour nos amis italiens et la route de Montgenèvre. Une randonnée facile permet de rejoindre le fort des trois têtes et de



poursuivre jusqu'au sommet de l'Infernet en passant par le fort d'Anjou. Un autre point de vue incontournable celui du fort du château avec une vision à 360° du Briançonnais. Les hirondelles valsent dans les airs, les chocards s'amuse en bande et un Grand-duc niche aussi dans le coin. Philippe me raconte les visites thématiques, enquêtes, spectacles que propose le service Patrimoine. Une belle façon d'en apprendre plus tout en s'amusant !

La vallée de la Guisane, le combo gagnant sport, nature et eaux chaudes

Depuis la télécabine du Prorel à Briançon, on peut profiter de l'immense domaine skiable de Serre-Chevalier, le 4^{ème} plus grand de France,

250 kms de pistes. Je ne chausserai pas les skis, cette fois-ci, et c'est par la route que je me rends au fond de cette vallée dans le petit village du Monêtier-les-Bains, au pied du col du Lautaret. 20 minutes en voiture avec les montagnes qui se dressent à ma gauche et les pistes qui se devinent. Renaud m'accueille devant la mairie un trousseau de clés à la main pour m'ouvrir les portes des trésors cachés du village. Un garage cache une ancienne chapelle avec des peintures murales du 15^{ème} siècle. Le musée d'art sacré dispose d'une riche collection issue des 31 chapelles et églises de la commune : tapisseries d'Aubusson parfaitement conservées, statuaires ... juste incroyable ! Ce patrimoine immense s'est accumulé au fil des siècles. Une fierté pour les Briançonnais ! Mais plus encore, c'est leur indépendance

acquise 4 siècles avant la Révolution française et le taux d'alphabétisation bien au-dessus de la moyenne (dû aux hivers rigoureux et à la concurrence des religions vaudoise versus catholique) qui sont remarquables. Renaud m'apprend que les jeunes s'expatriaient l'hiver en tant qu'instituteur ambulants. Au 17^{ème}, la moitié du commerce de livres est détenu par les libraires du briançonnais, des colporteurs qui diffusent les livres à travers l'Europe. Pour une chasse aux trésors, je vous donne quelques pistes à suivre : Trouvez la source d'eau chaude de la Ronde. Levez la tête et comptez les niches mariales... 36 ! Cherchez la fontaine en forme de coquille Saint-Jacques d'où jaillit simultanément de l'eau chaude et de l'eau froide. Et surtout prenez le temps d'admirer la vue sur les glaciers. L'eau,

chaude, est omniprésente. Elle chante dans les canaux et accompagne les promeneurs. Les enfants y organisent des courses de bateaux. La nature est aussi préservée. En été, il faut aller au magnifique jardin alpin du col du Lautaret. 4 000 fleurs y sont recensées. Pour finir cette visite, je m'octroie un moment aux grands bains du Monêtier. Du thermo-ludisme qui apporte la détente et la relaxation, parfait complément aux activités d'hiver et d'été. Je me fais masser par des jets d'eau dans un bassin extérieur avec la vue sur les glaciers, l'eau est à 38°. J'écoute de la musique dans une grotte musicale allongée dans l'eau, les oreilles immergées. J'alterne les bains chaud, tiède, froid, la trilogie romaine. Hammam, sauna, jacuzzi... Je quitte le Briançonnais complètement conquise et...zen !



Rencontre avec Arnaud Murgia, maire depuis 2020. Ce Passionné d'alpinisme inscrit au CAF (Club Alpin Français) depuis ses 7 ans, allie ses deux passions la vie politique et l'alpinisme tout en aimant sa ville.

Destination Durance : Comment décrire Briançon ?

Arnaud Murgia : C'est la plus haute ville d'Europe. Ce qui veut dire un site de haute altitude adossé à la station de ski de Serre Chevalier. Une ville de 12 000 habitants qui vit toute l'année mais également un lieu de passage au carrefour de routes européennes et un haut lieu historique et patrimonial. Un bassin de vie qui peut atteindre 100 000 habitants dans la vallée en saison touristique.

DD : C'est aussi une terre d'accueil ?

AA : Pas seulement, je dirais que c'est d'abord un lieu de stratégie. Notre plus illustre visiteur, le Marquis de Vauban qui à la demande de Louis XIV a fortifié la ville. C'est un lieu de stratégie. Aujourd'hui, c'est aussi une ressource en eau. C'est le début de la vallée de la Durance.

DD : C'est aussi une ville sport et santé

AA : Il faut se souvenir que pendant tout le XX^{ème} siècle, Briançon a été une ville de climatisme. On y soignait la tuberculose à grande échelle grâce à la qualité de son air et de son ensoleillement. L'ADN de notre ville peut se traduire par : Bien vivre et bien se soigner. Pour les JO de 2006, notre hôpital s'est agrandi. Nous travaillons avec le centre hospitalier sur le sport santé. Tous les sportifs qui viennent s'entraîner peuvent bénéficier d'un suivi médical complet, test à l'effort. Depuis 2020, nous avons entrepris un vaste chantier du parc des sports et des équipements sportifs à hauteur de 15 millions d'euros. Nous avons un des plus beaux

murs d'escalade d'Europe et nous attaquons la deuxième phase avec la piste d'athlétisme et la grande halle des sports. Le sport est un vecteur d'attractivité pour la ville, toute l'année et pas seulement pour le ski. Briançon vit beaucoup l'été. Nous sommes aussi centre d'accueil pour les JO 2024 pour l'escalade.

DD : Qu'avez-vous comme ambition pour Briançon dans les prochaines années ?

AA : Nous misons sur l'hôtellerie avec la construction de deux hôtels 4 étoiles, un dans une ancienne caserne et l'autre dans la cité Vauban. Une autre caserne va être convertie en une auberge de jeunesse. Les chantiers devraient être terminés entre 2025-2026. Une autre perspective est les JO 2030. Briançon accueillera un village olympique. L'héritage des JO va permettre de développer le territoire. Mon rêve est d'arriver à construire une ville et un territoire touristique exemplaire ancré dans la transition climatique avec un modèle de tourisme durable et intelligent sans négliger la montée en gamme de notre territoire tout en préservant la qualité de vie de nos habitants à l'année.

DD : Pour conclure, Briançon en trois mots ?

AA : Un joyau, un haut lieu et une histoire.

Les bonnes adresses

- Société Alpine de boucherie zone sud Briançon tourte aux choux, saucisses aux choux...

Restaurants :

- Le Rustique pour la fondue aux cèpes et aux morilles
- Le plaisir ambré

Hôtels :

- Sur Briançon : L'Auberge de la Paix 3*, dans la Cité Vauban
- Sur le Monétier-les-Bains : Le Monétier 4*, une vingtaine de chambres avec vue montagnes au centre du village.

ESCALE SUR UNE ÉTOILE

LA MIRANDE, UNE ICÔNE D'AVIGNON

Au cœur du centre historique d'Avignon, se dresse le Palais des Papes. Sa magnificence exerce une attraction sur tous les visiteurs. À ses pieds, protégée par l'imposant édifice, la Mirande, hôtel 5 étoiles, reste indéniablement un des plus beaux établissements de la cité, habité d'une belle présence.

Texte Corinne Delaunay x Photos Camille Moirenc

Un patrimoine exceptionnel

Derrière tous les adjectifs élogieux que provoquent la simple vue de la Mirande, on doit retenir l'immense travail de restauration entrepris par la famille Stein, il y a plus de trois décennies. La somptueuse façade baroque ouvre sur deux siècles de la quintessence des arts décoratifs français. L'inventaire déroule une longue liste de tout ce qui faisait les maisons aristocratiques du 18^{ème} siècle : lustres, moulures, tapisseries fleuries, tentures, parquet et salles de bains en marbre de Carrare, tout y est ! Cette maison est chargée d'histoires. Son nom vient du nom de la salle du Palais des Papes aménagée pour

recevoir les notables de la ville et les hauts dignitaires de passage. Livrée cardinalice au XIV^{ème}, elle a ensuite appartenu à la famille Pamard. Devenue une belle endormie, elle doit son réveil à la vision poétique de Martin Stein qui en a fait sa muse. Depuis 1990, elle brille d'une aura prestigieuse.

Son âme est indéniablement classique mais l'innovation technologique n'en est pas moins oubliée et s'intègre de façon ingénieuse à l'instar des télévisions-miroirs. Les 26 chambres et suites sont un hommage aux tissus imprimés français historiques et portent leur nom : la Roseraie, le Perroquet, le Singe Savant, la Rivière Enchantée... Une invitation aux voyages dans le temps et dans les rêves.



Une restauration plurielle

Plusieurs possibilités s'offrent aux hôtes d'une journée ou de plusieurs nuits.

Le restaurant gastronomique étoilé

Si La Mirande œuvre à un certain art de vivre à la française, à un certain classicisme, elle a su briser les codes et oser l'audace avec le chef Florent Pietravalle. Il a amené l'écoresponsabilité dans sa cuisine. En salle Cardinalice, sur la terrasse ou le jardin, c'est une expérience en 2, 3 ou 4 séquences qui vous attendent du jeudi au dimanche.

La Salle à Manger

Un esprit bistrannique ou pour résumer le « à la carte » de Florent Pietravalle. Une cuisine légère et savoureuse pour se régaler midi et soir dans le Salon Louis XV ou sur la terrasse adjacente avec le Palais des Papes, immuable gardien.

La Table Haute

Situé dans l'ancienne cuisine, le concept est celui de la table d'hôte revisitée. À 20h, rendez-vous pour un menu unique en 3 plats préparé sur la cuisinière à bois, et une batterie de casseroles en cuivre. Assis autour d'une grande table, 12 hôtes font connaissance autour d'une cuisine provençale, retour de marché.

Le Mirage

Un lieu insolite habillé par les toiles de Timothy Hennessy dans une ambiance taverne, ouvert uniquement le soir avec menu du jour à base de produits bio et du vin local au pichet.

Une escale d'après-midi

Dans une atmosphère feutrée, on peut juste se poser dans les confortables fauteuils pour un cocktail ou un goûter avec à disposition des journaux et livres d'art. Chocolat chaud à l'ancienne, kombucha et gâteau au fromage blanc pour les plus gourmands.



Rencontre avec Florent Pietravalle, un chef engagé
 Depuis 8 ans à la tête de la cuisine de La Mirande, il a hissé le restaurant principal au rang gastronomique et lui a donné une étoile Michelin depuis 2019 ainsi qu'une étoile verte depuis 2023.

Destination Durance : Comment pouvez-vous définir votre cuisine ?

Florent Pietravalle : *Végétale, locavore, sans aucun produit exotique. C'est une cuisine de*

saison avec un bel axe sur la Méditerranée. Je n'ai pas de plat signature car je ne veux surtout pas m'enfermer, j'aime découvrir, créer. Ce sont les produits qui dictent la carte.

DD : Vous avez bien un truc en plus ?

FP : J'aime chercher, je pioche dans les livres d'histoire. J'ai un penchant pour les techniques oubliées que je remets au goût du jour avec mon équipe. Par exemple, nous avons travaillé sur l'époque romaine notamment pour les macérations et les vinaigres.

DD : Qu'est-ce qui vous inspire ?

FP : Les voyages et les rencontres mais aussi mes envies, le temps, l'humeur, tout m'inspire. Dans mes voyages, le Mexique et le Japon ont une place spéciale. Je suis passionné par les miso et sauces soja. J'ai aussi travaillé le tacos. Je fais de la cuisine du monde mais avec des produits locaux.

DD : Avec qui collaborez-vous ?

FP : J'ai tissé des liens avec une quarantaine de producteurs. Chacun m'offre un produit particulier. Je prends mes figes chez Pierre

Baud à Vaison-la-Romaine, l'huile d'olive au Moulin Castelas aux Baux-de-provence, le poisson à Mathieu Chapel au Grau-du-Roi et le maraîcher Fabien Dumond a une parcelle qui nous est dédiée. Je fais très attention aux produits et notamment à la viande. Je me sers chez Viande Éthique qui sélectionne une viande incroyable respectueuse du bien-être animal.

MARCHER DANS LE LUBERON

L'AIGUE BRUN, UN AFFLUENT EN GUISE DE RANDONNÉE

Nous avons parcouru l'affluent de la Durance par tout temps, avec un grand soleil, sous la pluie, avec un débit faible et même en crue. L'endroit est magnifique. Depuis le cœur du Luberon, l'Aigue brun est le cours d'eau qui trouve son chemin à travers la combe de Lourmarin entre le Petit et le Grand Luberon. Retour en images.

Texte Christophe Darmon et Odilon Desmoulins x photos Camille Moirenc



Au départ de Buoux, à une altitude de 350 mètres, cette randonnée de 5 heures est une véritable découverte des entrailles du Luberon, avec pour compagnie l'Aigue Brun, petit cours d'eau à l'étiage sévère en été. Mais aussi, il peut se transformer en petit torrent très agité en période de crue, restez donc vigilants !



Vous trouverez des superbes endroits pour faire la fameuse pause du randonneur ; cette pause obsessionnelle que certains voudront repousser après 14h « parce qu'il y a encore une bonne trotte à faire pour revenir à la voiture », mais qui reste une pause nécessaire pour les randonneurs occasionnels « parce qu'on a aussi fait une bonne trotte depuis le temps qu'on ne voit plus la voiture ! ».

*Les décors sont grandioses !
Les falaises de Buoux, majestueuses et comme peintes par un artiste qui n'aura pas fini son œuvre, la roche qui nous surplombe sur la droite et suinte et coule et pleut toute l'eau qu'elle a pu recevoir sur les derniers jours. Vous pourrez, voir en tout temps, l'Auberge des Séguins proche de Buoux, Sivergues, le Ravin de l'Enfer, le plateau des Claparèdes avec au loin, si le temps le permet, le géant de Provenve : le mont Ventoux.*



Aux milieux des rondeurs du Luberon, parsemées de thym, de romarins et de genets ou des arêtes saillantes des gorges de l'Aigue Brun, la variation des paysages, humides ou méditerranéen, offrent une marche splendide.



(RE)DÉCOUVREZ
LES BORDS DE DURANCE

Un dimanche en Durance



CHAQUE ANNÉE
AU DÉBUT DE L'ÉTÉ
DANS UN LIEU DIFFÉRENT

MARCHÉ DES PRODUCTEURS
EXPOSITIONS & CONCERT
EN ACCÈS LIBRE

Smavd
DURANCE



Un événement organisé par le Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance