

L'Abeille du Parc



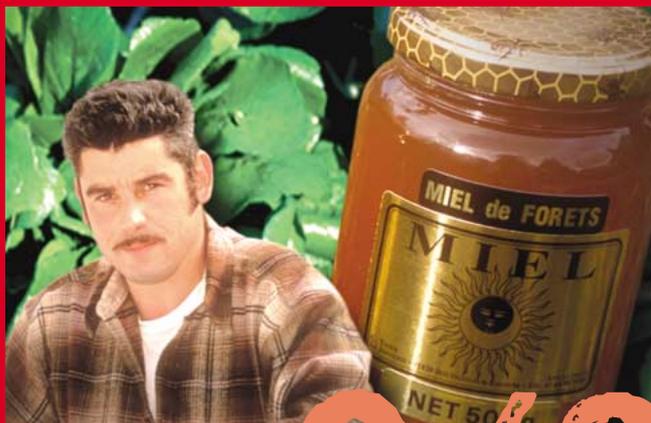
Hiver



Dossier Les produits marqués



Dossier



Une marque
de reconnaissance

6/9



LE PARC EN ACTION

LE PRIX LANTARA, UN ENCOURAGEMENT
À L'IMAGE DU PARC !

3



HORIZON ET PANORAMA DU GÂTINAIS FRANÇAIS

UN PATRIMOINE LOCAL À PRÉSERVER :
LES MARES

4



TERRE DE CULTURE

L'ÉGLISE SAINT-MATHURIN
DE LARCHANT...

5



PAROLES DE TERROIR

DIDIER LOCKWOOD,
MUSICIEN DU MONDE ET PÉDAGOGUE

10



TOURISME ET ART DE VIVRE EN GÂTINAIS FRANÇAIS

A BOURAY-SUR-JUINE,
LES VIEUX MÉTIERS ONT LEUR MUSÉE

11



LES RENDEZ-VOUS DU PARC

MANIFESTATIONS
COMMUNALES

12

Edito



Dans ce numéro d'hiver, les traditions et savoir-faire du Parc naturel régional du Gâtinais français sont à l'honneur. Tout d'abord, trois artisans d'art qui ont réuni leur talent pour faire naître le Prix Lantara ; puis une collaboration efficace entre le Parc et des hommes de volonté travaillant pour la qualité, c'est la marque « Parc naturel régional du Gâtinais français » ; les traditions, vous les retrouverez aussi dans un musée très particulier, qui garde précieusement les témoignages du passé, mais aussi à Larchant, ancien haut-lieu de pèlerinage ; le savoir-faire, vous pourrez l'apprécier en compagnie de Didier Lockwood, un des plus grands jazzmen de France, que nous avons eu l'honneur d'interviewer.

Une édition plus que jamais tournée vers les femmes et les hommes qui font vivre notre territoire et qui, par leur attachement au terroir, aux traditions, perpétuent la recherche de la qualité.

Je vous souhaite une très bonne année 2002, qui sera sous le signe de la découverte du Parc et de sa mise en valeur, avec la préparation d'un calendrier des sorties « naturalistes », d'un guide touristique et l'aboutissement de nombreuses actions.

Jean-Jacques Boussaingault
Président du Parc

**PARC NATUREL RÉGIONAL
DU GÂTINAIS FRANÇAIS**
Place de la République
91490 MILLY-LA-FORÊT
Tél. : 01 64 98 73 93
Fax : 01 64 98 71 90
e-mail : parc.gatinais-francais@wanadoo.fr

Président de la Publication :
Jean-Jacques Boussaingault

**Président de la Commission
Promotion Administration :**
Guy Gauthier

Directrice de la Rédaction :
Emmanuelle Guilmault

Rédactrice en Chef : Fabienne Cotté

Comité de Rédaction :

Rapporteur : Monsieur Poirier
Membres : Mesdames Grell, Lennox, Pesneau,
Querné, Schinacher et Messieurs Blondy, Bruere,
Coulon-Pillot, Cadilhac, Mallet, Meier.

Photographies :
Yoann Gallais (© articles tous droits réservés,
Moigny-sur-Ecole, tél. : 06 07 49 12 16)

Journaliste : Catherine Sieudat

Maquette, photogravure et impression :
BRISTOL S.A., BOURAY-SUR-JUINE.
Tél. : 01 60 82 63 55.

Le Prix Lantara, un encouragement à l'image du Parc !

**Le Parc
en action**



Engagé depuis sa création en mai 1999 dans le maintien et le développement du tissu artistique de son territoire, le Parc naturel régional du Gâtinais français a souhaité encourager concrètement les initiatives d'artistes locaux en créant le Prix Lantara. Peintre du 19^{ème} siècle, originaire d'Oncy-sur-Ecole, Simon Mathurin Lantara était un grand amoureux de la nature. Il fut un précurseur de la peinture paysagiste « sur motif » de l'Ecole de Barbizon. Dans le même esprit, ce trophée met à l'honneur les artistes (peintres, sculpteurs, graveurs...) et les communes qui s'appliquent à mettre en valeur les paysages naturels et les richesses du Parc.

Un partenariat artistique

Afin d'élaborer ce prix, le Parc naturel régional du Gâtinais français a fait appel, tout logiquement, à trois artisans d'art de son territoire. Ces derniers ont accepté d'apporter leur concours, en assurant la conception et la réalisation de deux « trophées » originaux, évocateurs à la fois du Parc et de l'esprit Lantara : le graveur **Caroline Delépine de Cély-en-Bière** a



produit sur papier Velin d'Arches, une série de gravures de l'artiste peintre dans son atelier. Le logo et l'étoile des Parcs légèrement gaufrés l'étoffent sobrement. Numérotée et certifiée, chaque pièce est unique. **L'ébéniste Alain Noret d'Amponville** a conçu les encadrements en merisier

et en ébène.

Enfin, **la Verrerie d'Art de Soisy-sur-Ecole** a réalisé sur socle, une palette de peinture en verre.

Des taches de verre de couleur symbolisent la peinture, tandis



qu'apparaissent, gravés dans le verre transparent, l'abeille du Parc, l'étoile des Parcs et la silhouette du peintre.

Cette année, le Prix « Lantara » a déjà permis de distinguer trois artistes peintres dont les œuvres ont particulièrement touché la sensibilité des élus et des organisateurs des différentes manifestations.

Le Prix « Lantara » se veut sans prétention. Aucun jury d'experts n'est constitué. Une œuvre est choisie pour son esthétisme bien sûr, mais aussi pour l'émotion qu'elle provoque, par la façon dont elle aura touché la sensibilité des élus des Communes du Parc chargés de remettre le Prix. Seuls petits impératifs pour ne pas galvauder cet encouragement : l'artiste doit exercer sur le territoire du Parc et l'œuvre doit avoir un lien avec ses patrimoines (naturels, culturels...).

A terme, entre nature et culture, le Parc naturel régional du Gâtinais français pourra sereinement envisager de présenter les œuvres récompensées sous la forme d'une exposition temporaire et toucher ainsi au cœur tous les publics.

Prix Lantara : Action !

Le premier artiste à recevoir le Prix Lantara est le peintre Jean-Claude Lestoux pour son aquarelle « Printemps à Cerny », remis par Jean-Jacques Boussaingault, Président du Parc naturel régional du Gâtinais français, Guy Gauthier, Maire d'Orveau, Conseiller Général et Danièle Schinacher, Maire de D'Huisson-Longueville. Il exposait sur le 3^e salon d'Art de D'Huisson-Longueville, le 5 mai 2001.

Lors du Salon d'Art de Buno-Bonnevaux, le 19 mai 2001, l'aquarelle « La Halle de Milly » de Kathy Bosc a été récompensée par Jean-Marie Ferry, Maire de la commune. Jacqueline Olivier s'est également vue remettre le Prix Lantara lors du 49^e Salon d'Art de Milly-la-Forêt, le 29 juin dernier, pour son tableau « L'Ecole à Oncy », par François Orrel, Maire de Milly.

Né à Oncy sur Ecole, le jeune Simon Mathurin Lantara dessine à la craie sur des rochers ou d'autres supports naturels. Issu d'un milieu populaire, il se rend à Paris pour se perfectionner. Devenu un artiste complet, il réalise des peintures, des gravures mais surtout de nombreux dessins et eaux fortes. Il est considéré comme un peintre « sur motif ». Ces peintres étaient considérés comme révolutionnaires pour leur époque, car ils sortaient de leurs ateliers pour aller chercher leurs modèles directement dans la nature, contrairement aux peintres classiques, qui peignaient en intérieur, dans leurs ateliers ! Lantara reproduit la réalité de ce qu'il voit dans la nature et excelle dans l'art de rendre les effets du soleil et de la lumière.

Ses œuvres sont toujours très recherchées. Les plus connues sont « La rencontre fâcheuse, L'heureux baigneur, Le berger amoureux, La nappe d'eau, Les chasse-marée ».





Un patrimoine local à préserver : les mares

Les mares semblent faire partie de façon immuable de nos paysages et pourtant, il n'en est rien : chaque année, nombre d'entre elles disparaissent.

Leurs eaux stagnantes semblent a priori peu « vivantes ». Et pourtant elles regorgent d'une vie trop souvent méconnue.



Entièrement dépendantes de leur environnement, les mares revêtent en réalité bien des formes et ont des caractéristiques diverses. Une multitude d'échanges de matières organiques et minérales, d'éléments nutritifs ainsi que des échanges naturels avec le reste de leur milieu confèrent à ces petites étendues d'eau, des fonctions que l'on ne soupçonnerait pas de prime abord. Les anciens le savent encore très bien et, outre le fait que certains ont appris à y nager, le nombre de lieux dits qui comportent le patronyme mare, vient témoigner de leur intérêt. Par exemple La Petite Mare à Auvers-Saint-Georges, La Mare aux Grues et La Mare aux Joncs à Chailly-en-Bière.

Ne pas confondre mare et... mare !

Bien au-delà de l'image d'Epinal de la petite grenouille postée nonchalamment sur son nénuphar, les mares abritent aussi des insectes comme les libellules et les gyryns, ces petits insectes qui tournoient à la surface de l'eau. On y trouve aussi des poules d'eau et d'autres espèces de passereaux. Tout cet équilibre fragile - ce petit monde - subit en fait de réelles menaces. Toutes les mares ne sont pas similaires et peuvent subir de nombreuses menaces.

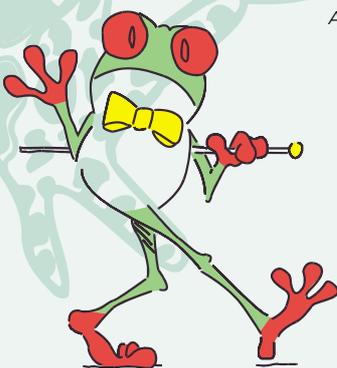
On distingue ainsi tout d'abord les mares **des mouillères**. Ces dernières sont de dimensions réduites et leur profondeur est inférieure au mètre. On peut voir ce type d'étendue d'eau dans la Plaine de Bière. Les mouillères sont alimentées essentiellement par les eaux de pluie et de ruissellement et abritent toute une faune

et une flore qui, bien que parfois microscopiques, n'en sont pas moins extrêmement diversifiées. L'activité des maraîchers, notamment en bordure des mouillères, permet le maintien d'espèces végétales remarquables.

Les mares de platières sont des mares que l'on trouve sur les plateaux composés de grès. Leur alimentation est exclusivement composée d'eau de pluie. Elles connaissent ainsi des différences de volume importantes en fonction des précipitations, de l'ensoleillement et de l'évaporation. Elles peuvent, au cours de l'année, s'assécher naturellement.



Achères-la-Forêt



Les espèces animales et végétales qui se développent dans et à proximité de ces mares, ont appris à vivre avec ces aléas. Elles sont capables d'attendre la remise en eau des « cuvettes » pour poursuivre leur développement, tandis que d'autres profitent de l'assèchement temporaire pour accomplir leur cycle. Elles servent également d'abreuvoirs naturels aux animaux sauvages.



Amponville

Ensuite, on distingue **les mares de villages**, qui servaient d'abreuvoir pour le bétail. Elles sont pleines de charme, et saviez-vous que certaines sauvent aussi des vies ? Tout d'abord par leur fonction importante de réservoir-incendie, mais aussi de bassin de rétention permettant d'éviter les inondations.

Si, comme dans le cas des mares de platières, la menace est naturelle et a toujours existé (c'est aussi la végétation qui reprend le dessus), il est plus navrant de constater que la disparition des mares provient de plus en plus de la négligence humaine.

Comment préserver nos mares ?

Tout d'abord, en évitant l'erreur qui consiste à introduire des espèces qui n'ont rien à faire dans une mare quelle qu'elle soit, comme les tortues de Floride. Ce n'est pas une rumeur ! Le carnassier fait des dégâts irréparables dans les milieux qu'il colonise. Le fait que les mares n'aient plus la même utilité dans la vie quotidienne des hommes et que leurs rôles de bassin de rétention ou de réserve-incendie soient mal connus, ont conduit trop souvent à leur abandon. Les pollutions diverses (décharges,...) et le comblement volontaire

viennent finir de ternir le tableau. C'est pour toutes ces raisons que le Parc a décidé de lancer une vaste opération, sur tout son territoire, de sensibilisation, de surveillance et d'évaluation de ces écosystèmes. Les communes, les agriculteurs et le grand public sont associés à cette réflexion, en commençant par les plus jeunes qui pourront ainsi continuer, comme nous l'avons tous fait, à observer grenouilles et têtards, les mares étant d'excellents supports pédagogiques.



Plaine de Bière



L'église

Saint-Mathurin de Larchant, fille de la Cathédrale Notre-Dame de Paris

Terre de culture



Située en bordure du massif forestier de Fontainebleau, dans un écrin de verdure sur le territoire du Parc naturel régional du Gâtinais français, l'église Saint-Mathurin de Larchant se dresse majestueusement au cœur même du village. Malgré les outrages des hommes et du temps, cette église est restée l'un des bijoux de l'art gothique en Ile-de-France.

Saint-Mathurin, le guérisseur des fous

Dès le IX^e siècle, Larchant est un lieu de pèlerinage établi. En effet, nombreuses sont les personnes qui viennent implorer Saint-Mathurin... Ce dernier était un jeune prêtre-confesseur du III^e siècle, reconnu en son temps pour ses pouvoirs surnaturels liés à la délivrance des possédés et des fous. Invoqué pour ses miracles, la légende dit qu'il fut appelé jusqu'à Rome pour chasser le démon qui tourmentait la princesse Theodora, fille de l'Empereur Maximien. Ce dernier fit la promesse à la mère de Mathurin, en gage de remerciement, de le ramener ensuite de ce lointain pays, mort ou vif. Malheureusement, une fois sa fille délivrée, l'empereur oublia sa promesse. Mathurin, homme de grande vertu qui sut se sacrifier pour autrui, s'éteignit en paix à Rome, loin de sa famille. Enterré dans le cimetière local, les habitants furent bien surpris de découvrir, le lendemain, son corps gisant hors du

cimetière. Cet événement pour le moins surprenant fit revenir à la mémoire de l'empereur Maximien sa promesse formulée des années auparavant... Le corps fut ramené à Larchant par les disciples de saint-Mathurin. Son tombeau devint rapidement un objet de vénération et de nombreux pèlerins accoururent quérir guérison ou protection.

Une étape vers Saint-Jacques-de-Compostelle

Au début du XI^e siècle, la terre de Larchant est attribuée au Chapitre de la Cathédrale Notre-Dame de Paris qui y fait édifier à la fin du XII^e siècle, une église monumentale, à l'image du pèlerinage. En effet, le portail de la tour nord ressemble à s'y méprendre à rien moins que celui de la Cathédrale Notre-Dame de Paris. Il aurait été construit sur les directives du Chapitre par les mêmes bâtisseurs, les mêmes « tailleurs d'images ». Ce qui fait dire ici et là que « l'église de Larchant est la fille de la Cathédrale Notre-Dame de Paris, tant le portail de la Tour est, en réduction, celui du Jugement Dernier ».

C'est ainsi que la notoriété de la ville de Larchant s'établit bien au-delà des limites du royaume. Entre le XIV^e et le XVI^e siècles, plusieurs rois de France – Charles IV, Louis XI, Charles VIII, François Ier, Henri II, Henri III et Henri IV – vinrent implorer la protection de saint-Mathurin et vénérer ses reliques. La cité religieuse connaît alors un essor considérable. Ses rues commerçantes et ses auberges accueillent, chaque année, des pèlerins toujours plus nombreux. Larchant devient, peu à peu, une étape indispensable sur les chemins qui mènent à Saint-Jacques-de-Compostelle et à Rome.

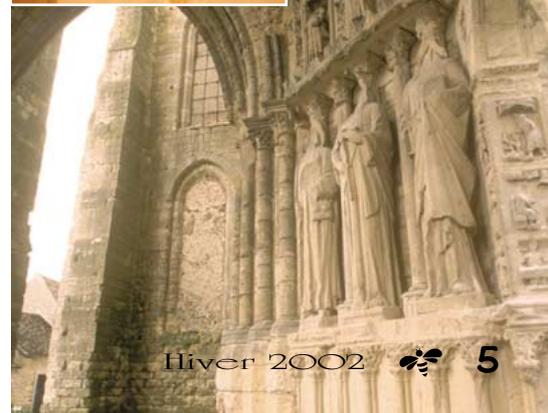
Mais à partir du XV^e siècle, une succession de désastres (orages, incendies) et de massacres liés aux guerres de religion, va modifier considérablement l'aspect de l'église Saint-Mathurin de Larchant. Il faut également supposer que les bâtisseurs de l'époque aient pu être dépassés par leur ambition, et oublier de disposer certains contreforts supplémentaires... En 1675, sa tour haute de 50 mètres est dévastée sur deux de ses faces. Aujourd'hui, cette église est un vestige

spectaculaire, témoignage de la prospérité disparue du pèlerinage de Larchant. Il ne reste de sa nef que les murailles contenant deux baies superposées. A l'exception du transept, l'abside, le chœur, la chapelle de la Vierge attenante et la sacristie ont conservé leurs voûtes. La salle du trésor se visite toujours, bien que le mystère plane au-dessus de sa voûte : était-elle vraiment une salle de conservation des trésors, ou était-elle destinée à enfermer les fous incurables, ou encore a-t-elle abrité les reliques de saint-Mathurin ?...

L'église au cœur de la sauvegarde

Au fil des siècles, plusieurs opérations de sauvegarde ont réussi à prolonger la vie de ce prestigieux patrimoine. En 1846, l'église Saint-Mathurin est classée Monument Historique. Depuis 1983, plusieurs campagnes de travaux de grande ampleur, subventionnées par l'Etat, la Région, le Département, la Commune et l'Association Culturelle de Larchant, ont été entreprises pour sauver l'édifice et tenter de lui redonner un peu de sa superbe d'antan. La restauration de la tour-clocher s'est achevée au début de l'année 2001.

Ce monument exceptionnel est enfin, peu à peu, délivré de ses affreux démons... sous le regard attentif et bienveillant de saint-Mathurin !



Une marque de rec

Quatre points, c'est tout !

La charte de qualité, à laquelle peuvent s'affilier les produits, les savoir-faire ou les

Tout d'abord, le produit doit être d'origine régionale. Il doit ensuite absolument res
sa production doit être artisanale. Un produit estampillé du logo de Parc répond fo

Au-delà de leur rôle de gestion d'un espace naturel, les Parcs naturels régionaux disposent, de par leur statut, de leur propre marque, d'ailleurs déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) et propriété du Ministère de l'Environnement. Les Parcs ont ainsi la possibilité d'octroyer cette marque, à travers une convention, afin de faire connaître et reconnaître des produits issus de leur terroir, des savoir-faire liés au territoire, ou un accueil touristique local de qualité (base de loisirs, gîte rural...). Le tout jeune Parc naturel régional du Gâtinais français, en collaboration avec des producteurs, vient ainsi de mettre en place des chartes de qualité pour marquer des produits exceptionnels, issus d'un savoir-faire artisanal et typique de son terroir, dont la culture respecte l'environnement. Ces produits rejoignent le réseau des produits marqués « Parc naturel régional » de France et bénéficieront d'une reconnaissance complémentaire, grâce au sérieux et à la qualité du travail de nos producteurs locaux. Deux produits ont passé haut la main cette sélection : **le cresson et le miel**. Un savoir-faire les a rejoints à travers l'art du carrier.

Le cresson, une mine de bienfaits

« Santé du corps », c'est une des appellations du cresson qui est loin d'être usurpée : pauvre en calories, le cresson contient, à poids égal, autant de vitamine C que l'orange et trois fois plus de calcium que la laitue. Egalement riche en soufre, en potassium, en magnésium et en fer, pour recharger les batteries en minéraux, oligo-éléments et en vitamines, rien de tel qu'une bonne cure de cresson ! On le déguste traditionnellement cru, en salade ou avec les viandes et en soupes. Sa composition lui confère ainsi maintes vertus : apéritif, tonique, reminéralisant, il stimule la digestion et combat la nervosité. Ces atouts font en partie la bonne réputation du cresson, mais il la doit avant tout au savoir-faire des cressiculteurs. Si la culture du cresson dans le Gâtinais français est finalement assez récente, celui-ci a été introduit au XIX^e siècle, les conditions de son exploitation n'ont guère évolué depuis. Le cressiculteur travaille toujours à genoux pour récolter et entretenir sa production, les mains dans une eau à 8 °C. L'usage de machines est possible dans la culture du

cresson, mais la petite taille des exploitations du Gâtinais français la rendrait peu rentable. Il faut également savoir que le cresson doit être cultivé dans une eau de très bonne qualité : le maintien de la qualité des sources fait partie du métier de cressiculteur. Ces caractéristiques font indéniablement du cresson un produit de qualité. C'est ce qui a poussé le Parc à soutenir les producteurs et à défendre leurs cultures. Toutes les conditions sont requises pour mettre en place une charte de qualité ayant une double vocation : si les cressiculteurs bénéficient de l'image porteuse du Parc pour vendre leur produit, ils s'engagent en retour à respecter l'environnement. Un échange de bons procédés dans lequel tout le monde trouve son compte, consommateur y compris ! Les additifs et les conservateurs sont ainsi strictement prohibés. La fertilisation et les produits phytosanitaires sont, eux, limités : l'eau de source et des puits couvrent les besoins de la plante en azote et potassium. C'est ce milieu si typique avec ses rivières, l'Essonne et l'Ecole et leurs

petites vallées au
gelées matinales
tourbeux qui pe
à la plante de s
l'aide de la ma
sûr, et c'est p
présente dans
calendrier des
travaux comm
repiquage des
destruction des
les cressonniè
paysages du Gâ
forgé une parti

Alors pour to
surtout parce q
du cresson, rec
amis et même ce
d'autres région
nez-leur à recon
cresson : celui d
une abeille et d



OLIVIER BARNAY





ses services (l'accueil, la restauration...) se résume en quatre points essentiels. Respecter l'environnement. Ce produit se doit également d'être authentique et, enfin, être fidèlement à ces quatre points essentiels, qu'on se le dise !



La tradition du miel



portées du vent et des insectes, bénéficiant de fondements idéalement adaptés pour se développer. Avec l'aide de l'homme bien entendu, on peut dire qu'elle est née de cette culture où le rythme des saisons rythme les travaux de la ruche et le semis en juillet ou la récolte des fleurs fin mai. De plus, les traditions ont façonné les produits du Gâtinais français et ont forgé son identité.

Pour toutes ces raisons et parce que c'est bon, mangez du miel. Commandez-le à vos producteurs locaux qui habitent dans le Gâtinais. Et surtout, apprenez à connaître le « meilleur » miel qui affiche fièrement ses deux brins d'orge !



Le miel est certainement un des produits les plus typiques, voire emblématiques, du Gâtinais français, ne tenez-vous pas l'« Abeille » entre les mains ! Depuis le Moyen-âge, on produit du miel sur le territoire. Le miel de sainfoin était le plus recherché, pour sa saveur et sa finesse, appréciées jusqu'à la Cour des Rois de France. Il faut savoir qu'aujourd'hui l'apiculture représente un enjeu économique car l'Europe importe près de 60 % du miel qu'elle consomme et que la France est le plus gros producteur. Le miel en provenance du Gâtinais tire d'ailleurs déjà bien son épingle du jeu en représentant 8 % de la consommation française. Paradoxalement, si l'on compte sur le territoire du Parc de nombreux amateurs qui s'adonnent à leur passion en possédant quelques ruches ça et là, seuls deux apiculteurs professionnels sont en exercice. Là encore pour le Parc, il s'agit de défendre un produit avec toutes ses caractéristiques afin de mieux le faire connaître et reconnaître pour ses qualités intrinsèques. Car dans le cas du miel, il est évident que la production répond d'emblée au cahier des charges en terme de respect de l'environnement : les fleurs utilisées ne doivent être ni traitées ni atteintes par des pollutions. La charte de qualité élaborée par le Parc et l'apiculteur « marqué » précise quel miel pourra être estampillé du logo du Parc en faisant prévaloir les qualités spécifiques du miel issu du Gâtinais français. Deux grandes catégories de miel ont été définies : celui provenant d'une seule

fleur et le multifloral. Originellement, c'était le miel de sainfoin qui caractérisait le miel du Gâtinais français, avec sa belle couleur claire, son onctuosité, sa saveur douce et sa cristallisation si fine. Il est aujourd'hui produit à nouveau grâce au partenariat efficace du Parc naturel régional du Gâtinais français, avec des agriculteurs volontaires et l'apiculteur marqué, qui ont réintroduit le sainfoin sur le territoire du Parc. Cet apiculteur n'en délaisse pas moins les miels d'acacia, de châtaignier, de bruyère et de forêt, aux arômes délicats et dont les qualités en font des produits authentiques en accord avec le terroir. Le miel de châtaignier est très aromatique et reste liquide très longtemps. Le miel d'acacia est translucide et semble rayonner à la lumière. Il reste toujours liquide. Le miel de bruyère est typique de la forêt de Fontainebleau : très aromatique et fort en bouche. Le miel de sainfoin est lui très doux et goûteux à la fois. Hormis le sucre



qui compose le produit à 80 % (glucose et fructose), le miel recèle bien d'autres éléments organiques, minéraux, protéines, présents néanmoins en petites quantités, qui en font un aliment sain.



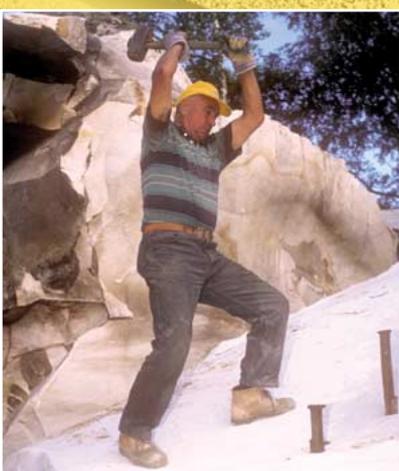
sainfoin



PARADIS

Le produit doit être d'origine régionale.
 Il doit ensuite absolument respecter l'environnement.
 Ce produit se doit également d'être authentique.
 Sa production doit être artisanale.

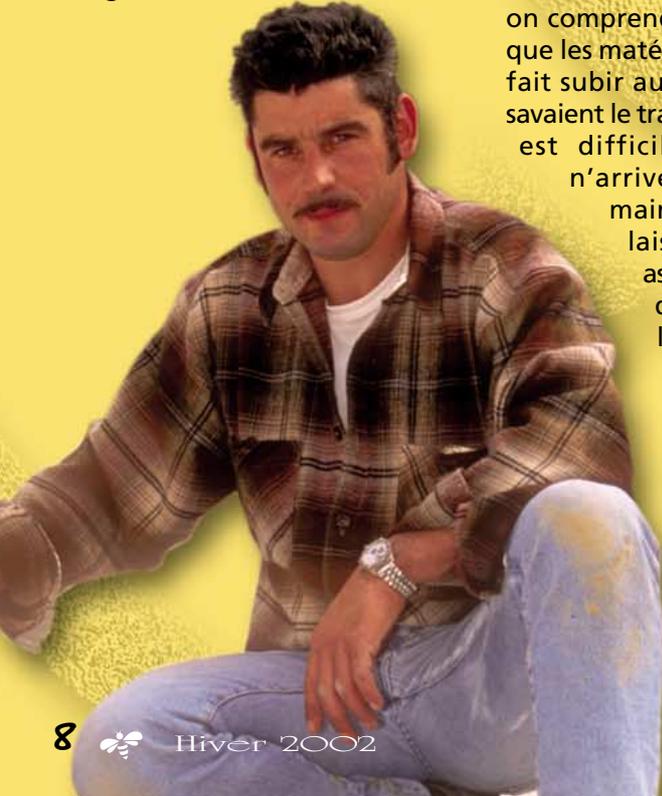
Le savoir-faire du carrier



Déjà Philippe-Auguste voulait du grès du Gâtinais français pour paver les rues de la capitale ! Le seul capable de résister aux sabots des chevaux et aux cerclages des roues des voitures. Néanmoins, les carrières ont, depuis, largement déserté la région ou

cessé leur activité car en 1983, fermait la dernière carrière de grès « industrielle ». Ils étaient pourtant fort nombreux jadis : il fallait la production de 16 ouvriers pendant un an pour construire un kilomètre de route ! Alors quand on sait que les trois quarts de Paris sont en grès du Gâtinais, on comprend mieux l'évolution que les matériaux modernes ont fait subir au grès et à ceux qui savaient le travailler. Car le métier est difficile : les machines n'arrivent pas à égaler la main de l'homme pour laisser à la pierre son aspect naturel, à la fois doux et rugueux, qui lui procure des qualités mécaniques irremplaçables. Aujourd'hui, il existe toujours des carrières artisanales, dont une à Moigny-sur-Ecole. C'est pourquoi le Parc a choisi de faire reconnaître

l'activité de Monsieur Francisco De Oliveira à travers une charte de qualité, pour son savoir-faire. Avec ses trois ouvriers, Monsieur Francisco de Oliveira travaille ainsi pour les monuments historiques les plus prestigieux. Rien moins que 100 000 pavés sont sortis de cette carrière artisanale pour les rues du centre ville d'Auxerre. Le Louvre ou encore le Château de Versailles sont quelques-uns des chantiers fournis en matériaux par cette entreprise atypique. Les communes du Parc et même d'autres utilisent le noble matériau pour refaire les bordures de leurs trottoirs. Celui-ci tient très bien dans le temps et confère aux villes une atmosphère si particulière... Monsieur De Oliveira a également un savoir-faire incomparable avec la nature, puisqu'il sait protéger l'alisier de Fontainebleau ou toute autre espèce fragile prenant racine sur sa carrière. Il n'est pas avare de son savoir et le fait découvrir régulièrement à des écoles ou lors des Journées du Patrimoine.



N PROJET



La menthe poivrée de Milly : elle ne manque pas de piquant !

Le célèbre menthe poivrée de Milly devrait bientôt bénéficier aussi de la marque « Parc naturel régional du Gâtinais français ». Ce n'est pas sans raison que la plaine autour de Milly s'appelle « la Plaine des Simples ». En effet, depuis le XI^e siècle, on y cultive les plantes médicinales, les « simples » (valériane, piloselle, digitale, mélisse...). La particularité des sols sablonneux leur est propice. La menthe poivrée fut ensuite introduite, seule menthe à être médicinale. Sa vertu principale : aider à la digestion. Elle est très riche en menthol et son essence est d'une qualité rare. Mais ne la cherchez pas seulement en pharmacie, même si elle entre dans la composition de nombreux médicaments, dans la région on la déguste toujours en bonbons, sirops et infusions que l'on prépare avec la plante séchée. La spécificité locale de la menthe poivrée de Milly, qui est néanmoins cultivée dans d'autres régions et pays, tient pour beaucoup à la qualité des sols mais aussi au savoir-faire du dernier producteur. Ce n'est pas pour rien qu'il produit deux récoltes par an pour un total de 5 à 8 tonnes de menthe séchée !

Bière et miel : quel savoureux mélange !

Un produit original est à l'étude pour le « marquage » Parc : la bière. La modération s'impose, sauf en ce qui concerne la qualité, bien sûr ! En effet, l'orge produit sur les plateaux est reconnu dans le monde entier pour ses qualités brassicoles : il est même exporté jusqu'en Chine ! Des producteurs de cet orge se sont regroupés pour faire naître une bière de terroir... « La Gâtine » fait désormais le plaisir des papilles averties de tout le Gâtinais français et au-delà. Le pari est ainsi réussi pour la brasserie artisanale, dont le secret figure sur l'étiquette de sa production : une touche du miel marqué « Parc » pour la dernière fermentation en bouteille confère au breuvage un goût fin et original. Les connaisseurs ne s'y sont pas trompés en faisant dès son lancement le succès du produit. Les espérances des producteurs s'élevaient à 18 000 litres pour la première année, trois fois plus ont dû être brassés pour répondre à la demande. C'est dorénavant un sujet de fierté de plus pour le Parc et ses habitants.

Avec la participation d'Arnaud CHARPENTIER, Chargé de mission Agriculture et de Lucie BAREYRE, Chargée de mission Paysage



Didier Lockwood, musicien du monde et pédagogue

Didier Lockwood, le célèbre violoniste de Jazz, est un des rares musiciens français à poursuivre avec succès une carrière internationale. Et s'il enchaîne les concerts au Japon, en Europe et aux Etats-Unis, l'homme est aussi attaché à sa région où il est loin de se contenter de résider pour se reposer entre deux tournées. Habitant du Gâtinais français, Didier Lockwood vient d'y réaliser un projet ambitieux en y créant une école de

Le Centre de Musique Didier Lockwood (CMDL)

jouit déjà d'une si bonne réputation auprès des musiciens que son cycle de formation professionnelle est complet cette saison. Il faut dire que le violoniste a attendu des années avant de réaliser ce projet ambitieux, mais qu'il a aussi réuni toutes les conditions pour faire du Château Chaussy, situé en forêt de Dammarie-lès-Lys, un outil pédagogique extraordinaire de classe internationale. Et si la carrière du musicien se poursuit sur un rythme endiablé -le jazzman rentre à peine d'une tournée de dix concerts dans les grandes villes de la côte Est des Etats-Unis- il tient à préciser que cette école ne fait pas que porter son nom. « J'interviens de façon hebdomadaire dans les classes et les ateliers. Le contact avec les élèves est enrichissant et la pédagogie fait désormais partie à plein temps de mon travail », affirme Didier Lockwood.

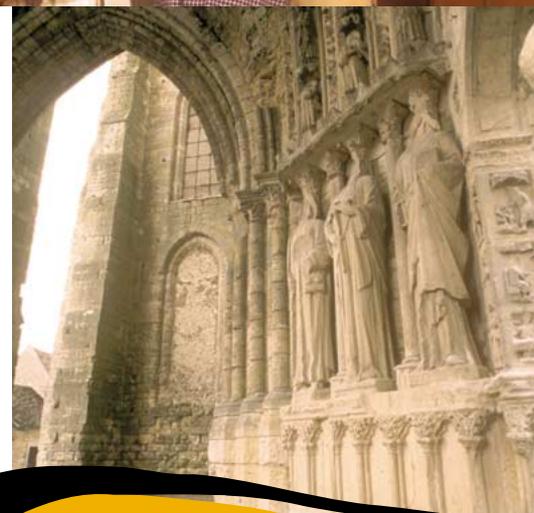
Les autres intervenants n'en sont pas moins prestigieux : sur les 25 professeurs que compte l'établissement, citons, au hasard, les guitaristes Pierrejean Gaucher, Jean-Marie Ecay et Louis Winsberg. Jean-Pierre Como et Benoît Sourisse, entre autres, enseignent le clavier, tandis que dans les autres classes instrumentales (contrebasse et bien-sûr violon et violoncelle), les grands noms de la scène française sont légion.

Les locaux sont à la hauteur de cette incroyable équipe pédagogique : le Château Chaussy est partagé en salle de répétitions, boxes individuels de travail, et il comprend aussi une médiathèque, une vidéothèque ainsi qu'une salle dédiée à l'informatique musicale. Nul besoin d'être professionnel néanmoins pour bénéficier des conseils avisés et de cette infrastructure de haut-niveau.



Outre le cursus professionnel de 30 heures par semaine, destiné aux musiciens qui vivent de leur art, il existe aussi une formation de remise à niveau, destinée à tous, d'un jour par mois et des stages de 40 heures par semaine. La première classe la plus prestigieuse est déjà complète.

Il faut dire que ce succès rapide tient aussi au fait que s'il existe de nombreux conservatoires et écoles de musiques de qualité en France, il y en a fort peu à proposer un enseignement aussi pointu dans le domaine des musiques improvisées. C'est aussi ce qui explique l'implication totale de Didier Lockwood dans son projet. « Il faut finalement, quand l'élève est à l'aise avec le rythme et l'harmonie, réussir à faire ressortir sa personnalité profonde. C'est cela improviser. La maîtrise instrumentale n'est qu'un moyen d'expression et cela est très peu enseigné », explique le maître. Et ses chorus inspirés qu'il a offert tout au long de sa carrière sur scène et gravé sur les disques, accompagné par les plus grands musiciens, comme Dave Holland ou Peter Erskine, sont aussi un exemple pour les élèves. A n'en pas douter, on entendra bientôt parler de l'un d'entre eux. Et surtout, on l'écouterà jouer.



01 64 83 07 50

A Bouray-sur-Juine, les vieux métiers ont leur musée



**Tourisme et
art de vivre
en Gatinais
français**



Depuis 1988, l'ancienne école communale des filles de Bouray-sur-Juine abrite un musée étonnant. Ses collections retracent les grandes pages de l'histoire de nos campagnes à travers la découverte des métiers d'autrefois, représentés par près de 3000 outils !

Après la trêve estivale, moment privilégié que les bénévoles de l'association « Bouray et son Histoire » mettent à profit pour rendre plus claires les collections de leur musée, celui-ci rouvre ses portes dès septembre. Au grand bonheur des visiteurs, et ils sont nombreux : C'est l'un des musées les plus visités de l'Essonne. A juste titre d'ailleurs, tant il est vrai que Monique, Gisèle, Lucien ou encore Gérard et Frédéric ne manquent pas d'idées : le passe-temps favori de ces retraités actifs s'est transformé au fil des années en une passion dévorante, avec le souci de toujours valoriser au mieux les objets présentés. « Bien souvent le visiteur est étonné de découvrir un musée aussi exhaustif dans tel ou tel domaine professionnel. En fait nous n'achetons pratiquement rien, les gens ou les administrations nous contactent et nous remettent nombre d'anciens objets ! Notre notoriété grandissant parallèlement à la taille des collections, cela devient même problématique et nous sommes maintenant à l'étroit dans nos locaux », témoigne Monique. Trois mille outils à ranger et, mieux, à présenter au public, ce n'est pas rien ! Alors, tout naturellement, le choix d'un classement thématique a été retenu et chaque salle affiche ainsi sa spécialité.

Les métiers en revue

La première est entièrement consacrée aux métiers manuels : le tonnelier, le boulanger, le sabotier ou encore le carrier et le plombier y figurent en bonne place. Cette salle présente aussi les poids et mesures et certaines raretés comme cette paire de menottes du XVII^e siècle, un chauffe-eau à gaz de houille ou une très officielle livre royale, mesure étalon qui servait pour les transactions commerciales.

Ensuite, on passe à une présentation de la vie quotidienne, sous tous ses aspects, ménagers par exemple. Vieux fers à repasser ou machine à laver représentent, certes, des pièces plutôt connues que l'on peut trouver au hasard des brocantes. Mais l'endroit recèle aussi ses trésors : une magnifique collection de boîtes émaillées, une rôtissoire de cheminée et des articles pour coiffeurs, fers à friser et autres accessoires qui font plutôt penser à des instruments de torture !

Les pompiers sont à l'honneur dans la salle suivante : tuyaux en cuir, pompe à bras, en regard de l'équipement moderne actuel on mesure ainsi les progrès accomplis. Dans la

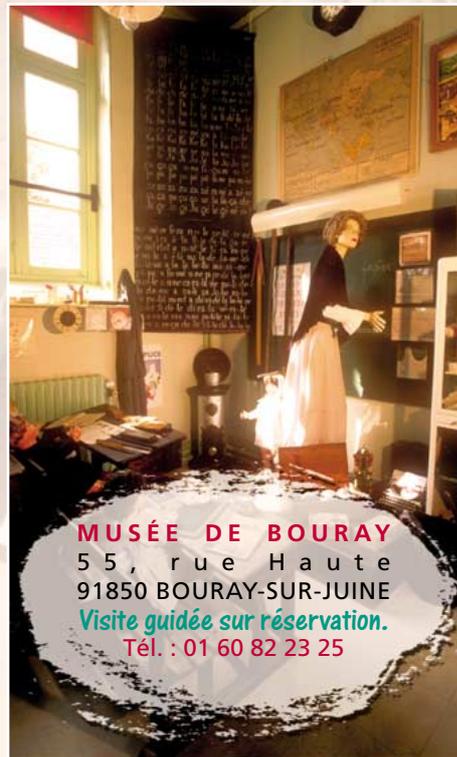
quatrième salle on découvre de nombreux métiers ancestraux : à côté du forgeron et du maréchal ferrant, figure l'apiculteur nous rappelant ainsi que le miel est une production agricole locale fort ancienne.

L'agriculture bien-sûr !

Pour clore ce voyage dans le temps, les métiers liés à l'agriculture sont présentés, avec leur spécificité locale. Une vaste place est occupée par un magnifique métier à tisser. Le cardage de la laine, l'ouvrage du tapissier mais aussi tout le travail de laiterie (fabrication du beurre), le métier du charpentier deviennent familiers tant leurs outils nous parlent mieux qu'une longue explication. De nombreux objets très mystérieux pour le non-spécialiste figurent ici, comme le crible, l'araire, le coupe-racines et la pince à castrer, ainsi que de nombreux outils très spécialisés de vétérinaires. Amusez-vous à les chercher lors de votre visite !

Retour vers le présent

Le public ne s'y trompe d'ailleurs pas en faisant le succès de l'endroit à l'heure des nouvelles technologies. Le besoin bien légitime de retrouver ses racines est comblé par l'admirable travail des bénévoles de ce musée qui éveille des souvenirs aux anciens et aiguise la curiosité et le besoin de comprendre des jeunes générations, le temps d'un après-midi magique. Et si d'aventure vous avez décidé de passer la journée à Bouray-sur-Juine, commencez la promenade le matin, le long de la Juine en rendant visite à son petit lavoir. Pour les férus de culture, le Château de Mesnil-Voisin, le presbytère ou l'église représentent les fleurons du patrimoine local, inscrits au répertoire départemental.



MUSÉE DE BOURAY
55, rue Haute
91850 BOURAY-SUR-JUINE
Visite guidée sur réservation.
Tél. : 01 60 82 23 25



Les Rendez-vous du Parc Manifestations communales

Que le spectacle
commence !

Février 2002

9 FÉVRIER

PERTHES-EN-GÂTINAIS

Bal folklorique avec la participation
du Groupe d'Arts et Traditions
Populaires La Gâtinaise,
18 heures, salle polyvalente

Mars 2002

16 MARS

BOURAY-SUR-JUINE

« Exercices de Styles » de Raymond
Queneau, par le Théâtre de l'Eveil,
un spectacle d'humour pour tout
public, 20 h 30 à l'Ecole de la Porte
aux Loups, 26, rue de la Pingaudière.
7,62 € (50 F) par adulte, 3,81 € (25 F)
pour les moins de 12 ans.

Musicalement vôtre

Janvier 2002

19 JANVIER

BARBIZON

Concert de musique de chambre,
par l'association « Paysage Musical »
20h30 à la salle des fêtes

Février 2002

10 FÉVRIER

PRINGY

« L'Opéra de la Lune »,
concert organisé
par les Ecoles de Musique de Pringy
et de Saint-Fargeau-Ponthierry,
10 h 30 en l'église de Pringy et
16 heures dans la Salle des Fêtes

L'entrée des artistes

Janvier 2002

26 JANVIER AU 10 FÉVRIER

MAISSE

27^e Salon « Art et Matière ». 75 artistes de la
France entière viennent
exposer leurs peintures, sculptures et gravures.
Invités d'honneur : le sculpteur Tetsuo
Harada et le graveur Marie-Geneviève Havel.
Salle Robert Dumas.
Vernissage : samedi 26 janvier à 17h.
Pour clôturer le vernissage, un concert de
violon et violoncelle sera donné à 19h45 en
l'église Saint-Médard.

Mars 2002

3 MARS

BARBIZON

Matinée théâtrale, la troupe
« Signe » présentera « Misère et
Noblesse », de Edouardo Scarpetta,
salle des fêtes

23 ET 24 MARS : 5^E ÉDITION
D'« UNE COMMUNE, UN ART »

ARBONNE-LA-FORÊT,
BARBIZON,

BOISSISE-LE-ROI,

CÉLY-EN-BIÈRE,

CHAILLY-EN-BIÈRE,

PERTHES-EN-GÂTINAIS (Salle polyvalente),

PRINGY (Salle des Fêtes),

SAINT-FARGEAU-PONTHIERRY

(Communs du Château de Moulignon, avec
la participation d'un potier),

SAINT-GERMAIN-SUR-ECOLE,

SAINT-MARTIN-EN-BIÈRE,

SAINT-SAUVEUR-SUR-ECOLE,

VILLIERS-EN-BIÈRE

Week-end dédié à la culture
artistique cantonale, sur le canton de
Perthes-en-Gâtinais. Certains artistes
réfléchissent déjà à un thème :

Les Sept Péchés Capitaux.

30, 31 MARS ET 1^{ER} AVRIL
MOIGNY-SUR-ECOLE

6^e Salon d'Art avec pour invités
d'honneur le sculpteur
Nathalie Guet-Deschamps de
Moigny-sur-Ecole et le peintre
Yolande Delcourt d'Etampes,
au Foyer Rural

Le coin des Petits

Mars 2002

27 MARS

BOURAY-SUR-JUINE

« Histoires à cueillir » de Francine
Chevaldonne, un spectacle gratuit
pour les enfants (jusqu'à 4 ans),
10 h 30 à l'Ecole de la Porte
aux Loups : 26, rue de la Pingaudière

Renseignements

Numéros utiles

Parc naturel régional
du Gâtinais français
01 64 98 73 93

Office de Tourisme
de Barbizon
01 60 66 41 87

Syndicat d'Initiative
de La-Ferté-Alais
01 69 23 31 54

Office de Tourisme
de Milly-la-Forêt
01 64 98 83 17

Avril 2002

5, 6 ET 7 AVRIL
CHAMPCUEIL

Fête des associations, pour connaître
les associations champcueilloises
et leurs activités

Les 57 communes du Parc

ACHÈRES-LA-FORÊT	01 64 24 40 11	CERNY	01 69 23 11 11	LA CHAPELLE-LA-REINE	01 60 74 96 01	SAINT-FARGEAU-PONTHIERRY	01 60 65 20 20
AMPONVILLE	01 64 24 31 55	CHAILLY-EN-BIÈRE	01 60 66 43 41	LA-FERTÉ-ALAIS	01 69 90 88 44	SAINT-GERMAIN-SUR-ECOLE	01 64 38 01 05
AUVERS-SAINT-GEORGES	01 60 80 34 01	CHAMARANDE	01 60 82 20 11	LARCHANT	01 64 28 16 17	SAINT-MARTIN-EN-BIÈRE	01 64 38 02 81
BARBIZON	01 60 66 41 92	CHAMPCUEIL	01 64 99 72 75	LE-VAUDOÛÉ	01 64 24 50 10	SAINT-SAUVEUR-SUR-ECOLE	01 60 66 11 36
BAULNE	01 64 57 60 71	COURANCES	01 64 98 41 09	MAISSE	01 64 99 47 26	SOISY-SUR-ECOLE	01 64 98 00 01
BOIGNEVILLE	01 64 99 40 07	COURDIMANCHE-SUR-ESSONNE	01 64 99 53 95	MILLY-LA-FORÊT	01 64 98 80 07	TOUSSON	01 64 24 76 10
BOISSISE-LE-ROI	01 60 65 44 00	DAMMARIE-LÈS-LYS	01 64 87 44 44	MOIGNY-SUR-ECOLE	01 64 98 40 14	URY	01 64 24 41 02
BOISSY-LE-CUTTÉ	01 64 57 76 76	DANNEMOIS	01 64 98 41 23	MONDEVILLE	01 64 98 31 03	VAYRES-SUR-ESSONNE	01 64 57 90 19
BOULANCOURT	01 64 24 10 34	D'HUISSON-LONGUEVILLE	01 69 23 10 10	NOISY-SUR-ECOLE	01 64 24 51 15	VIDELLES	01 64 98 32 09
BOURAY-SUR-JUINE	01 69 27 44 36	FLEURY-EN-BIÈRE	01 64 38 02 20	ONCY-SUR-ECOLE	01 64 98 81 40	VILLENEUVE-SUR-AUVERS	01 60 80 42 25
BOUTIGNY-SUR-ESSONNE	01 64 57 90 10	FROMONT	01 64 24 07 51	ORVEAU	01 64 57 66 11	VILLIERS-EN-BIÈRE	01 64 79 50 25
BUNO-BONNEVAUX	01 64 99 48 87	GIRONVILLE-SUR-ESSONNE	01 64 99 52 18	PERTHES-EN-GÂTINAIS	01 60 66 10 23	VILLIEZ-SOUS-GREZ	01 64 24 21 03
BURCY	01 64 24 07 62	GUERCHEVILLE	01 64 24 07 76	PRINGY	01 60 65 83 00		
BUTHIERS	01 64 24 14 15	GUIGNEVILLE-SUR-ESSONNE	01 64 57 61 48	RECLOSES	01 64 24 20 29		
CÉLY-EN-BIÈRE	01 64 14 24 34	JANVILLE-SUR-JUINE	01 69 27 40 13	RUMONT	01 64 24 07 03		