Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 28 décembre 2022

Brantes, comment une idée toute simple a fait de ce petit village une exception provençale



Vous n'avez plus qu'aujourd'hui 28 et demain 29 décembre pour courir dans le petit village perché de Brantes où 30 artisans d'art présentent, au cœur de très anciennes maisons, leurs œuvres. 3 000 personnes sont venues durant trois jours lors de la dernière édition de Brantes dans les étoiles où vivent 80 âmes.

L'idée toute simple qui a fait de ce village-crèche le lieu où courent plus de 3 000 personnes venues de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 28 décembre 2022

toutes les contrées et même du monde entier ? La bonne humeur contagieuse d'Olivier Dornier président de Toulourenc Horizons qui a eu l'idée de convier chez l'habitant des artisans d'exception.

Dans les minuscules ruelles de calades

Dans la rue, sous un parapluie illuminé, les conteurs progressent sur les calades pentues. Salués par les promeneurs du soir –le village s'anime de 15h à 21h- ils se mettent à conter des histoires de Provence avec l'accent appuyé du soleil et le 'parlage' des gens d'ici sur fond d'orgue de barbarie.



Brantes dans les étoiles au gré des calades pentues Copyright Mireille Hurlin

De nombreux élus venus saluer l'événement

Hier soir également avait lieu l'inauguration de Brantes dans les étoiles avec de nombreux élus venus sur l'éperon rocheux. Nous voici au cœur de la seule salle de classe du village que le maire, Roland Ruegg, a bien du mal à maintenir pour ses 8 petits élèves. « Il paraît que c'est la plus petite école de France, c'est pour cela qu'il faut la garder.» plaisante une personne de l'assemblée.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 28 décembre 2022

Un engouement non feint

«L'engouement est vraiment au rendez-vous tous les deux ans, remarque le maire qui a remercié chaleureusement les artisans venus animer ces trois jours ainsi que les habitants qui ouvrent, pour l'occasion, la porte de leurs maisons. En ces périodes de fin d'année vous serez nombreux à emprunter les calades pour dénicher des endroits féériques concoctés par Brantes dans les étoiles.»



Inauguration de Brantes dans les étoiles. Copyright Mireille Hurlin. De gauche à droite : Jean-Baptiste Blanc, sénateur de Vaucluse ; Max Raspail, conseiller départemental, maire de Blauvac ; Frédéric Rouet, maire de Villes-sur-Auzon et représentant le Parc naturel régional du Mont-Ventoux ; Olivier Dornier, président de Toulourenc Horizons, organisateur de Brantes dans les étoiles ; Thierry Thibaud, maire de Savoillans et Roland Ruegg, maire de Brantes.

Au tout début ? Des artisans qui s'installent pour vivre à Brantes

«Brantes dans les étoiles est la biennale des métiers d'art, poursuit Olivier Dornier, le fondateur et organisateur de Brantes dans les étoiles. Derrière la porte de chez l'habitant, des artisans, faiseurs de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 28 décembre 2022

merveilles installés pour trois nuits, s'affairent. On y découvre là un tourneur sur bois, ici un facteur d'instrument, un céramiste ou encore un tisserand…
Le boulanger du village voisin de Savoillans est même venu spécialement, les Aventurières du goût et la Poterne invitent à goûter les petits plats dont elles ont le secret tandis que soupes, tisanes, chocolat et vin chauds fument dans les maisons. Nous sommes hors du temps, dans le monde merveilleux des crèches provençales protégés par la silhouette imposante du Géant de Provence.»

Notre critère de réussite ?
«Le sourire qu'ont les gens quand ils se promènent dans le village au fil de leur découverte des artisans, d'un endroit joliment illuminé… Ils sont heureux d'être ici alors que les dates -27, 28, 29 décembre et les heures –de 15h à 21h- sont improbables pour venir découvrir des femmes et des hommes amoureux de leur métier,» concède Olivier Dornier.



Les maisons anciennes s'emplissent de visiteurs curieux de l'art exposé. Féériques sculptures d'Edy boucher, d'arbre en scène. Copyright Mireille Hurlin

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Mireille Hurlin le 28 décembre 2022

Economiques initiatives

Dans la cour de l'école, l'on vend du pain tout chaud sorti du fournil d'Elsa qui pèse ses pâtons sur place pendant que le four chauffe derrière elle. «Je fais partie d'un collectif de boulangers qui sillonnent la France avec leur four à pain monté sur une remorque. Mission ? Faire du pain avec de la farine, de l'eau, du sel et surtout du levain, devant les gens ; Proposer des ateliers avec les enfants, dans les écoles, les lycées, avec le public le plus varié ; Parler de ce que c'est de faire son pain soi-même, avec des matières premières bio ou raisonnées, de la manière la plus locale possible ; Expliquer comment l'on connaît les paysans et les meuniers avec lesquels on travaille pour savoir d'où viennent les produits que l'on transforme ; Et puis fabriquer le pain avec ce côté magique de le façonner et de le cuire devant tout le monde après avoir montré et commenté tout le processus de la farine moulue au pain chaud sorti du four. Pourquoi suis-je à Brantes ? Sans doute parce que mes grands-parents y ont eu une maison et alors que mon grand-père –ethnographe-, au lendemain de la 2e guerre mondiale sillonnait la France en vélo. Sa recherche ? Il avait tout un tas de critères : Acquérir une maison avec vue sur le Mont Ventoux, pouvoir garer son véhicule devant la maison, à un endroit ombragé, une demeure sans vis-à-vis. Il y a trouvé sa maison. Dans les années 1950 deux épiceries y ouvraient même encore leurs portes. Chaque année mon grand-père et ma grand-mère –qui était linguiste- y séjournaient pour y rédiger leurs travaux de recherche,» conclut, un brin nostalgique, Elsa.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 28 décembre 2022



Comment faire son pain soi-même, les enseignements d'Elsa Copyright Mireille Hurlin

La brasserie la Géante

Un peu plus loin la brasserie la Géante propose ses bières faites ici, dans le village par une restauratrice, Pascale Lagarde, propriétaire de 'La Poterne' –restaurant ouvert du 1er avril au 10 novembre- avec son associé et voisin anglais, Rory White, ex-chasseur de tête à Londres, venu y faire souche avec son épouse, une ex-parisienne, elle aussi amoureuse du village perché.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 28 décembre 2022



Pascale Lagarde et Rory White fondateurs de la Géante, brasserie de Brantes

Pourquoi la géante ?
«Parce que c'est une bière et pour rappeler sa filiation au Géant de Provence, Le mont Ventoux. L'orge est acheté en Ardèche tandis que le Houblon provient d'un peu partout –particulièrement du Nord et de l'Est de la France- parce que sa culture nécessite beaucoup d'eau,» précise Pascale Lagarde. L'initiative qui date de 2017, fait son petit bout de chemin, avec pour le moment un chiffre d'affaires de 50 000€ par an pour une production de 200 hectolitres annuels.

La distribution ?
«Elle se fait en direct sur place parce que Brantes est très porteur l'été et également aux alentours du village, dans un rayon de 30km. La brasserie ? Elle est minuscule -49m2- et se trouve juste au-dessus de l'école mais de nouveaux locaux verront bientôt le jour, se déployant sur 150m2 ce qui permettra de tripler la production et de s'organiser en une salle de brassage, un bar et également 200 m2 de stockage.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

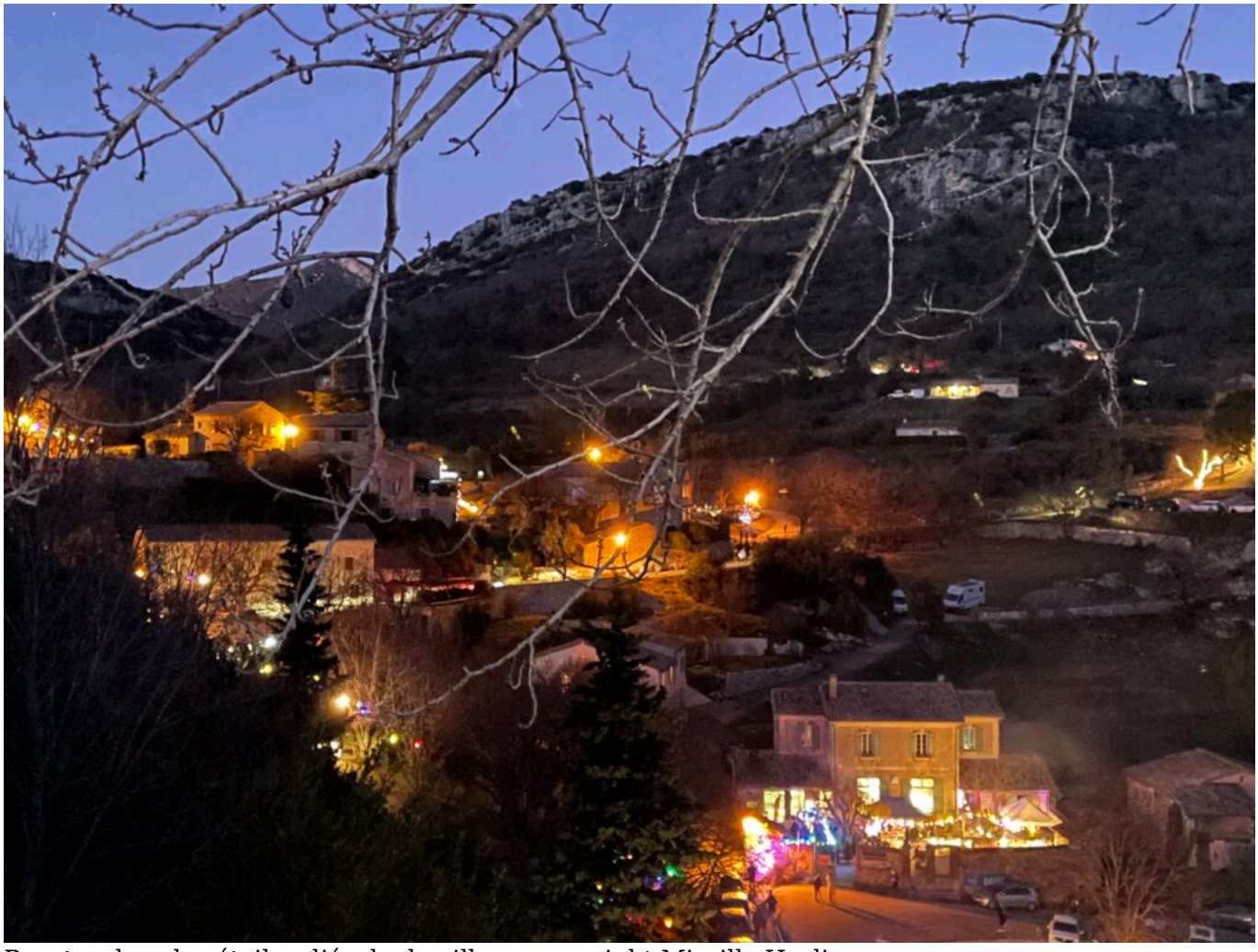
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 28 décembre 2022

Les clients ? Ce sont pour la plupart des particuliers ainsi que des propriétaires de caves à vins et à bières, sans oublier les restaurateurs du cru. La bouteille est à 3,50€ pour le particulier et 1,88€ hors taxes pour les pros.»

L'acropole rocheuse a la côte, mais c'est un drame pour les enfants du pays

Brantes, le petit village provençal typique à 600 m d'altitude, bastion des ligures –population pré-néolithique- et bien après des protestants lors des guerres de religion, doit avoir une côte irrésistible ? «C'est même le drame ! Reprend Pascale Lagarde. L'immobilier ne cessant de grimper, les enfants du pays ne peuvent plus s'y installer pour y vivre à l'année. La conclusion ? C'est très chic d'habiter à Brantes et encore plus chic d'y être entrepreneur,» sourit Pascale Lagarde.



Brantes dans les étoiles, l'école du village, copyright Mireille Hurlin

Dans la salle de classe

Il y a Sylvie Clop présentant les rempaillages et cannages qu'elle réalise sous le nom de La Sagnarelle,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 28 décembre 2022

son entreprise située à Bédoin. «Je fais du rempaillage et du cannage avec de la canne de rotin ou du paillage avec de la paille de Seigle, de l'herbe de mer, j'exécute également des restaurations. Pourquoi la Sagnarelle ? Parce que la Sagne est l'herbe des marais, malheureusement avec l'assèchement puis la disparition des zones humides cette herbe devient introuvable ce qui me conduit à travailler avec de l'herbe de mer, sorte de jonc salé. Mes clients ? Ils sont nombreux, souvent des particuliers. Dernièrement ? Un couple m'a pris une chaise d'enfant parce que leur tradition familiale est d'en offrir une à chaque naissance. Autrement ? Souvent je restaure des meubles anciens qui ont appartenu à la famille, revêtent un caractère de transmission familiale et bien sûr sentimentale.»
Pour tout savoir, c'est ici.



Sylvie Clop rempailleuse et canneuse Copyright Mireille Hurlin

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !