

La journée stockfish de l'ANR du jeudi 20 avril 2023

C'est devenu une tradition pour l'ANR. Direction l'Aveyron pour le repas stockfish à St Julien de Piganiol. Nous étions 67, heureux de nous retrouver pour une journée terroir et découverte.



A St Parthem, village de la vallée du Lot près de Décazeville, arrêt à Terra Olt, un espace scénographique interactif surprenant qui nous a tous séduits.

Nous revenons 100 ans en arrière et nous nous retrouvons sur les bancs de l'école, à la veillée autour du Cantou, puis nous découvrons la technique de construction des toits en lauzes, la pêche et le braconnage et aussi une descente sur les eaux volantes du Lot comme les gabariers du siècle dernier. On s'y croit !

Les personnages « plus vrais que nature » sont les répliques exactes d'habitants de la vallée !



Notre matinée s'achève au restaurant le Marronnier où nous partageons un repas copieux et une cuisine généreuse avec comme plat principal le fameux stockfish apprécié depuis des générations.

Les morues, en provenance de Norvège, séchées sur des claies étaient remontées par les bateliers depuis Bordeaux. Ce plat très prisé par les familles de mineurs est devenu un fleuron de la cuisine aveyronnaise. La confrérie de l'Estofi en assure la promotion.

Tout près de Saint Santin, à la Maison de la châtaigne de Mourjou, dans le Cantal, nous attendent deux passionnés. Aménagée dans un ancien corps de ferme cet espace muséographique prend vie grâce aux commentaires enthousiastes de son animateur.



Surnommé l'arbre à pain, le châtaignier arbre providentiel, est utilisé pendant plusieurs siècles par la population qui appréciait son fruit pour son apport énergétique et ses facultés de conservation autant que son bois, utilisé pour réaliser des charpentes, mobiliers, outils et même des ruches dans les troncs évidés.

Nous nous attardons dans l'épicerie des années 50 et sommes surpris par l'existence de souterrains du Moyen-âge bien conservés pour garder les récoltes de l'année et se cacher.

C'est dans ce village, qui conserve un châtaignier âgé de 500 ans, classé arbre remarquable, que se déroule depuis une trentaine d'années la Foire de la Châtaigne et du Châtaignier et on comprend pourquoi.

Plus surprenant encore c'est à Mourjou, berceau de ses origines familiales, qu'un physicien et entrepreneur français, François Jalenques, fonde INTERSCIENCE en 1979.

L'entreprise conçoit et fabrique en France du matériel scientifique permettant de rendre les analyses microbiologiques rapides et sûres. C'est une référence mondiale dans le secteur de la microbiologie. Plus d'une centaine de personnes y travaillent. Une chance pour cette petite commune rurale.

Cette journée s'achève, tous les participants sont ravis des échanges et découvertes et attendent la prochaine rencontre. Merci à vous tous de nous donner vos idées de sorties.

(Nicole Bonnet)