

Robert MARTY

Professeur, écrivain, éditeur, éditorialiste, humoriste et à Albi d'une famille rouergate, publie ses premières oeuvres à 14 ans.

Il rentre au comité de rédaction de la revue "Encres Vives" en 1961. La publication en 1976 de "Découvrir le Roman Populaire" (éditions Seghers) lui vaut la reconnaissance de Bernard Pivot et un passage à "Apostrophes". La même année, il s'installe à Puy-laurens et prend la décision de se consacrer à sa langue maternelle : l'occitan. Il épaula sa femme Josiane DAUNIS, dans la création de l'auberge occitane "La Grépià" qui deviendra vite un lieu mythique de la culture occitane.

Il entreprend une oeuvre romanesque, devient parolier pour des chanteurs et se lance dans le spectacle d'humour populaire avec la création en 1977 du personnage de PADENA.

Il est élu en 1986 à la présidence de l'Institut des Etudes Occitanes, tout en continuant d'écrire et de conter. Il assurera le rôle d'éditorialiste de la revue "Occitans!" pendant 10 ans. Il abandonne la présidence de l'I.E.O. en 1997, pour se consacrer au secteur Editions et Diffusion de l'I.E.O. (IDECO), à l'écriture et à la scène.

Il mènera la liste occitane aux deux premières élections régionales dans le Tarn, conscient que la politique ne peut être séparée du culturel.

L'Amicale Luxembourg-Aveyron asbl L'Institut d'Etudes Occitanes

en collaboration avec :

Le Centre Culturel Français
L'Association Victor Hugo
La librairie Alinéa

ont le plaisir de vous inviter à

Soirée Occitane : « Occitan, culture d'Europe »

- Conférence de Robert Marty
Vice-président de l'Institut d'Etudes Occitanes
Directeur des éditions de l'I.E.O.-IDECO
- Présentation d'ouvrages sur l'histoire et la littérature Occitanes
- Verre de l'amitié

le jeudi 21 novembre 2002 à 20h00 au

**Centre Culturel Français
34A, rue Philippe II
L-2012 Luxembourg**

Les ouvrages sur l'histoire et la littérature Occitanes seront exposés à la librairie Alinéa, 5 rue Beaumont, Luxembourg, du 16 au 23 novembre.

entrée libre

Occitan, culture d'Europe

Etrange destin que celui de l'Occitanie, ce pays millénaire qui n'a jamais existé et qui, malgré cela, est le berceau de la plupart des cultures européennes modernes.

Pendant deux siècles, la langue occitane, portée par les Troubadours, a connu un destin flamboyant avant une traversée du désert de plusieurs siècles, aux causes multiples. Après Frédéric Mistral qui sonna l'heure de la renaissance, au XIXème siècle, où en est aujourd'hui cette langue sans état et sans existence légale, toujours parlée par deux ou trois millions de personnes ?

Quel avenir pour les centaines d'auteurs qui, aujourd'hui, écrivent en occitan ?

Quelle place pour cette culture dans l'Europe en devenir ?

Comment nous contacter :

Amicale Aveyron Luxembourg a.s.b.l
8 rue du Kiem,
L-8030 Strassen, Luxembourg

Téléphone: +352 31 13 07
Email: contact@aveyron.lu
Site: www.aveyron.lu



Amicale Luxembourg
Aveyron a.s.b.l.

Novelas Occitanas

Novembre 2002

Numéro 1

L'actualité a 5000 ans

L'ouverture du musée Fenaille et du chantier du viaduc de Millau, nous fait faire un saut de 5000 ans dans l'histoire de notre département.

Voilà 3000 ans, des hommes érigeaient des statues-menhirs au confin de notre région, aujourd'hui, d'autres hommes élèvent les piliers les plus hauts du monde, ceux du viaduc de Millau.

De ces colosses de pierres exposés au musée Fenailles à cet ouvrage gigantesque, l'Aveyron, en ce début de XXIème siècle, a symboliquement ainsi montré son attachement à son passé, à sa culture, mais aussi prouvé son modernisme et son dynamisme.

C'est à travers ce bulletin trimestriel que nous essaierons de vous faire découvrir cette région et aussi de vous informer sur les activités de notre association, de construire ainsi un pont entre l'Aveyron et le Luxembourg. A.Mauray



Marché des pays de l'Aveyron, Paris les 12/13 novembre

Le coeur de l'Aveyron était à Paris les 11/12/13 octobre 2002. Festival de folklore, jeu de quille, bougnats, plus de 60 exposants et 20 000 visiteurs étaient présents durant ces merveilleuses journées pleines de convivialité.



Fidèles au rendez-vous du marché, les Aveyronnais du Luxembourg sont venus passer le week-end à Paris ... et à Bercy.
(Paru dans l'Aveyronnais du 19 octobre 2002)

Solidarité aux sinistrés des inondations du sud de la France

La solidarité était bien présente lors de la soirée organisée par l'Amicale Luxembourg-Aveyron au profit des sinistrés des inondations du sud de la France, le jeudi 17 octobre au Centre Culturel Français.

En présence de Monsieur Babin, consul de France et de Monsieur Girault, délégué des Français à Luxembourg, la solidarité des nombreuses associations Françaises réunies à cette occasion, a montré l'élan de soutien indispensable devant une telle catastrophe. Les sketches des élèves de la classe de Monsieur Strategier de l'école européenne, ainsi que le spectacle offert par Grace et Gast, Gnad ont enchanté le public, ravi également de déguster des produits régionaux.

Tous les membres du comité et les bénévoles ont été heureux de récolter la somme de 680 € au profit de l'action menée par Monsieur Hervigot, président de l'ACANAMAF.

Les dons directs peuvent être adressés au compte bancaire suivant : Banque Générale de Luxembourg, sinistrés, No 30-128152-49.

L'estofinado

L'estofinado est un des plats (avec l'aligot) les plus réputés de l'Aveyron. Il est préparé avec des poissons séchés à l'air libre, et non salés, importés de Norvège et que l'on appelle estofi en Rouergue, altération du mot anglais stock-fish qui signifie « poisson séché sur des bâtons ».

L'estofinado est le plat de prédilection de la vallée du Lot et du Dourdou . On considère même que Decazeville, ville industrielle et minière de l'Aveyron inventée au XIXe siècle est liée à l'apparition de l'estofinado. En effet , lorsque les premiers hauts fourneaux commencèrent à fonctionner, on fit venir d'Espagne du minerai de fer. Le stockfish est donc arrivé en Aveyron via les gabariers qui le remontaient sur le Lot depuis Bordeaux dans leurs barques à fond plat. Ils s'y approvisionnaient pour nourrir leurs marins, et le stockfish était alors utilisé comme monnaie d'échange par les armateurs venant des mers nordiques. Or, pour être consommé, le stockfish doit tremper huit jours dans l'eau courante. Réhydraté et ramolli, il est alors propre à la consommation. Les bateliers le faisaient à l'arrière du bateau pendant une dizaine de jours. Ce qui permettait au poisson de se réhydrater.

Ainsi lorsque ils arrivaient dans le bassin de Decazeville, le poisson était prêt à être cuisiné et consommé. Ou alors cette denrée était échangée à leur arrivée avec des produits bien répandus dans le bassin tels que la viande de cochon ou d'agneau. Les femmes des ouvriers qui ne bénéficiaient pas de la situation autarcique des fermes rouergates où étaient consommés tous les produits issus de l'élevage de la ferme, appréciaient de pouvoir acheter ce poisson à un prix bon marché.

A Almon-les-Junies, qui est pour l'estofinado l'équivalent d'Aubrac pour l'aligot, les trois restaurants du bourg vous feront goûter cette délicieuse spécialité. Quinze tonnes de stockfish sont importées chaque année en France, à destination principalement du Rouergue et de la Côte d'Azur. Pour l'anecdote, Paul Ramadier, maire de Decazeville en 1919 et président du conseil français en 1947 était - dit-on - très friand de ce plat, et laissait tremper son stockfish dans la chasse d'eau des toilettes (attention, pas la cuvette !), afin que l'eau se renouvelle toute seule à chaque passage. Une technique qui aurait fait école : de nombreux ménages ne disposant pas de ruisseaux à proximité de leur maison semblent avoir utilisé le même procédé... D'autres origines de la venue du stockfish dans l'ouest de l'Aveyron sont aussi évoquées , on parle souvent des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle venus du nord de l'Europe et passant par le Rouergue avec de la morue dans leur besace.

Recette pour 4 personnes

1 morue de 2 kg, 500g de pommes de terre, 1 bouquet de persil, 5 gousses d'ail, 10 œufs, 30cl d'huile de noix, 300g de crème fraîche.

Prenez un stockfish de deux kilos. Mettez-le à tremper pendant au moins quatre jours en changeant régulièrement l'eau de trempage. vous pouvez l'avoir débité en plusieurs morceaux. Faites cuire le stockfish dans une marmite pendant une vingtaine de minutes. L'eau doit recouvrir le poisson et frémir. Laissez-le refroidir dans l'eau de cuisson. Egouttez-le en réservant l'eau, ôtez les arêtes, la peau et effeuillez-le. Dans l'eau de cuisson, faites cuire 500 g de pommes de terre que vous écraserez ensuite avec une fourchette.

Ajoutez un bon bouquet de persil et plusieurs gousses d'ail hachées sur lesquels vous aurez versé un peu d'huile de noix très chaude. Mélangez avec le poisson. Ajoutez ensuite cinq œufs durs coupés en rondelles. Faites chauffer un quart de litre d'huile de noix. versez cette huile sur le mélange en remuant bien et en alternant avec cinq œufs battus que vous incorporez un à un (un œuf battu, un peu d'huile de noix, un œuf battu, etc.) Assaisonnez à votre goût. Si le mélange vous semble trop sec, ajoutez un peu de crème fraîche. Ce plat se sert très chaud. Le plat est modeste, mais succulent.

Extrait de La cuisine paysanne en Rouergue de Patricia Auger, Editions du Rouergue



La mystérieuse Dame de Saint-Sernin

Le nouveau musée Fenaille à Rodez, avec plus de 25 000 pièces, nous propose une gigantesque exposition de curiosités, meubles, objets d'art, instruments de musique, témoignages archéologiques et ethnologiques, 400 000 volumes de livres et de documents. Entièrement rénové, il permet ainsi de mettre en valeur les magnifiques collections, à commencer par 19 statues-menhirs, vieilles de 5 000 ans, parmi les plus vieilles sculptures de grande dimension en France.

A coté de la dimension historique et pédagogique des salles proposant les collections du musée, les salles exposant les statues-menhirs sont dépourvues de repère et permettent librement aux personnes de se plonger dans ces mystères. Comme le souligne le peintre originaire de Rodez, Pierre Soulages, à propos des mégalithes du Rouergue, dont le sens nous échappe, il indique : *"Ces statues-menhirs nous atteignent indépendamment de l'époque et du lieu de leur création. Il en est de même pour les œuvres d'Afrique, d'Asie, d'Amérique, d'Océanie. Ce ne sont pas les significations, connues ou non, qu'elles pourraient avoir pour leurs auteurs qui nous concernent. Nous n'avons ni les mêmes religions ni les mêmes mythes, nous vivons dans des sociétés différentes, et pourtant elles ont le pouvoir de provoquer et de répondre à ce que nous investissons de nous-mêmes, maintenant. La vie d'une œuvre est faite par ceux qui la voient."* Mesurant jusqu'à 2,10 m de haut, ces statues, souvent en grès rouge ou gris, représentent des hommes ou femmes. Stylisées et simplifiées, elles ont toutes la même esthétique. Les seins en forme de bouton pour les femmes et collier en Y autour du cou. Les hommes portant des armes, des tatouages ou scarifications. De la première à avoir été découverte, « La Dame de Saint-Sernin », en 1888, dans le sud du département de l'Aveyron, à Saint-Sernin-sur-Rance, à la plus récente déterrée cette année, ces premières statues monumentales du monde occidental ont été élaborées entre 3 500 et 2 200 avant notre ère, c'est-à-dire à la fin du néolithique (âge du cuivre).



Symboles de fécondité? Mais pourquoi alors la présence des effigies masculines. Figures de sépultures ? Pas de trace de tombes auprès des statues. Dressées dans des lieux isolés, pour exorciser ces endroits sauvages ? Personnages politiques, religieux, divinités, ancêtres, héros? Ces mystères jalonnent notre pays et notre imaginaire, images présentes du passé et repères immobiles d'un temps qui s'est arrêté. A. Maury

Journée Bio, Toodlermillen le 8 juin 2002

Depuis des siècles, le Luxembourg et l'Aveyron ont voué une importance capitale à l'agriculture et à l'élevage, en dépit d'une révolution industrielle plus ou moins réussie suivant le cas. Alors quoi de plus naturel pour les membres de l'Amicale Luxembourg-Aveyron que d'aller se ressourcer à la ferme avant la trêve estivale ?

Ainsi, c'est au cœur du parc naturel de la Haute-Sûre que les pas ont conduit les membres de l'ALA pour découvrir la ferme de M. Keiser à Toodlermillen. Blottis au bord de l'eau dans ce magnifique écrin de verdure, les paysans d'un jour ont pu se familiariser avec l'agriculture biologique du Grand-Duché grâce à un guide fort amical en la présence de M. Keiser. C'est avec passion qu'il a renseigné les membres quant à l'essor fulgurant des exploitations biologiques au sein du Grand-Duché. En effet, c'est grâce aux 48 producteurs labellisés, dont 19 convertis l'année dernière, que nous pouvons retrouver dans les étals des boucheries, des fromageries, ... des produits sains et bio d'origine luxembourgeoise. Naturellement, beaucoup de questions furent posées à M. Keiser qui se fit une joie d'y répondre. Ainsi, toutes les personnes présentes ont pu constater que grâce à la volonté de quelques personnes, la qualité de la vie et des aliments est préservée sans dégradation du milieu naturel. De plus, M. Keiser a eu la bonne idée d'aménager en bordure de la Sûre un magnifique camping en cours d'agrément au label bio-camping, ainsi qu'une expérience unique et fort prisée par les écoles luxembourgeoise, à savoir dormir dans des lits de paille.

A l'image de certains héros d'origines gauloises, c'est autour d'une bonne table que les membres de l'amicale ont pu déguster un repas confectionné uniquement avec des produits ... bio naturellement. S.Raynal