



ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DES CAVES D' AUBIERE

Bulletin semestriel n° 14 - Juillet 2010

LE MOT DU PRESIDENT.

Dernièrement, l'Association pour la Sauvegarde des Caves d'Aubière recevait leurs « homologues » de Romagnat-Patrimoine pour une visite. Michel Cournol, qui a des attaches dans les deux communes et qui est membre des deux associations était à l'origine de cette rencontre. C'est Gérard Bonhomme, Président de l'ASCA qui reçut les romagnatois et conduisit la visite qui se termina par un petit gorgeon de blanc partagée dans la « Cave Grevenmacher » (du nom de la commune luxembourgeoise jumelée avec Aubière) Ce vin provient des 500 ceps de vigne que les amis des caves ont planté, rue de Bacchus en 2004 et travaillent depuis pour produire ce « nectar magique » offert aux visiteurs, et donner du crédit à leur engagement.

Il n'y a pas, en effet, de position crédible concernant le Patrimoine s'il n'y a pas réappropriation de savoir faire et de lieux significatifs comme c'est le cas pour l'ASCA qui est propriétaire ou à la jouissance de plusieurs caves et comme c'est le cas pour Romagnat-Patrimoine des Fours et de la future Maison du Patrimoine.

Les 900 caves d'Aubière et les kilomètres de galeries des fours à chaux de Romagnat donnent la vraie mesure de ce patrimoine souterrain et des activités associées, comme ils donnent la mesure des enjeux qu'il y a à le conserver et le faire vivre.

C'est pourquoi les membres de l'ASCA comme ceux de Romagnat-Patrimoine et les Amis des Fours à chaux font tout ce qui est possible pour animer ces lieux patrimoniaux. Visites, bien sûr, mais aussi concerts et expositions, comme ce fut le cas dernièrement avec le jazz en cave ou les « Arts en balade » au Moulin des Fours où l'on prépare le retour du théâtre avec « Chez Pierrot »

Avant de se séparer, à charge de revanche, fut décidé que les aubiérois seraient au plus tôt conviés à une visite de la côte chauffournière de Romagnat. Gérard Bonhomme et Bernard Quinsat, évoquèrent l'intérêt qu'il y aurait à établir un rapprochement qui pourrait servir le développement de ce le second nomme: « l'idée paysanne en zone urbaine »(stage de greffe, pressée de pommes, vignes, vergers et jardins conservatoires, une journée cantonale de la vigne et du vin...) pour que tout en évoluant, le paysage continue à porter durablement l'empreinte d'une agriculture productrice de proximité.

La présence de Michel Favier, Président de l'Association d'« Art sacré en Auvergne » mais aussi, figure légendaire du Patrimoine chanonatois, témoigne de la continuité qui existe du point de vue patrimonial entre l'« urbain » et son « arrière ville » comme marque spécifique de la métropole régionale.

De l'avis de tous, cette expérience est à renouveler.

Le Président de l'ASCA

REPAS DE LA SAINT LOUP

Pour la neuvième année consécutive, l'ASCA organisera, à l'occasion de la « Foire de la St Loup », son traditionnel repas en plein air sur le site des caves le: **Dimanche 29 Août 2010**

Le menu sera le suivant:

Kir de bienvenue

Charcuterie de nos montagnes

Cuisse de Salers rôtie à la brèche

Aligot

Salade

Fromage affiné dans nos caves

Pâtisserie

Café

Vins blanc, rosé et rouge

Les repas se feront uniquement sur réservation. Le service sera assuré par les bénévoles de l'ASCA. Le prix du repas a été fixé à 22,00 euros par personne.

Les tickets sont à la vente auprès des membres du Bureau ou en téléphonant aux numéros suivants: 04 73 26 00 56; 04 73 27 43 64 ou 06 86 88 27 16. Une vente aura lieu sur le marché dominical les dimanches 15 et 22 Août 2010.

Attention, le nombre des convives sera limité à 160 personnes.

Réservez déjà votre journée!

LES CAVES DE LA BUTTE DE CLERMONT

Bienvenue dans les sous sols de la butte clermontoise! Vous ne le saviez peut-être pas, mais ceux qui errent de Jaude au Carrefour Europe ou des Salins au boulevard Lavoisier ont sous leurs pieds un ancien cratère d'explosion vieux de 160 000 ans et de 1 500 mètres de diamètre... Après chaque explosion, les retombées du panache de cendres ont progressivement édifié autour du cratère un anneau de tuf épais de 25 mètres qui sera détruit par les divagations de la Tiretaine. A la colonisation romaine, ne subsistait plus de cet anneau que la colline où sera bâtie bien plus tard la cathédrale et où vont se dérouler et s'inscrire les deux mille ans de l'histoire de la ville. Le tuf de la butte est un matériau friable et poreux qui a permis le creusement de kilomètres de souterrains, caves, galeries qui s'entremêlent sous les pieds des clermontois.

La butte est ainsi devenue un véritable gruyère, dédale de centaines de cavités superposées et enchevêtrées. Aujourd'hui, la vieille ville, visible de tous et visitée par les touristes, dissimule sous nos pieds une ville invisible, sur plusieurs niveaux, monde obscur et abandonné qui nourrit l'imaginaire fertile des clermontois.

Structures gallo-romaines, caves à vins, abris salutaires lors des bombardements des usines Michelin en 1944, les reconversions des souterrains n'ont pas manqué. Mais pas question d'activités touristiques dans les sous-sols; propriétés privées. Les caves garderont donc jalousement leurs trésors historiques et archéologiques des yeux du grand public. Une seule exception: l'ouverture des « Caves de l'Hôtel Dieu » pendant les dernières « Journées du Patrimoine »

Retour sous la butte à 15 mètres de profondeur avec une température constante de 11 degrés, valeur qui correspond à la température moyenne de Clermont Ferrand, avec un air saturé d'humidité. Les propriétaires successifs ayant remodelé le sous sol à leur façon, il en résulte une certaine anarchie dans la dispositions des caves mais surtout des conséquences malheureuses pour leurs préservations. En effet, la moisissure s'accroche à certains pans de murs, la rouille ronge les cercles des vieux tonneaux, la mэрule, champignon redoutable trouve ici de parfaites conditions de développement. Tout cela à cause de la fermeture ou la condamnation des conduits de ventilation par les propriétaires et l'utilisation du ciment qui a empêché les murs de respirer.

En douze ans, les experts de l'ACAVIC (Amis des Caves du Vieux Clermont) ont seulement exploré 20 à 25% du patrimoine ce qui représente environ 150 ensembles de caves. Il est de plus en plus difficile de trouver des caves susceptibles d'être visitées en raison de leur impraticabilité et de leur dangerosité.

Petit saut dans le temps! Après la période gallo-romaine, qui a vu notre sous sol se doter des premiers aménagements hydrauliques, servir de garde-manger ou encore de parcs à bestiaux, c'est le Moyen Age qui en tire profit. Ainsi nous avons la surprise de nous retrouver parfois dans ce qui constituait autrefois les rez-de-chaussée des demeures médiévales. Chapiteaux, fenêtres trilobées, autant d'atours surprenants qui ornent parfois les parois souterraines. Comment est-ce possible ? Tout comme les vestiges gallo-romains, les premiers niveaux de ces maisons ont été peu à peu enfouis sous les remblais. Résultat: tout ce qui se trouvait aux étages inférieurs s'est retrouvé plongé dans le noir...

Mais l'activité la plus répandue, la plus lucrative, la plus connue de cette incroyable termitière, c'est la conservation des vins régionaux. Très réputé il y a quelques siècles, le vignoble auvergnat connut de glorieuses années. Mais ne survécut malheureusement pas à l'épidémie de phylloxéra au XIX siècle. Les « Caves de Granseigne » situées rue Pascal constituent aujourd'hui un des rares commerces clermontois à proposer des vins conservés dans ces vénérables sous-sols.

Les années noires

Les sous sols ont toujours été utilisés comme refuge. Une partie des sous-sols clermontois a donc été naturellement réutilisée, puis cartographiée pendant la seconde Guerre Mondiale. Deux systèmes de défense passive furent organisés à Clermont; une première fois en 1939 contre les bombardements allemands, une seconde fois en 1943/1944 contre les bombardements alliés. Pour protéger les populations, les services municipaux creusèrent des tranchées-abris sous les places publiques et recensèrent les caves profondes à Clermont et à Montferrand. La population clermontoise a, en effet, utilisé ces abris, notamment le 16 mars 1944 lors du bombardement des usines Michelin par la Royal Air Force.

Après le vin, les fromages

Désertées par les vigneron, les caves de la ville furent investies par les affineurs de fromage. De 1930 à 1937, nombre de caves à Clermont furent utilisées pour l'affinage. Elles sont presque toutes situées sur le sommet de la ville, rue St Genés, rue St Esprit, rue de la Treille, rue Savaron, rue Pascal, rue Poterat et dans des rues aujourd'hui détruites, sur l'emplacement de la Poste St Eloi et du Trésor Public. Ces caves se situaient entre 7m et 11 mètres au dessous du niveau de la rue.

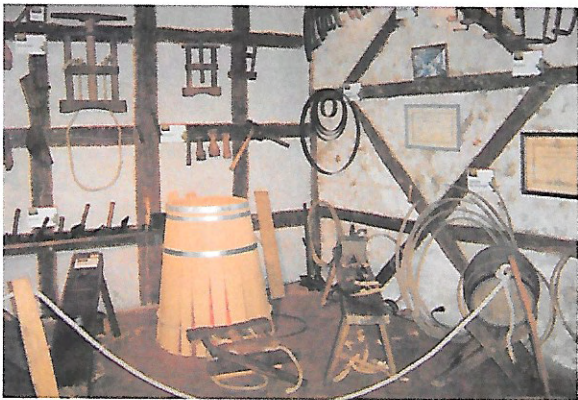
Sous des aspects divers, les caves de Clermont frémissent encore quelquefois de l'activité qui lui vient de la surface. Quant ce n'est pas à des fins alimentaires, elles peuvent trouver une seconde, voire une troisième vie comme galerie d'art, salle de projection, de réception, restaurant...

Qui aurait cru pareille orientation à partir d'une éruption volcanique? Au fait... est ce que cela peut encore se reproduire aujourd'hui? La dernière explosion remontant à 6 700 ans pour le cratère du Pavin, la probabilité n'est pas si faible.

Cet article a été fait à partir des écrits, des documents édités par l'ACAVIC (Les Amis des CAVes du Vieux Clermont) et avec leur accord. Nous les remercions.

ESCAPADE A SAINT POURCAIN

Une délégation de l'ASCA s'est rendu, fin novembre, dans le vignoble de Saint Pourçain qui venait de recevoir l'appellation A.O.C.



Musée de la Vigne et du Terroir de St Pourçain

Après avoir visité les installations de la « Cave de l'Union des Vignerons » le petit groupe s'est rendu au Musée de la Vigne et du Terroir qui présente dans 11 salles une collection d'outillage afin de faire comprendre le dur travail de la vigne. Divers documents sur l'univers du vin de St Pourçain et de l'histoire de la ville complétaient cette visite. Après le repas, départ pour le château de Chareil-Cintrat puis au « Conservatoire des anciens cépages » du vignoble de St Pourçain, situé sur le

domaine. Nous avons pu faire connaissance avec les anciens cépages utilisés notamment le Tressalier, seule appellation à l'utiliser. La journée s'est terminée par une dégustation de vin vinifié à partir de cette vigne conservatoire.

CASSE CROUTE CAVE BACCHUS

Pour ce repas entré maintenant dans la tradition, près de deux cent convives ont bravé la neige et un froid glacial le dimanche 13 décembre.

Sympathisants, membres d'associations locales et élus se sont retrouvés, dans la cave Bacchus, autour de grandes tablées pour déguster les huîtres de Marennes Oléron et la daube servies par les adhérents de l'ASCA. Une occasion de discuter de ce patrimoine unique et de partager un moment de grande convivialité.



Les convives dans la « Cave Bacchus »

MISE A L'HONNEUR

Chaque année, à l'occasion de la cérémonie des vœux, la Municipalité décide de récompenser quelques personnes méritantes au sein des associations de la commune.

L'ASCA a choisi de mettre à l'honneur Thierry Dravers, vice-président et responsable des travaux. C'est lui qui à la lourde charge de coordonner tout au long de la saison les réalisations faites par les bénévoles. Récompense bien méritée.

ACHAT DE MATERIEL

Afin de pouvoir réaliser les travaux de sauvegarde, notre association a fait l'acquisition de divers matériels d'entretien (Tondeuse, débroussailleuse, perceuse, échelle ...) Ces achats ont pu être faits grâce aux subventions de la Municipalité et du Conseil Général.

TAILLE DE LA VIGNE

Les travaux de la vigne ont repris en mars. Les adhérents se sont retrouvés, dans la vigne pédagogique et celle du Musée, armés de leurs sécateurs. Après le remplacement des échelas, financés par la Municipalité, la vigne du Musée a fait l'objet lors de cette taille d'apport de terre supplémentaire. Les sarments, mis en fagots, ont été laissés à la disposition des habitants de la commune.



Taille de la Vigne Pédagogique
STAGE DE GREFFAGE

Une initiation à la greffe de la vigne s'est déroulée durant le mois d'avril. Elle a été animée par Yves Valleix, professeur retraité de l'enseignement agricole.

Les greffons ont été prélevés sur la vigne conservatoire du Musée d'Aubières afin de multiplier les cépages rares en vue de remplacer les ceps manquants. Ce stage a été fait en partenariat avec l'association des Croqueurs de Pommes.



Les stagiaires avec Yves Valleix

JAZZ MANOUCHE EN CAVE

Fin avril, l'ASCA avait convié ses adhérents et les amis des caves à une soirée Jazz dans la «Cave Bacchus». S'il faisait frais au début du concert, le «Trio Rofrena» a vite fait monter la température en interprétant, entre autres des standards de jazz manouche. Cette sympathique manifestation a pu se dérouler grâce à une subvention de notre Conseillère Générale, qui nous a fait l'honneur

d'être présente à cette soirée.

VIGNE PEDAGOGIQUE

Voilà déjà 6 ans que notre vigne pédagogique a vu le jour. Malheureusement, quelques ceps n'ont pas résisté au temps, il a fallu les remplacer. L'ASCA a donc procédé à leurs remplacements. Il va falloir attendre maintenant 3 à 4 ans afin de pouvoir les vendanger.

Parallèlement, notre association a reçu, le dimanche 13 juin, les parrains et marraines de ces ceps afin de leurs faire déguster le produit de la vendange 2009. Une façon de les remercier de leur geste envers le patrimoine viticole de la commune.

FETE DE LA ROSIERE

Notre association a participé le samedi 27 mars au défilé de chars fleuris lors de la fête de la Rosière. Il a été confectionné en partenariat avec l'Union Fraternelle d'Aubières. Une délégation a ensuite participé au dîner de gala donné en l'honneur de la Rosière.



Le char de l'ASCA et de l'UFA

30ème ANNIVERSAIRE DU JUMELAGE

Samedi 22 mai, l'ASCA a été sollicitée par la Municipalité pour l'organisation d'un vin d'honneur dans la «Cave Grevenmacher» lors du 30ème anniversaire avec notre jumelle du Luxembourg, en présence du Petit Théâtre de l'Artière, de Per Be la Dansa, du Club l'Accordéon, des Musiciens luxembourgeois et d'élus municipaux. L'après midi, une trentaine de luxembourgeois ont pu découvrir notre patrimoine à l'occasion d'une visite des caves, avant de se retrouver au repas de Gala organisé par la Municipalité

Recherche et Photos: Montagner Roger / ASCA
Directeur de la Publication: Président ASCA