

**Du 12 juillet
au 21 septembre
2008**

**Maison de la Pinatelle
Chalinargues (15)**

**les
expositions
du
parc**



La gentiane l'amer des montagnes

**Exposition, animations,
un seul lieu de rendez-vous :
la Maison de la Pinatelle**

Sur la commune de Chalinargues (15170) près de Murat, la Maison de la Pinatelle est dédiée à la découverte de la nature et des paysages du Cantal. Elle offre un espace muséographique organisé sur trois niveaux interactifs, ludiques et visuels. L'équipe d'accueil de la Maison propose dès cette année de multiples animations : vannerie, tissage, teinture, feutre, calligraphie, enluminure, ... sont entre autres au programme. Une boutique est également à votre disposition et répond à tous les goûts de la famille. Il n'est pas difficile d'y trouver une idée de cadeau...



En partenariat avec la Commune de Chalinargues

Rendez-vous à la Maison de la Pinatelle à Chalinargues, près de Murat dans le Cantal et à 30 minutes de l'A75. Tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le samedi sauf lors des animations programmées. En juillet août ouvert tous les jours de 10h à 19h30

Renseignements et réservations 04.71.20.03.52
contact@lamaisondelapinatelle.com
www.lamaisondelapinatelle.fr www.parc-volcans-auvergne.com

visitez la **Maison de la Pinatelle**
ESPACE SCENOGRAPHIQUE
DES PAYSAGES CANTALIENS
Association Au fil du Temps
Etablissement partenaire du Parc



visitez la **Maison de la Pinatelle**
ESPACE SCENOGRAPHIQUE
DES PAYSAGES CANTALIENS





les Expositions positives

Le Parc des Volcans d'Auvergne a souhaité mettre en place une programmation culturelle temporaire avec les partenaires de son territoire. Sa volonté est d'inviter ses habitants et les visiteurs qui le traversent à le découvrir sous un jour nouveau.

En 2008, ce sont « les Musiques traditionnelles » auvergnates, « la gentiane, l'amer des montagnes » et « les abeilles ont le bourdon », qui sont au programme.

Trois mois pour parcourir chaque exposition, trois mois de conférences, stages et animations en tout genre, pour les grands et les petits.

Du 12 juillet au 21 septembre :

Exposition thématique : Un été jaune gentiane, j

L'exposition présentée à la Maison de la Pinatelle comporte 9 panneaux. Ils présentent la gentiane - des sites où on la trouve aux produits que l'on en fait - ainsi que de multiples objets publicitaires, affiches, livres et produits pharmaceutiques, alimentaires, ou encore des gentianes en culture,...

« La gentiane, l'amer des montagnes » est l'occasion de découvrir la gentiane sur les sites en pleine nature, de rencontrer ceux qui la cultivent, ceux qui la connaissent sur le bout des doigts et de tordre le coup aux idées reçues selon lesquelles l'amertume fait faire la grimace.

Grande famille que celle des gentianacées : plus de 1 000 espèces réparties en 80 genres. La *gentiana lutea* est la plus utilisée et ce depuis plus de 3 000 ans pour la Chine qui en utilise les principes actifs en médecine contre les rhumatismes et les désordres intestinaux. L'Inde également, mais depuis moins longtemps (environ 2 000 ans tout de même), propose les racines de gentiane contre les maux d'estomac et comme tonique général.

Enfin, depuis l'Antiquité en Europe, elle contribue à soulager les mêmes maux et à tonifier dans les mêmes conditions.

La gentiane reste une affaire d'hommes : c'est un travail de titan que d'extraire cette racine, ce rhizome et ces radicules. 12 kg est le poids de cette fourche qui plonge dans le sol à force de sauter à plusieurs reprises sur le marche-pied ; la bien nommée fourche du diable permet aux plus solides travailleurs d'extirper du sol volcanique plus de 250 kg de racines par jour...

La gentiane est une affaire de goût et de nombreux grands chefs l'ont compris depuis longtemps. Cette saveur considérée comme trop marquée a été associée à d'autres, salée ou sucrée, pour donner lieu à des mariages heureux.



Foudres de Picon (brochure du Centenaire, 1837 - 1937)



Illustration Émile Rollier (années 1930)

Michel et Sébastien Bras Document Michel Bras



Coll. privée



Coll. privée



J. CAZANAVE Photo de P. Soissons



Samedi 12 juillet à 20h
Conférence dégustation sur la fée jaune et la fée verte... En somme la gentiane et l'absinthe... Conférence présentée par Charles JOLLES, Président du CEEG, cercle européen d'études des gentianacées.

Mercredi 16 juillet à partir de 14h
Balade sur les sites où pousse la gentiane en compagnie de Stéphane SERRE, accompagnateur en moyenne montagne. Chacun pourra réaliser un « herbarier numérique » aux couleurs de toute la flore des montagnes du Cantal.

Mardi 22 juillet à partir de 14h
Voir le détail du programme du mercredi 16 juillet

Mercredi 23 juillet de 16h à 18h
« Un délice de gentiane », atelier dégustation illustré et commenté par Louis Bernard PUECH, Toque d'Auvergne. Les participants pourront découvrir toutes les utilisations bien souvent méconnues de la saveur amère de la gentiane et les déguster. Cette animation se déroulera au restaurant du Jarrousset, RN 122, route de Murat.

Samedi 26 juillet à partir de 16h
« L'amer en cuisine » stage de cuisine au restaurant Le Jarrousset avec Jérôme CAZANAVE, Toque d'Auvergne. Les stagiaires mettront la main à la pâte et apprendront à manipuler cette amertume dans l'élaboration d'un menu qu'ils dégusteront sur place le soir même. 40€ par personne ; réservé aux adultes.

Mercredi 30 juillet à partir de 14h
Voir le détail du programme du mercredi 16 juillet

Mardi 12 août de 16h à 18h
Voir le détail du programme du mercredi 23 juillet

Samedi 23 août à partir de 16h
Voir le détail du programme du samedi 26 juillet

Jeudi 28 août à partir de 15h
Le public pourra assister à l'**arrachage de la gentiane** par une équipe de Jean-Louis BORNE. Les participants constateront ainsi la rudesse nécessaire de ce travail pour obtenir une racine en parfait état. Le lieu de RDV sera fixé quelques jours auparavant en fonction du planning de l'arracheur.

Mardi 2 septembre à 20h
Conférence dégustation sur l'histoire de la gentiane en Auvergne. L'histoire de l'entreprise cantalienne AVEZE, toutes les utilisations de cette racine, sa commercialisation. Conférence menée par Philippe DESRIVIERS, directeur de l'Espace AVEZE. Conférence au Scénoparc Io à Valette

Mardi 9 septembre à partir de 20h
Conférence dégustation « **la gentiane par la racine** » organisée par le théâtre du Goût d'Aurillac. La plante sera étudiée de la tête aux pieds, de son arrachage à l'ensemble de ses propriétés et à son utilisation de plus en plus courue par les maîtres des grandes cuisines françaises.

Samedi 13 septembre à partir de 16h
Voir le détail du programme du samedi 26 juillet

