Dans l'Ain, à deux pas de chez nous

Autor(en): **Pidoux, Bernadette**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 3

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-828302

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Dans l'Ain, à deux pas de

La Bresse, la Dombes, le Bugey, ces terroirs qui fleurent bon la cuisine généreuse, cultivent aussi le sens de l'accueil. Avec, en prime, des coins de nature incomparables, où les oiseaux trouvent refuge.

Qu'on s'intéresse aux animaux, aux plaisirs de la table, à l'histoire ou aux techniques de la soierie, par exemple, on ne peut qu'être séduits par la diversité qu'offre l'Ain, ce grand département si contrasté, qui jouxte nos frontières. Bizarrerie des transports modernes, les Suisses connaissent mieux Paris que Lyon, la toute proche voisine! Et pourtant, un week-end dans la région de Bourg-en-Bresse, à l'abri du stress, peut se révéler vraiment dépaysant.

Pourquoi ne pas entamer cette escapade précisément par la petite capitale bressane, à une centaine de kilomètres de la Suisse? Les affamés commenceront par se restaurer à l'Auberge bressane, à Brou, où le poulet fermier est à la hauteur de sa réputation. Dans un cadre cossu, c'est un vrai plaisir de goûter à la cuisine traditionnelle de cette excellente adresse. Par un heureux hasard, le Monastère royal de Brou se trouve juste en face de cette bonne table...

Par amour

Un tel joyau dans une bourgade somme toute modeste, voilà qui est tout à fait incongru! Car le Monastère de Brou et son église sont dignes des plus grandes cités, dans le luxe de leur construction et de leurs dimensions.

L'église est une merveille de style gothique flamboyant, sa toiture vernissée et colorée faisant penser aux toits bourguignons des Hospices de Beaune. Le monastère, accolé à l'église, abritait des augustins chargés de prier pour les princes enterrés à Brou. Car, derrière ce chef-d'œuvre architectural, se cache une histoire d'amour et de prestige qui rappelle le projet du Taj Mahal indien, érigé en souvenir d'une princesse trop tôt défunte.

A Brou, c'est une princesse, Marguerite d'Autriche, qui, au 16e siècle, entreprend la construction de l'église, pour perpétuer la gloire et l'amour qu'elle portait à Philibert le Beau. La jeune Marguerite se trouve veuve à vingt-quatre ans, après trois ans de mariage. Son époux, Philibert de Savoie, réputé pour sa beauté, décède alors qu'il n'a lui aussi que vingt-quatre ans. Devenue régente des Pays-Bas, Marguerite suit à distance l'édification de ce tombeau somptueux, qui durera une vingtaine d'années. Les meilleurs artistes de l'époque y travaillent. Marguerite ne verra jamais son chef-d'œuvre terminé, puisqu'elle meurt deux ans avant la fin du chantier.

Dans le chœur, les trois tombeaux, celui de Philibert, celui de sa mère et celui de Marguerite sont d'un luxe inouï. Le tombeau de Philibert, comme celui de son épouse, sont composés de deux parties: en haut, une représentation très réaliste donne de lui l'image d'un jeune homme en costume de cour. En dessous, il est figuré nu et mort. Les mains jointes du prince sont tournées vers sa mère, tandis que son visage est dirigé vers sa femme. On ne peut s'empêcher de méditer un instant, dans la paix de ce lieu majestueux, à la destinée humaine. Les cloîtres et le musée abritent des peintures de grands maîtres.

Photo Aline Perier

Une pêche «dombiste»: carpes et brochets sont pris au filet

chez nous

Si, avant de découvrir les étangs de la Dombes, l'envie vous prend de flâner dans une belle bourgade, faites une étape à Châtillon-sur-Chalaronne. Et si le marché a pris ses quartiers dans la halle en bois ancienne, vous succomberez sans doute aux odeurs alléchantes. A Châtillon, les maisons à colombages, l'apothicairerie, l'ancêtre pleine de charme de nos pharmacies, constituent un détour qu'on aurait tort de regretter.

Oiseaux du monde

La route des étangs de la Dombes a son point de départ à Villars-les-Dombes, au Parc aux Oiseaux. Deux boucles de plus de soixante kilomètres permettent de circuler dans cet immense réseau de marais créés par l'homme.

Il faut voir une journée de pêche «dombiste» pour comprendre le fonctionnement unique de ces marais. Depuis le Moyen Age, un système d'écluses retient l'eau et inonde ces marécages qu'on assèche à la saison de la pêche. Lorsque l'eau s'est retirée, les pêcheurs, équipés de grandes bottes, tirent, par équipes de dix hommes au moins, de lourds filets qui s'enfoncent dans la vase. A la pesée, on voit bondir des bacs des immenses carpes, des gardons, des tanches et des brochets. Les dix mille hectares d'étangs exploités font de la Dombes la plus grande pisciculture d'eau douce de France. Lors de chaque pêche, en automne, une fête s'installe au bord du marais. On y déguste brochets et carpes frites accompagnés d'un petit vin blanc. Dans la brume automnale, l'ambiance est lunaire. Mais on s'y amuse: des courses de brochets font crier les parieurs qui ont misé sur un poisson comme on le fait d'habitude sur un cheval!

Le Parc aux Oiseaux mérite une visite approfondie. Les oiseaux de la région viennent librement s'y poser. Au gré des sentiers aménagés, on

Photo J.R.P.

Dans le Parc aux Oiseaux, les espèces du monde entier se côtoient

découvre les hôtes de passage dans leur milieu naturel. A l'abri d'immenses volières à l'air libre, dans lesquelles on pénètre pour un bout de promenade, quatre cents espèces venues du monde entier vivent dans leur environnement. Flamants rouges ou blancs, ibis rouges, calaos, faisans, tourterelles, autruches, pélicans, c'est à un véritable tour du monde que l'on se trouve convié. Pour mieux repérer les zones à visiter, un tour en petit train est une bonne introduction à ce parc moderne où les cigognes se plaisent tant qu'elles nichent régulièrement. La volière des condors, l'aire des vautours, la rivière des échassiers, on peut explorer ces vingt-trois hectares de parc à son rythme, ponctué par des arrêts aux différents cafés et restaurants.

A Pérouges, toutes les maisons sont médiévales

Pérouges la préservée

Unique Pérouges, petite cité médiévale entièrement conservée, à l'abri du temps! Bâtie entre le 12e et le 15e siècle, la cité se blottit sur une colline, à l'ombre de ses remparts. Au détour d'une ruelle, on s'attend à voir jaillir quelque chevalier sur sa monture. Près de la tour de guet, un hortulus – un jardin médiéval – a été soigneusement reconstitué. Des échoppes d'artisans occupent, comme à l'époque, le bas des maisons. A l'Hostellerie, sur la place des Tilleuls, on savoure l'incomparable galette sucrée de Pérouges, avant de s'abandonner au sommeil dans les lits à baldaquin de cette auberge du 14e siècle.

La richesse de la région s'est bâtie sur le commerce des draps et des soieries. A Jujurieux, dans le Bugey, une entreprise familiale a perpétué ce savoir-faire sophistiqué. La visite des entreprises Bonnet vous replonge dans les réalités industrielles des 19e et 20e siècles. En 1835, Claude-Joseph Bonnet fonde dans son village une manufacture. Elle emploie alors 1200 ouvriers sur ce site, dont 550 ouvrières qui vivaient dans le pensionnat de jeunes filles créé par Bonnet. Car, en plus des visées industrielles de l'entreprise, Bonnet croit dans la vocation sociale et éducative de sa fabrique, qu'il dirige avec le paternalisme typique de l'époque. Une infirmerie, une aumônerie, une chapelle, une école: c'est toute une cité qui se développe autour de l'usine. Le musée aménagé dans une partie des bâtiments subsistants raconte bien le travail harassant des métiers à tisser. Aujourd'hui, une quarantaine de personnes continuent à produire la soie, que les grands couturiers s'arrachent. On peut, les jours de semaine, assister à la production mécanisée de ces textiles, d'une finesse rare, qu'on peut acheter à des prix intéressants à la boutique de l'usine.

Une terre de passionnés

Un voyage est fait de rencontres. Quand on a la chance de parler la même langue, d'avoir pratiquement le même accent, on aurait tort de se priver de ces moments magiques passés autour d'un verre, avec les amoureux de cette vaste région.

Chez Georges Martin, à Jujurieux, dans le Bugey, la dégustation se prolonge au gré des discussions. Georges Martin est vigneron et l'ardent défenseur d'un cépage tout à fait local, le poulsard, qui n'est cultivé que sur quelques hectares de vignes, sur les pentes du Bugey, autour du village de Jujurieux. Grâce à la méthode ancestrale qu'il applique avec conviction, Georges Martin produit le cerdon, un vin doux pétillant très fruité et à basse teneur en alcool. Mais lorsque le vigneron aux belles moustaches vous fait pénétrer dans sa cave antique, sous sa ferme, pas moyen de savoir quand vous en ressortirez... Il a toujours un nouvel assemblage à vous faire goûter, après avoir tiré du vin en préparation dans les cuves, qui, au

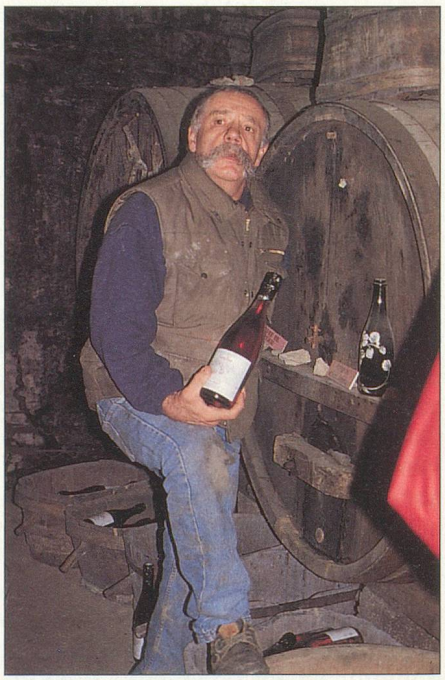

Photo B. Pidoux

G. Martin, vigneron dans le Bugey

nez, rappelle étonnamment le pamplemousse. Chardonnay, cerdon, poulsard, les spécialités de Georges ont toute la fougue du personnage, qui ne déteste pas philosopher et parler politique. Et quand on dit à Georges que son cerdon est un vin de dames, parce qu'il est doux, il se déclare ravi, car les femmes occupent une place de choix dans sa vie...

Si Georges Martin est convaincant lorsqu'il parle produits locaux, que dire de la passion qui anime Marc Simonet-Lenglart? On hésite à parler de folie des grandeurs en évoquant ce qu'il a entrepris, puis un peu envieux, on se prend à admirer son courage. Historien et esthète, Marc Simonet a réalisé avec peu de moyens, mais beaucoup d'acharnement, un rêve fou. Avec deux amis, il a acheté rien de moins qu'un château. C'était en 1981. Les trois passionnés de monuments tombaient sous le charme du Château de Cormatin, en Bourgogne. Vingt ans plus tard, Cormatin et ses jardins exceptionnels accueillent plus de 70 000 visiteurs chaque année. Mais ce défilà ne leur a pas suffi! Après avoir restauré les splendeurs de Cormatin, Marc Simonet-Lenglart et Pierre-Albert Almendros se portent acquéreurs, en 1998, du Château de Fléchères, dans l'Ain, à une trentaine de kilomètres de Lyon. Construit au 17e siècle, ce château a connu des déboires rocambolesques. Aux mains de plusieurs propriétaires désargentés, puis d'un escroc qui choisira cette demeure magnifique pour préparer un hold-up, Fléchères n'est plus entretenu depuis vingt ans lorsqu'il est acheté par nos deux historiens. Des projets de lotissement ont même été déposés par un promoteur peu sensible aux charmes vénérables du parc de trente hectares. Heureusement, la commune de Fareins s'inquiète de ces plans pharaoniques et veut défendre son château. Le ministère de la Culture s'en mêle et le château est enfin reconnu et classé. Pour Marc Simonet et son associé, la cause est entendue: il faut sauver Fléchères, témoin unique de l'habitat aristocratique lyonnais du 17e siècle. Idéalement située en bordure de Saône, cette demeure recèle des merveilles. Sous des boiseries quelconques du 18e siècle, les nouveaux propriétaires découvrent des fresques de style italien représentant des scènes de chasse ainsi que les travaux d'Hercule. Il faudra peu pour les remettre en état. Mais ce château, qui livre peu à peu ses secrets, cachait une curiosité: sous les toits, une salle de culte protestant était habilement masquée. C'était là que les aristocrates lyonnais célébraient leur foi en toute discrétion, dans le dépouillement qu'imposait la foi réformée. En parka, bottes au pied, Marc Simonet dévoile ces trésors, peu à peu mis au jour, aux visiteurs. Le jardin est encore en réfection, il y a encore des kilomètres de papier peint 20e siècle à arracher pour retrouver les peintures murales, les parquets sont en train d'être remis, fragment par fragment. Marc Simonet, s'il a choisi la vie de châtelain, n'occupe que quelques petites pièces sommairement chauffées, dans une aile du monument. On ne peut qu'admirer la pugnacité de ces passionnés, qui ont pris fait et cause pour une région méconnue de France.

Bernadette Pidoux

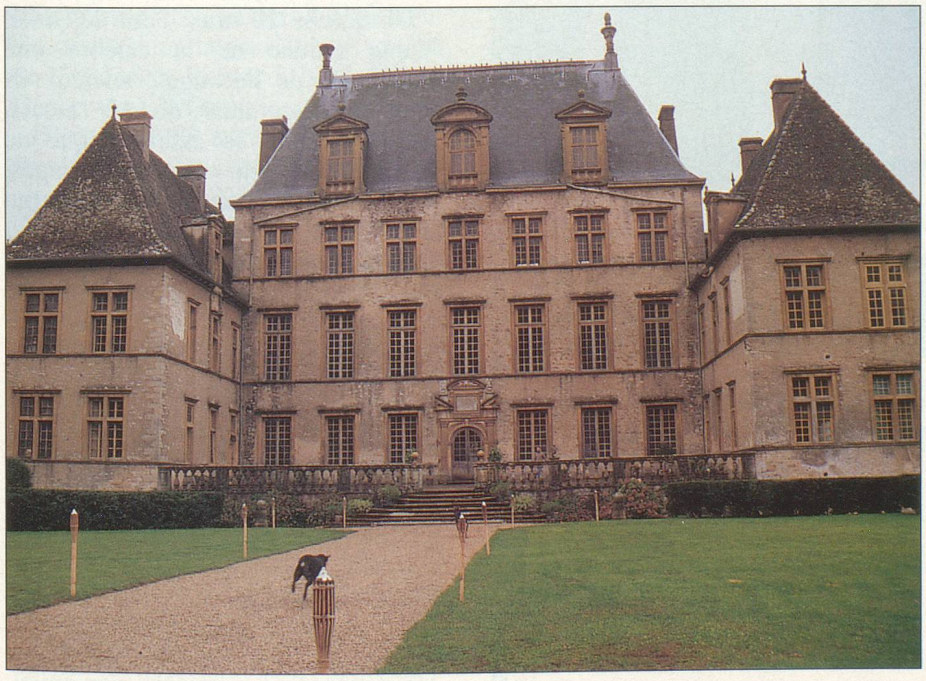

Photo B. Pidoux

Le Château de Fléchères abrite des fresques magnifiques

Adresses

Où manger

L'Auberge Bressane de M. et Mme Vullin, à Bourg-en-Bresse, tél. 04/74 22 22 68. Restaurant Le Thou, à Bouligneux, tél. 04/74 98 15 25.

Où manger et dormir

Hôtel Beau-Rivage à Montmerle-sur-Saône, tél. 04/74 69 33 92.

Hôtel Jean-Claude Jacquet, à Meximieux, tél. 04/74 61 94 80.

A visiter

Le Monastère royal de Brou, à Bourg-en-Bresse, d'avril à septembre, de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30.

Parc des Oiseaux, à Villars-les-Dombes, ouvert tous les jours de 10 h à la tombée de la nuit, tél. 04/74 98 05 54.

Soierie de la Maison Bonnet, visite guidée des ateliers, à Jujurieux, ouvert tous les jours, de 9 h à 12 h, et de 14 h à 18 h, tél. 04/74 37 12 26.

Georges Martin, vigneron, à Vieillard, Jujurieux, tél. 04/74 36 84 44.

Château de Fléchères, à Fareins, à 30 km au nord de Lyon, ouvert le week-end d'avril à novembre, de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30. Tél: 04/74 67 86 59.