

## RENCONTRES LITTÉRAIRES DE L'AUBRAC

# « Les Imaginaires de l'eau » débutent aujourd'hui

L'an dernier, « Les Imaginaires du feu » avaient animé Espalion avant de regagner, comme chaque été, l'Aubrac pour ces rencontres littéraires qui rassemblent écrivains, critiques et conférenciers. Cette année, pour les 21es Rencontres d'Aubrac, ce rendez-vous créé par Francis Cransac est une suite avec « Les Imaginaires de l'eau ». Capitale de la plongée avec l'histoire des Espalionnais inventeurs du scaphandre autonome et son musée de la Plongée, Espalion ne pouvait qu'ouvrir ces 21es Rencontres organisées sur le thème de l'eau. Et c'est à Espalion que finiront (projec-

tion d'un film au cinéma Rex, le samedi 20 août) et surtout débiteront ces 21es Rencontres. Des animations qui devraient battre sur le Foiral le record des 1 000 spectateurs de 2015.

### Le programme

Tout commencera par une visite des collections du musée du Scaphandre suivie par le vernissage de l'exposition où à travers des posters, livres, reproductions de Jules Verne, Hergé, Hugo Pratt, Tardi... les inventions espalionnaises du scaphandre autonome seront aussi mises en exergue. Pour l'inauguration, rive droite,



L'an dernier « Les Imaginaires du feu » avaient attiré un millier de personnes sur le Foiral d'Espalion. /Photo DDM, archive

à côté de la statue du scaphandre, les élus traverseront le Lot en barge, tandis que sur la façade du Vieux Palais, la compagnie nantaise Royal de Luxe projettera « Le Scaphandrier et la petite géante ». Puis, jusque tard dans la nuit, ce sera l'heure du concert avec Rajery et son instrument emblématique de Madagascar, tour de chant de Bruno Bonheure et son ensemble de la Camera delle Lacrime, tandis que textes et projections de films se succéderont sur la grande scène du Foiral.

Programme complet en page 31.

## TOURISME

# Une histoire d'Homs et de Larzac

**l'essentiel** Si elle s'écrit majoritairement en Provence, l'histoire du pastis s'est enrichie, il y a un peu plus de vingt ans, d'un chapitre aveyronnais, grâce à la ferme des Homs, à Nant.

À l'entrée de la propriété, les lignes où se côtoient sauge, mélisse, lavande, estragon, sarriette, romarin, thym, hysopé et bien d'autres plantes guident le regard vers les Cévennes, distantes de quelques kilomètres à peine. « Ça va, on n'a pas à se plaindre du cadre », glisse, dans un sourire, Romain Debord, gérant de la ferme des Homs. Un nom qui sonne comme un paradoxe et un moyen pour l'être humain d'affirmer sa présence en cet endroit du Larzac où la nature exerce une domination quasi totale, et où, depuis maintenant vingt-deux ans, s'écrit l'histoire du « pastis du Larzac ».

« Ce sont Pierre-Yves De Boissieu et Maria Möller qui en sont à l'origine, raconte le jeune homme, qui a grandi à La Cavalerie. Pierre-Yves est arrivé ici pendant la lutte du Larzac. Il a commencé par élever des chèvres, a poursuivi avec des brebis, avant de se lancer dans la culture d'herbes aromatiques. Elles ont servi à l'élabora-

tion de différents alcools, parmi lesquels le Pastis des Homs, dont la première cuvée remonte à 1994. »

### Bail de carrière

Trente-cinq ans après l'abandon du projet d'extension du camp militaire de La Cavalerie, l'héritage du mouvement de désobéissance civile pacifique que cette idée d'agrandissement avait suscité est toujours vivant et a profité à Romain Debord et sa compagne, Marion Renoud-Lias, lorsqu'ils ont pris la succession du couple De Boissieu - Möller.

« Ici, on est sur les terres de la SCTL, la société civile des terres du Larzac, explique Romain Debord. Ce sont des terres qui appartiennent à l'État, qui les avait achetées pour l'extension du camp militaire. Lorsque le projet a été abandonné, en 1981, elles ont été données en gérance à la SCTL. Aujourd'hui, tous ceux qui les occupent n'en sont que locataires ; même chose pour les bâtiments. Tout est régi par un bail de carrière, qui stipule que l'on peut rester là tant que l'on a le statut d'agriculteur. »

### « L'esprit libre » du Larzac

« Lorsque les précédents propriétaires sont partis à la retraite, la SCTL a lancé un appel à candida-



Marion Renoud-Lias et Romain Debord viennent de reprendre la société Aromatiques d'Homs, qui fabrique, depuis plus de vingt ans, la version aveyronnaise de l'apéritif anisé. /DDM, R.G.

tures, poursuit Marion Renoud-Lias. On cherchait un projet agricole à reprendre et on a donc décidé de déposer un dossier. Il y a eu un processus de sélection à l'issue duquel on a été choisis. Pour nous, cette solution était idéale. L'investissement de base était limité, le fermage annuel très bas, et en plus de l'exploitation, on a également pu s'installer dans la

maison, alors que tous les agriculteurs qui souhaitaient trouver des repreneurs et que l'on avait contactés proposaient de transmettre la ferme mais pas l'habitation. » Aspirant à s'offrir une nouvelle vie, le jeune couple a donc laissé derrière lui deux emplois à Narbonne pour se lancer dans l'aventure du « petit jaune » aveyronnais. « Tout le monde a pris Pierre-

Yves et Maria pour des fous lorsqu'ils ont dit qu'ils allaient faire du pastis sur le Larzac, s'amuse le jeune homme. On retrouve là tout l'esprit libre qui caractérise cet endroit et c'est justement cette originalité qui nous a plu. On n'est pas venus là pour élever des brebis et faire du lait pour Roquefort ! »

Romain Gruffaz

## Du jaune en or



Le Pastis des Homs est plébiscité au Salon de l'agriculture. /DDM, R.G.

d'entre elles : le thym et la sarriette.

### « Sortir des produits un peu basiques et uniformes »

« Si l'on compare avec la bière, les pastis artisanaux se font assez peu, analyse-t-il. Les gens sont ha-

bitués aux grandes marques mais les choses commencent à changer. Je suis convaincu que pour ça comme pour tout, on peut sortir des produits de consommation un peu basiques et uniformes. » Une tendance déjà facilitée par les deux récompenses obtenues à Pa-

ris, et qui pourrait bien continuer à s'intensifier pour la petite entreprise au chiffre d'affaires de 150 000 euros annuels (assuré par le pastis mais aussi par les herbes aromatiques vendues en sachets, les autres alcools et liqueurs, ou encore les vinaigres aromatisés), qui produit 6 000 bouteilles par an de sa boisson phare, celle-là même qui, de l'aveu du couple, « fait venir les gens » ici, à quelques kilomètres du Gard. « Les professionnels sont assez sensibles à cette distinction, conclut Romain Debord. En matière de boissons, le concours général est vraiment reconnu par les cavistes, les sommeliers ou les propriétaires d'épicerie fines, qui savent que derrière les produits récompensés se trouvent des choses de qualité. Ça les intéresse vraiment et je suis convaincu que ça contribuera à faire connaître notre domaine d'activité, qui reste assez confidentiel pour le moment. »

R.G.

## ENTRAYGUES



## ERNEST : ROI DU PASSEPARTOUT

Chaque mardi soir, à partir de 16 heures, la municipalité propose : « les mardis du Savoir-faire ».

Des exposants, des animations musicales, des dégustations gratuites et recettes locales, des expositions de voitures anciennes et des photos ainsi que des jouets en bois. Chaque mardi a son thème et, pour terminer, ce mardi 16 août, des maquettes, plus le groupe folklorique : « la Bourreï d'Olt ». Ernest ne manque pas de montrer comment scier avec le passe-partout.

## MOURET

## CONCERTS MÉDIÉVAUX DEMAIN

Deux concerts seront donnés le 17 août par Dominique Merzlé, Baryton. À Saint Jean le Froid, à partir de midi, avec apéro offert et pique-nique tiré du panier. Le concert débutera en la chapelle à 14 heures. Le deuxième concert aura lieu en l'église de Mousset à 17 heures. Dominique Merzlé les interprétera des textes médiévaux en s'accompagnant à la harpe, de différentes flûtes et de percussions.