

## ■ L'OPÉRATION

### Le grand nettoyage sur les routes



■ Il faudra faire attention aux agents. Photo D. R.

**Depuis 2011, le Département,** par le biais de sa direction des déplacements, des infrastructures et du foncier (DGADIF), mobilise, durant une semaine, près de 300 agents territoriaux pour nettoyer les abords des routes dont il est gestionnaire. « En 2015, rappelle-t-on au Département, cette mobilisation a permis de collecter, en cinq jours, environ 500 m<sup>3</sup> de déchets sur 850 km de routes, principalement situées aux abords des agglomérations ». Soit l'équivalent de dix semi-remorques. Sur une année, ce sont même plusieurs milliers de mètres cubes qui sont ramassés. Cette année, la collecte a lieu cette semaine, du 29 mars au 1<sup>er</sup> avril. L'opération est plus particulièrement axée sur le nettoyage des principaux axes routiers et entrées et sorties d'agglomérations. « Une attention particulière sera portée aux accès aux sites touristiques. Les aires de repos et autres endroits délaissés seront également nettoyés ». Pour ce faire, les agents seront équipés de gilets de visualisation, de chaussures de sécurité, de gants, de pinces de ramassage et de sacs poubelles. En partenariat avec certaines communes et déchetteries locales, ces déchets seront triés et traités. Les plus douteux ou volumineux feront l'objet d'un ramassage spécifique. Les pneumatiques seront nettoyés et transportés en usine de recyclage. Au cours de cette opération, le Département lance deux appels aux usagers de la route. D'abord à une grande vigilance durant cette semaine, étant donné la présence de ses agents... Mais aussi à davantage de civisme sur les routes départementales. L'idéal étant de mettre fin, un jour, à ce grand nettoyage de printemps.

## MÉTÉO

8 HEURES  
  
 00°

11 HEURES  
  
 00°

14 HEURES  
  
 00°

17 HEURES  
  
 00°

AIR  
  
 4

● **CET INDICE** de la qualité de l'air (de 1 bon à 10 mauvais) est fourni par Air-LR. Plus sur [www.air-lr.org](http://www.air-lr.org).

**MUSIQUE**

● **CONCERT**  
 Vendredi 1<sup>er</sup> avril, à 20 h 30, à Alès, au Pôle culturel de Rochebelle, est programmé un concert de l'Harmonie d'Alès. Gratuit.

**AGENDA**

● **BÉBÉS**  
 Dimanche 3 avril, de 8 h à 16 heures, à la Maison pour tous de Saint-Christol-Lez-Alès, la crèche des Marmousets organise le vide-greniers des bébés. Inscriptions sur place, dès 7 heures. Tarif : 6 € l'emplacement.

## LE VAINQUEUR

### Vivien Mistral, élu Mister France-Gard

Vivien Mistral défendra, le 5 novembre,

au Pasino de La Grande-Motte, les couleurs du Gard, face aux autres élus des départements de Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées. Élu Mister France-Gard, ce maçon de 21 ans prétendra au titre le Mister régional.



Si cette élection reste avant tout un concours de beauté, le Gardois, souriant, perfectionniste et passionné de sport, veut déjà tenter l'aventure pour la finale parisienne, en mars 2017!

## LE CHIFFRE

# 3

C'est le nombre de bougies que compte le viaduc de Courbessac. L'occasion pour l'Association des usagers de la SNCF du Gard de constater que cet équipement a contribué à améliorer les voyages en train. Et de se rappeler de l'annonce du contrôleur de l'époque: « Mesdames et messieurs, la configuration de la gare de Nîmes impose un rebroussement à notre train. Durant cette manœuvre, notre train sera immobilisé en pleine voie. Nous vous demandons de ne pas tenter d'ouvrir les portes. Merci ». Les temps changent...

# Ils ont ressuscité Tsamo

**Itinérances** | Cette petite fille, arrachée à l'Alaska, en 1860, est l'héroïne d'une avant-première ce lundi, dernier jour du festival.

Il est Finlandais, elle est Sibérienne, originaire de Salekhard, près de la mer de Kara, tout au nord de la Russie. Entre eux, depuis 26 ans, ils parlent ce qu'ils appellent « la langue de l'amour », soit un mix à base de finnois, de russe, ou encore de Nenets, du nom de l'ethnie d'Anastasia.

Markus Lehmuskallio et Anastasia Lapsui présentent, ce lundi, pour le dernier jour du festival de cinéma Itinérances, une histoire qui leur ressemble. Elle s'intitule *Tsamo* et raconte la vie d'une petite indienne de l'Alaska, déracinée au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. « C'est une histoire vraie, explique Markus. À cette époque, la Finlande et l'Alaska étaient sous le même régime : l'empire de Russie. Il y avait beaucoup de travailleurs finlandais en Alaska. Le gouverneur aussi était Finlandais et avait un frère, ingénieur. En Alaska, ce dernier a acheté une petite fille de 9 ans, prénommée Tsamo, appartenant à l'ethnie Hingit. »

« J'ai eu 120 Tsamo dans mon appareil photo. Mais il fallait encore que je cherche. »  
**Anastasia Lapsui**

Alors qu'à l'époque beaucoup de travailleurs finlandais achètent des indiennes pour en faire leurs femmes, l'ingénieur est animé d'intentions plus louables : il veut rendre sa liberté à Tsamo, à l'âge adulte. Il la ramène chez lui et l'enfant, qui ne comprend ni le finnois ni le russe, devient un objet de curiosité. « Tout le monde veut du bien à la petite Tsamo. Mais on se rend compte qu'au final, il ne lui arrive rien de bien. » Au départ, Markus et Anastasia envisagent de tourner un documentaire. Ils ont pour matière de base des registres mentionnant Tsamo, quelques écrits et une photo. Ils ont aussi rencontré les descendants de l'ingénieur. Finalement, ils décident de réaliser un film. « On s'est mis à la recherche de l'actrice principale, explique Anastasia. Pour ressembler à la Tsamo d'origine, elle devait être solide, aux cheveux noirs opulents et aux yeux bridés. J'ai parcouru de nombreux villages, et des villes sur des centaines de kilomètres. J'ai eu 120 Tsamo dans mon appareil photo. J'en ai gardé cinq. Et puis, je me suis dit que



■ Anastasia Lapsui et Markus Lehmuskallio, les réalisateurs, seront présents ce lundi. AD. B.

non, ça n'allait pas, il fallait encore que je cherche. » C'est finalement dans sa région qu'Anastasia trouvera l'actrice qui lui convient. « Une nuit, j'étais en ville, dans un taxi. J'ai demandé au chauffeur s'il connaissait une petite fille de 9 ans. Il m'a amenée chez des amis à lui. On a réveillé la petite fille. Je lui ai demandé: "Tu parles russe, anglais?" Elle m'a répondu que non. C'est exactement ce que je recherchais. » « Elle n'était pas comédienne et elle ne devait surtout pas jouer la comédie », précise Markus.

Le film va donc dévoiler les difficultés rencontrées par la petite Tsamo dans un pays lointain, dont elle ne maîtrise ni les codes, ni la culture, ni la langue. « C'est universel, explique Anastasia. Lorsqu'une grosse civilisation arrive face à une petite, elle a toujours tendance à vouloir l'anéantir pour lui imposer ses propres valeurs. J'ai connu ça, moi aussi. » Le film se veut sans artifice, entièrement focalisé sur le personnage de Tsamo. Il pose la question du choc des

cultures donc, du déracinement, voire, en élargissant, de l'adoption. « Peut-être que cela va choquer des parents ayant adopté, expliquent Markus et Anastasia. Nous, on ne juge rien. Mais c'est sûr que si une famille de Finlandais adopte un enfant noir d'Afrique, eh bien, à 5 ou 6 ans, il se rendra compte de la différence et va batailler pour essayer d'effacer cette différence. Dans le fond, même si ce ne sont pas les mêmes situations, on part à chaque fois d'un bon sentiment. Ce film aurait pu aussi bien s'appeler La bonne volonté. »

**ADRIEN BOUDET**

► **Au programme ce lundi**: 10h30, Cratère, Ran (2h42, AP). 11 heures, Cratère, salle d'à côté, Le Moindre geste (1h45; AP). 11h30, Cinéplanet 4, Essential Killing (1h23). 14 heures, Cratère, La Strada (1h48; séance famille). 14 heures, Cinéplanet 8, Les Habitants (1h24; AP). 14h15, Cinéplanet 4, Bienvenue Mr Marshall (1h18; AP, séance famille). **16 heures, Cratère, Tsamo (1h25; AP, présence invitée)**. 18h15, soirée de clôture, Cratère, Love and Friendship (1h32; AP). 20h45, Cratère, Truman (1h48; AP).

## L'IMAGE Un grand bravo à tous les bénévoles !



Un festival n'existe pas sans bénévoles. Pour Itinérances, c'est totalement vrai : ils sont 70, cette année, à accueillir le public,

accompagner les artistes, aiguiller les journalistes, tout au long de l'événement, sans compter leurs heures. Itinérances touche à sa fin,

l'équipe est - forcément - fatiguée, mais elle a réalisé, comme chaque année, un super boulot. Alors, bravo !

Photo ALEXIS BETHUNE

## 91 vins médaillés d'or au concours de la coopération



■ Plus de 120 dégustateurs ont participé au palmarès à Vinipolis. DR

Jeudi s'est déroulé le Concours des vins de la Coopération Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées sur le site de Vinipolis à Florensac dans l'Hérault.

Créé il y a trente ans dans l'Hérault puis étendu au Languedoc-Roussillon et maintenant à la grande région, ce concours distingue les meilleures cuvées de vins conditionnés mais aussi, comme le Concours général agricole, les meilleurs vins en vrac, souvent recherchés par les courtiers ou les négociants. Son palmarès reflète avant tout l'excellence et la passion des vignerons coopérateurs et valorise le savoir-faire œnologique des directeurs et maîtres de chai des caves coopératives.

Pour ce concours 2016, ce sont près de 650 cuvées, issues de 80 caves coopératives de la grande région, qui ont été dégustées. Au final, 195 vins ont été médaillés. Parmi eux, on compte 91 médailles d'or, 83 médailles d'argent et 21 médailles de bronze. Notons que les vins médaillés et pourront participer à la sélection du Coup de cœur des femmes journalistes - issues de France et de l'étranger - qui aura lieu le 7 juin à Carcassonne.

En attendant, vous pouvez retrouver le palmarès complet de ce concours sur le site [www.coopdefrance-lr.com](http://www.coopdefrance-lr.com).

# Une vie de bouilleur de cru

**Terroir** | Les producteurs d'eau-de-vie itinérants finissent leur saison. Leur métier artisanal disparaît. Rencontre avec Aristide, 83 ans, un des derniers.

**J**e fais de l'eau-de-vie depuis que j'ai 17 ans, j'ai commencé en 1950. On n'avait que quatre ou cinq vaches, qu'est-ce que tu voulais faire d'autre ? Il fallait bien gagner de l'argent !

Aristide Peyronni, 83 ans, a le bon sens du paysan et ne parle jamais pour ne rien dire. Béret noir vissé sur la tête, moustache grise, regard d'aigle, l'Ariégeois est un des derniers bouilleurs de cru à l'ancienne, itinérant, à parcourir les villages avec son alambic remorqué à sa fourgonnette. Et même « le seul de l'Aude », dit-il. Le printemps débute et son travail saisonnier n'est pas encore terminé. En cette fin d'après-midi de mars, la tramontane et la neige fondue balaient le plateau du Pays de Sault, au cœur des Pyrénées audoises. Mais pas question pour Aristide, installé sur la petite commune de Roquefeuil, de s'arrêter. Un parasol de fortune et une parka remontée jusqu'au nez feront l'affaire jusqu'à la nuit, même si le froid lui fait mal aux jambes.

**« Avec ça, t'attrapes pas la grippe »**  
**Aristide**

« L'eau de vie, tu peux pas la reprendre le lendemain matin ! », lance l'octogénaire, qui a déjà affronté des « -15°, les pieds dans la neige ». Car la « chauffe » des 200 kg de prunes fermentées que Gavin l'Écossais lui a amenés un peu plus tôt dans la journée n'est pas finie. Le client du jour, installé dans le secteur pour développer des parcours en vélo électrique, a récolté les fruits en août-septembre et les a conservés pendant six mois. Il a pris soin qu'ils ne soient pas « piqués » : « qu'ils soient fermentés et pas évaporés », traduit le bouilleur de cru. Dans la cucurbitte, la pièce principale de l'alambic, les prunes - mais aussi les poires ou les cerises -, bouillies au feu de bois, vont s'évaporer vers la colonne de rectification, puis vers le « refigurant » et le serpent. La vapeur d'alcool, au contact de l'eau froide, devient liquide. « Je viens ici chaque hiver, je fais une dizaine de villages. Cette année, il y a moins de travail, il manquait des fruits », constate Aristide, en regardant l'eau-de-vie s'écouler, thermomètre en main, au milieu des effluves de prune. Il goûte : la production affiche 65°... Il faut encore pa-



■ Aristide Peyronni, son alambic et l'eau-de-vie, qui doit atteindre le bon degré. Y.P.

tienter, distiller pour atteindre la bonne alchimie et flirter avec les 45°, plus raisonnables. Il finit par les obtenir et déguste : « Avec ça, t'attrapes pas la grippe ! »

**Transmis de père en fils**

Son savoir-faire est un lien familial qui se transmet de génération en génération. « C'est mon père qui me l'a appris », indique le bouilleur dont le fiston a également pris, en partie, la relève dans l'Ariège. Et le petit-fils, passé la veille à Roquefeuil, pourrait bien y consacrer quelques saisons : « Il a 18 ans, il apprend mais il est encore à l'école », sourit celui qui a vécu la guerre - « on était paysan, on avait de

quoi manger » - et a servi dans la gendarmerie, le temps du service militaire en Tunisie, avant l'indépendance. Il a ensuite repris l'itinérance « en 1956, avec l'automobile ».

Et depuis 60 ans, c'est non-stop... Même si le client se raréfie inexorablement (lire ci-contre). Autour de l'alambic d'Aristide, le temps semble s'être arrêté. Voilà Claude et Émile, des habitants du coin, avec leur récolte de poires, pour une nouvelle « chauffe ». Ces gourmets savent bien que le résultat sera unique et ils sont prêts à patienter des heures pour obtenir le nectar. Ils ont amené le bois pour alimenter la cucurbitte, un solide petit-déjeuner et obéissent volontiers

## L'EAU-DE-VIE Qui peut distiller ?

Le Code général des impôts encadre la « chauffe » : les propriétaires, fermiers ou vignerons peuvent distiller ou faire distiller vins, pommes, poires, marcs, cerises et prunes, mais provenant exclusivement de leur récolte. Au départ, ce droit était gratuit car « l'alcool était officiellement destiné à soigner les animaux », explique Philippe Cayrol, président de l'Union des distilleries de la Méditerranée à Olonzac (Hérault). La loi a changé en 1956 : seules les personnes exploitantes jusqu'à cette année-là ont conservé le droit de faire 10 litres d'alcool sans taxe douanière. Aujourd'hui, il n'en reste plus beaucoup, ce qui fait de moins en moins de travail pour les bouilleurs ambulants, dont c'était la clientèle principale. Les autres doivent en effet s'acquitter de droits qui sont conséquents pour de petites volumes, et il existe les distilleries pour des quantités plus industrielles.

## La fine Faugères

La fine Faugères, de l'eau-de-vie de vin de l'Hérault, a obtenu en 2015 une AOP (appellation d'origine protégée), la seule du Languedoc-Roussillon. « Elle était célèbre et recherchée dans les années 70, elle a disparu et a été relancée en 2000 », détaille Philippe Cayrol. Les producteurs de vin amènent leurs hectolitres à l'atelier du bouilleur d'Autignac puis les barriques sont entreposées dans les distilleries pour vieillir jusqu'à quinze ans.

aux ordres du « bouilleur le plus connu d'Europe, il vient depuis 1903 ! », rigolent-ils.

Aristide Peyronni, lui, montre ses autorisations. C'est les douanes, avec avis du préfet, qui ont validé son titre : « Il faut un casier judiciaire propre, ne pas être marqué à l'encre rouge. » Il compte finir sa saison début avril, tout dépendra du chaland. Mais il sera là l'hiver prochain, à Roquefeuil notamment : « J'ai pas cotisé pour ça, y'a pas de retraite... Et j'ai pas envie d'arrêter. » Le bon sens paysan, toujours.

**YANICK PHILIPPONNAT**  
yphilipponnat@midilibre.com

## 24 HEURES D'ACTUALITÉ DANS LA RÉGION

### Montpellier Top départ pour les plages privées

Le week-end pascal est synonyme d'ouverture des premières plages privées sur le littoral montpelliérain. La première à ouvrir, c'est le Carré Mer à Villeneuve-lès-Maguelone. Les autres ouvriront petit à petit jusqu'au 25 avril. C'est déjà l'été !

### Biterrois Ils sont tous « mordus » d'autos anciennes

En France, les voitures vintage ont le vent en poupe. Pour le prix d'une auto lambda, on peut se glisser dans une carrosserie de caractère. Le Biterrois n'échappe pas à ce phénomène de mode et les clubs de propriétaires de belles mécaniques s'y multiplient.



### Hérault Le loup, emblème totémique de la traditionnelle foire de Loupian

Ce samedi 26 et dimanche 27 mars, se tenait la traditionnelle foire languedocienne de Loupian, dix-neuvième du nom. Cette manifestation a pour objectif de promouvoir et de mettre à l'honneur ses traditions, les produits de son terroir, ainsi que l'artisanat local. Parmi les temps forts du week-end, le défilé du dimanche, avec une dizaine d'animaux totémiques parmi lesquels le loup, l'animal phare (notre photo).

Avec une nouveauté, un légume totémique représentant l'oignon de Lézignan. Pour l'occasion, les habitants, présents dans le cortège, n'ont pas hésité à revêtir leurs costumes d'autrefois, du début des années 1900, en défilant sous les yeux d'une foule de badauds, présents malgré une météo mitigée.

Photo MARIE-JOSÉE PRIMAUT

### Alès Clap de fin pour Itinérances

Dernière journée ce lundi au festival de cinéma Itinérances. L'occasion de voir plusieurs avant-premières, parmi lesquelles Tsamo. Ce film raconte l'histoire vraie d'une petite indienne achetée en l'Alaska en 1860 et emmenée en Finlande. Ses réalisateurs, présents ce lundi à 16 heures, ont réussi à la faire revivre de manière surprenante.

### Lozère Vers une reprise économique

L'enquête de conjoncture présentée par le CCI de Lozère et la Banque de France laisse entrevoir une reprise économique pour les entreprises lozériennes. Une reprise faible, certes, mais qui commence à bénéficier notamment au secteur de l'hôtellerie, même si le département semble avoir été touché par la crise avec un certain décalage.

### Gard 6 000

C'est le tonnage de dons que reçoit chaque année Emmaüs dans ses trois centres implantés à Marguerittes, Alès et Arles. « Nous récoltons de tout, de la petite cuillère à l'armoire Louis XVIII », résume le responsable du premier site, Frédéric Piazza. Vêtements, livres ou électroménager sont aussi récupérés afin d'être revendus au public. C'est en effet la seule rentrée d'argent de l'association, qui fait travailler et héberge 42 compagnons.

### Aude La campagne de démoustication a commencé

300 hectares de zones humides ont déjà été traités dans le cadre de la campagne 2016. L'invasion qui a touché le littoral en juin 2015 est dans tous les esprits. Pour autant, l'arrière-pays, notamment autour de l'étang de Marseillette et du Lauquet, n'est pas oublié. Également dans le viseur de l'organisme chargé de la démoustication : le « tigre », qui a la particularité de pondre ses œufs dans de petites surfaces. Le traitement se fait donc par voie terrestre, ce qui a obtenu l'aval des écologistes audois, au contraire de l'épandage, utilisé pour les autres espèces de moustiques.