

## Editorial



Bourges ! Une étape devenue depuis longtemps incontournable pour le camion de Patrimoine et Terroirs.

La capitale berrichonne recevait notre opération pour la 9<sup>ème</sup> fois, et comme les années passées, nous allions y rester deux semaines, avec deux classes différentes, une semaine chacune.

Comme à chaque fois, ces 15 jours furent fructueux, comme en témoigne le nombre d'options que nous avons distribuées.

Il faut bien avouer que le fait de revenir souvent, et surtout conséutivement, permet à l'opération d'être connue, voire attendue. Les professeurs avaient donc préparé leurs classes en conséquence et les élèves étaient prêts pour une semaine de travail. Nous ne perdions donc pas de temps et entrions dans le vif du sujet dès le premier jour. Notre réputation nous avait précédés.

La collaboration entre le lycée et notre association fut en tous points, exemplaire, comme chaque année... et rendez-vous était déjà pris pour l'année prochaine...

Philippe Gombert

Président de Patrimoine et Terroirs

---

## *Il était une fois... Bourges*

---



Bourges, localisée dans le cher, est la troisième plus grande ville de la région centre. Aujourd'hui, elle compte près de 66700 habitants appelés Berruyers, répartis sur 68,74 kilomètres carrés. Cette ville est une des plus célèbres de France et reste la première à faire construire une maison de la Culture. Mais elle est aussi une merveille architecturale et historique. En effet, en plus de ses rues anciennes et de ses

maisons à Colombages, elle propose de nombreux sites incroyables, comme le palais Jacques Cœur ou encore la Cathédrale Saint Etienne qui est classée au si convoité patrimoine mondial de l'UNESCO. De plus, la ville de Bourges possède de nombreux musées. Notamment le musée du Berry, le musée des Arts décoratifs, le musée Estève et enfin le musée des meilleurs ouvriers de France. Tous quatre

ont obtenu le label « musée de France ».

Un autre rassemblement très connu aide à faire sa renommée ; créé en 1977, le Printemps de Bourges, festival regroupant plusieurs artistes de styles et de genres différents, attire chaque année de plus en plus de monde. Mais tout ceci n'aurait pu être réalisé sans l'aide de plusieurs mécènes, aujourd'hui très célèbres. Le premier à s'installer à Bourges n'est autre que Jean de France, surnommé Jean du Berry.



Frère de Charles V, il a reçu les provinces de Berry et d'Auvergne en guise d'héritage. C'est lui qui demandera aux frères Dammartin, en 1370, architectes du Louvre, dressera quelques temps plus tard, sur l'ancien rempart de la ville, très endommagé par la guerre

de cent ans, le palais ducal et la Sainte Chapelle.

C'est aussi à Jean du Berry, que Bourges doit le « grand Housteau » ou encore les miniatures des « très riches heures ». Bourges a vu d'autres mécènes passer en ses murs, comme Jacques Cœur encore très présent à ce jour dans la ville, ou encore Louis XI.

Aujourd'hui, les Berruyers ont encore un profond respect du passé, la preuve avec leur devise « Summa imperii penes Bituriges » ou « Le souverain pouvoir appartient aux Bituriges », de Tite Live. Toutes ces



spécificités lui valent le label : « ville d'art et d'histoire ». Une autre

particularité marque la ville de Bourges, les marais naturel qui s'étendent sur près de 135 hectares.

Au total c'est 50 mètres carrés d'espaces verts par habitant.

## Les Marais de Bourges



A l'époque gauloise, le site de la future ville de Bourges était un promontoire entouré de marécages formés par les vallées de l'Yèvre et de l'Auron. D'ailleurs, dans son livre « la Guerre des Gaules », Jules César décrit un endroit insalubre, où les légions romaines s'enlisent en faisant le siège de la cité gauloise d'Avaricum ; il fait en effet référence aux actuels marais de Bourges. C'est surtout en - 52 avant Jésus Christ, que les lagunes et rivières qui composent ces marais vont lui poser problèmes, puisqu'elles retardent l'entrée de sa légion dans

la ville. Quelques années plus tard, au Moyen-Age, les marécages appartiennent à la ville de Bourges qui en a fait des « communaux ». Les habitants ont donc le droit de venir faire paître leurs bêtes gratuitement. Il faudra attendre l'époque de Louis XIII pour qu'enfin les marais soient domestiqués. Cette action aura pour but de financer les campagnes militaires de la « Guerre de Trente ans », car le monarque exigera un impôt extraordinaire. C'est alors que le maire et les échevins Berruyers décident de vendre les « communaux » à des religieux et notamment aux Jésuites

pour s'acquitter de cet impôt. Grâce à ces nouveaux acquéreurs, les marais vont faire « peau neuve ». Les Jésuites louent leurs terres à des maraîchers qui vont s'appliquer à drainer, assécher et mettre en culture ces marécages insalubres. Ce sont ces derniers qui façoneront ce qui deviendra nos marais actuels, ces parcelles de terre entourées de fossés et de canaux.

A partir de ce moment, et pendant trois siècles, les marais de Bourges alimenteront la population berruyère, en fruits et légumes. La vente de ces produits aura lieu sur la place Gordaine. Cette période phare pour les marais de Bourges connaîtra son apogée, du point de vue économique, au XIX<sup>ème</sup> siècle, début XX<sup>ème</sup>.



Et pourtant, les marais ont mauvaise réputation ! Vers 1830, un médecin écrit une thèse, dans laquelle il explique que les habitants du quartier Saint-Privé, tout près des marais, souffrent de fièvres qui seraient bien sûr dues à ces derniers.

Ce n'est qu'à la fin du XX<sup>ème</sup> siècle, que les marais de Bourges deviennent populaires, et qu'ils n'attirent non seulement les Berruyers, mais aussi les habitants des alentours.

Aujourd'hui les marais de Bourges représentent 135 hectares divisés en 1500 parcelles, pour la plupart toutes cultivées. Les marais appartiennent à environ 800 propriétaire différents.

Classé et protégé depuis 2003, le site bénéficie du label : « monuments naturels et sites »

Un vaste réseau hydrologique structure ces marais. En effet, celui-ci est organisé autour de la rivière Yèvre, ainsi qu'autour de plusieurs cours d'eau annexes tel que la Voiselle, l'Yvrette, le Faux Pallouet ainsi que par une multitude de canaux appelés : « coulants ».

On distingue les marais en trois grandes parties :

- Les marais du « Haut » qui se situent au nord de la digue de l'Yèvre. On y accède avec des barques à fonds nommées « plates ».
- Les marais du « Bas » qui se situent au sud et qui sont accessibles à pied grâce à des chemins sécurisés.
- Le Barrage des Quatre Pelles qui se situe à l'extrémité nord-ouest des marais. Ce dernier permet la régulation du niveau de l'eau de l'Yèvre et des coulants du marais du haut qui lui sont raccordés.

Les marais de Bourges sont devenus un lieu incontournable. Puisque chaque année de nombreux rassemblements y ont lieu. Comme la nuit des marais ou encore la fête des marais.

## Le musée des « Meilleurs Ouvriers de France » de Bourges



C'est dans cet ancien palais de l'Archevêque de Bourges que sont exposés de nombreux chefs-d'œuvre, ainsi qu'à travers eux le savoir-faire

des meilleurs ouvriers de France. En 1682, que l'Evêque de Bourges, Michel Phélypeaux de la Vrillière, décide de remplacer les

constructions désuètes de ses prédécesseurs par un nouveau palais Archiépiscopal, en même temps qu'il fait construire le Grand Séminaire. Pierre Bullet, à l'époque célèbre architecte de Louis XIV, dessine un projet grandiose. Il imagina un vaste corps de logis donnant sur le jardin qui devait se composer d'un avant-corps central entre deux pavillons, d'ailes qui délimitaient en retour une cour d'honneur ainsi que d'une cour de service selon les normes de l'Académie Royale d'Architecture.

Depuis 1995, le palais Archiépiscopal de Bourges est transformé en musée qui représente plus de 200 métiers, de l'artisanat, du commerce et de l'industrie. Cet établissement accueille chaque année environ 22 000 visiteurs.

Ce musée, à quelques mètres au sud de la cathédrale Saint-Etienne, est construit sur deux étages, sur lesquels sont présents des œuvres de meilleurs ouvriers de France, qui témoignent de leur histoire depuis leur création en 1924, par le gouvernement.

Au rez-de-chaussée, vous trouverez la grande salle, qui chaque année, accueille une exposition temporaire liée au travail des MOF.

Cette année, pour son vingtième anniversaire, le musée présente une nouvelle disposition de ses collections, expose les nouvelles

donations reçues et met aussi à l'honneur les nouveaux diplômés de la



promotion Lucien Klotz, lauréats du concours « Un des Meilleurs Ouvrier de France » 2015.

### **Comment sont nés les Meilleurs Ouvriers de France ?**

La promotion 2015 porte le nom de l'homme qui est à l'origine des MOF. Lucien Klotz, critique d'art et journaliste, fervent défenseur de la création, est un homme très influent à l'époque. Il est à l'origine de plusieurs votes de loi, notamment celle sur les droits d'auteurs aux artistes, la loi sur la propriété scientifique ou encore sur la protection des modèles de couture.

En 1913, alors que la crise de l'apprentissage bat son plein en France, Lucien Klotz à une idée novatrice, celle d'organiser une

grande Exposition Nationale du travail « à laquelle pourrait prendre part, sous réserve d'admission, par un jury dûment désigné, tous les travailleurs désireux d'affronter le jugement des compétences et celui du grand public ».



L'idée bourgeonne pendant quelques années, Lucien cherche des associés pour mettre son projet à flot, jusqu'en 1918. Malgré le climat d'après-guerre qui règne, et après de nombreuses prospections, quelques syndicats répondent favorablement au projet. Notamment les syndicats de l'ameublement et des textiles mais aussi celui des bronziers d'art.

Après avoir trouvé de nouveaux associés, c'est en 1921, que Pierre Rameil, alors parlementaire et rapporteur du budget des Beaux-Arts, dépose sur le bureau de la chambre, une proposition qui permet de créer un salon du travail.

En 1922, c'est Lucien Dior, ministre du commerce qui donna son accord, avant la décision de la chambre. Cette dernière parut le 26 novembre 1922 sur la première page du Journal « Matin ».

C'est alors que le 21 janvier 1923, sous l'initiative et la présidente de Lucien Dior, que 120 présidents de chambres syndicales se réunissent. Ensemble, ils décidèrent du programme et des critères à juger, même Lucien Klotz est présent ! Le même jour, ils fondèrent le comité départemental de l'enseignement technique.

Et voilà qu'un an plus tard, en octobre 1924, Gaston Doumergue, alors 13<sup>ème</sup> président de la III<sup>ème</sup> République, inaugure la première exposition nationale du travail à l'Hôtel de ville de Paris.

Les résultats seront donnés le 31 janvier 1925 ; il y aura alors 144 lauréats.

Depuis 1924, l'exposition se tient tous les trois ans, voire tous les quatre ans. (Aujourd'hui elle se déroule tous les quatre ans). Elle changea souvent d'endroit et bien sûr, pour des raisons historiques évidentes, la

manifestation sera suspendue durant la période 1939-1949.

En 1932, le célèbre graveur Lagriffoul, crée la célèbre médaille devenue officielle qui porte la mention « L'Enseignement Technique aux Meilleurs Ouvriers de France ». C'est enfin en 1935 que le titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France » est reconnu diplôme d'Etat. (Équivalent à bac +2)

Aujourd'hui le concours a évolué ; il se déroule en deux étapes : épreuve de qualification et épreuve finale. Il faut avoir 23 ans minimum pour pouvoir concourir et payer 60 € de frais d'inscription.

16 groupes de métiers sont représentés dans ce concours. En hôtellerie-restauration on parle de 6 branches : « cuisine-gastronomie », « maître d'hôtel, du service et des Arts de la table », « sommellerie », « barman », « gouvernante des services hôteliers, réceptionniste en hôtellerie » et enfin selon les années, « fromager-affineur ».

La dernière cession du concours s'est déroulée fin 2014, début 2015. En cuisine, lors des épreuves qualificatives de 2014, qui se déroulaient en mai, on ne comptait pas moins de 431 participants.

Lors de l'étape d'octobre, ils n'étaient plus que 220. Enfin lors de l'étape finale qui s'est déroulée le 6 février 2015, ils n'étaient plus que 32 à rester en lice.

Seul, 8 participants sont sortis avec la célèbre médaille, dont une femme, Virginie Basselot. Elle est donc la deuxième femme à avoir le col « bleu, blanc, rouge » après Andrée Rosier (2007).



# Le Palmarès de l'Etape de Bourges



Ces soirées sont autant d'occasions de faire un parcours initiatique dans la France des Terroirs, mais aussi, pour les élèves, de montrer l'étendue de leur talent, de leur volonté et de leurs progrès.

Chaque soirée est consacrée à un terroir différent et donc à une des facettes de notre gastronomie. Tous ces menus sont notés par les convives, ce qui nous permet, au terme de l'étape, de dresser le bilan des préférences des invités, tant au niveau des mets que des boissons. Cela nous apporte également un bon instrument pédagogique pour débattre avec les élèves de la soirée de la veille. Le menu que nous vous proposons de découvrir ci-dessous est donc la synthèse de la semaine passée à Bourges en compagnie des élèves du Lycée « Jacques Cœur ».



## Le Palmarès Gastronomique

### Caviar d'Aubergine

(Soirée Corse)

### Velouté de châtaignes à la coppa

(Soirée Corse)

### Magret de canard à l'orange

(Soirée Ile de France)

### Brie de Meaux et son mendiant au miel

(Soirée Ile de France)

### Mousse de châtaignes et son sorbet clémentine

(Soirée Corse)

Ce palmarès est établi à partir des grilles de notation données aux convives pendant les soirées.

Chaque repas se compose de :

- Un amuse-bouche
- Une entrée
- Un plat
- Un pré-dessert
- Un dessert



## Le Palmarès Pédagogique

Certains des élèves qui nous ont été confiés se sont particulièrement distingués, par leur envie, leur volonté et leur comportement général. Nous avons travaillé exclusivement avec les élèves de Terminale Bac Pro.

Rappelons ici que 16 élèves formeront la promotion « **Batholoméo Scapi** » (session de stage de printemps), composée des meilleurs élèves des lycées :

- « **Condé** » de Besançon (deux classes)
- « **Jacques Cœur** » de Bourges (deux classes)
- « **Pré de Cordy** » de Sarlat

La liste définitive des élèves sélectionnés sera donc connue le 18 octobre, à l'issue de la dernière étape de sélection. Toutefois, des options seront données au fur et à mesure de l'avancement de la tournée, et ce en fonction de la qualité des classes qui nous seront confiées.

Toutes ces options ne seront certainement pas levées mais elles indiquent à ceux qui les ont reçues, la reconnaissance des progrès accomplis et l'investissement effectué lors de cette session pédagogique.



## 18 élèves se sont distingués lors de l'étape de Bourges

**Marie - Neige MRY (Service) - Lilian FOURRE (Cuisine) - Anne-Clémence MELLIN (Service) - Fabien BERNARD (Cuisine) - Aboubacar DIABY (Service) - Victor CHOLLET (Cuisine) - Junior BRIFIL (Service) - Tony DIAS DOS SANTOS (Cuisine) - Anaïs LE GOFF (Service) -**



Ces stages intensifs sont l'occasion pour nos élèves de démontrer leurs qualités professionnelles, leurs capacités d'adaptation ainsi que leurs aptitudes à travailler en équipe. Tout au long de ces 6 semaines, ils auront l'occasion de rencontrer nombre de professionnels. Ils seront évalués tout au long de leur stage et tous ceux qui se seront distingués durant ces 6 semaines partiront avec une promesse d'emploi chez l'un de nos partenaires professionnels, dès l'obtention de leur diplôme.

**Anaïs CASSIN** (Service) - **Nolwenn VINADELLE** (Cuisine) - **Lucie BILLOT** (Service) - **Théo DUSSOULIER** (Cuisine) - **Lucie CORDEIRO** (Service) - **Nicolas Richard** (Cuisine) - **Léa MAUFROY** (Service) - **O'Brian RICHARD** (Cuisine) - **Rony PANDORE** (Service) - **David COLICCI** (Cuisine) -

