

Emission : 27 mars 2006

Bloc "Portraits de régions – La France à vivre n° 7"



Informations techniques

Bloc conçu par : Bruno Ghiringhelli

D'après photos : *Timbres* : "La mirabelle" : P. Greff ; "Le carnaval" : J. M. Lecerf/Hoa-qui ; "Les marais salants" : D. Zintzmeyer/Agence Images ; "Les vendanges" : J. D. Sudres ; "Le café" : photos J. D. Sudres et J. Sierpinski ; "Le beurre" : G. Houin/Sunset ; "La transhumance" : M. H. Carcanague - J. Obellianne ; "Le roquefort" : J. Sierpinski ; "L'huile d'olive" : Timmermann/Sunset ; "Les hortillonnages" : L. Delderfield/Agence Images. *Fond du bloc* : Cirque de Gavarnie : Arthaud/Sunset ; grenouille : Digital Vision ; pots à lait : B. Ghiringhelli ; tracteur : M. Jolyot/Sunset.

Imprimé en : héliogravure

Format : horizontal 252 x 110 comprenant 10 timbres-poste (5 verticaux 21 x 36 – dentelures comprises 26 x 40 et 5 horizontaux 35 x 22 – dentelures comprises 40 x 26)

Valeur faciale du bloc : 10 timbres à 0,53 € soit 5,30 €

Les timbres sont disponibles **uniquement sous forme de bloc**. Pas de possibilité d'obtenir les timbres à l'unité.

Premier Jour

VENTE ANTICIPÉE

À Paris

Les samedi 25 et dimanche 26 mars 2006 de 11h à 19h.

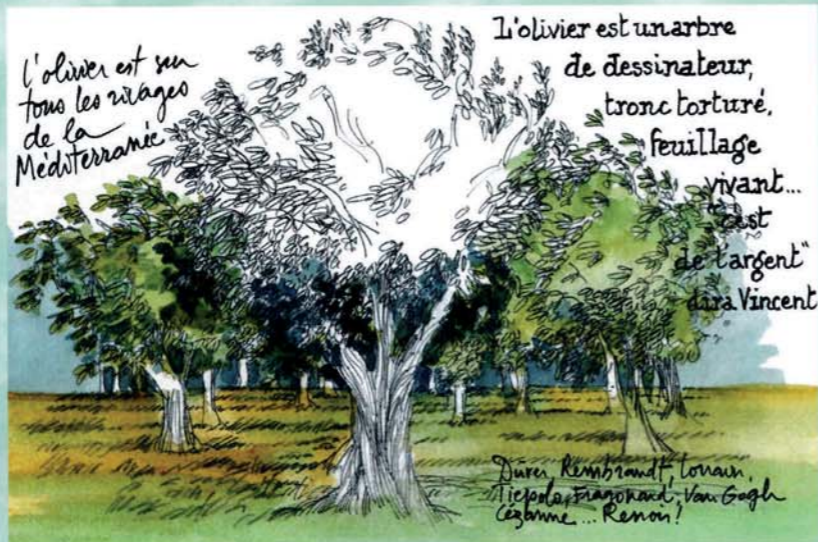
Un bureau de poste temporaire sera ouvert à la Brasserie "Les Spectacles", 110 RUE DE BERCY, 75012 PARIS.



Conçu par Valérie Besser.
Oblitération disponible sur place.
Timbre à date 32 mm "Premier Jour".

LE SEPTIÈME BLOC DE LA SÉRIE "PORTRAITS DE RÉGIONS" CÉLÈBRE LA FRANCE À TRAVERS SES RICHESSES GASTRONOMIQUES, L'ARTISANAT ET LES COUTUMES LOCALES... AUTANT DE PASSIONS ATTACHÉES À DES TERROIRS.

La France à travers ses traditions



Quel est le point commun entre les marais salants et la mirabelle ? Le débit de boisson et la transhumance ? Ces timbres plongent tous dans les racines françaises. Ces éléments de culture s'agrègent et forment l'identité d'un pays, comme le café parisien a attiré à son zinc ouvriers, intellectuels et pègre avant les touristes. Aujourd'hui le monde entier vient vivre à sa terrasse une expérience typiquement française.



Le fruit jaune

Certaines traditions n'ont pas besoin d'une histoire très ancienne pour être bien ancrées. La mirabelle était peu exploitée avant le 19^e siècle en Lorraine. Même si la légende explique son introduction, dès le 15^e, par un cadeau de Saint Nicolas au Duc Ferry de Nancy, afin de l'aider à relever son pays ruiné par les guerres et la peste. C'est l'épidémie de phylloxera qui, en détruisant toutes les vignes, fut le déclencheur de l'exploitation à grande échelle du fruit jaune, alors qu'il fallait trouver un expédient pour survivre.

Penicillium Roqueforti

Ainsi les meilleures choses peuvent naître des difficultés, pour peu qu'on sache exploiter les particularités locales. Le roquefort, par exemple, développe sa pâte, à la moisissure si savoureuse, uniquement dans les caves



Le goût d'une société

Si le vin est immédiatement associé à un terroir, ne serait-ce que par son étiquette, les produits aussi répandus que le beurre et l'huile d'olive ont aussi leurs origines et leur histoire. Ainsi l'huile d'olive est une composante de la cuisine méditerranéenne, qui a conquis toutes les tables de France ou presque, ces dernières années, par ses qualités gustatives et sanitaires. Son goût était pourtant considéré comme vulgaire dans les années 1650-1670, alors qu'on ne jurait que par elle jusqu'au début du 16^e. En un demi-siècle, le beurre, qui était jusque-là considéré comme la nourriture des pauvres et des incultes, avait conquis la moitié nord du pays. Le beurre reste, à ce jour, toujours plus consommé au nord qu'au sud de la Loire.



d'affinage naturel de Roquefort-sur-Soulzon, sur plusieurs niveaux, où prolifère le Penicillium Roqueforti. Depuis deux mille ans, les affineurs apprivoisent cette bactérie locale et perfectionnent leur fromage en jouant sur l'aération, l'hygrométrie, etc.



Avec la même patience, les maraîchers des hortillonnages ont longtemps fourni la ville d'Amiens en légumes frais. Situés sur une zone marécageuse, à l'embouchure de la Somme et de l'Avre, les hortillonnages sont constitués d'un réseau d'îlots et de canaux. Mentionnés dès Jules César, ils montrent combien un travail patient peut faire d'un lieu, au départ hostile, un terrain vivrier qui devient finalement, un symbole de la culture locale.



Le sel éternel

De même, les marais salants sont parties intégrantes du paysage de la côte atlantique. Le geste du paludier connaît une renaissance depuis les années 1980. Pourtant, le métier a failli plus d'une fois disparaître, avec la modernisation et la concurrence des méthodes industrielles du Sud. Le réfrigérateur des années 50 fut le premier coup de semonce pour l'avenir du sel, seul conservateur connu jusque-là. Mais les paludiers ont réagi pour s'adapter à ces bouleversements. La coopérative de Guérande a fait jouer l'argument du naturel et de l'artisanal pour que la couleur grise peu avenante de son gros sel soit vue comme un gage de qualité.

Sur le déclin

D'autres traditions, en revanche, perdent de leur ampleur, comme la transhumance. Ou bien leur force originelle s'atténue, à l'image du carnaval. La transhumance qui consiste à mener en été les troupeaux sur les gras pâturages de montagne ne se pratique plus à pied sur de grandes distances, dans les Pyrénées comme dans les Alpes. Les camions font désormais faire une bonne partie du chemin aux troupeaux, auxquels les randonneurs d'aujourd'hui aiment emboîter le pas, au pied des alpages. Le carnaval aussi a changé. Ces fêtes d'avant le Carême avaient lieu partout en France. Le Mardi gras était la journée où l'on pouvait boire et manger autant que possible avant la période chrétienne du jeûne et de l'abstinence. C'était aussi l'occasion de se défouler, voire de se battre... caché derrière un masque. Aujourd'hui finies les fêtes orgiaques où tous les interdits s'évanouissent. La société s'est policée et le jeûne du Carême n'est plus guère pratiqué. Les carnivals qui restent des événements à Nice, à Dunkerque ou aux Antilles sont devenus des défilés où les masques, chars et grosses têtes rivalisent de couleurs et de créativité. La Fête, les excès en moins.



↑ Page illustrée du carnet de voyage.

