

UNE JOURNEE DE FETE CHEZ ARMEL LE 8 MAI 2010 : INTRONISATION DES CHEVALIERS DE LA GOUTTE D'HUILE

La pluie drue du matin n'a pas arrêté la trentaine de courageux Amapiens qui se sont rendus à SALERNES au lieu-dit quartier Cauvet en ce samedi 8 MAI 2010.

Armel, notre producteur d'huile d'olive, revêtu de son très beau chapeau de « gardian » avait bien fait les choses : accueil au parking près de la route puis marche de quelques minutes à travers une belle forêt de garrigues. Nous découvrons une vaste clairière plantée d'oliviers et sentant bon la Provence. Hélas, Armel n'a pas pu organiser comme prévu la visite de son exploitation dans l'après-midi tellement il tombait « des cordes ».

Sous des bâches de fortune accrochées aux arbres, abris sûrs contre les rideaux de pluie, étaient placées des tables et des chaises. Un appétissant buffet « bio » cuisiné par les soins inventifs des amapiens complété par les apéritifs et le vin d'Armel nous attendait. Cathy LUPPI (cuisinière « à ma façon ») avait concocté un assortiment de mets originaux, tout aussi alléchant les uns que les autres, dont il fallait deviner la composition. Ce fut un moment fort sympathique d'échange de recettes personnelles permettant de sublimer les légumes et les fruits de nos précieux paniers. Cathy nous a proposé ses services pour venir cuisiner chez nous notre panier « à sa façon » ou pour animer des séances collectives de (ré)créations culinaires au centre de Saint-Giniez : avis aux amateurs !!!



Après ces agapes délicieuses, place aux nourritures intellectuelles et aux jeux pour les enfants. C'est ainsi que Marité a animé pour eux un atelier de peinture acrylique sur le thème de l'olivier : à en voir les visages illuminés et les mains colorées, nous pouvons confirmer que ce fut un instant merveilleux de joie partagée pour nos artistes en herbe.



M. MARCEL, quant à lui, a soutenu l'attention des « grands » au cours d'une conférence très intéressante sur la biodynamie, parlant avec grande conviction de la méthode de l'anthroposophe Rudolf STEINER. Certains aspects sont totalement ésotériques comme l'emploi des préparations de bouse de corne ou de silice de corne après dynamisation, dans l'objectif de structurer et de développer les sols ou d'équilibrer le processus végétatif des plantes. Un autre aspect plus connu de la biodynamie est le travail avec les rythmes lunaires et planétaires.

En tout état de cause, l'utilisation d'extraits végétaux, macérations, décoctions ou dilutions pour traiter les sols vise à l'amélioration de la qualité des produits en préservant l'environnement, même si les modes opératoires de fabrication de ces « potions » paraissent parfois relever de la « magie » ou du « miracle » !! Armel a écouté attentivement : nous ne savons pas s'il va tenter l'expérience, mais il nous confirme avoir bien l'intention de poursuivre sa production d'olives et d'huile bio dans de saines conditions, ce qui réjouit nos papilles gustatives.

Puis ce fut l'heure du rite ancestral, épuré de tout artifice, de l'intronisation des Amapiens de Marseille et de Saint-Cyr puis du très célèbre moulinier de la coopérative de Salernes Bernard SENE, complice émérite d'Armel pour nous fabriquer cette huile de grande qualité, nectar d'olives dont nous nous régalons toute l'année. Ce fut un grand moment d'émotion et de fierté pour les intronisés (voir photos).

Nous avons pu ô combien admirer le sérieux avec lequel le Grand Maître CHRISTOPHE et le chevalier ARMEL ont présidé cette magnifique cérémonie, s'appuyant sur un texte haut en couleurs et plein de poésie, et revêtus de la robe de bure verte, donnant davantage de solennité au couronnement et au « baptême » des nouveaux élus dans l'ordre des Chevaliers de la Goutte d'Huile « AB OLIVA ».

Merci à Armel et aux organisateurs pour cette belle journée malgré la pluie dense et le froid humide : ce fut un instant très convivial de bonheur champêtre partagé, un moment de ressourcement fort apprécié par les Urbains qui reprennent leurs activités lundi.



