

SEJOUR EN ANJOU  
1<sup>er</sup> jour  
CHAMPIGNONNIERE DU SAUT AUX LOUPS,  
POMMES TAPÉES DU VAL DE LOIRE,  
ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

CHAMPIGNONNIERE DU SAUT AUX LOUPS



Après une volée de marches à flanc de coteau, la façade en tuffeau de la Champignonnière du Saut aux Loups interpelle par sa largeur et sa hauteur. Creusée dans la roche, cette immense cave et ses trois kilomètres de galeries cachent un véritable temple du champignon.

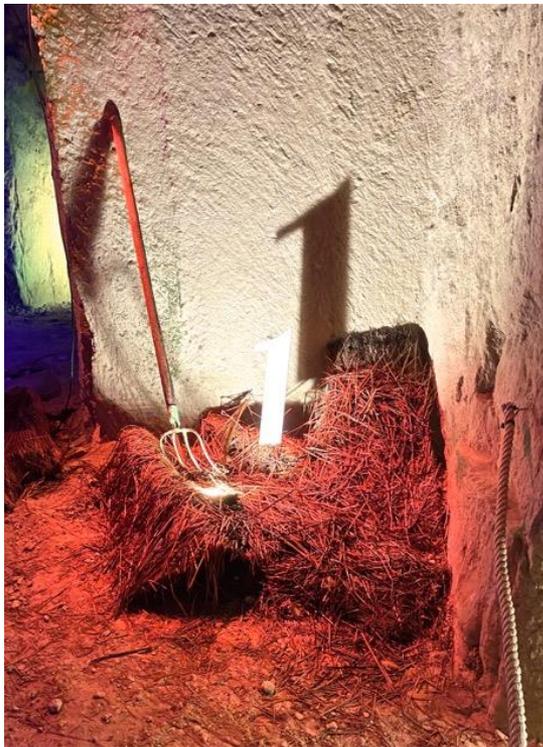
De tout temps, les hommes ont habité le Saut aux Loups, la pierre de tuffeau, très friable, était facile à creuser pour s'y cacher. Ensuite, le lieu a été transformé en carrière de tuffeau, la pierre de la Maumenière étant reconnue comme l'une des meilleures pour la construction. Cette pierre a notamment été utilisée pour le château de Montsoreau, l'abbaye de Fontevraud..., et a également été utilisée pour l'exportation en Angleterre. Les gabares étaient chargées de tuffeau pour les livraisons, l'emplacement du Saut aux Loups en bord de Loire étant particulièrement idéal.

A la fin de l'extraction de la pierre de tuffeau, en 1900, et comme dans les 3 000 kilomètres de galeries du Saumurois, le site est devenu une champignonnière pour la culture du champignon de Paris. Les caves du Saut aux Loups sont en effet idéales pour la pousse du champignon : le taux d'humidité (80 %) et la température de 13° sont très appréciés des ces eucaryotes pluricellulaires !

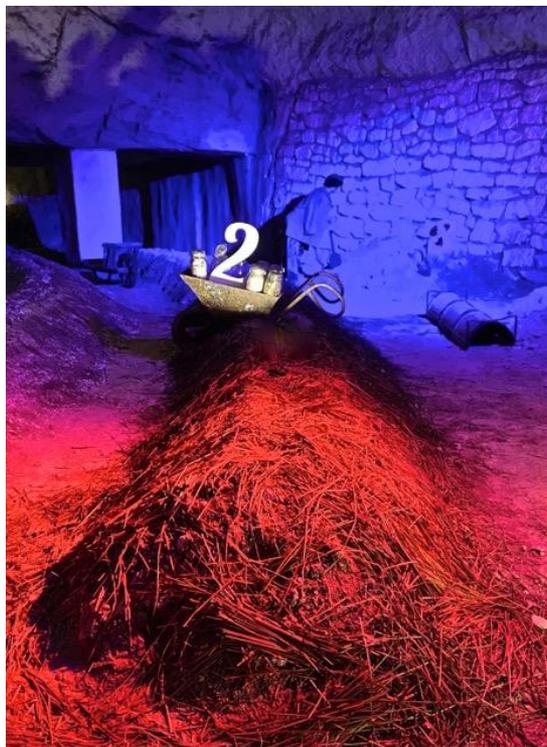


Le parcours de visite présente la culture des champignons de Paris des années 1900 à nos jours, la culture des pleurotes, des shiitakés, des pholiotés... Cette visite nous ouvre les yeux sur un monde souterrain plein de surprises...





Compostage



Ensemencement



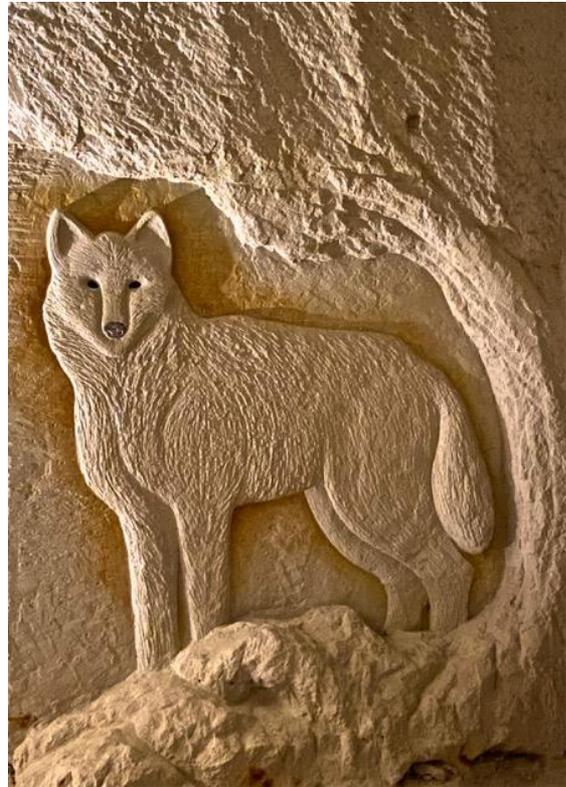
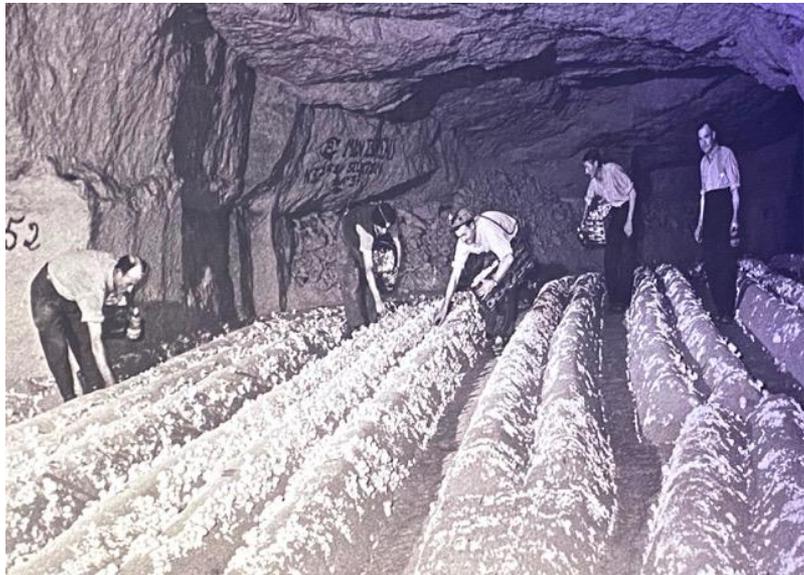
Gobetage



Fructification



Récolte





Le champignon de Paris blond pousse à la vitesse de 1 mm par heure.





Le shiitaké (2<sup>e</sup> champignon le plus consommé au monde) est arrivé dans nos caves, du Japon. Le shiitaké aux vertus médicinales reconnues, est cultivé en cave sur du substrat fait de paille et de sciure de chêne.





Les pleurotes, aux couleurs chatoyantes, un champignon carnivore qui rivalise d'ingéniosité et surtout d'efficacité grâce à de nombreux types de pièges. Pour les pleurotes, le mycélium sécrète une substance toxique qui immobilise les proies proches de façon violente et rapide. Une fois la proie (un petit ver dénommé nématode) immobilisée, le champignon développe du mycélium digestif.





Pour rester dans les couleurs fascinantes, descendons vers le Sud pour trouver un pleurote tropical de toute beauté, le pleurote rose. Il a été observé pour la première fois par des scientifiques européens en Asie du Sud-Est, dans ce qui allait devenir l'Indonésie.

Il manque quelques degrés pour une croissance optimale dans les caves du Saut aux Loups. Bonne résistance à la chaleur pendant la fructification.

Le mycélium, d'abord blanc et cotonneux, devient rose en mûrissant.



Pleurote gris



La champignonnière du Saut aux Loups est toujours en activité ; il s'agit d'une culture artisanale, à la main, et avec une production raisonnée et sans traitement. Une vingtaine de kg de champignons sont produits chaque jour au Saut aux Loups.



## POMMES TAPÉES DU VAL DE LOIRE

Commençons notre visite par un menu du terroir dans une ambiance chaleureuse et originale que répand la cave troglodytique.



Au menu :

Coupe de bulles saumuroises

3 Galipettes garnies  
(champignons farcis chacun  
de rilette d'Anjou, de beurre salé, de  
chèvre)

La Gouline, (plat officiel de l'Anjou)  
(Tourte à base de rillauds d'Anjou,  
champignons de Turquant, coteau du Layon  
et tomme angevine)

Crémet d'Anjou, éclat de Loire  
et Pomme Tapée

Le tout accompagné de Saumur Champigny



Une autre époque, un autre temps, un autre goût...

Découvrons les secrets de fabrication des fameuses “pommes tapées” au milieu d’un décor authentique et étonnant de galeries creusées dans la falaise et nichées à flanc de coteau.

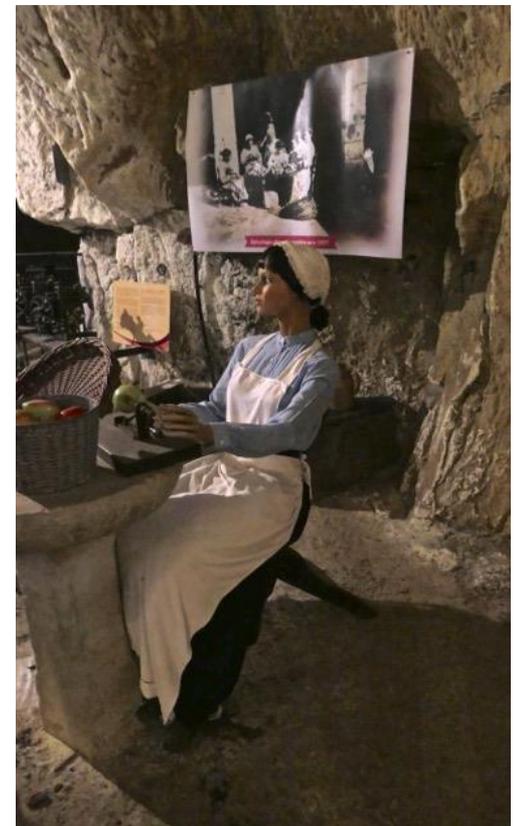


Les fruits sont épluchés avec des épluche-pommes sans être évidés. Ensuite, ils sont séchés dans des fours en tuffeau sans conduit d'évacuation de fumée, car, en fait, le feu est fait à l'extérieur du troglodytique et seules les braises sont rapportées dans le four. La température n'y est jamais très élevée (60° maximum) ce qui permet aux pommes de garder leurs vitamines et leur valeur nutritive. Les pommes sont introduites dans le four dans des rondeaux en osier trempés au préalable dans l'eau de la Loire (pour ne pas brûler). On les enfourne pendant cinq jours. Chaque jour, on sort les pommes, on les retourne et on les tape au marteau avant de les remettre au four. Avec la chaleur, l'eau de la pomme est absorbée par le tuffeau qui laisse des espaces vides dans le fruit. Le tapage les élimine. Il aide à la dessiccation et réduit la taille de la pomme. Il consiste à donner des petits coups tout en tournant le fruit. Le dernier est un peu plus fort et on tape aussi sur le centre. Il faut compter une soixantaine de coups de marteau par pomme.

Aujourd'hui, pour des raisons d'hygiène, cela ne se passe plus dans ce site troglodytique mais dans un petit laboratoire. L'épluchage, mécanique, est terminé manuellement. Quant aux fours électriques, ils permettent d'économiser deux jours, mais on continue à sortir les pommes quotidiennement et à les taper au marteau.



La pomme tapée est devenue une gourmandise, une spécialité locale. On peut la réhydrater dans du vin, du jus de pomme, du sirop ou dans un ragoût. Ce musée est le seul producteur de la région. Quant à la variété de pomme, elle est la même que celle qui s'utilisait en Anjou au XIXe siècle. C'est un secret.





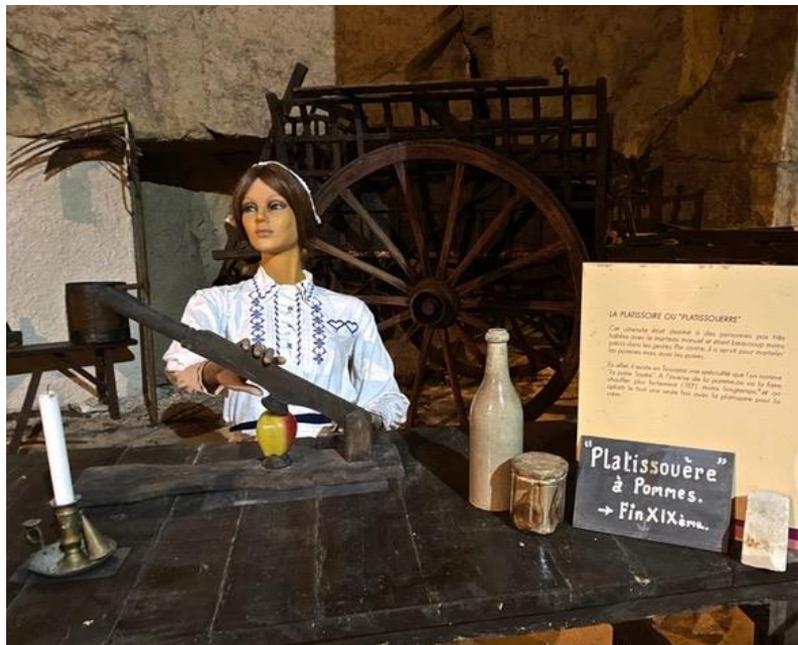
Cette superbe cave fut, au siècle dernier, un haut lieu de la production des fameuses pommes tapées. Véritable industrie au XIXe siècle, cette activité avait complètement disparu après la première Guerre mondiale.

La visite retrace, dans une ambiance fin XIXe siècle, une tranche de vie laborieuse de nos anciens. La reconstitution de l'habitat troglodytique, les fours à pommes et les outils d'autrefois nous plongent dans l'ambiance de l'époque.

C'est aux XVIIIe et XIXe siècles dans la vallée de la Loire, entre Chinon et Saumur, que se développe la production de pommes, côté Anjou, et de poires, côté Touraine, tapées. A l'époque, c'est la marine marchande qui constitue l'essentiel de la clientèle. La pomme tapée permet d'équilibrer l'alimentation des marins et de lutter contre le scorbut. Suite aux ravages du phylloxéra dans le vignoble, cette production est une véritable aubaine pour les vignerons ruinés. Elle devient l'activité principale de la région. C'est une industrie florissante : en 1914, il y avait plus de deux cents fours à Turquant. L'arrivée de procédés modernes de conservation et le retour de la vigne provoqueront son déclin puis sa disparition.



Machine à taper les pommes à deux pour faire la "causette".



Platissouère à pommes, fin XIXe siècle





L'extraction du tuffeau :

Pour extraire un bloc de tuffeau, le perreyeur effectuait quatre saignées dans la roche à l'aide d'un pic. Ensuite, il disposait des coins en bois dans les saignées et il les enfonçait avec un marteau (ou maillet). Puis, il mouillait les coins qui gonflaient. Grâce à cela, le bloc se détachait peu à peu du reste de la roche.

A la sortie de la cave, les pierres étaient immergées dans la Loire pendant un an pour éliminer le salpêtre.



La réinstallation du vignoble mit fin à l'industrie des pommes tapées



Dame Jeanne :

Grosse bouteille cylindrique sans anses, très souvent conçue en verre et qui est principalement utilisée pour la conservation de nombreux liquides : vin, alcool, huile, vinaigre, jus, etc...

Celles-ci peuvent contenir jusqu'à 50 litres de liquide.

*Le saviez-vous ?*

Selon la légende, la reine Jeanne chassée de son royaume de Naples, vint se réfugier en 1347 dans son comté de Provence en passant par la route de Grasse à Draguignan.

Surprise par un violent orage, on lui indiqua pour asile le petit château du gentilhomme verrier au hameau de Saint Paul La Galline Grasse.

Après y avoir passé la nuit, la reine désira voir ce verrier en pleine fabrication des flacons en verre.

Un peu troublé, le verrier souffla dans le mors de sa canne et réalisa une bouteille énorme qui fit l'admiration de tous par sa contenance d'une dizaine de litres.

Il décida d'en lancer la fabrication et l'appela Reine Jeanne, mais la souveraine suggéra modestement de lui donner le nom de Dame Jeanne.



Vers 1920, le vin a repris ses droits.



Des métiers liés au fleuve.

De gauche à droite, une toue cabanée, type de bac servant de bateau de pêche fluvial traditionnel de la Loire, une gabare (ci-dessus), type de bateau traditionnel à fond plat autrefois destiné au transport des marchandises, un fûtreau, type de barque d'usage local sur la Loire. Il peut être gréé ou non d'une voile carrée.



## ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Au cœur du Val de Loire, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, Fontevraud est l'une des plus grandes cités monastiques héritées du Moyen Âge.

La fondation de Fontevraud par Robert d'Arbrissel remonte au printemps 1101, trois ans après Cîteaux, dans un contexte de réforme religieuse. Elle met en présence un singulier maître spirituel, une foule hétéroclite de disciples, et des protecteurs qui vont faciliter l'éclosion de l'ordre fontevriste en ce lieu précis.

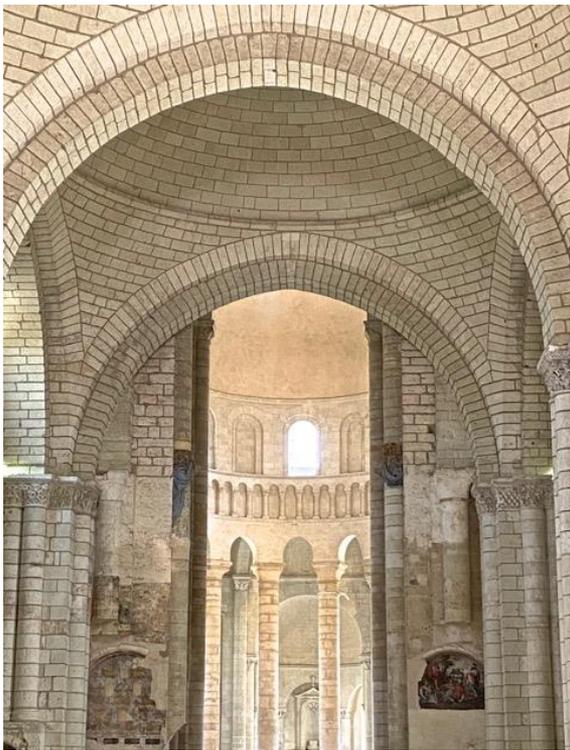
Robert répartit ses disciples dans quatre monastères séparés mais voisins dont l'organisation interne se calque sur le modèle bénédictin :

- le Grand-Moûtier est réservé aux "vierges" ayant mené une vie irréprochable, auxquelles le fondateur réserve le privilège du renfermement contemplatif ;
- le couvent de la Madeleine est destiné aux "filles repenties" et aux femmes mariées, veuves ou non, qui se retirent du monde. Ces femmes ayant l'expérience de la vie profane ont toujours eu la préférence de Robert d'Arbrissel ;
- le "prieuré" Saint-Lazare est, à l'origine, affecté aux malades et aux lépreux ;
- enfin, les hommes, moins nombreux, sont regroupés hors clôture dans le couvent de Saint-Jean-de-l'Habit.

L'ordre fontevriste ne réside pas tant dans la mixité que dans la prééminence accordée aux femmes et concentrée sur l'abbesse.

A partir de 1115, trente-six abbesses vont se succéder à la tête de l'ordre. Elles dépendent directement du Saint-Siège au spirituel et, au temporel, de la justice du roi de France. La protection royale dont jouit Fontevraud tout au long de son histoire lui vaut des privilèges et tardivement le titre de "Abbaye Royale" qui amplifie le caractère aristocratique de son gouvernement.

L'ordre fontevriste est dirigé par des femmes de caractère, issues d'abord de l'aristocratie angevine puis de l'entourage royal : la famille des Bourbons de 1646 à 1670 puis les Rochechouart de Mortemart aux XVIIe et XVIIIe siècles. L'abbesse réside à Fontevraud, assistée de son gouvernement spirituel et temporel, par la grande prieure qui lui succède généralement.





### Les gisants Plantagenêts

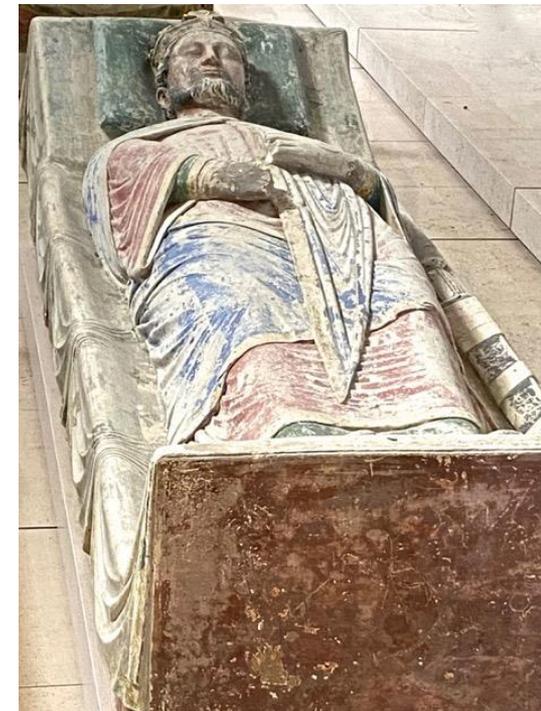
A la fin du XIIe siècle, Aliénor d'Aquitaine décide de faire de Fontevraud la nécropole des Plantagenêts.



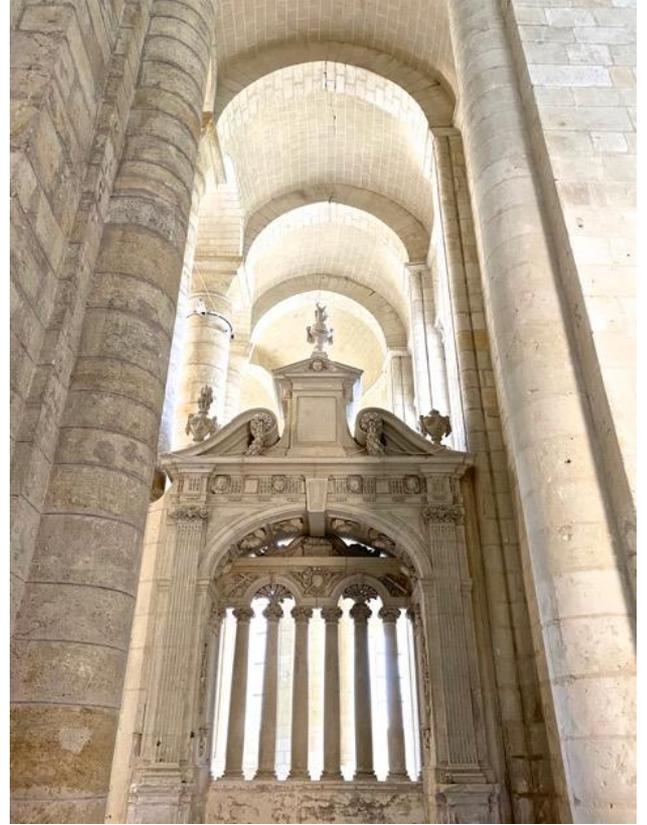
Epouse d'Henri Plantagenêt depuis 1152, Aliénor d'Aquitaine décède à Fontevraud en 1204. Elle se fait représenter un livre entre les mains, symbole de sa culture. Henri Plantegenêt (1133-1189), devient en 1154, Henri II, roi d'Angleterre.

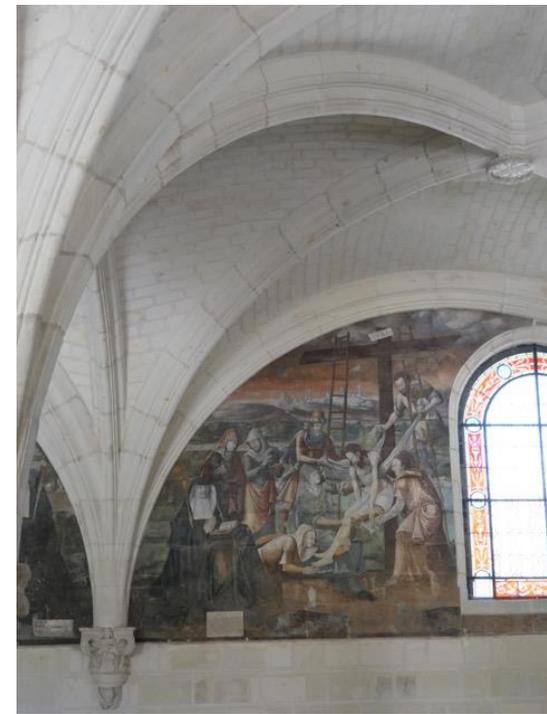
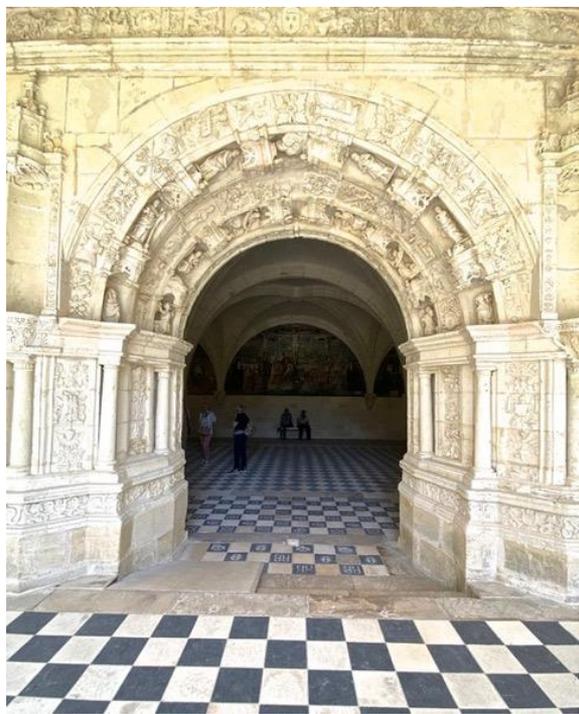


Isabelle d'Angoulême (1186-1246)  
mariée très jeune à Jean sans Terre.



Richard Coeur de Lion (1157-1199)  
fils de Henri II et d'Aliénor d'Aquitaine  
prince et croisé, roi d'Angleterre, écrivain et poète.





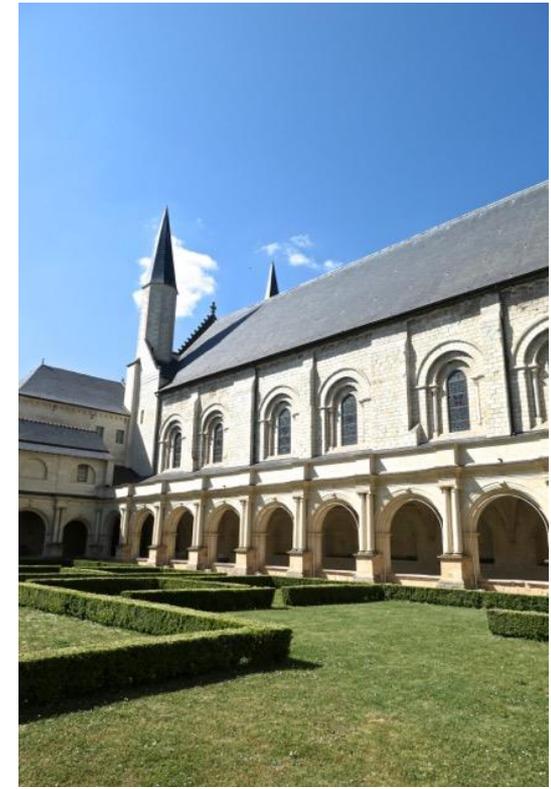
Portail richement sculpté de la salle capitulaire, daté de 1543.



La salle capitulaire est l'organe du gouvernement de l'abbesse. Elle y tient chapitre, y règle aussi bien les affaires courantes qu'exceptionnelles de l'ordre. Elle est assistée par un Conseil de religieuses. Cette salle a été rénovée par Louise de Bourbon de 1541 à 1543, pendant le règne de François Ier.



Motifs ornementaux et scènes doloristes ornent les caissons des baies qui éclairent la salle capitulaire.



Le Grand-Moûtier, couvent principal de l'abbaye, est dévolu aux sœurs contemplatives dites aussi religieuses de chœur. Sa superficie traduit le nombre important des moniales qui y vivaient dès sa fondation. Construit selon le plan traditionnel bénédictin, il regroupe autour d'un vaste cloître, l'église au nord, la salle capitulaire et la salle de communauté à l'est, le réfectoire et les cuisines au sud, le bâtiment des converses et les communs (aujourd'hui disparus) à l'ouest. Il n'a cessé de se transformer depuis le XIIe siècle jusqu'à nos jours.



Cour Saint-Benoît

A l'est du Grand-Moûtier se greffe l'ensemble Saint-Benoît autour d'un espace initialement composé de deux cours distinctes : la cour Saint-Benoît et la cour des infirmeries. La première, limitée au nord par la chapelle Saint-Benoît et édifiée au XIIe siècle à l'intention des malades, servait de cour d'honneur à l'abbaye.

L'abbaye est aussi réputée pour avoir accueilli dans son pensionnat des enfants d'illustres familles, comme les Plantagenêts, les Valois et les Bourbons. Les hôtes les plus célèbres en sont les quatre filles de Louis XV. Le 6 juin 1738, Victoire, Sophie, Thérèse-Félicité et Louise-Marie, respectivement âgées de cinq ans, quatre ans, deux ans et onze mois quittent Versailles pour être accueillies par les religieuses de Fontevraud. La petite Thérèse-Félicité décède à l'âge de huit ans et est inhumée dans l'abbatiale sans avoir jamais revu ses parents.

Les religieuses sont chassées de l'abbaye den 1792 à cause de la Révolution. En 1804, Napoléon entreprend d'en faire une prison jusqu'à sa fermeture en 1963. Fontevraud est considérée comme l'une des centrales pénitentiaires les plus dures de France.



Cuisine romane dite "tour d'Evraud"



Epaulé par de puissants contreforts, le grand réfectoire est surmonté par le haut dortoir que Renée de Bourbon a fait transformer en cellules éclairées individuellement.

Pris à tort pour le refuge d'un bandit légendaire nommé "Evraud" ou pour une chapelle funéraire, cet édifice est tout simplement la cuisine originelle du Grand-Moûtier qui a pu également servir de fumoir à poisson et à viande. Imposante par sa taille et remarquable par sa construction, elle se compose d'un espace central octogonal coiffé d'une hotte d'aération, autour duquel se greffaient huit absidioles. Le mode de fonctionnement qui utilisait plusieurs foyers de braise avec un jeu subtil de ventilation, nous échappe encore dans le détail.

La vue à la verticale de la hotte centrale met en lumière l'agencement particulièrement soigné des formes qui passent du carré à l'octogone tout en aménageant des conduits d'aération symétriques.

