

LA GRANGE À MIREILLE

Une maison où l'on se sent chez soi, dans un écrin végétal exceptionnel.



Ils habitent tout au bout du village, tellement au bout que l'adresse postale de "La grange à Mireille" précise "par 38680 Rencurel". Et pourtant ils se sentent Drômois dans l'âme, Mireille et Jean-Pierre Miani. Le nom est d'origine italienne: pour fuir le régime de Mussolini, le grand-père frioulan émigre en France et fait ensuite venir sa famille. Il sera mineur aux Houillères du Dauphiné, qui fermeront en 68 et, définitivement, en 2002.

Son fils, également mineur, se marie avec une jeune fille du plateau matheysin, à 30km de Grenoble.

Lui, Jean-Pierre est directeur technique. Après dix années à Aix et quatre en Auvergne, ils se fixent dans le Vercors. Mireille rêve d'ouvrir une chambre d'hôtes. Ils trouvent leur bonheur quand M. et Mme Arnaud vendent leur

ferme. Le cadre est magnifique, dans un trou de verdure au bas des "routes vertigineuses" qui filent sur Rencurel.

Ils s'échinent cinq ans à rénover le bâtiment, "On a juste fait faire le toit et les façades, tout le reste on l'a mené à bien de nos propres mains."

Ce serait peu de dire que c'est réussi: c'est magnifique! Décoré et meublé avec un goût sûr tout en préservant le souvenir de la ferme. En témoignent les rateliers aux murs, les espaces communs et de travail qui gardent le rustique des lieux d'origine.

Ils ouvrent en 2008 avec 3 chambres, la 4^{ème} viendra ensuite. "Nous avons été parfaitement suivis par les services départementaux du tourisme à Valence, insistent-ils. Ils nous ont accueillis à bras ouverts puis l'Office du Tourisme de La Chapelle a pris le relais."

Tous les indicateurs sont au vert: de la fin avril à la fin septembre ils sont très souvent complets. "Et l'hiver, nous accueillons plutôt des

familles qui viennent pour le ski de fond ou les chiens de traîneau."

Mireille officie aux fourneaux, elle y prend un grand plaisir. Comme à faire elle-même son pain.

Pour accueillir les étrangers, pas de problème, Jean-Pierre est anglophone. "Nous pouvons avoir un peu de mal avec les germanophones mais les autres clients s'en mêlent et nous dépannent."

Mais côté gentillesse, on ne fait pas mieux que les Miani. ♦



Remerciements particuliers à Pierre-Louis Fillet & Françoise Chatelan qui ont facilité nos contacts auprès des Saint-Julienois.

La Rédaction

LE PETIT BLEU

Responsable de la publication
Gérard Éloy

Rédacteur
Roger Wallet

Cie de la Cyrène
cie.cyrene@wanadoo.fr



LA FÊTE DU BLEU À St-JULIEN

LE CAFÉ BROCHIER

Le dernier commerce du village plus jeune que jamais, grâce à l'enthousiasme de Murielle et Didier Rein.



1850. Raymond Brochier arrive à St-Julien où il vient d'être nommé maître d'école. Il va y rester, épouser une jeune Saint-Julienoise, construire une maison et s'investir dans la vie communale. Il dessine les plans du nouveau cimetière, crée la compagnie de sapeurs-pompiers et occupe 18 ans de rang les fonctions de maire. Puis il repart finir ses jours dans le Diois. Mais ses descendants installent une pe-

tite épicerie dans la maison et la feront vivre jusqu'au décès de Georgette en 1998. Six années de fermeture, un Parisien rachète, remet en route le restaurant – c'est un fin cuisinier – et ouvre deux chambres.

Et arrivent Murielle et Didier. Parcours inattendu: elle est dans le médical et lui dans l'événementiel en montagne; la cinquantaine passée, ils se reconvertissent dans l'hôtellerie (où ils ont travaillé très jeunes du côté de Sète) "parce que c'était une autre qualité de travail". Didier passe le CAP de cuisinier à 55 ans! Évidemment qu'il y a une part de risque, mais un parfum d'aventure n'est pas pour les effrayer.

L'hôtel a trois cham-



pas.

Je lis sur la carte des mots qui font rêver avant même d'y goûter: filet d'omble chevalier au beurre blanc, brunoise de courgettes et ravioles; tartare de bœuf au couteau, anchois et parmesan, pommes grenaille... Quels poètes, ces cuisiniers! Ils vous font saliver rien qu'avec des mots.

Didier est heureux de son assiette au Michelin, "c'est une reconnaissance professionnelle". Bien sûr il y a le savoir-faire du maître-queux, mais son talent commence dès le choix des produits. Ici des producteurs locaux pour les primeurs, la viande et, très important, le poisson: "Nous avons un pisciculteur qui a ses bassins au pied de la falaise. On renouvelle la carte au fil des saisons mais deux choses restent, la tête de veau et un poisson local".

Autre sujet de satisfaction: ils ont une grosse clientèle locale.

Euh... il vous resterait une table pour ce midi? ♦

RONALD HUBSCHER

Passion de l'Histoire + cinéphilie
= un Festival de haut vol



Quand il est né, le cinéma parlant démarrait tout juste. Qui se souvient de Renée Héribel, Jean Toulout ou François Rozet, qui étaient les vedettes du premier film parlant français, *“Les trois masques”* de l'improbable André Hugon ? Il y a quelques années alors que sa famille, en provenance de Roumanie, est arrivée en France.

Sautons les années. Le voici prof de fac à Nanterre, spécialiste (sa modestie ajoute des guillemets) du monde rural et de l'histoire sociale en général. Cinéophile averti, il mène différents projets au Compa, le conservatoire de l'agriculture de Chartres, un musée pluriel qui mêle sciences, techniques, histoire, arts... Il y (co)fonde les Rencontres cinématographiques.

Les hasards de la vie lui font découvrir le Vercors, où sa femme hérite de la maison paternelle de Saint-Julien. OÙ peu à peu il reprend son idée chartraine d'un festival voué à la représentation du monde rural à travers le cinéma. L'association qu'il crée prend le nom de *“Caméra en campagne”* et, en 2010, elle organise les premières *Rencontres cinématographiques de Saint-Julien-en-Vercors* sur le thème de *“L'étranger”*. Un programme joliment éclectique avec un Jean Renoir de 1934, un Francesco Rosi, un Jacques Doillon... Sept films sont projetés. Ils seront presque le double l'année suivante autour du thème *“Les femmes : femmes de la terre, femmes à la terre”*, et monteront à 17 en 2013 (*“L'enfance villageoise”*). Les révoltes paysannes ne sont pas oubliées (2012, *“Terres amères”*), non plus que *“le rêve américain”* (2015).

“Notre orientation est le film de fiction, pas le documentaire. Nous tenons aussi à des matinées enfantines comme, cette année, dans le cadre du cinéma italien, un Pinoc-

chio. Bien sûr nous ferons la part belle au néo-réalisme avec Visconti, De Sica, Comencini, Rosi...”

Ronald Hubscher revendique, pour ce qui est de ses *“goûts”*, un bel éclectisme : Almodovar, Bergman, *“les films d'auteur, quoi”*.

Même chose en ce qui concerne l'écriture. Il a publié notamment, seul ou en co-écriture, *“L'immigration dans les campagnes françaises”* (2005), *“Cinéastes en campagne”* (2011), *“Les aviateurs au combat 1914-18”* (2016).

“Véhiculée par la mémoire collective, et largement reprise par les scénaristes et les metteurs en scène, l'image des paysans français a longtemps balancé entre deux extrêmes : une caricature et une idéalisation outrée ; du jacques subversif au poilu rempart de la patrie, du pollueur au défenseur de l'environnement.” Ce qui justifie sa volonté de ne pas se limiter au cadre franco-français.

Ronald Hubscher pourrait être un érudit mais il est trop passionné pour cela. Il aime débattre, il aime convaincre. ◆



JEAN-NOËL DROGUE

“La forêt, c'est un état d'âme.”



“Ma femme la connaît bien, ma maîtresse : c'est la forêt.” Ce n'est pas qu'un effet de style : la forêt est vivante et il l'aime depuis qu'il est gamin. Ses parents avaient une ferme ici et son père avait une passion : dès qu'il avait le temps, il partait en forêt faire du bois. Et il emmenait le gosse car *“on donnait la main dès qu'on savait marcher”*. Et à douze ans on est capable d'écorcer le résineux. De là vient ce goût qui ne l'a jamais quitté. Quoi, la retraite ?...

Il n'aime pas trop l'école. Il passe son bac puis fait l'école forestière et travaille cinq ans à l'ONF avant de louer ses services de technicien forestier. *“J'en apprendrais tous les jours sur la forêt.”* Le fait est qu'il a réponse à toutes mes questions, non seulement sur

les essences d'arbres – *“ici, on a un mélange de hêtres et de résineux, sapins et épicéas, et très peu de chênes à cause de l'altitude et de la température moyenne pas assez douce”* – mais aussi sur leurs maladies et leurs parasites (le scolyte de l'épicéa) tout autant que sur les sols.

Sur les caprices du temps (beaucoup de pluies au printemps, un été chaud et sec), il a appris à ne pas s'emballer : *“On a longtemps craint pour l'épicéa mais en définitive cela n'était que passager”*.

Il me colle : *“Vous savez quel âge ils ont quand on les abat ?”* – *“Quarante cinquante ans ?”* – *“Ils ont cent ans !”*

Je crois malin de douter du *“tilleul de Sully”* sur la place de St-Martin, comme s'il pouvait avoir été planté en 1597 ! Quatre cents ans, m'explique-t-il, c'est un gamin ! ◆

Certains tilleuls ont une longévité de mille ans...

Son père abattait à la hache, il n'a eu sa première tronçonneuse qu'en 60. Mais, tronçonneuse ou pas, le risque est

toujours là. On a beau connaître son métier et savoir prévoir la chute, il faut rester concentré à tout moment. *“Quand j'emène le chien et que je lui assigne sa place, il accompagne toujours la chute du regard pour s'assurer de la bonne marche des choses. Il y a des situations où l'on a vraiment son taux d'adrénaline, par exemple quand on est un peu en pente...”*

Il était presque heureux de voir son fils Christophe peu tranquille, à dix ans, sur le tracteur forestier. Il a passé ses brevets pour conduire toutes sortes d'engins et s'est orienté vers les travaux publics, mais. Quand son père lui a annoncé son intention de penser à la retraite, Christophe lui a simplement dit : *“Je vais prendre la suite”*. Jean-Noël n'a pas fini de se faire du mouron... Mais la forêt est si belle. Il n'a rien dit pour l'en dissuader. Peut-être même en serait-il fier... ◆

