

Excursion du 26 avril dans l'Audomarois !

Départ de bonne heure ce matin, le bus est complet. On nous donne rapidement le programme de la journée qui a été préparée avec minutie, seul le menu demeuré secret nous laisse le loisir de ruminer.

Déjà satisfaits, nous écoutons ensuite l'Histoire d' « Omer » premier évêque envoyé par le Roi Dagobert à Théroouanne et St Omer. La construction en 650 d'une première « cathédrale » au sommet de la colline du Mont Sithieu fait la renommée de la ville naissante ; elle est assiégée au fil des siècles par des transgressions marines qui, à plusieurs reprises, inondent les Flandre et Calais... à ses pieds.

Les moines du Moyen-âge, par leurs savoir et technique ont conquis sur l'eau, le territoire fertile des marais (3700 hä), enrichissant toute la région. La ville passe de 1000 habitants au X siècle à 35 000 en 1350, époque des épidémies de peste qui déciment la population.

Divers clochers d'églises , les ruines des abbayes de Clairmarais, puis de St Bertin... attireront nos regards dans le ciel bleu, aujourd'hui inondé de clarté.

Aussi brillant et étincelant, on nous conte parallèlement, l'Histoire du Cristal d'Arc, de la verrerie -cristallerie d'Arques (VCA) objet de notre première visite.

L'entreprise, née en 1825, se développe surtout ensuite avec Jacques Durand, un patron paternaliste bienveillant, soucieux du bien-être de ses ouvriers. Le nom de Durand incarne la VCA, ses enfants participent aussi à l'essor de l'entreprise familiale. Aucune grève pendant des décennies, une offre de loisirs jusqu'alors inaccessibles...sont également les preuves d'un progrès social remarquable et exemplaire.

Ils font rayonner l'éclat du cristal au-delà des frontières... jusqu'à une plus récente



période de crise sauvée par des fonds américains... Plusieurs « marques » font toujours la fierté de la Cristallerie.

La fabrication proprement dite consiste en la fusion de sable « pur », enrichi d'additifs (soude, calcaire, groisil) à 1500°C jusqu'à en obtenir une pâte dont une goutte dans un moule suffira en quelques secondes à la fabrication d'un verre « soufflé » ou « pressé », par la magie du feu... de 600 mille m3 de gaz/jour. Il faudra trois heures

pour un verre à pied nécessitant soudure... trempage pour une plus grande solidité... avant l'emballage.

Ceci nous amène au Magasin d'Usine et la découverte des différents verres, le blanc en vérité transparent, jadis oblitéré duralex, l'opale ... des assiettes et tasses translucides et le sonore cristallin !

Après un parcours commenté dans le labyrinthe des forêt de Clairmarais, marais audomarois et faubourg de Lyzel, encore autour des Ruines St Bertin et du théâtre à l'Italienne du centre-ville de St Omer... (bravo chauffeur), nous sommes à présent à table à l'Auberge du Bachelin. L'assiette « découverte » est surprenante de variété et le plat, rondement servi, nous rassasie avant tarte et café qui, sans sieste, nous conduisent à Houlle.

Un film proposé en patois sur l'Histoire de la Distillerie Persyn et la fabrication du



Genièvre nous tiennent en haleine.

Les mots en chti donnent le goût du vrai, leurs diphtongues nous enchantent du terroir...

Les céréales d'une agriculture locale raisonnée, seigle , avoine et « sucron »... sont mélangées à la douce pelle de bois, selon les proportions de la recette.

On y ajoute de la levure de bière qui les anime des gaz de la fermentation, leur conférant une énergie nouvelle insoupçonnée !

Après séparation des drèches devenues des déchets, viennent les phases de distillations successives, une, deux ou trois... une quatrième a fait récemment exception, au cours desquelles les arômes s'affinent tandis que les degrés s'élèvent. Vient alors l'incorporation d'un minuscule petit sac de graines de genévrier, souvent séchées et venues du Lot... parfois, un privilège, fraîches et d'ici !

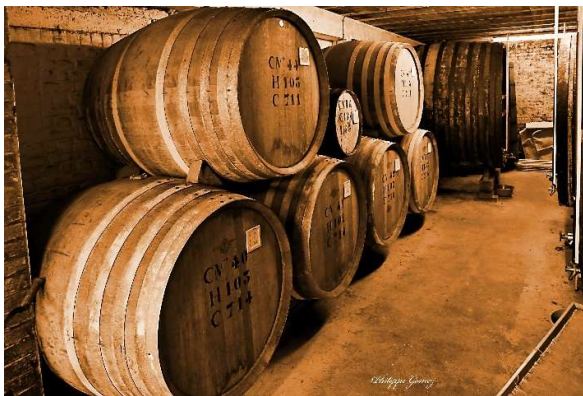
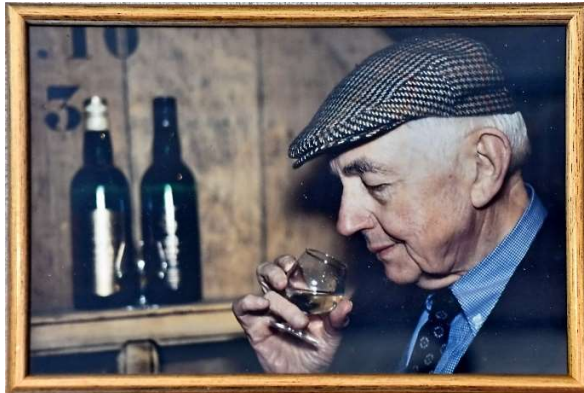
Nous montrons allègrement, après une dégustation, les escaliers de tous les étages. Une odeur éthérée bien agréable et peut-être stimulante embaume l'atmosphère ; le parfum de la bistouille, jadis celle de Monsieur Schiedam, enjoue les discours de notre charmante guide de quelques notes d'humour !

Les vieilles charpentes d'antan s'embrument de la « part des anges » qui s'échappe, un travail... du diable, de les nettoyer chaque année !

La salle de vieillissement nous retient plus longtemps : fûts, tonneaux et foudres d'âge respectable fournissent ici, au « genièvre » en affinage, leurs tannins ; un échange qui peut durer des années, pour une nouvelle orientation vers le fumé ou... la sauvegarde ancestrale d'un vieux Monbazillac artisanal.

D'abord digestif par les vertus des baies de la recette « Lafoscade », le Genièvre, par adjonction de divers parfums fruités, peut aussi être servi en apéritif !

Hier, Jean-Marie Persyn, en collaboration avec de grands chefs, a chargé d'une nouvelle mission le produit élaboré dans ses vieux alambics... que les alcootests mettaient en danger.



Le Genièvre de Houlle, reconnu *exhausteur de goût*, acquiert avec lui une nouvelle vocation. Il valorise aujourd'hui les mets de notre grande cuisine française... labellisés « au Genièvre de Houlle »...



Les bouteilles finales parlent des différents arômes, confirmant âge et qualités : leur forme ronde ou anguleuse rappelle une histoire !
Les couleurs brunes ou claires, l'adjonction de fragrances fruitées multiplie le nombre de propositions qui s'offrent à nous et compliquent nos choix d'achat...

Notre périple s'achève, la fatigue se fait doucement sentir.
Nous regagnons Hardelot par de paisibles chemins buissonniers. Nos bras sont chargés ... de verres de la VCA et de bouteilles de Genièvre : une heureuse complémentarité... audomaroise !