

Lormes

Lormes, cité du Morvan, s'offre à vous !

Cette édition de Vents du Morvan est un peu spéciale et constitue un honneur pour la commune de Lormes.

En effet, pour la première fois, une cité du Morvan fait l'objet d'un dossier dense et détaillé. Ce numéro a été conçu pour vous faire découvrir un certain regard sur notre commune qui, comme le Morvan, est un appel permanent au plaisir des sens.

Lormes ne se livre pas à quiconque veut la conquérir sans la séduire. Il faut la découvrir avec patience pour en apprécier toutes les harmonies. A ce titre, je souhaite remercier vivement l'équipe de Vents du Morvan pour cette contribution de grande qualité à la découverte de notre commune. De la vision d'un Lormes d'hier avec ses vieux quartiers, ses lavoirs, sa bascule, ses paysages et ses sites préservés et remarquables (la Justice, les gorges de Narvaut, l'étang du Goulot, ou encore Les Promenades) aux activités et aux services nouveaux qui émergent depuis quelques années, vous constaterez que les Lormois sont des morvandiaux riches d'histoire, d'humanité et de convivialité.

Une identité et une force que l'on retrouve dans les grands rendez-vous de l'été, du festival de la chanson française à la fête des métiers d'art en passant par la course de cote, les championnats de Bourgogne de VTT, la fête du sport, les expositions permanentes ou encore les rencontres Henri Bachelin.

Je souhaite que les vents du Morvan vous poussent à découvrir et à redécouvrir Lormes, une cité qui s'offre à vous en toute sincérité

*Fabien Bazin
Maire de Lormes*



Lormes de mon enfance par Antoine Martin

Lorsque j'étais enfant au sortir de la guerre, nous venions d'Avallon voir nos parents à Lormes, "l'oncle et la tante". Souvent, le cœur au bord des lèvres après les virages du Morvan, la découverte soudaine du clocher me délivrait des langueurs du voyage. La vieille boutique, aux odeurs familières, traversée en courant, quelques marches d'un escalier moussu me projetaient dans le jardin enclavé entre deux maisons où tout au bout m'attendait l'atelier de mon grand oncle, vieil homme à la moustache blanche, toujours habillé de "bleus" quel que soit le jour ou la saison. J'avais parfois le privilège de tirer sur la corde qui actionnait un immense soufflet afin d'activer un feu d'enfer couronné d'étincelles.

A cette époque, l'activité de Lormes se situait autour de sa rue principale où de bas jusqu'en haut vivait tout un monde de commerçants, d'artisans et de petites industries. Ces souvenirs se mélangent dans mon esprit, raniés par la rude montée vers l'église et le cimetière où dorment les gens aimés dont les voix bruissent encore à mon oreille.

En 1947, on ne comptait dans Lormes pas moins d'une trentaine de bistrot, quatre marchands de tissus et confection, trois cordonniers, deux bourreliers, deux matelassiers et sabotiers, un rémouleur et un réparateur de parapluies, de nombreux bouchers et charcutiers, boulangers, pâtisseries, quincailliers, marchands de couleurs et... quatre lavoirs où les femmes allaient laver leur linge. Trois moulins tournaient pour la farine et un pour l'huile. Tout un ensemble de petits métiers avec leurs bruits familiers, leurs odeurs, leurs habitudes...

Qu'en est-il de nos jours ? Beaucoup de vieux métiers ont disparu, remplacés par des commerces dans le vent : super marché, magasin "bio", antiquaire, mais la grande ambition de l'équipe municipale est de faire de Lormes ce que l'on pourrait appeler le "Saint-Paul-de-Vence" du Morvan en attirant des artisans, des artistes qui pourraient redonner vie à cette cité diminuée comme tant d'autres par l'évolution et le modernisme.



Je reviens toujours avec joie arpenter les vieilles rues dont les maisons sont si rapprochées qu'elles semblent se toucher. Je descends alors précautionneusement le sentier qui longe le torrent dans la vallée de Narvaux où quelques jupons m'attirèrent, rencontrant au hasard les souvenirs et les espérances de la cité.

A ma suite promenez-vous dans cette ville, avec son histoire petite

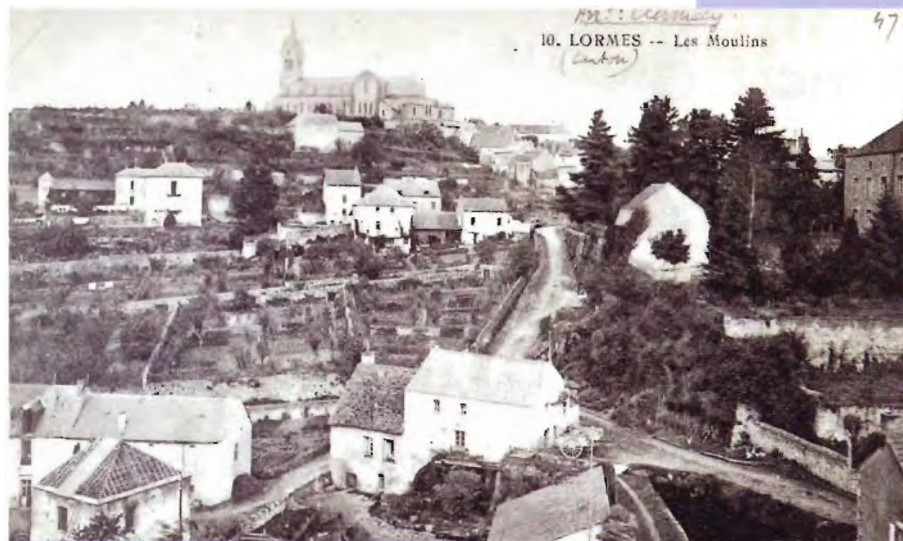


▲ L'église Saint-Alban

ou grande ; faites connaissance avec ses habitants humbles ou célèbres. Ils vous parleront du passé, comme les pensionnaires de l'hôpital où l'animatrice Annick DOLO, sur le thème "propos d'antan", ravive la mémoire des anciens sur les sujets d'autrefois. Ils vous parleront du présent et des préoccupations de tous les jours. Ils vous parleront de l'avenir avec la création, dans les anciens abattoirs, d'une mission numérique raccordée au haut débit et où une équipe est à la disposition du public pour conseiller et sensibiliser à l'utilisation de l'outil informatique.

Souhaitons que ce dossier vous donne l'envie de venir, de connaître, de faire connaître et de revenir.





ravagée par la guerre. Armagnacs et Bourguignons se déchirent dans une lutte fratricide et en 1412, les Lormois qui avaient pris le parti bourguignon, sont vaincus par les Armagnacs, la ville investie et les deux châteaux détruits.

En 1591, le lundi de Pâques, les hommes de Lormes vont faire la fête à Corbigny laissant la garde de la ville à leur épouse. Champommier, le gouverneur protestant de Clamecy, profite de l'absence des hommes pour tenter de s'emparer de la ville qui avait pris le parti des catholiques. Mal

Un peu d'histoire

propos recueillis par Vents du Morvan

Au début de notre ère, le Morvan est habité par les Eduens. Ils sont éleveurs, agriculteurs et artisans et nos connaissances actuelles nous permettent d'affirmer que cette civilisation était développée et très inventive. Dolmens et menhirs retrouvés dans les environs de Lormes témoignent d'une intense activité culturelle et religieuse. Les foires sont nombreuses et visitées par des acheteurs venant parfois de très loin.

La légende veut qu'Attila, dit le "fléau de Dieu", serait venu jusqu'à Lormes et aurait été défait non loin de Chalaux. Au IX^e siècle, une invasion Viking aurait échoué dans les mêmes lieux.

Au XI^e siècle, une terrible épidémie s'abat sur la ville : la lèpre ramenée par les Croisés. Il faut en toute hâte construire des bâtiments destinés à isoler les malades, les léproseries ou maladreries situées en dehors de la ville.

Les guerres du XII^e siècle minent la ville et la région. Les champs ne sont plus cultivés, disettes et famines se succèdent et il faut attendre le XIII^e siècle pour que Hugues III, seigneur de Lormes et d'autres lieux, rétablisse l'ordre, signe l'affranchissement de la ville et fonde à Pouques un couvent de Chartreux en 1235. Les malheurs de la ville ne sont pas terminés ; la région est

lui en prend ; les "faibles femmes" font pleuvoir sur les assaillants une grêle de pierres, de cendres chaudes et d'eau bouillante et il doit repartir honteusement avec ses hommes. "Les Dames de Lormes" gagnent en respect et en notoriété et acquièrent le droit de marcher en tête dans toutes les processions. (Cette histoire prouve, Messieurs, que lorsque vous voulez faire la fête, il vaut mieux laisser les femmes à la maison).

Pendant toute la période féodale, la ville était divisée en deux bailliages : Lormes-Château-Chinon et Lormes-Chalon. La justice de l'une était rendue à Château-Chinon et la justice de l'autre au lieu-dit "la justice" endroit qui domine la ville et où les condamnés étaient pendus ou roués de coups jusqu'à ce que mort s'ensuive.

De tous temps, la population de Lormes se passionna pour les idées nouvelles et lorsqu'éclata la Révolution, les habitants acceptèrent très vite le changement. Le 14 juillet 1791, la population vint en masse prêter le serment civique. Le 22 avril 1794, inauguration du Temple de la Raison.

En 1865, l'église qui tombait en ruine est démolie et reconstruite en style néoroman. Si la guerre de 1870 se tint à l'écart de la ville, beaucoup de jeunes Lormois quittèrent leur ville en 1914 pour ne plus y revenir. En 1940, Lormes fut occupée comme le reste du pays par l'armée allemande. Le 12 juin 1944, de jeunes résistants mal renseignés tendent une embuscade à un véhicule occupé par des officiers allemands en plein centre de Lormes. Hélas la voiture des Allemands était suivie par un camion plein de soldats. Au cours de la fusillade, un des résistants perché sur un toit est tué et reste suspendu au bord de la gouttière. D'autres sont tués et laissés sur place. Plusieurs habitants sont pris en otage et alignés mains sur la tête place de la mairie. L'un des otages qui avait baissé les bras est abattu par un soldat et achevé sur place. Les soldats mettent le feu à une maison qui est entièrement détruite malgré l'intervention de courageux pompiers menacés par la troupe. Les Allemands quittent le pays en emportant leurs morts, leurs blessés et plusieurs otages (heureusement libérés quelques jours après). Dans un camion réquisitionné sur place, ils tirent sur tout ce qui bouge, tuant ainsi deux autres personnes rencontrées sur leur chemin. Une plaque commémorative située place de la mairie rappelle ce fait tragique. La vie a depuis repris son cours mais cet épisode douloureux reste encore gravé dans la mémoire collective.

Quelques légendes courent dans Lormes à propos du château qui paraît coupé en deux par une main géante ; deux frères héritiers du bâtiment ne pouvant s'entendre sur le partage, auraient fait démolir la partie centrale en gardant pour chacun une partie égale de la bâtisse. Mais ce n'est peut-être qu'une légende.

Lormes en 1600 : plan dressé par un des Chartreux de l'abbaye du Val-Saint-Georges



70 ans de ballon, 70 ans de passion

Qui aurait parié sur la pérennité exceptionnelle de l'équipe de football de Lormes dite U.S.L., et pourtant elle est là et bien là. Née au Café des Sports le 31 octobre 1931, l'U.S.L. a pour but "de favoriser le développement et l'usage de tous les sports, de créer des relations entre amateurs de sports, d'organiser des promenades et excursions, de donner ou de patronner des courses, matches et concours et enfin de donner à la jeunesse une sobre préparation militaire".

L'inscription est faite le 15 janvier 1932 au Journal officiel. Dix-neuf présidents vont se succéder à la tête de l'U.S.L. Pendant la guerre, elle vit toujours mais connaît les difficultés des temps d'alors, où pour circuler, il faut un permis spécial et du carburant rationné. Elle reprend ses activités en 1945, mais faute d'effectif, elle se met en sommeil en 1949. En 1961, une poignée de dirigeants aidés par le maire de l'époque M. Morizot, relance l'activité et c'est en avril devant un public conquis, l'inauguration et le nouveau départ de l'équipe de foot. Malgré les installations rudimentaires, les années suivantes se passent dans la bravoure des joueurs et l'enthousiasme des supporters et en 1967/68, le rattachement de la Nièvre à la ligue de Bourgogne donne au joueur de Lormes l'occasion de se distinguer face à des équipes



▲ L'équipe de foot, saison 1947-1948

plus fortes. 1968/69 est une grande année ; l'équipe fait une saison remarquable, ses prestations sont suivies dans ses déplacements par de nombreux supporters, prestations qui perdurent jusque dans les années 1980. A noter qu'en 1973, débute à Lormes une école de football.

En 1983, une équipe féminine est créée et les minimes et cadets reprennent le flambeau que les seniors avaient laissé. Cette année, les Lormois accèdent à la deuxième division ; l'année suivante, ils s'octroient la coupe du District.

Au cours de la saison 1992/93, l'équipe A se situe au plus au niveau départemental et fait un an plus tard les gros titres des journaux du département.

Actuellement, grâce aux efforts de tous et avec l'aide de la municipalité, le club se porte bien et a pu embaucher un éducateur sportif.

Longue vie au club, à ses joueurs, à ses accompagnateurs et supporters.

Les farces du charcutier

Ce n'est pas une recette de cuisine, mais une histoire vécue dans un temps pas tellement éloigné, où vivait, caché par les austères façades de la place - appelée plus tard François Mitterrand - tout un



▲ Extrait de journal : monsieur Trinquet et son "souffre douleur".

petit peuple de commerçants heureux et prospères pas encore écrasés par le rouleau compresseur de la grande distribution. Epiciers, bouchers, marchands de fruits et de légumes, crémiers et... charcutiers. Le nôtre (si je puis m'exprimer ainsi) outre sa cuisine renommée pour sa qualité avait depuis son jeune âge la réputation d'un farceur impénitent. Aidé sans doute par des complices dont seule l'histoire locale a con-

servé le nom, Eugène Trinquet, "Gégène" pour les intimes, avait l'oeil brillants des vieux farceurs morvandiaux.

La première victime de ses plaisanteries dont nous n'aurions pas idées de nos jours, était sa voisine madame Mignot, la bouchère : invitations bidons, commandes inventées de la part du régisseur du marquis de Certaines, car le bougre excellait pour imiter les voix. La pauvre femme, malgré sa méfiance était souvent abusée et préparait des repas où personne ne venait ou des commandes sans client.

En dehors du sérieux de son travail, tout était prétexte à plaisan-

ter. Installé dehors à la nuit tombée, son tablier blanc rabattu sur la tête, il agissait une chaîne telle un fantôme et faisait peur aux femmes qui passaient. N'avait-il pas un jour fait le pari avec son complice et ami, le boucher, de se coucher aux côtés de la bouchère. Ce qui fut fait au sortir d'une nuit un peu arrosée des anciens combattants. Il s'allongea près d'elle dans le lit conjugal ; la bouchère mécontente d'être réveillée en sursaut le reconnut, poussa un cri persant et alerta son mari aussitôt présent, la bouteille de champagne à la main, objet du pari.

D'autres personnes pouvaient être les innocentes victimes de ses blagues. Un monsieur qui passait sur le trottoir devant la boucherie en promenant son chien, avait été copieusement arrosé par l'irascible bouchère, dérangée sans arrêt par les coups frappés dans les volets de la boutique fermée, par notre farceur impénitent. Le malheureux avait eu la malchance d'être habillé comme le charcutier d'un chapeau et d'un imperméable et avait reçu du grenier la douche contenue dans un seau et destinée à "Gégène" qui, assis à l'autre bout de la place n'avait rien perdu de la scène et se tordait de rire. Sa fille et son gendre qui lui ont succédé dans la charcuterie m'ont conté toutes ces histoires, et bien d'autres encore que je n'ose dire ici pour ne pas choquer le lecteur.

Vous me direz, de nos jours ce n'est plus possible de plaisanter de cette façon, la victime porterait plainte. C'était au temps où tout le monde se connaissait et où les boutiques fermées, on s'asseyait en été sur les bancs de la place entre voisins ou amis pour éplucher des haricots verts, écosser des petits pois ou simplement pour discuter de choses et d'autres sans importance mais qui font la vie d'une petite ville. C'était autrefois dans les temps d'avant la télé qui depuis nous a rendus muets et égoïstes.

Propos recueillis auprès de Mme et M. Préfot.

Lormes, cité des Arts : CIT'ARTS

"A LA DECOUVERTE DES METIERS D'ART"



Le premier week-end d'août a lieu en ville, dans le parc ombragé des promenades, le rendez-vous des métiers d'art. Plus de quarante artistes y participent, s'y côtoient et font la démonstration de leur savoir-faire : sculpteurs, peintres, céramistes, façonniers du cuir, créateurs de bijoux, coulage de bronze, moulage de pied ou de main. L'an passé, des artisans de l'île de la Réunion avaient fait le voyage pour présenter leurs productions de ce morceau de France perdu dans l'océan Indien. Le thème choisi cette année est la création devant le public, d'une sculpture monumentale regroupant l'ensemble des professions artistiques présentes à l'exposition.

Des projets, le comité d'organisation n'en manque pas. Pour 2004, il est question de monter une exposition pour Pâques et d'organiser un marché de Noël original. Mais ce qui semble le plus important, c'est la création à Lormes de la cité des Arts pour attirer et maintenir sur place artisans, artistes et créateurs et ainsi redonner vie à la commune en occupant les boutiques fermées depuis des lustres.

Toutes les candidatures seront examinées avec bienveillance et doivent être envoyées à l'adresse suivante :

**CIT 'ARTS Maison du Développement Place F. Mitterrand
58140 LORMES tél : 0386225385**

Souhaitons qu'un jour Lormes devienne la grande cité des Arts du Morvan.

Le battage à l'ancienne



▲ Renaissance d'une batteuse

Amateur depuis toujours de vieilles machines, issu du milieu agricole et fier de l'être, Monsieur Gallois récupère pour une faible somme, en avril 2001, une bat-

teuse fabriquée dans les années 1925 par la SOCIÉTÉ FRANÇAISE de Vierzon. Pauvre machine en mauvais état, abandonnée dans un hangar, destinée à la destruction. Le propriétaire veut la faire brûler pour récupérer la ferraille. Monsieur Gallois ramène la batteuse à Lormes, la remet en état et en 2002 avec l'aide d'un tracteur Vierzon 302 de 1958, prêté par un voisin, la fait fonctionner et prévoit de lui adapter une presse.

Au mois de mai 2001, il récupère chez un ferrailleur une moissonneuse-lieuse marque DEERING MAC CORMIC N° 5 de 1940. Après de nombreuses heures de travail, il la remet en état de marche.

Dans la perspective de la remise en route des machines, il avait semé à la main de l'avoine à la fin de l'année 2001 dans une pièce de terre.

Le 16 août émotion et premier essai de toutes les machines. Les gerbes ramassées à la main sont chargées sur une remorque et mises dans la batteuse. Essai réussi, le grain coule à nouveau dans le sac comme autrefois.

Comme rien ne l'arrête, Monsieur Gallois avait remis en état, avec l'aide de ses amis agriculteurs, une deuxième batteuse plus petite, équipée d'un lieur. Cette machine fabriquée dans les années 20 par la SOCIÉTÉ BOURGUIGNONE de Nuits-sous-Ravière, portant le N° UB 50 1772, bat également, ce jour du 16 août, avec succès.

Les projets pour 2003 : moissonner une autre pièce de blé qu'il avait semé "à la volée" en automne 2002, remettre en fonctionnement une javeuse (ancêtre de la lieuse) et faire travailler toutes ces machines dans l'ordre d'autrefois.

Et les perspectives d'avenir ? Créer un musée de la machine agricole, comme il en existe dans l'Yonne



▲ Moissoneuse-lieuse

ou à Vierzon. Si vous avez quelque part, dans une vieille grange ou un hangar oublié, une machine même en mauvais état, écrivez donc à **Monsieur Gallois - 4 route de Château-Chinon 58140 LORMES. tél : 03 86 22 83 02** - il aura sûrement quelque chose à vous dire !

Un fleuriste au parfum



Dans un ensemble couvert de plus de 2000 m² sont présentées plusieurs centaines de variétés de toutes sortes : fleurs, plantes à massif et aromatiques, plants de légumes, mélangeant au passage arômes enté-

tants et senteurs les plus diverses. Nous sommes chez Monsieur Bierry, le pépiniériste horticulteur de Lormes, le troisième d'une génération d'amoureux des jardins. L'activité est créée en 1950 par son



▲ A l'intérieur de la serre

grand-père, Fernand Bierry, spécialisé à l'origine dans le maraîchage ; elle est prolongée par son père, orienté quant à lui vers la création de propriété. Le petit-fils, aidé de son épouse, a établi dans Lormes plusieurs serres et travaille notamment avec les particuliers, sans toutefois négliger les municipalités soucieuses de l'accueil et de la décoration de leur ville.

D'année en année, il améliore l'outil de travail et peaufine ses méthodes de production : serres équipées de doubles parois, chauffées en hiver, arrosage au goutte-à-goutte et brumisation ; ses plantes sont "chouchoutées". Récupérées directement chez le producteur par le consommateur,

elles ne subissent pas le stress des longs voyages et des manipulations diverses.

La recherche des clients a évolué depuis quelques années. Ceux-ci sont, en majorité, très demandeurs de conseils : type des sols, exposition, dates précises de plantation et de protections hivernales, variétés nouvelles. La demande concerne de plus en plus les jeunes plants d'arbres d'ornements et de fruitiers mais le pépiniériste constate aussi un engouement nouveau pour les variétés rares. Il fournit également des paysagistes, sans oublier les inévitables chrysanthèmes, rois de la Toussaint, qui garnissent aussi les jardins d'automne. M. Bierry est présent sur les marchés de Lormes, Corbigny, Brassy, Brinon-sur-Beuvron.

Et la quatrième génération, Monsieur Bierry ? A ce jour, ses enfants sont un peu jeunes pour répondre mais s'intéressent beaucoup au travail de leurs parents et prendront, il l'espère, la bonne décision lorsqu'ils seront dans la "fleur de l'âge".

Horticulture Bierry :
22 rue de la Maladrerie -
Tél : 03 86 22 88 75

EARL - BIERRY
BERNARD-ANNICK
~ HORTICULTEURS ~
Vente aux Particuliers

Maître verrier : une vocation



Sylvain Bourlet, le maître verrier de LORMES, ne se doutait pas en venant voir une exposition artistique dans notre bonne ville dont son épouse est originaire, que le destin lui donnait rendez-vous et quel rendez-vous ! Celui de son avenir artistique et familial. Auparavant responsable dans l'industrie, mais ayant dès l'enfance développé des dons certains pour le dessin, il fut remarqué en 1995 par Monsieur et Madame Leclerc bien connus des Lormois et reconnus dans leur profession de maître verrier par la qualité de leurs productions artistiques. Monsieur Leclerc ayant une commande de dessins pour un client, en confia la réalisation à Sylvain Bourlet. Ce dernier avoue encore modestement aujourd'hui qu'il ne croyait pas trop à la réussite de son offre, et c'est avec étonnement que l'ensemble des dessins fournis retint l'attention du client. Il devait ce jour-là, recevoir de son mentor l'offre de sa vie : reprendre l'atelier à sa suite. Bouleversement total, accéléré par les circonstances : Monsieur et Madame Leclerc

venaient de trouver un acheteur pour leur maison et décidaient ainsi de quitter plus tôt que prévu notre région.

Abandonnant son travail dans l'industrie, Sylvain Bourlet ouvrit son propre atelier en 1997. La situation locale de son épouse lui permit de faire plusieurs stages au CERFAV et chez des maîtres verriers de renommée internationale. Il apprit, étape par étape, les secrets du métier sanctionnés par un C.A.P. et qui firent de lui un artisan dont la renommée s'étend de plus en plus.

Pratiquement, dernier maître verrier en activité dans le département, Sylvain Bourlet crée, expose, restaure ; sa clientèle est composée pour une bonne part d'établissements publics : mairies, églises mais aussi de particuliers séduits par la qualité de son œuvre. A ce jour, les commandes en matière de restauration lui offrent deux ans de perspective de travail. Celles-ci lui



▲ Le maître verrier au travail

ont permis de créer un emploi et d'engager une jeune apprentie. Si la restauration et la remise en état des vitraux sont le pain quotidien de tout maître verrier, la création est avant tout la recherche des passionnés et leur raison d'exister ; Sylvain Bourlet est l'un de ceux-là. Admirateur de l'art abstrait, particulièrement de Matisse et de Picasso, il poursuit ses recherches destinées aux créations d'intérieur pour faire chanter les couleurs et transcender la lumière.

Il nous a confié ses projets : créer des stages d'une semaine environ afin de faire connaître son métier, intéresser des amateurs à l'art du vitrail et peut-être susciter à son tour des vocations. Notons enfin, qu'il a reçu en 2002, le Prix Pionnier du Morvan, décerné par le Comité d'Etudes et d'Aménagement du Morvan (C.E.A.M.).

VITRAIL PASSION – Atelier :
16, rue Panorama TEL / FAX : 03 86 22 81 73

▼ L'enseigne d'un commerçant lormois



La Laiterie Morvandelle

Nichée dans le hameau de la Vallée, cette laiterie artisanale fût créée en 1935. Après avoir connu plusieurs exploitants, elle est reprise en 1989 par Madame Agnès Pons et son compagnon.

La fabrication se fait au lait cru, un bon lait de vache qui vient surtout de la ferme de Montbaron située sur la commune de Cervon. Préparé à l'ancienne, louche après louche, le fromage moulé et démoulé, salé manuellement, est entouré de soins jaloux ; car pour faire un bon produit il faut le tour de main, du savoir-faire mais aussi de l'amour, beaucoup d'amour. Pour faire le "Fin Morvan", il ne faut pas moins de deux litres de lait. Ici sept fromages composent le plateau proposé par la laiterie : le Fin Morvan déjà cité, le Lormisson typique de la région - lourd, gras, bien en chair - le Mont-Saint-Alban - longuement affiné -, de drôles de petits bouchons d'un centimètre de diamètre et très prisés à l'apéritif, les épîcés - ail et cumin, ail et herbes aromatiques, le poivré -, le gai zazou original et... j'allais oublier... le fromage blanc et sa crème,



Dans le laboratoire ▲

si bon à déguster à la morvandelle avec fines herbes ciselées et échalotes hachées menues.

Si un jour vous avez "du monde" qui vient manger chez vous, demandez qu'on vous prépare un joli plateau avec l'assortiment de ces produits. Présenté avec goût, sa vue vous mettra certainement en appétit. Dans Lormes, prenez la direction de la Vallée. En prime, vous découvrirez un riant paysage typique du Morvan. Il est prudent de téléphoner avant de venir car **Agnès Pons** et son compagnon sont présents sur de nombreux marchés. **Tél : 03 86 22 50 19**

Invitation à la dégustation : petite visite dans deux restaurants de Lormes

Chez DOUX

De l'extérieur, ça ne paye pas de mine ; un petit bistrot familial de nos campagnes où l'on imagine la toile cirée sur la table, les conversations à haute voix le coude appuyé sur le zinc et les rires parfois détonnants. C'est tout cela et bien d'autres choses. Entrez dans la salle du restaurant, décorée un peu à l'ancienne, et tout de suite l'ambiance est détendue, bon enfant, conviviale. Ne comptez pas manger ici chichement dans les assiettes et repartir avec la bourse plate. C'est de la nourriture solide, bien cuisinée et qu'il ne faut pas "chipoter" pour éviter que la patronne, revenant sur ses pas dans son service rapide, ne vous dise quand vous "calez" : "et ma cuisine, elle ne vous plaît pas ?". C'est simple, c'est copieux et le service prompt ; le tout arrosé de la cuvée maison tout à fait honnête : entrée, plat principal, fromages, dessert, café, le tout, s'il vous plaît,

pour 9,80 euros. Bien entendu, si vous avez tout mangé, vous sortez repus. A la fin du service, la patronne vous fera aisément la conversation et vous racontera ses convives célèbres venus du proche festival, la gentillesse de Francis Lemarque, la discrétion d'Anne Sylvestre qui se sont sentis bien dans ce lieu simple, comme je m'y suis senti moi-même. Les amis qui m'avaient donné l'adresse, car le restaurant, un peu en retrait, est ignoré des automobilistes qui passent, m'avaient prévenu : la patronne n'est pas toujours "commode" ; eh bien tant pis pour eux, ils n'avaient pas compris le charme du lieu situé au bord de l'étang et l'accueil sans détour de ce restaurant de campagne.

Le restaurant du lac "chez Doux"
tél : 03 86 22 82 47

Chez PERREAU

Décor tout à fait différent dans ce restaurant à l'ambiance feutrée et confortable, presque intimiste avec son joli plafond à l'ancienne, son éclairage coloré, dû à l'ancien maître verrier de Lormes, Monsieur Leclerc, et la grande glace qui occupe tout le fond de la pièce.

L'accueil est sympathique sans affectation, le service discret, rapide, les patrons très présents et à l'écoute du client. Sans être un commensal du lieu, je trouve que cet établissement s'améliore d'année en année et mérite sa réputation.

Cinq menus sont proposés : 11, 14, 19, 25, 31 euros, et il est toujours possible de panacher entre deux options. Les plats à la carte sont également accessibles mais la variété des menus est largement

suffisante. Présentation des plats faite avec goût et "largement servi". Carte des vins modeste mais suffisante et permettant de découvrir, un Saint-Pourçain rouge de bonne facture. Simplement une petite remarque amicale : ce soir-là, le plateau de fromages aurait gagné à accueillir des produits plus "corsés" type Epoisses, Amour de Nuits ou Ami du Chambertin, très typiques de notre région.

A Lormes, et dans les environs on dit toujours " nous mangeons chez Perreau ", malgré le changement de propriétaire, mais ce dernier est heureux que la tradition demeure.

Hôtel restaurant Perreau

tél : 03 86 22 53 21 - fax : 03 86 22 82 15

>> Recette :

la tourte morvandelle

Ingrédients :

- 1 kg de viande de porc dans l'épaule et de jambon coupés en petits dés – à parts égales
- de la pâte brisée
- de la pâte feuilletée
- du vin blanc (de préférence un sauvignon)
- persil, échalote, ail, oignon, muscade, poivre, sel, 4 épices, thym, laurier.
- un petit verre de cognac

Préparation :

Faire mariner, pendant au moins 48 heures, la viande dans la marinade composée de vin blanc, de cognac, et de tous les ingrédients : persil, échalote, oignon...

Préparez une pâte brisée : dans une terrine mélangez 150 g de farine, 100 g de beurre, un peu d'eau, une bonne pincée de sel. Pétrissez bien pour en faire une boule que vous déposez sur une planche farinée. Abaissez la pâte déjà avec la paume de la main, remettez en boule – opération à faire trois fois - puis vous l'abaissez au rouleau. Mettez votre pâte brisée dans le fond de votre tourtière (ou un simple moule à tarte à bords hauts) en la laissant déborder sur les côtés. Garnissez votre moule de la marinade que vous avez bien mélangée.

Posez dessus votre pâte feuilletée découpée en rond et rabattez votre pâte brisée sur la pâte feuilletée, de façon à rendre étanche l'ensemble de la tourte – cela se fait avec un doigt mouillé et s'appelle "luter". Pour terminer, mettre au sommet une cheminée en papier aluminium ou sulfurisé et badigeonner au pinceau la tourte avec un jaune d'œuf (légèrement salé).

Laisser cuire entre une heure et quart et une heure et demie, suivant la puissance du four.

Nota : Si vous avez peur de ne pas réussir les pâtes feuilletées et brisées, il en existe de toutes faites dans le commerce en frais ou en surgelé ; vous avez également la possibilité d'acheter une tourte chez Macadré, charcutier à Lormes (10, rue Paul Barreau), qui nous a donné aimablement cette recette. Tél : 03 86 22 80 98 - Fax : 03 86 22 86 63



A la découverte d'Henri Bachelin

Henri Bachelin, notre célèbre écrivain, est né en 1879 à la Grange Billon, tout près de Lormes. Son père étant sacristain de la paroisse, c'est naturellement qu'il fréquente l'école des frères de la Doctrine chrétienne. Il entre au petit séminaire de *Pignelin* à l'âge de douze ans et obtient, en 1895, le premier prix à un concours de poésie. Cette année-là, il entre au grand séminaire mais constate qu'il n'avait pas la vocation, il le quitte, au désespoir de sa mère. En 1897, il signe un engagement de quatre ans dans l'armée, au 13^e régiment d'infanterie de Nevers et demande à être muté au 6^e d'infanterie de marine de Brest.

En 1900, ses premiers poèmes sont édités dans la "Revue du Nivernais" et en 1901, il quitte l'armée pour raison médicale. Il part pour Paris où son oncle Joseph lui trouve un emploi et l'héberge. Un premier emploi chez un avoué, un second chez un huissier; il rentre alors au Crédit Industriel et Commercial où il restera dix ans.

En 1902, il s'installe "dans ses meubles", commence à publier des poèmes dans différentes revues et se met en ménage avec Camille Monnet, la compagne de sa vie qu'il épouse en 1914 et qu'il surnommera madame Perdrix.

En 1903, il rencontre celui qu'il considérera comme son maître, Jules Renard, auquel il restera fidèle toute sa vie et au-delà de la mort. Il publie à cette époque (sous le pseudonyme de Préneley) dans "L'écho de Clamecy" ses premiers contes.

En 1904, une plaque de vers dédiée à Jules

Renard paraît au Mercure de France. A partir de 1906, il collabore à différents journaux et revues et publie des nouvelles. Il est cité pour le prix Goncourt.

En 1908, il adhère à la Société des gens de lettres et publie des essais sur Jules Renard et Gustave Flaubert en 1909.

En 1910, il entre en relation avec André Gide dont il devient, un an plus tard, le secrétaire. C'est également à cette époque qu'il quittera définitivement la banque pour se consacrer à son oeuvre.

En 1912, il quitte son petit logement pour s'installer jusqu'à sa mort au 70, Rue Truffaut.

Jusqu'à la guerre de 14, où il sera mobilisé et blessé, il publie "**Sous d'humbles toits**", "**L'Héritage**". Après quatre mois de convalescence, son affectation à la préfecture du Cher lui permet de collaborer à plusieurs journaux. Il publie en 1917, "**La guerre sur le hameau**", en 1918, "**Le Serviteur**" (Prix Femina), "**Le Village**", "**Le Petit**", obtient le Prix Jean Revel en 1919 et ne cesse alors de publier : "**Le béliet, la brebis et le mouton**", "**Sous les marronniers en fleurs**", "**Les rustres**", "**Le chant du coq**", "**Le pêché de la Vierge**", "**Les grandes orgues**", "**La cornemuse de Saulieu**".

En 1925, il entreprend après de difficiles négociations avec la veuve de Jules Renard, la publication du Journal. Il publie en 1926, un essai et deux romans "**La Vénus rustique**" et "**Don Juan**", mais cette année marque un tournant important de son oeuvre : il commence la réalisation de son journal.

En 1927, "**Les Noël's français**", étude musicale et trois romans "**La Maison d'Annike**", "**Le taureau et les boeufs**" et "**L'abbaye**", "**L'été de la Saint-Martin**" en 1928, "**L'orage d'hiver**" et "**Charles Louis Philippe**" en 1929; "**Jules Renard**" et la "**La mort de Bibracte**", une oeuvre originale, "**Les Maîtrises**" et "**La musique du chœur**" en 1930, "**Le sergent Valentin**" en 1931, une étude sur "**L'Orgue, ses éléments, son histoire, son esthétique**" en 1933.

Pendant deux ans, il cesse de publier pour se consacrer essentiellement à la rédaction de son journal et publie en 1936 dans le Mercure de France, la première série des "**Vieilles images**", "**Monsieur Ildefonse**", en 1937, "**Le sabreur**" en 1938, et un article magistral "**Le jour s'éteint à l'horizon pourpre**", salué comme le testament philosophique de celui qu'on

◀ Buste d'Henri Bachelin situé sur "les Promenades".

appelle désormais "**l'Ermite de Batignolles**". En 1940, deuxième série des "**Vieilles images**", en 1941, "**P.J. Proudhon, socialiste national**", ce sera sa dernière oeuvre, il décède le 21 septembre, victime d'une hémorragie cérébrale.

Après sa mort, "**Collines et buttes parisiennes**", et "**Les paysans d'après Jules Renard**" seront publiés en 1944 et 1945 et en 1981, réédition du "**Village**" et publication d'un roman inédit "**Les Parsonniers**".

Un Comité Henri Bachelin voit le jour à Lormes en 1949 en vue d'ériger un buste dans sa "petite ville" natale; une plaque est apposée à Lormes sur la maison des Promenades. Le 11 juillet 1976, inauguration du buste de l'écrivain en présence du Président François Mitterrand et en 1990, création de l'"Association pour la connaissance et l'étude d'Henri Bachelin" et publication d'un bulletin "**l'horizon de pourpre**" dont

certaines membres fondateurs veillent toujours sur la création, M. Lacroix, président, M^{lle} Lantier, trésorière, M^{me} Grandioux, secrétaire (fille de M. Grandioux, membre fondateur décédé). Notre écrivain qui ne désirait pas être catalogué sous l'étiquette régionaliste n'a jamais oublié néanmoins son pays, faisant de fréquents séjours dans le Morvan et en Bourgogne.

Cette petite biographie d'Henri Bachelin a été établie par Bernard Garnault.



Henri Bachelin ▲

Madeleine André, aquarelliste

Madeleine ANDRE, née JOACHIM, a vu le jour à Lormes en 1945.

Très tôt, elle a montré des dispositions "artistiques", s'intéressant aux fleurs, aux paysages, à la décoration... ce qui l'a conduite tout naturellement à privilégier le dessin et la peinture dès l'école primaire, puis dans une école d'étagiste.

A 57 ans, elle est toujours aussi passionnée par cette discipline, qu'elle perfectionne dans un cours d'arts plastiques, dans la région parisienne où elle habite.

Elle a choisi deux techniques, en particulier, le pastel sec et l'aquarelle.

Très différentes, ces deux techniques permettent, l'une avec l'estompe, l'autre avec l'eau et bien sûr les pigments, de rendre la transparence d'une fleur, l'expression d'un visage ou la lumière d'un paysage.

Mado a participé à plusieurs expositions notamment à Lormes et à Corbigny et compte bien s'adonner encore davantage à sa passion, la retraite venue, dans sa ville natale.



▲ Lormes par Madeleine André (Aquarelle).

Un peintre morvandiau venu du Nord



▲ Jean Deroubaix

Jean Deroubaix, peintre belge bien connu des Lormois, doit à de tragiques circonstances la connaissance de notre région. Son oncle, combattant de 14/18, avait une marraine de guerre qui habitait Uzy. A la fin de la guerre, ce dernier l'épouse ; la dame devient alors, en quelque sorte, sa marraine de paix. En 1940, l'oncle, devenu Avallonnais, est commerçant dans cette ville. Quelques années plus tard, Jean, invité dans l'Yonne à un mariage de famille, rencontre une jeune fille de Lormes ; elle devient sa femme.

Depuis cette époque, Jean Deroubaix partage sa vie, lorsque ses expositions de peintre connu lui en donnent le temps, entre la Belgique et sa terre de cœur et d'adoption, le Morvan.

Il se plaît à raconter que sa vocation de dessinateur et de peintre lui est venue lorsqu'un parent lui a offert un dictionnaire sur la peinture grâce auquel il a pu reproduire des tableaux célèbres. A l'origine, il a travaillé la peinture à l'huile, avec une inspiration toute logique venue des peintres expressionnistes flamands. Mais inspiré par nos paysages du Morvan, il s'est peu à peu tourné vers les techniques du lavis et de l'aquarelle.



▲ "Les Dames de Lormes".

Longtemps professeur d'arts plastiques, il a décoré des plafonds de restaurants et de cafés, des lavoirs et des chapelles. Il a également peint un remarquable tableau sur l'histoire des dames de Lormes qui ont sauvé la ville, à la Pâques 1591, grâce à leur courage.

Il a exposé à Roubaix, Nice, Lille, Tokyo, Tournai et... à Lormes où ses œuvres, nus, portraits, paysages ont été particulièrement remarquées. Il expose aussi en permanence dans une galerie en Belgique. Toutes ces expositions ont été sanctionnées par de nombreux prix et médailles. En 1995, il a publié un fascicule - "Regards sur les 52 chapiteaux de l'église Saint-Alban de Lormes" - et organise des visites guidées, avec le concours de l'office du tourisme, pour en expliquer la symbolique.

Depuis douze ans, cet amoureux de notre pays organise, tous les deux ans, au départ de la Belgique, une visite du Morvan et de la Bourgogne destinée à faire connaître notre région, ses sites, sa culture et ses produits régionaux, à trente de ses compatriotes.

Pierre Joachim, ou 50 ans de manivelle

Le 28 avril 2002, ce fut la fête aux Roches, un quartier de Lormes. Une fête en l'honneur d'un enfant du pays, Pierre JOACHIM, fils du dernier huilier de la région. Une fête orchestrée par Jeanne WAFLARD et son équipe de danseurs de l'atelier de danses traditionnelles de la ville. On y fêtait les 50 ans de musique et de vielle de celui qu'on n'appelle pas autrement que "Pierrot" dans le Morvan. La fine fleur de la musique traditionnelle était réunie et Gaston RIVIERE était venu du Bourbonnais pour assister son ancien stagiaire et collaborateur. Un bon moment de musique et de retrouvailles chaleureuses. Écoutons Pierrot nous livrer ses souvenirs de vieilles.

Philippe BERGE-LANGEREAU

LES DEBUTS

Pierre JOACHIM, âgé aujourd'hui de 70 ans, est originaire de Lormes où il est né et où il a grandi dans la maison familiale du quartier des Moulins. Son grand-père, puis son père, y furent huiliers. Son grand-père était également maçon et avait un bon copain, le Père LOTHE, maçon également et dont l'épouse tenait un café dans le bas de la Grand'rue. Ils étaient si bons copains qu'ils s'étaient dit que le dernier à partir ferait le caveau de l'autre. Le grand-père JOACHIM décéda en 1928 et le Père LOTHE lui fit un caveau digne de ce nom.

Dans les années 1930 et pendant l'Occupation, les LOTHE s'étaient retirés route de Narvau, leur jardin jouxtant le quartier des Moulins, près de chez les JOACHIM. Or, M. LOTHE, qui était également sabotier et travaillait un peu le bois, fabriqua huit vielles et en jouait de surcroît. C'est ainsi que le petit Pierre, pendant les soirées d'été, entendait de chez lui le père LOTHE qui faisait aller sa vielle "pour tout le quartier". De plus, "quand il y avait du théâtre à la mairie, le père LOTHE jouait pour l'intermède. Pour les noces aussi, à Lormes, il était devant".

Aussi, aujourd'hui, Pierre JOACHIM dit-il "ça m'a permis d'être préparé à cette musique-là quand ça m'a pris vers dix-huit ans. Auparavant, ma mère m'avait mis au piano et solfège chez Mme COMBARET. Ensuite j'ai pris quelques cours d'accordéon. Je dois préciser également que mon père, qui faisait du violon et avait tenu la basse à la fanfare de Lormes et même à la musique militaire d'Auxerre, avait tendance à me pousser à faire de la musique.

Un jour donc, j'ai décroché la vielle que le père LOTHE avait offerte à mon père quelques années auparavant, lorsqu'il avait quitté Lormes, à la fin de la guerre. J'ai essayé de jouer mais "ça reuillait"! Et la roue tournait à peu près comme "un paquet de tabac"! Les clefs, sapoutées à la lime, avaient du mal à tourner dans leurs trous". Néanmoins, Pierre joua un bon moment avec cette vielle. D'ailleurs, Marc CHEVRIER, un vieil homme originaire de Dommartin, avait lui aussi débuté sur une vielle du père LOTHE.

En 1960, alors que Pierre et son épouse Jacqueline étaient en visite chez leur grand-mère à Savault (Ouroux), ils firent la connaissance d'Henri GOGUELAT, vieil homme de

Boutenot (Planchez). C'est ainsi que Pierre lui expliqua qu'il possédait une vielle et qu'il souhaitait apprendre à en jouer le mieux possible.

LE PIED A L'ETRIER

Pour qui a connu Henri GOGUELAT, Pierre JOACHIM ne pouvait pas mieux tomber! "T'as qu'à venir me voir!" lui dit-il et il se retrouvait à Boutenot.



En 1951, à 18 ans, Pierre Joachim débute avec la vielle du père Lothe et sa sœur Madeleine semble fière.

La vielle du père LOTHE, GOGUELAT la garda un mois pour "la remettre en état". Et Pierre est allé la reprendre : "J'ai senti la douloureuse !" dit-il avec amusement. Ils sont restés amis jusqu'à la disparition d'Henri GOGUELAT.

Mais un jour, vers 1965, il entend parler d'une vielle à vendre dans le Nivernais, près de Varzy. Trois frères et sœur, dans une ferme, héritaient de leurs parents. Dans l'héritage une vielle, et qui plus est une Cailhe-Decante, "la vielle du père". Combien ? Les trois mirent un moment à se décider. Mais quand ils virent le chèque... plus moyen, et le Pierre remonta à Lormes en promettant de revenir le lendemain, avec du sonnant et trébuchant ! On rediscuta et on tomba d'accord sur 36 000 francs anciens (360 NF) soit à peu près le salaire de Pierre à l'époque ! On était prêt à vendre l'instrument mais il fallait trois parts égales de 12 000. Et pas de monnaie... Bref, l'affaire fut enfin conclue et peu après Pierre vendit la vielle de LOTHE par l'intermédiaire de GOGUELAT. En 1961, grâce à Marc CHEVRIER, il fait la connaissance des "Vieilleux et cornemuseux du Centre", dans le local de la Morvandelle à Paris, association fondée et présidée par le maître-vieilleux Gaston RIVIERE. Après les événements de Mai 68, Nivernais-Morvan fait appel à Pierre comme musicien. C'est d'ailleurs à cette époque, que Pierre s'engage à la "Bourrée morvandelle" pour remplacer Louis LAVEILLE touché par la maladie¹.

ET LA ROUE TOURNE

A cette même époque, Pierre eut vent d'une vielle à vendre dans le XVIII^e à Paris, chez un bougnat. En fait, c'était un vieux gars hébergé au fond d'une cour, dans un cagibi derrière les tas de charbon. "Je frappe. J'entends un râle. J'entre. Le gars était là, sur un grabat, un poêle éteint dans la pénombre, et pendu au mur, un simulacre de vielle avec des morceaux par terre. Je regarde de plus près : une Nigout !" Ils sont allés boire un coup au comptoir. "C'est la vielle de mon père" dit le vieux. Vu son état, Pierre en offrit 20 000 francs (anciens). L'affaire fut conclue. Dans un sac de tissu noir, Pierre plongea la vielle et ses morceaux décollés et noircis. Il contacta alors Marcel SOING, de La Châtre, luthier émérite, mais en fin de carrière et qui ne prenait plus de travail... Mais enfin, pour une Nigout, il accepta de la remettre en état : "Il ne faudra pas être pressé" me dit-il... "Je lui pose la Nigout et ses morceaux sur la table et cinq ou six mois après, merveille ! je trouve une vielle pimpante, dorée, comme neuve. Je joue toujours avec après 33 ans". Marcel SOING, d'après Pierre, aurait fait au moins 80 vielles, vu qu'il les numérotait.

Et Pierre revendit sa Cailhe-Decante à M. LANCERY, membre du groupe "Chez nous en Nivernais" de Nevers².

LE MOTEUR TOURNE

Si la roue de la vielle tournait, celles de l'automobile aussi ! C'est ainsi que les JOACHIM se retrouvèrent à Neuchâtel, en Suisse, chez les frères Jacot, luthiers renommés mais qui achevaient leur carrière en 1970-71. Pierre leur avait commandé une vielle prévue pour l'accord en ré. Quelque temps après, il la présente à Henri GOGUELAT qui la regarde de près et l'apprécie. "Si vous le voulez, je vous l'échange contre votre Soing". GOGUELAT refusa d'abord, mais quelques mois plus tard, l'échange se fit. Néanmoins, si la Jacot était



▲ Pierre Joachim en clair-obscur sous le porche de l'église de Lormes.

neuve, la Soing par contre avait quelque peu souffert dans les mains d'Henri GOGUELAT : brûlures de cigarettes sur la table, martèlement de l'épicéa par le bouton de pantalon... mais c'était une Soing, instrument de haute qualité.

Marcel SOING a pu lui redonner un air de jeunesse ! Et c'est Nathalie, la fille de Pierre qui l'a "adoptée".

Actuellement, Pierre JOACHIM a toujours sa Nigout et une vielle récente de Kerboeuf, luthier à la Châtre. Enfin, lui-même en a construit trois, la dernière en 1996.

Il anime régulièrement l'atelier de danses de Lormes avec Jeanne WAFLARD, atelier qui regroupe 42 personnes de Lormes et des environs (contact 03 86 22 55 67).

Texte d'après enregistrement effectué le 2 mai 2002 par Philippe Berte-Langereau.

(1) On peut trouver les disques enregistrés sous l'égide de "La Morvandelle" par "Les ménestriers morvandiaux de Paris", et notamment deux CD d'édition récente. (contact au 01 47 00 53 15).

(2) Il peut sembler bizarre d'acheter et revendre plusieurs fois de suite. C'est tout simplement pour monter en qualité sans avoir les moyens financiers de garder deux instruments à la fois. Après quelques années, cela s'arrange bien sûr...

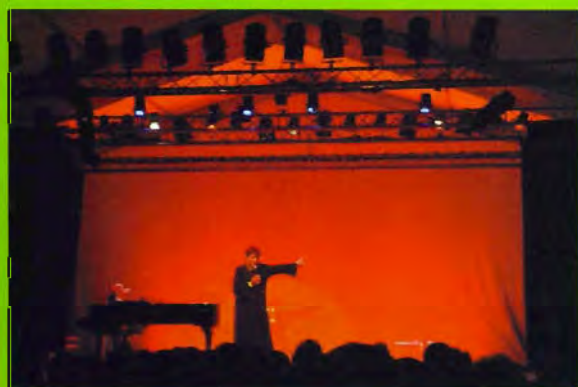
Le Festival de la Chanson Française

Créé en 1995, le festival n'avait qu'un seul but : faire connaître et aimer la chanson française. Le projet n'était pas évident à une époque où la chanson anglophone est omniprésente. Petit à petit, le public séduit a redécouvert les chansons d'autrefois, poétiques ou engagées, extraits d'opérettes, mais qui reste bien sûr en lien avec la modernité. Un après-midi au bord de l'étang du Goulot, qui prend ces jours-là des allures de lac, avec des chanteurs coiffés d'une "gapette", et c'est Bruant le Bourguignon qui débarque chez vous ; les chanteurs de rue vous feront reprendre au refrain, comme autrefois à l'époque où les habitants lançaient des pièces aux artistes qui chantaient dans les cours. Du populaire Francis Lemarque à la secrète et délicate Anne Sylvestre, en passant par Renaud, Thomas Fersen et Noir Désir, à Lormes, le public enthousiaste plébiscite notre culture.

Après tant de chemins parcourus, nous arrivons cette année à la **7^e édition** et le festival attire de plus en plus de monde où jeunes et vieux se côtoient dans la communion de la musique. Cette année, outre les traditionnels **chanteurs populaires**, viendront le groupe **Zebda**, le vendredi soir (à 22h00) et **Juliette**, le samedi soir (à 21h30) pour le grand concert.

Les trois jours du **Festival de la Chanson française** : les 18, 19 et 20 juillet.

Renseignements et réservations :
Office de tourisme de Lormes, FNAC, Carrefour,
France-Billets.



Une heure avec l'office du tourisme

Remplaçant l'ancien syndicat d'initiative tenu par des bénévoles, l'office de tourisme de Lormes s'est professionnalisé sous la férule de M. Philippe Hoeltzel et avec le sourire de Florence, Nathalie et Sandrine. Il est ouvert toute l'année, sept jours sur sept en été. Lors de ma visite, j'ai eu, l'espace d'une heure, l'impression de vivre dans la tour de Babel. La porte s'ouvre et se referme à tous moments et l'Europe semble s'être donné rendez-vous dans cette rue de Lormes. Des visiteurs de toutes régions de France et de tous pays de la zone européenne, Hollandais, Anglais, Espagnols, Allemands, Italiens, Belges, Suisses viennent y glaner l'information touristique. L'année dernière, les hôtesse d'accueil ont même reçu un touriste de Nouvelle-Zélande. Les documentations sur le canton sont rédigées en anglais et en néerlandais, de plus en plus nombreux dans notre région, et les hôtesse parlent anglais, espagnol et allemand.

Les questions sont variées avec une priorité sur l'hébergement ; la vente de billets pour le Festival de la chanson française, la recherche de documentation générale, entre autres, les parcours touristiques, – la boucle de la Justice et du moulin du bois - ou encore la diffusion du topo-guide sur les randonnées du canton sont choses courantes. Il est à noter que les demandes débutent de plus en plus tôt, dès le mois de février, pour se prolonger de plus en plus tard, jusqu'en octobre.

A côté du bureau de tourisme, une partie du local permet d'accueillir des groupes, des expositions, et la vente de produits régionaux.

5, route d'Avallon - 58140 LORMES. Tél : 03 86 22 82 74 / Fax : 03 86 22 88 21



Le comité de développement

Créé en 1995 à l'initiative des élus de l'époque, le comité de développement a pour mission de coordonner et de dynamiser les initiatives locales.

Quatre thèmes ont été choisis : l'accueil des porteurs de projets, l'aide aux associations, le point emploi et l'accès au site Internet. Pour tous renseignements, demander M^{lle} Pauchard au 03 86 22 53 85 ou par E-mail : Maisondev-Lormes@wanadoo.fr ou www.morvan-des-lacs.com

Une banque à la campagne



CENTRE LOIRE

Le 28 juillet 1924 était fondée à Lormes la caisse locale du Crédit Agricole (C.A.). A ses débuts la vocation coopérative de la banque lui permettait de collecter des fonds, mais celle-ci ne pouvait prêter d'argent qu'à ses sociétaires. En 1959, l'évolution du monde incite le C.A. à ouvrir ses guichets en dehors du monde agricole. A partir de 1971, les prêts sont accessibles aux commerçants et artisans. Huit ans plus tard, le C.A. est enfin autorisé à effectuer des transactions avec l'ensemble de la clientèle.

A ce jour, la banque reste fidèle à ses valeurs de proximité et de solidarité, elle participe au développement de l'économie locale et s'implique dans les initiatives territoriales qu'elles soient d'ordre social, culturel ou économique.

"Vents du Morvan" remercie toutes les personnes qui ont participé à l'élaboration de l'ensemble du dossier et particulièrement Mademoiselle Paulette Lantier et Madame Jeanne Waflard pour leur collaboration.

Les sources : - Armand Billaud : "Lormes et ses environ", Ed. Maison de la Monographie, 1990. - Site Internet : "Lormes, un coin du Morvan" - adresse : <http://perso.wanadoo.fr/bernard.lecomte/lormes/francais.htm>