



Aude Herault
Sud Languedoc

Le Magazine des Territoires Authentiques

MAG

N°77 / Février 2022

SYLVESTRE Peintre Biterrois oublié?

**CAPESTANG Village à la croisée de l'Histoire
entre Via Domitia et Canal Royal du Languedoc**

TRUFFES Diamants Noirs de l'Aude

AMPHORALIS Témoin d'un Commerce Ancestral



SYLVESTRE
Le sac de Rome par les Vandales
1890



MAR.7 JUIN
▶20h00 2022

**NARBONNE
ARENA**



Narbonne Arena

FRANCECONCERT présente

AÏDA

OPÉRA DE VERDI

L'OPÉRA PHARAONIQUE AVEC PLUS
DE 100 ARTISTES SUR SCÈNE

de Montpellier à Narbonne et de Beziers à Carcassonne

Aude Herault
Sud Languedoc

Le Magazine des Territoires Authentiques

MAG

Ce magazine gratuit et interactif est l'expression de notre passion pour le Sud Languedoc Authentique.

L'histoire de chaque village, de chaque terroir et des gens qui l'écrivent chaque jour par leur travail est pour nous fondamental d'une société qui avance, en laissant la trace d'un chemin pour ceux qui nous suivent, comme l'ont fait ceux qui nous ont précédés.

Crédits photo de ce magazine : Sandra Béreñice Michel, G Deschamps, E Perrin, A. Späni, S. Durandkeller, GP Yolle, Narbovia, VNF, Musée de Béziers, Brasserie l'Oppidum, E. Anton...

Rédacteurs : Michel DELMAR, Anabelle YOLLE. Gilles Pierre YOLLE.

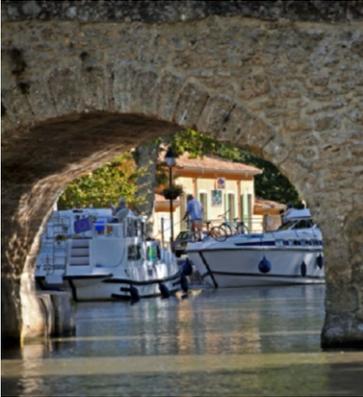
Tel: 06 51 99 54 43 sudlanguedoc@orange.fr www.sudlanguedoc.com

Retrouvez nos magazines gratuits en ligne sur sudlanguedoc.com



SYLVESTRE Peintre biterrois oublié ?

Page 5

CAPESTANG carrefour de l'histoire

Pages 7 à 12

TRUFFES diamants noirs de l'Aude

Pages 19/20

AMPHORALIS témoin d'un commerce ancestral

Pages 13 à 16



L'attractivité touristique de la France s'est largement

construite sur la richesse de son patrimoine culturel et historique, notamment vis-à-vis des marchés internationaux, différentes contraintes pèsent sur l'avenir du patrimoine, au premier rang desquelles la question de son entretien et de sa conservation, avec un coût financier important qui peut mettre en péril un certain nombre de sites patrimoniaux.

Tourisme et patrimoine partagent les mêmes enjeux d'attractivité et de compétitivité. Le premier offre une perspective d'activité économique source de création de valeur. Le second, lorsqu'il dépasse la proposition de simple visite, offre la perspective d'activités marchandes sources de revenus plus élevés.

Ces revenus contribuent à la conservation du monument et génèrent des retombées directes et indirectes durables sur les territoires.

Dans une démarche de co-construction de l'avenir, les acteurs publics accompagnent souvent la structuration de la filière du tourisme patrimonial, mais restent en suspend les compétences en la matière des offices de tourisme qui ne sont pas toujours en adéquation avec les qualités des patrimoines présents dans les territoires.

En visitant les divers sites internet des offices de tourisme du Sud Languedoc, on peut être surpris du peu d'arguments et descriptifs des patrimoines en charge. L'impression constatée est que le rédactionnel est en panne et il est frustrant et que l'on ne puisse pour rester attractif, ne publier que des images.

Est-ce l'effet Facebook, Instagram et autres réseaux sociaux qui rendent les rédacteurs muets ou les tendances sociétales qui ne prennent plus le temps de se définir au travers de leur histoire ?

Gilles Pierre YOLLE, rédacteur.



Jean Noël SYLVESTRE peintre biterrois de la Belle Époque oublié ?

Les grandes années de Béziers au début du XX^{ème} siècle ont rassemblé mécènes, peintres, sculpteurs, parmi lesquels un peintre pompier Jean Noël Sylvestre. Longtemps dépréciée, la peinture dite de style « pompier » commença à être réhabilitée dans les années 1970 aux États-Unis, par des expositions consacrées à Alexandre Cabanel, Jean-Léon Gérôme, Ernest Meissonier puis lors de l'ouverture du musée d'Orsay en 1989.

La redécouverte de cette peinture s'est concrétisée fin 2010, avec l'exposition consacrée à l'œuvre de Jean-Léon Gérôme, peintre voyageur (1824-1904) au musée Fabre de

Montpellier. Le public, notamment les amateurs nord-américains, se sont à nouveau laisser séduire par le classicisme des dessins et la perfection de la peinture sur fond de fantasmes historiques. La revue Beaux-Arts a pu titrer en août 2020 un de ses articles « Le péplum et les peintres pompiers, même combat » notant l'influence des ces derniers sur ce genre cinématographique populaire.

Napoléon III et l'impératrice Eugénie son épouse furent de fervents supporters de cette école. Ils acquièrent cette fameuse toile Naissance de Vénus présentée pour la première fois au Salon de Paris en 1863. Son auteur, chef de file de ce genre de peinture académique est Alexandre Cabanel (1823-1899) originaire de Montpellier qui fut professeur à l'école des Beaux-Arts de Paris et lauréat, en 1845, d'un second prix de Rome et adulé du tout Paris de l'époque.



Dans le sillage d'Alexandre CABANEL, on trouve Joseph Noël SYLVESTRE, né à Béziers le 24 juin 1847 et mort à Paris le 29 octobre 1926. Issu d'une famille de boulangers, contemporain d'INAJALBERT avec qui, il partage une bourse d'études offerte par la ville de Béziers. Il a commencé son apprentissage artistique à Toulouse avant d'étudier aux Beaux-Arts de Paris dans l'atelier d' Alexandre CABANEL. En 1869, il obtient le troisième Prix de Rome.



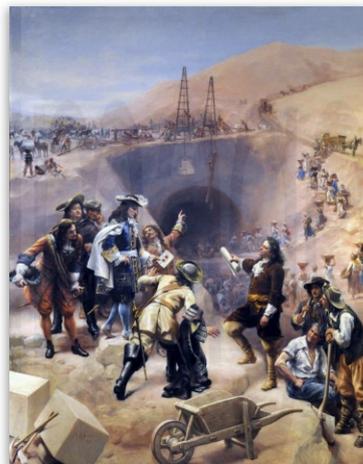
SYLVESTRE est surtout connu pour sa représentation du Sac de Rome par les Wisigoths en 410 (notre 1 de couverture) exposée au musée Paul VALÉRY à Sète.

Ce tableau a fait l'objet de multiples reproductions dont une en street-art dans la ville de Sète par Andréa RAVO MATTONI.

Jean Noël SYLVESTRE peintre biterrois de la Belle Époque oublié ?

En octobre 2005, le Musée des Beaux-Arts de Béziers rendit hommage au peintre et lui redonna une certaine popularité. Les sujets de sa peinture vont de l'illustration d'évènements historiques tels que La mort de Sénèque, Le Gaulois Ducar décapite le général romain Flaminius à la Bataille de Trasimène, et l'Assassinat de Trencavel, toiles visibles à Béziers, à des sujets plus légers, voire malicieux, comme ses portraits de fumeurs ou de buveurs, de plus petits formats, donc plus abordables par les collectionneurs.

Comme INJALBERT, SYLVESTRE a vécu une grande partie de sa vie à Paris mais il est toujours resté très attaché à sa ville d'origine, correspondant avec son ami de jeunesse Jacques VILLENEUVE, sculpteur né à Bassan, auteur d'une oeuvre monumentale visible à Agde dénommée gloire à la République.



A quand une exposition réunissant les œuvres de VILLENEUVE, d'INJALBERT, de FAYET et de SYLVESTRE ?

Musée des Beaux-Arts de Béziers Hôtel Fayet, 9 rue du Capus 34500 Béziers

Tel : 04 67 36 81 60 <https://www.ville-beziers.fr/culture/musee-fayet>

Du 1er octobre au 31 mai : Ouvert du mardi au samedi De 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h30

Du 1er juin au 30 septembre : Ouvert du mardi au samedi De 11h à 18h

Musée Paul Valéry Rue François Desnoyer 34200 Sète

Tél : +33 (0)4 99 04 76 16 Email : museepaulvalery@ville-sete.fr

du 1er avril au 31 octobre de 9h30 à 19h Tous les jours

du 4 novembre au 31 mars de 10h à 18h Tous les jours, sauf le lundi

<https://museepaulvalery-sete.fr>

PARC DES EXPOSITIONS

FOIRE DE BÉZIERS

02 ▶ 06
JUN
2022

ENTRÉE GRATUITE

EN PRÉSENCE
DU SALON DU
BIEN-ETRE

Exposez et donnez
un coup de projecteur
à votre activité.

Il est temps de se retrouver !

Un événement

 CCI HÉRAULT

www.parcexpo-beziers.fr

  #FoireBéziers2022



Capestang Carrefour de l'Histoire entre Via Domitia et Canal du Midi.

Capestang village typique du Sud Languedoc est géographiquement situé depuis l'antiquité au carrefour de tous les moyens de communication terrestres permettant le transport des biens de commerce. Idéalement localisé entre mer et plaine dans un contexte environnemental plat, son étang alimenté par l'eau de la Méditerranée le situait assez loin dans les terres pour que dès l'installation des Romains en France avec comme capitale Narbonne (Narb Via),

Capestang devienne l'endroit où tout le trafic vers Rome et le reste de la Gaule converge. Capestang qui tire son nom de « À la tête de l'étang » était donc un carrefour et relais d'étape (Pontserme) sur la Via Domitia à VII milles de Narbo reliant Rome à l'Espagne et le reste de la Gaule.

Riche de ses salins et de sa position stratégique le village était surtout composé dans sa partie basse de bâtiments de stockage pour le sel, l'huile et le vin. Le rôle joué par le sel dans l'histoire du littoral méditerranéen et de Capestang est prépondérant. La présence de ces étangs salés et poissonneux situés en bordure de littoral est pour ces populations un point d'ancrage pour leur avenir et leur pérennité.



Les autres atouts dans l'importance de la situation stratégique et géographique de Capestang sont la proximité en bout de ses étangs des fours de poteries de Sallèles d'Aude et de Saint Marcel qui fabriquaient les amphores dites « de Gaule Narbonnaise » a fond plat permettant le transport du sel, des céréales, de

l'huile et du vin.

Sans doute qu'à partir de Capestang on pouvait faire partir sur la voie domitienne toutes les denrées à destination de Rome, de l'Espagne, de l'Aquitaine ou du reste de la Gaule.

Le tracé de la Via Domitia pour rejoindre Narbonne avait deux alternatives en sortant à l'ouest de Béziers, soit par le col du Malpas avec un passage à 50 mètres d'altitude à Nissan lez Ensérunes, soit par le bas de Montady en direction de Capestang en restant pratiquement au niveau de la mer. Dans l'autre sens en sortant de Narbonne les difficultés étaient identiques, passer par Cuxac d'Aude, Sallèles d'Aude et Montels et Capestang les transports rendait plus aisés.

Une deuxième route était possible par la rive Est des étangs de Capestang par Coursan et Bel Air.

Ainsi on peut confirmer que Capestang accueillait plutôt le trafic commercial et militaire, et que la richesse et l'importance de Narbonne avait des retombées directes sur l'activité de Capestang et ses environs.



Capestang Carrefour de l'Histoire entre Via Domitia et Canal du Midi.



Le château de Capestang a été construit par les archevêques de Narbonne, peut-être entre 1347 et 1375 : il est mentionné en 1360.

Il s'agissait probablement d'une maison forte défendue par une série d'arcs à mâchicoulis.

Par la suite, ont été rajoutés plusieurs bâtiments à usage agricole. Deux fenêtres gothiques éclairaient la pièce du premier étage ; elles pourraient remonter au milieu du XIV^{ème} siècle.

*Pour la période qui suit nous avons interrogé **Dominique SAILLARD**, guide conférencier de l'histoire de Capestang sur les événements marquants du Château des Archevêques et de la Collégiale Saint Etienne.*

En 1439 les Consuls de Capestang apprennent que Jean d'Harcourt, le nouvel archevêque de Narbonne, leur seigneur, vient d'arriver à Montpellier. Ils se portent au devant de lui et lui remettent les clés de la ville en signe d'allégeance.

Le lendemain, le prélat arrive à Capestang. Le lieu lui plaît, mais la salle d'apparat du château, si vaste et froide, n'est plus au goût du jour. Il y remédiera au plus vite : il faut la remodeler et commander un nouveau décor qu'il souhaite confier à un atelier de grande renommée.

C'est la salle d'apparat qui atteste le rang et la richesse de son propriétaire. Lorsqu'il séjourne à Capestang, l'archevêque s'y restaure en compagnie de sa nombreuse suite, une trentaine de personnes. Sa table est somptueuse, chargée de la vaisselle d'argent qui le suit dans tous ses déplacements, tout comme les belles tapisseries qui ornent les murs les jours de festin. Toute une caravane le précède afin qu'il dispose partout du même confort et du même luxe.



Mais dans aucun autre de ses châteaux, l'archevêque n'a si beau plafond. Les oiseaux, nombreux, rythment le décor varié et coloré. Oies, échassiers, cigognes, coq, corbeau, aigle rappellent les espèces familières aux habitants mais évoquent aussi le Ciel. Sur les cloisoirs peints se côtoient la chasse, la danse et le comique. Selon une mode toute nouvelle, on y a aussi représenté des visages masculins et féminins.

Jean d'Harcourt félicite le talentueux maître-peintre qui vient de terminer la commande et s'exclame : "Votre travail me satisfait". A son neveu Louis qui l'accompagne, il confie : "Ici le plafond m'amuse, là il me conduit à méditer. A mes visiteurs, il rappellera comment vivre selon une juste morale. A tous, il montrera la gloire et la puissance de l'archevêque de Narbonne".

Capestang Carrefour de l'Histoire entre Via Domitia et Canal du Midi.

A partir du XIV^{ème} siècle, une fois devenus les seigneurs incontestés de Capestang, les Archevêques successifs de Narbonne se sont employés à posséder un château digne de leur rang avec des travaux d'abord de fortification, puis des aménagements d'abord intérieurs et à caractère résidentiel afin de devenir une demeure somptueuse. De cette époque on retiendra les peintures murales héraldiques sous l'épiscopat de Bernard de Fargues dans la salle d'apparat du château, et qui, tirant profit des ressources de l'étang et d'un terroir fertile fera de Capestang une ville, avec son marché, son activité drapière, ses différentes communautés, ses consuls ...



L'ambitieux chantier de la Collégiale Saint-Etienne en style gothique en remplacement de l'église romane s'inscrit alors en toute logique dans son développement. Immense édifice au milieu du village et son clocher de 45 m de haut est visible de très loin. Construite par Maître Deschamps, architecte de la Cathédrale de Saint-Just et Saint-Pasteur de Narbonne. Une légende explique qu'il eut les yeux crevés par les habitants de Capestang et ne put finir l'ouvrage commencé.

Les catastrophes du milieu du XIV^{ème} siècle, la peste noire, la guerre de 100 ans avec le prince noir, les inondations dues à l'étang ont eu raison du développement de Capestang.



L'autel préroman de la collégiale a sa propre histoire : Cet autel en marbre a été découvert en 1875 par Louis Noguier, membre de la Société archéologique, scientifique et littéraire de Béziers dans le dallage de la collégiale. C'est un autel préroman qui est daté du début du X^{ème} siècle d'après l'étude épigraphique probablement sculpté dans les ateliers Narbonnais.



Peu après sa découverte il fut transporté à Béziers, d'abord dans les collections du musée Bittérois puis présenté dans les années 1950 dans le dépôt lapidaire de la cathédrale Saint Nazaire et Saint Celse, plus précisément dans la crypte, où il était posé sur un socle maçonné moderne en pierre calcaire locale, adossé au mur du fond de la crypte. Les membres de la paroisse ont suscité en 2021 un projet de transfert et de ré-installation de la table autel préromane dans la collégiale Saint Etienne. Dans un premier temps, c'est son installation à Capestang et son nettoyage à minima qui ont été menés fin 2021.

CAPESTANG CARREFOUR DE L'HISTOIRE

Capestang Carrefour de l'Histoire entre Via Domitia et Canal du Midi.

LA COLLÉGIALE
SAINT-ÉTIENNE DE
CAPESTANG

BIENVENUE À LA COLLÉGIALE

VISITES LIBRES

TOUS LES JOURS DE 9 H A 19 H
SAUF OFFICES RELIGIEUX

VISITES GUIDÉES

INDIVIDUELS : 5€ ADULTES - 2,50€ ENFANTS
GROUPES : 4€ PAR PERSONNE
TOUS LES JOURS SUR RENDEZ-VOUS

CONTACT

TÉL : 04 67 37 85 29

TÉL : 06 52 42 67 37

collegiale-saint-etienne.business.site
www.tourismecanaldumidi.fr



L'autel en marbre n'est pas régulier en terme d'épaisseur. Il est plus épais sur le devant 13 cm, que sur l'arrière, 11 cm. Une solution pour le calage optimal de l'autel sur le piétement a été trouvée. Il consiste en une résine, une pâte araldite qui épouse parfaitement la forme du dessous du marbre et permet un calage précis et durable sur le piétement.

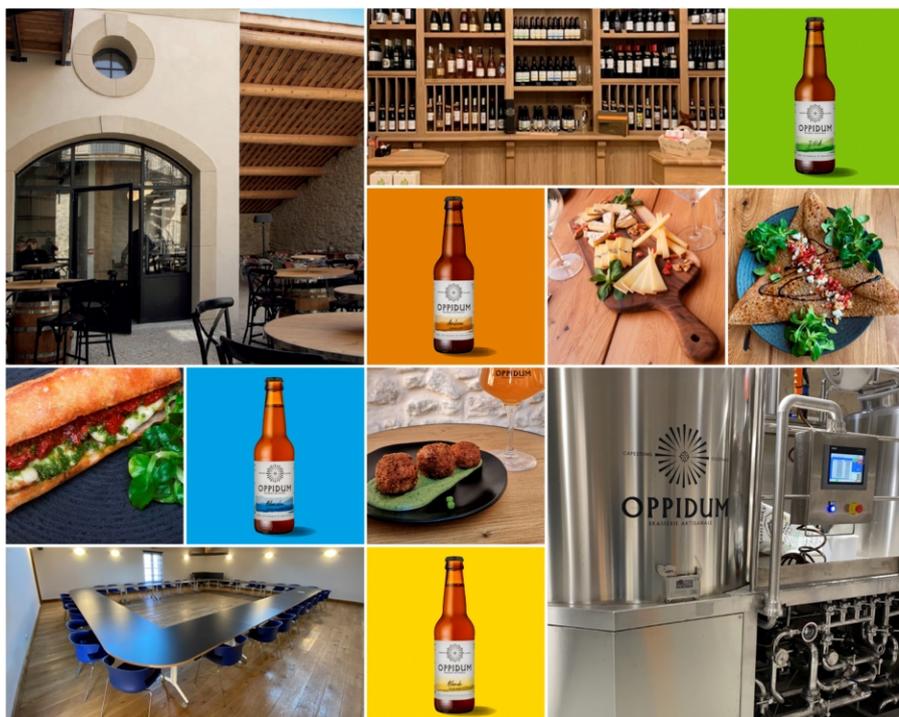


L'autel possède un texte écrit en latin ce qui permet de le dater et de donner toutes les informations sur le contexte de la commande et du lieu où primitivement il se situait. Le texte indique que « le prêtre Cézaire ordonna de construire cet édifice en l'honneur de Saint Fructueux martyr, sous le règne de Charles, après la mort du roi Eudes en 929.



Vous pouvez visiter le Château des Archevêques et la Collégiale sur demande et sur rendez-vous 06 52 42 67 37.

<https://www.tourismecanaldumidi.fr>



“ Le nouveau lieu de convivialité à découvrir à Capestang. Installez-vous, en famille ou entre amis, à une table de notre Brewpub pour déguster nos bières biologiques autour d'une délicieuse recette originale! ”

La BOUTIQUE est ouverte du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 16h à 19h et le dimanche matin de 10h à 12h30.

Le BREWPUB du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 17h à 21h et le dimanche de 11h à 15h00.

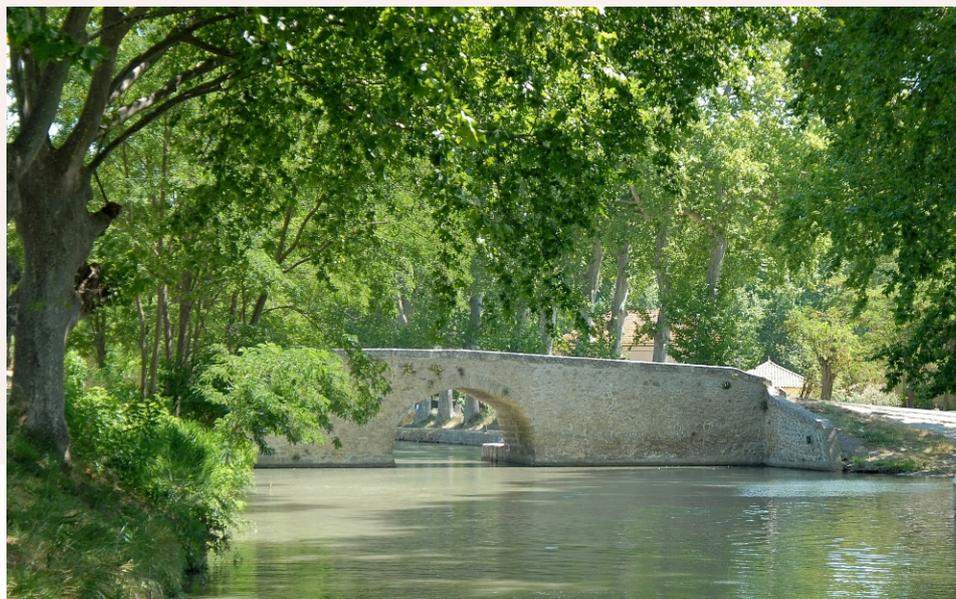
BRASSERIE OPPIDUM - 46 cours Belfort - 34310 Capestang
0467005009 - contact@brasserieoppidum.fr

brasserieoppidum.fr



Capestang Carrefour de l'Histoire entre Via Domitia et Canal du Midi.

Le canal Royal du Languedoc ou Canal des deux mers et enfin Canal du Midi c'est 240 km de voie navigable une des œuvres majeures du règne de Louis XIV après le Château de Versailles. Permettant de relier l'Atlantique à la Méditerranée, ce joyau architectural qui a fêté ses 350 ans est dû à l'obstination et au génie de Pierre-Paul Riquet. Pendant longtemps, il a apporté à la région sa prospérité commerciale.



Au 17^e siècle, le roi Soleil voit dans la réalisation de cet ouvrage pharaonique, un projet stratégique. Il devait permettre à la France de développer son réseau de transport, de s'assurer un rôle central en Europe et de priver l'Espagne de la manne financière que représentaient les droits de passage par le détroit de Gibraltar.

Restait à résoudre les insurmontables problèmes techniques et le financement.

Le canal Royal du Languedoc ainsi nommé jusqu'en 1789, date à laquelle il prit le nom de canal du Midi, débute en 1667 par les travaux sur les rigoles de la plaine et celle de la montagne Noire. La même année, s'élabore la retenue de Saint-Ferréol, le plus vaste des réservoirs pour l'alimentation en eau. Les travaux avancent vite : 12 000 ouvriers sont à pied d'œuvre et plusieurs tronçons sont menés de front. En 1671, la partie atlantique du canal est terminée et mise en service. Reste à poursuivre l'ouvrage de Naurouze à la Méditerranée. Le canal passera par Castelnaudary puis Béziers pour rejoindre l'étang de Thau et Sète, où fut créé une ville nouvelle. Tout le long de son trajet de Toulouse à Sète, le canal du Midi est ponctué de 65 écluses et de constructions qui forcent l'admiration. Classé au patrimoine mondial de l'Unesco il y a plus de 20 ans, le canal du Midi permet de jeter un autre regard sur les villes et régions traversées, au long de ses 240 km. À commencer par les 350 ouvrages d'art qui le jalonnent : écluses, aqueducs, ponts, tunnels. Sans parler des maisons éclusières, chapelles, glacières, quais qui sont partie intégrante du paysage.

Le grand bief est l'une des prouesses de Pierre-Paul Riquet. Il réussit à maintenir la même cote (31,35 m au-dessus du niveau de la mer) pendant 54 kilomètres. Son passage par le village de Capestang se justifie alors pour son peu d'élévation à franchir, les méandres à la sortie ouest du village en direction de Narbonne permettent de contourner la colline de Quarante où se situent le Château des Carasses et le Domaine de Rouière, un parcours qui permet d'éviter aussi la Basse Plaine de l'Aude inondable du Sud, occupée par les étangs de Capestang.

Capestang de nos jours a su garder grâce à des aménagements fluviaux le long des rives du Canal, son port et sa capacité d'accueil pour 60 bateaux. Les commerces et services aux plaisanciers et vacanciers y sont devenus essentiels et permettent au village de garder un aspect authentique et attractif.

Capestang Carrefour de l'Histoire entre Via Domitia et Canal du Midi.

Le pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle ou pèlerinage de Compostelle est un pèlerinage catholique dont le but est d'atteindre le tombeau attribué à l'apôtre Saint Jacques le Majeur, situé dans la crypte de la cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle en Galice (Espagne).

C'est un chemin semé de nombreuses démonstrations de ferveur, de pénitence, d'hospitalité, d'art et de culture, qui nous parle de manière éloquente des racines spirituelles du Vieux Continent.

Un de ces parcours passe par Capestang. Le « Campus Stellae » qui signifie le Champ de l'étoile est symboliquement tracé au sol. Selon la tradition chrétienne, l'apôtre aurait été conduit à Compostelle en Espagne, pierre guidée par la main de Dieu. Le premier sanctuaire à Saint-Jacques de rapidement le but d'un pèlerinage au Plus de 200 000 pèlerins empruntent année. Capestang se trouvant au Voie du Piémont Pyrénéen, cette dernière le GR78-7 et le Chemin Romieu, c'est une foule de pèlerins qui convergent vers le village dans les périodes estivales.



tradition chrétienne, l'apôtre aurait été depuis la Palestine, par une barque de roi des Asturies y fit élever un Compostelle et Le tombeau devint début du 9ème siècle.

les chemins de Saint Jacques chaque carrefour de la Voie d'Arles et de la voie traverse le village, notamment via



Mairie de Capestang Place Danton Cabrol 34310 CAPESTANG
mairie@ville-capestang.fr Tél : 04 67 49 85 95 www.ville-capestang.fr

Office de Tourisme Intercommunal du Canal du Midi
Maison Cantonnière - Quai Elie Amouroux 34310 CAPESTANG
Tel : 04 67 37 85 29 Fax : 04 67 21 14 09
accueil@tourismecanaldumidi.fr www.tourismecanaldumidi.fr

Communauté de Communes Sud Hérault
1 Allée du Languedoc 34620 Puisserguier
Tél : 04 67 93 89 54 Fax : 04 67 93 73 32
www.cc-sud-herault.fr

Amphoralis Témoin d'un Commerce Ancestral.



Amphoralis, à une douzaine de kilomètres au nord de la capitale antique Narbo Martius, est un ancien atelier de production d'amphores gauloises, mis à jour dès 1976. Son musée surplombe les fouilles archéologiques d'une fabrique antique de poteries (Ier-

IIIe siècle).

Il permet de découvrir la vie quotidienne et l'activité de ces potiers qui produisaient en masse des amphores vinaïres, mais aussi différents matériaux de construction (briques, tuiles) et de la vaisselle du quotidien. Dans le parc, un parcours extérieur mène aux restitutions de fours et d'une habitation gallo-romaine, construits à l'identique des vestiges retrouvés. Le jardin des potiers présente plus de 160 espèces de plantes répertoriées par les agronomes latins. Elles y sont réparties en 5 usages différents : alimentaire, médicinal, condimentaire, ornemental et artisanal. Une promenade dans l'arboretum permet de découvrir des essences de bois utilisées à l'époque pour les cuissons des fours des potiers.

Le lieu dit « Clots de Raynaud » est et viticulteurs pour ses nombreux le sol. En 1968, à la suite d'un une très grande quantité de amphores...), Paule Bouisset et Guy et passionnés, signalaient la dans le Bulletin de la Commission 1976 : Fanette Laubenheimer, entreprend les premières fouilles qui de Sallèles-d'Aude, l'atelier de potiers site unique en Europe.

1992 : après plusieurs années d'études et de les architectes Jean-Pierre Gary et Roland les fouilles : de part et d'autres de la galerie d'exposition, deux ailes protègent les vestiges et des passerelles permettent au visiteur de les surplomber.

1997 : le village des potiers voit le jour avec la restitution d'un four antique grandeur nature. Son abri est construit en 2000, l'habitat à partir de 2005. En 2013, le jardin des potiers, en élaboration depuis 2008, est inauguré. 2014 : valorisation et ouverture au public de l'arboretum.



connu de longue date par les Salléolois fragments de poteries retrouvés sur labour ayant remonté à la surface céramiques (briques, tuiles, Rancoule, archéologues amateurs présence d'un atelier de potiers Archéologique de Narbonne.

Directrice de recherche au CNRS, durent jusqu'en 1997 et font du site le mieux connu du monde romain, un

travaux, le musée est inauguré. Conçu par Castro, le bâtiment se pose tel un oiseau sur les fouilles : de part et d'autres de la galerie d'exposition, deux ailes protègent les vestiges et des passerelles permettent au visiteur de les surplomber.

Amphoralis est un musée de site présentant les vestiges d'un atelier de potiers gallo-romains et de son quartier d'habitats attenant, occupé des années 30 avant notre ère jusqu'à la fin du IIIe siècle. Situé à Sallèles-d'Aude, l'atelier des potiers a été implanté sur un lieu regroupant les éléments indispensables à son fonctionnement : de l'argile, de l'eau et des forêts.

Les potiers produisaient essentiellement des amphores, des matériaux de construction (tuiles, briques...) et de la céramique quotidienne. À partir des années 50-60, l'atelier s'est spécialisé dans la production d'amphores vinaïres dites « Gauloises 4 ». Son expansion est alors directement liée à la proximité de la ville de Narbonne, de son port et de la présence des principaux axes de communication tels la Via Domitia et la voie d'Aquitaine ; mais également à la vitalité du commerce du vin dans l'Empire Romain.

Amphoralis Témoin d'un Commerce Ancestral.



La justification des très nombreux fours de potiers dans toute la province Narbonnaise est l'intensité extrême du commerce à partir de Narbonne. Lorsque les Romains s'établirent à Narbonne en 118 avant J.-C. pour fonder la colonie de l'Emporium Narbonnais (par la faiblesse de la représentation commerciale des colonies « massaliètes » Marseille), ils se trouvèrent face à un réseau économique déjà organisé et furent confrontés à des peuples ayant vécu plus d'un demi-siècle de fréquentation commerciale et de contacts avec la culture italienne. Aussi l'implantation romaine dans les territoires à l'ouest du Rhône se fit sans âpres luttes, ni destructions violentes et se produisit sous le signe de la continuité. Cela permet de définir cette forme de développement comme une acculturation obligée, non pas imposée, mais seulement contrainte par les circonstances dans toute la Gaule Narbonnaise.



Le puissant vignoble de Narbonnaise fournissait, au 1er siècle avant notre ère, une grande partie des vins qui partaient à l'intérieur de la Gaule. Incapable de croître vers le Nord, le vignoble méditerranéen manquait de volumes. La frontière des Cévennes marquant une barrière à la fois climatique et géographique infranchissable à cette époque.

On peut donc affirmer qu'à Bordeaux par exemple, on y buvait les vins de Narbonne, bien avant que la région se mit à produire son propre vin.

Tout se passe donc comme si Narbonne, colonie et capitale de la nouvelle province de Transalpine, avait attiré et concentré les négociants italiens qui désormais, à partir de son emporion, commencent à faire des affaires d'ampleur de plus en plus vaste, tant par l'étendue de l'horizon commercial que par les quantités distribuées. Elle structure autour d'elle les lieux de débarquements et s'impose, à la place des vieux sites indigènes de la région, comme lieu central pour animer la vie économique. Ce sont donc ces mêmes commerçants italiens qui, en faisant de Narbonne leur base de départ, exportèrent et diffusèrent avec leurs marchandises les traits de la culture italienne.

Mais la nouveauté effective de cet emporion par rapport au passé réside dans le fait qu'il est parvenu à créer un espace économique terrestre propre : les activités économiques ne sont plus liées uniquement au commerce, mais elles concernent aussi la mise en valeur des ressources de son territoire. Ce territoire s'étend bien au-delà du cadre rural correspondant à l'assiette de la colonie. Cela implique donc que ses agents, qui sont des Italiens, et pas seulement des négociants, viennent s'installer physiquement dans la région en transférant au cœur même du milieu indigène les modes de vie italiens et les nouveaux systèmes d'exploitation du sol. Le témoignage de Cicéron dans le Pro Quinctio et le Pro Fonteio datés du début du 1er siècle avant J.-C. aide à comprendre son nouveau rôle. Cicéron fait référence à la mainmise des Italiens sur les terres provinciales dans le but d'implanter des entreprises agricoles et d'élevage. Dans la plaidoirie la plus ancienne, prononcée en 81 avant J.-C., il fait allusion aux activités d'un certain C. Quinctius qui disposait d'une riche exploitation rurale en Gaule où il avait dû vraisemblablement résider.



Amphoralis Témoin d'un Commerce Ancestral.

À Narbonne donc, qui rayonne sur l'ensemble de la Transalpine dont elle est la capitale politique et économique, était installée la base d'opérations des entrepreneurs italiens, lancés non pas seulement vers le grand commerce méditerranéen du vin et de la céramique, mais aussi vers l'exploitation de l'arrière-pays.

On a aussi des traces d'une autre de leurs activités : la mise en valeur de terres à vocation minière qui s'effectue à partir de Narbonne. Elles sont fournies par l'épigraphie et l'archéologie. En effet un fragment d'inscription trouvé dans la région de la montagne Noire, dans la haute vallée de l'Orb, fait mention d'un personnage d'origine italienne et, sûrement citoyen de la colonie de Narbonne, qui doit avoir vécu au milieu du 1er siècle avant J.-C.



Au début du 1er siècle après J.-C., des potiers à vernis rouge qui imite la production plus originales. Celles-ci l'utilisation de techniques importées formation technique initiale des inconnue.



Cependant, on sait qu'entre l'atelier existaient des liens très étroits. Une route portuaire de Narbonne d'où ses produits Il est possible de trouver des liens millavois (Millau) et la population de la antérieur à celui de la Graufesenque, daté la ville même.

indigènes se mettent à fabriquer de la vaisselle italienne, pour parvenir ensuite à des représentations une fusion parfaite entre d'Italie et le génie créatif gaulois. Or, la potiers indigènes reste totalement

céramique et la ville de Narbonne terrestre reliait la fabrique gauloise au site étaient exportés dans toute la Méditerranée. onomastiques entre les noms des potiers colonie. En outre, un atelier céramique du 1er siècle avant J.-C, a été confirmé dans

Bien que les marques des potiers qui signent les vases narbonnais ne correspondent pas à celles de la Graufesenque, nous pouvons mettre en relation les deux centres de production en attribuant à celui de Narbonne un rôle de précurseur. Dans la mesure où l'espace économique est organisé à partir de Narbonne, on affirme que le transfert de techniques s'est produit grâce à elle et au sein de son emporion. C'est un autre indice de l'importance de Narbonne dans la diffusion de la culture italienne.



Amphoralis Témoin d'un Commerce Ancestral.

Une fois vendues, les amphores étaient enduites de résine ou de poix afin de les rendre étanches ; ces amphores légères, d'environ 10 kilos pouvaient recevoir une trentaine de litres. Du fait de leur fragilité, on les entourait d'un paillon, sorte d'enveloppe faite de paille. Remplies de vin, bouchées avec un bouchon de liège puis scellées avec un opercule de chaux. Certaines d'entre elles sont marquées d'inscriptions permettant d'identifier le cépage, la provenance ou encore la contenance. Leur voyage peut alors commencer : des amphores Gauloises 4 ont été retrouvées tout autour de la Méditerranée et particulièrement à Ostie (le port de Rome), à Alexandrie, en Grèce; également à la frontière nord de l'Empire (vallée du Rhin, vallée du Danube, Grande-Bretagne) ; mais encore jusqu'en Inde où des Gauloises 4 ont récemment été identifiées. C'est ainsi que l'étude des amphores permet de retracer les grands circuits commerciaux de l'Antiquité.



Dans la Narbonnaise, seul le vin de la région de Béziers avait bonne cote ; il était même vendu à Rome dès la première moitié du I^{er} siècle. Selon des écrits, les autres vins avaient la réputation d'être trafiqués. Tout au long du Haut-Empire, la production connaît un développement sans précédent, bénéficiant, pour l'exportation, de l'apparition des amphores de type « Gauloise », fabriquées sur place.

Ce dynamisme dure jusqu'à la charnière du III^e siècle, époque à laquelle les installations de production vont être abandonnées ou dispersées sur le territoire. Au cours de l'Antiquité tardive, l'activité viticole semble continuer, mais sa place dans l'économie de la région est moindre et, mises à part quelques villae et fermes, les traces archéologiques (chais, pressoirs, fouloirs) se font plus rares.

AMPHORALIS Allée des Potiers 11590 Sallèles-d'Aude

Téléphone 04 68 46 89 48 E-Mail amphoralis@narbovia.fr

Basse saison

10h-12h et 14h-17h (1^{er} octobre-30 avril)

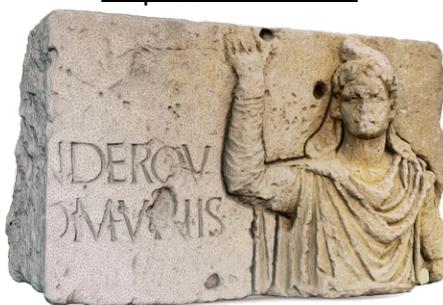
Haute saison

10h-18h (2 mai-30 septembre)

Jour de fermeture hebdomadaire

Lundi. Et le dimanche en basse saison (hormis le premier dimanche du mois)

<https://narbovia.fr>



Authentique

Canal du Midi

Aude Herault

 *Sud Languedoc*

sudlanguedoc.com

CANAL
DU
midi

OBJECTIF LABELLISATION DU CANAL DU MIDI

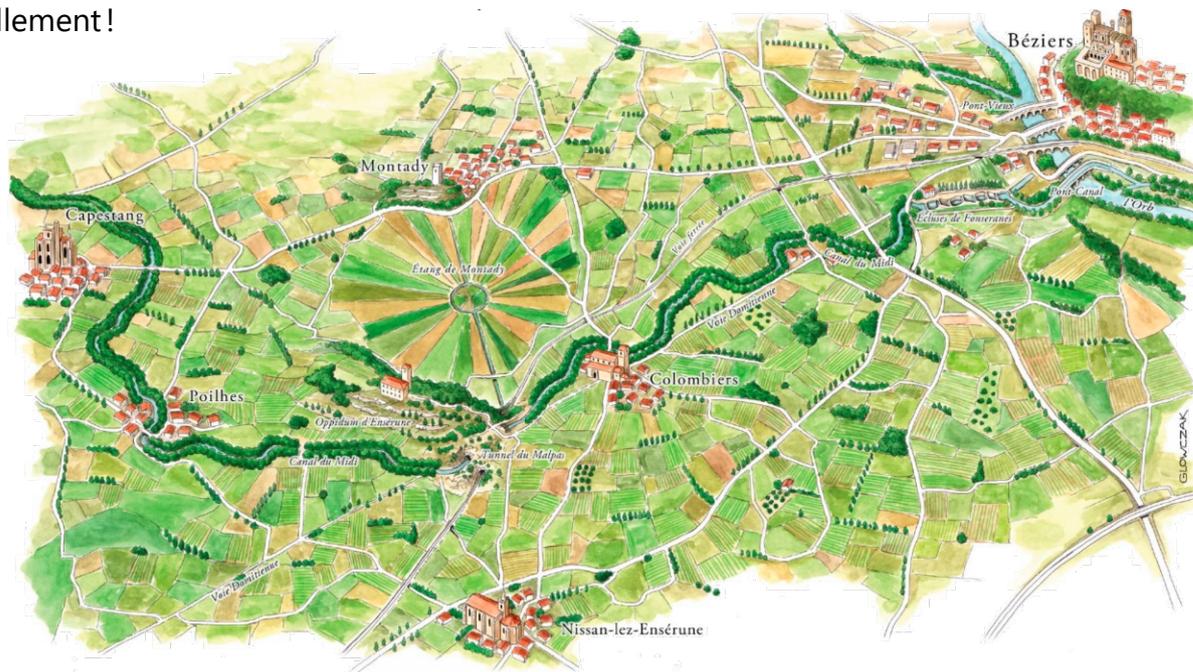


Depuis sa création, le Canal du Midi a donc connu des phases très prospères comme des périodes plus troubles, enclines aux doutes et aux inquiétudes quant à son avenir... Mais face à la splendeur de l'ouvrage et de ses paysages, le devoir de protection est indéniable et les volontés bien présentes. La démarche de labellisation Grand Site de France - en cours entre Capestang et Béziers - en est un exemple, tout comme le processus de rédaction d'un plan de gestion global entrepris par les services de l'Etat...

La labellisation Grands Sites de France est la reconnaissance d'une gestion conforme aux principes du développement durable, conciliant préservation du paysage et de "l'esprit des lieux", qualité de l'accueil du public, participation des habitants et des partenaires à la vie du Grand Site. Ce label appartient à l'État et est géré par le Ministère en charge de l'Écologie. C'est un label sélectif et exigeant. Il est attribué pour une durée de 6 ans, après avis de la Commission supérieure des sites, perspectives et paysages, et du Réseau des Grands Sites de France.



Car l'enjeu est grand : il s'agit de préserver une part importante de notre histoire et de notre patrimoine pour qu'il continue d'être un lieu de vie, de rencontres, d'échanges... et d'émerveillement !



3 collectivités, Communauté de Communes Sud-Hérault, Communauté de Communes la Domitienne et l'Agglomération Béziers-Méditerranée se sont en effet engagés ensemble aux côtés des communes de Capestang, Poilhes, Montady, Nissan-lez-Enserune, Colombiers et Béziers pour atteindre cette valorisation. La Collégiale Saint-Etienne, le Château des Archevêques, les ports de Poilhes et Capestang, l'oppidum d'Ensérune, l'étang asséché de Montady, le tunnel du Malpas et bien sûr les écluses de Fonsérans ont fait l'objet de récentes rénovations.

Association de préfiguration du Grand Site de France en Projet, Canal du Midi

Office de Tourisme Béziers-Méditerranée Écluses de Fonsérans 34500 Béziers
www.grandsitecanaldumidi.fr contact@grandsitecanaldumidi.fr 04 99 41 36 36

Si vous passez par Argeliers, charmant village Audois où le Canal du Midi se faufile sur ses contours, montez vers l'ouest du village pour y rencontrer une « Conteuse de Terroirs », **Éléna ANTON** qui a tout quitté pour vivre avec passion ce que sa terre familiale est en mesure d'offrir de meilleur.

Le Mas d'Antonin

Un sourire permanent attaché à ses expressions Éléna vous raconte avec délectation son passage de l'ombre à la lumière avec en référence le doute de son père sur ses projets de trufficulture comme seuls débouchés, devenant complice de ses rêves à la condition qu'elle attache à cette activité de trufficulture celle de l'oléiculture.



Aux pieds de sa colline elle plante, elle débroussaille, elle taille, elle récolte... Éléna y a construit une bastide et constitué un domaine agricole où les saisons rythment avec douceur son terroir méditerranéen Audois.

Sa passion Éléna la partage avec tous ceux qui souhaitent découvrir la culture de la truffe, justifiant l'incertitude de chaque récolte pour des raisons partiellement inconnues, entre météo, sangliers laboureurs, et indélicatesses ambiantes.

Mais accompagnée de ses fidèles Labradors la trufficultrice vous fait prendre conscience que le Tuber Mélanosporum ne se découvre pas facilement, qu'il vous faut apprendre patiemment à vos chiens à les chercher. Le fumet dégagé par ce champignon ascomycète ectomycorhizien attire la truffe du chien dressé à cela, il marque l'endroit au sol avec sa patte et attend la récolte.

La Truffe noire de l'Aude, se développe uniquement dans les sols calcaires à une profondeur de 1 à 15 cm au pied d'arbres dit « truffiers ». Elle se développe au printemps et grossit à partir de mi-août pour arriver à maturité plusieurs mois plus tard de décembre à février. Elle est alors ramassée – on dit « cavée » – à l'aide en général d'un chien truffier, d'un cochon ou de mouches repérées à l'œil en suspension au-dessus du fumet dégagé.



Éléna ANTON vous confirme que les truffes de sa colline sont la résultante de sa terre, ses arbres, ses chiens et de sa passion pour son terroir. Les contextes viticoles et oléicoles du Mas d'Antonin y sont aussi pour sa partie convivialité.

On peut partager avec Éléna son rêve de truffitourisme lors de journées ou de week-ends au domaine. 2 gîtes sont à votre disposition, une boutique des produits du domaine est ouverte tous les jours et visites du domaine sur rendez-vous sont toujours possible.

TRUFFES DE L'AUDE HISTOIRE DE TERROIRS



Partez à la découverte du "cavage" avec nos chiens truffiers et déterrez le célèbre diamant noir...

Initiez-vous au métier de trufficulteur tout en perçant les secrets de la Tuber Mélanosporum, la truffe d'hiver.

Dégustez un repas "truffé" qui éveillera vos papilles.

Le Mas d'Antonin

Huiles d'olives - Truffes - Gîtes à Argeliers dans l'Aude (11)
Ouvert tous les jours de 10h à 19h ou sur RDV au 06 14 28 11 42
22 rue Alfred Delpy 11120 Argeliers

www.le-mas-d-antonin.com Email: elena.anton@orange.fr



Association des Trufficulteurs Audois :

Depuis 1975, près de 650 trufficulteurs ont planté plus de 700 hectares dans le département de l'Aude.



L'objectif premier était de multiplier les volumes de productions qui n'ont cessé de chuter depuis un siècle.

L'Association des Trufficulteurs Audois, par ses travaux, a toujours soutenu les nouveaux adhérents par un programme de plantations nouvelles, l'accompagnement technique, jusqu'à la promotion et la mise en marché.

Faire naître les passions, encourager les initiatives, transmettre un savoir, sont les missions que l'ATA s'efforce de véhiculer auprès du grand public.

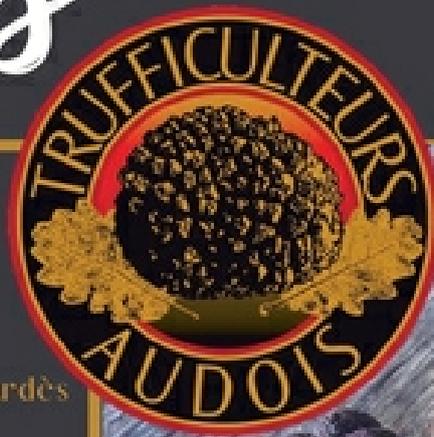
La truffe est avant tout une passion qui prend le pas sur les autres considérations. Chaque trufficulteur avec ses moyens contribue à son développement, que l'on plante 10 ou 1000 arbres, la curiosité et l'envie de percer le mystère de la truffe sont biens présents.

Même si la production est encore aléatoire, cette activité doit être considérée comme un « possible » complément de revenu. L'association est là pour favoriser les échanges, soutenir, expérimenter, pour essayer de comprendre.

Association des Trufficulteurs Audois Mairie de Villeneuve-Minervois
32, avenue du Jeu de Mail 11160 Villeneuve-Minervois
Tél. : +33 (0) 4 68 10 61 07 info@aude-truffles.com
www.aude-truffles.com

Marchés aux truffes

de l'Aude
2021-2022
et produits du terroir



MOUSSOULENS

11 décembre 2021
30 décembre 2021
23 janvier 2022 *Ampélofolies du Cabardès*

TALAIRAN

18 décembre 2021
8 janvier 2022 *Truffes en fête*
29 janvier 2022

VILLENEUVE-MINERVOIS

23 décembre 2021
15 janvier 2022
5 février 2022 *Nuit de la Truffe*

NARBONNE

12 février 2022 *Saint-Valentin*

CASTELNAUDARY

20 février 2022

LA DIGNE D'AVAL

27 février 2022
Carnaval des Saveurs et Truffes

CABRESPINE

6 mars 2022 *Truffe et patrimoine*



“
OUVERTURE DE LA
VENTE DES TRUFFES
À PARTIR DE 9h30
Port du masque obligatoire,
respect des gestes barrière
et de la distanciation physique
”

TOUTES LES TRUFFES
MISES EN VENTE SONT
TRIÉES ET CONTRÔLÉES

ASSOCIATION DES
TRUFFICULTEURS AUDOIS
04 68 10 61 07
www.aude-truffles.com

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



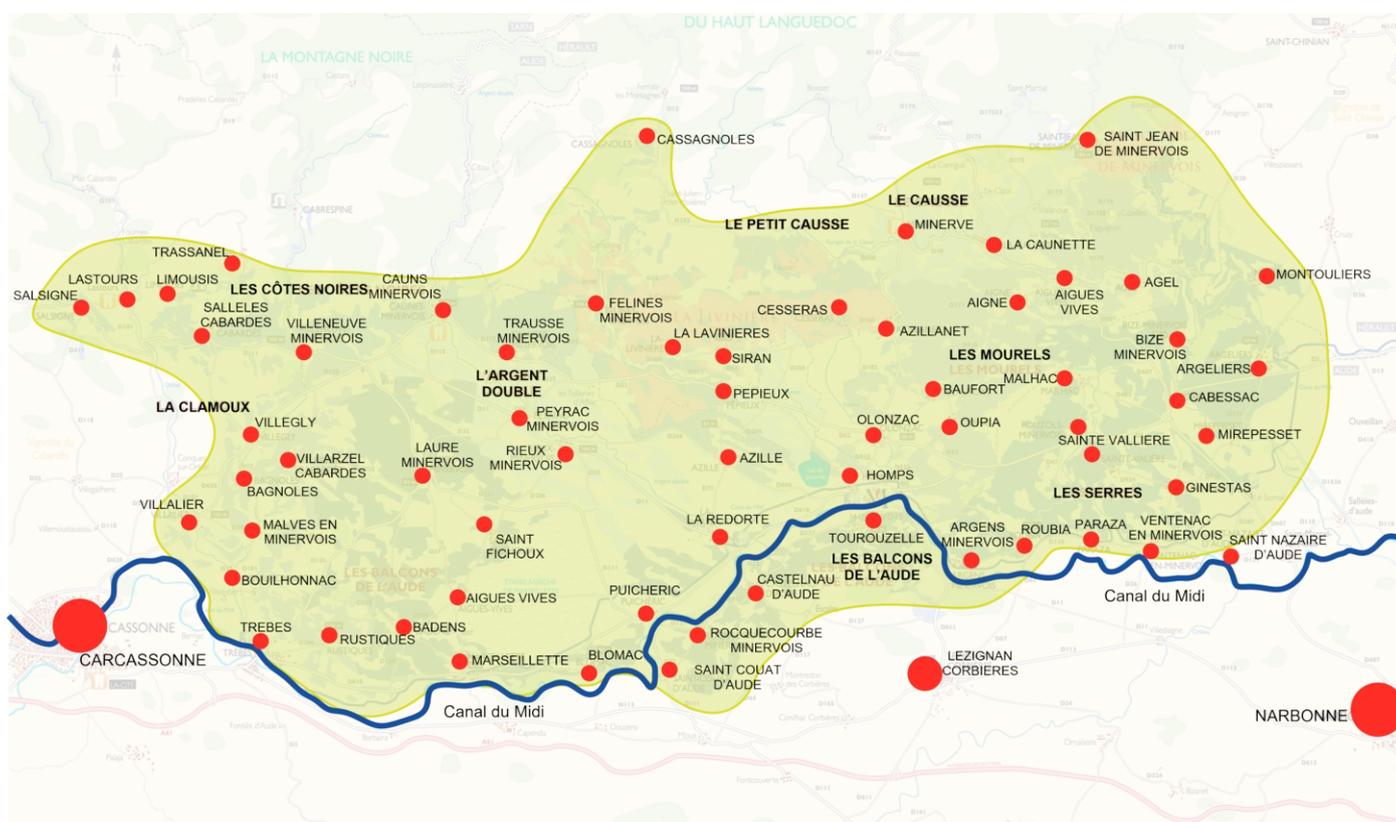


Reconnu comme étant l'un des plus anciens vignobles d'Europe, le terroir du Minervois est un haut-lieu de l'histoire cathare avec l'antique cité de Minerve qui lui a donné son nom.

Des hauts de Narbonne aux remparts de Carcassonne, le territoire de l'appellation Minervois s'étend sur 61 communes, réparties entre l'Aude (45 communes) et l'Hérault (16 communes). « Le Minervois, se présente comme un vaste amphithéâtre orienté plein sud, sur environ cinquante kilomètres d'est en ouest et trente kilomètres du nord au sud » précise Philippe Coste, président du Syndicat du Cru Minervois. Délimité au sud par le Canal du Midi et au nord par la Montagne Noire, le vignoble s'étend sur une superficie de 4 250 hectares. C'est l'un des plus vaste des AOC Languedoc.

À cela s'ajoutent des sols d'origines géologiques diverses. La Clamoux, l'Argent Double, l'Ognon et la Cesse, les rivières qui descendent de la Montagne Noire vers l'Aude, ont créé une série de terrasses faites de galets, de grès, de schistes ou de calcaires. Ces terrasses alternent ainsi avec des zones de marnes calcaires et de grès selon les parcelles.

Tous ces facteurs caractérisent et délimitent des terroirs bien distincts dans la même ère d'appellation Minervois :



Les balcons de l'Aude : il s'agit de la zone viticole située autour du Canal du Midi, au sud-est du Minervois. C'est la zone la plus influencée par la mer Méditerranée (à peine 30 km à vol d'oiseau). Elle se caractérise par des températures souvent plus chaudes que sur l'ensemble du Minervois.

Le Causse : cette zone viticole du Minervois est surtout marquée par son altitude qui dépasse 200m pour atteindre près de 500m. Il en résulte des baisses des températures nocturnes les plus importantes en Minervois.

Les Mourels : coincée entre les calcaires des Causse au nord et la Serre d'Oupia (qui culmine à près de 300 m d'altitude) au sud, ce secteur est l'un des plus chauds et des plus arides du Minervois.

Le Petit Causse : s'étirant sur le piémont de la montagne noire, cette zone bénéficie d'une exposition sud presque systématique. Les cumuls de température y sont parmi les plus importants du Minervois et les pluviométries parmi les plus faibles.

Les Terrasses : face à la Montagne Alaric, porte des Corbières, et surplombant l'étang asséché de Marseillette, cette zone centrale du Minervois est la plus tempérée. Les influences méditerranéennes et océaniques y sont en effet toutes deux quasiment absentes.



L'appellation Minervois est largement dominée par le grenache (minimum 60%) ainsi que le carignan (40% maximum), la syrah et le mourvèdre (minimum 20%).

L'AOC Minervois produit majoritairement des vins rouges (84%) mais également des rosés (13%) et des blancs (3%). Les vins rouges sont à la fois puissants et veloutés, avec des tannins soyeux. Les arômes sont fruités et gourmands avec des notes de fruits rouges, de baies sauvages et de violette. Structurés et légèrement corsés dans leurs jeunesse, les vins ont un beau potentiel de garde et se révèlent dans toute leur splendeur au bout de quelques années. Les rosés, à la robe rose soutenue et brillante, se partagent le côté fruité et la puissance aromatique de la syrah accompagné de la rondeur et des arômes épicés du grenache. Enfin, les vins blancs sont en général vifs et d'une belle acidité, aux notes de garrigue de tilleuls et de bruyères.



Sur le quai des Tonneliers, au bord du Canal du Midi, à Homps les vigneron du Minervois ont installé leur Maison des Vins et leur Boutique, au cœur de la capitainerie de Port-Minervois.

Ils vous proposent une sélection rigoureuse de vins de plus de 100 caves et domaines de l'appellation, au tarif propriété, et vous ont concocté toute une série de dégustations, animations et actions promotionnelles.

Maison des Vins du Minervois

35 Quai des Tonneliers, 11200 Homps 04 68 91 29 48

www.maisondesvinsduminervois.com

HISTOIRE DE LIEUX ET DE TERROIRS



Après avoir travaillé en Australie et en Écosse, **Edmond Bavois** officie dans des établissements de renom comme le Relais de la Magdeleine à Gemenos, le Pré du Moulin à Serignan du Comtat, ou bien La Maison du Prussien valeur montante du Gault et Millau. Il vient poser ses valises aux Château Les Carrasses.

Ce jeune chef globe-trotter créatif et passionné des terroirs, privilégie comme nous, le circuit court, une sélection des meilleurs produits de notre région seront mis à l'honneur par une maîtrise parfaite des saveurs.

En 2019, le restaurant de Château Les Carrasses a eu l'honneur de recevoir la note de 14/20 et 2 Toques au **Gault & Millau**.

Situé à seulement 5 minutes de Capestang, à 20 minutes de Narbonne et Béziers.



Du 1 avril au 31 octobre, le restaurant vous accueille midi et soir tous les jours. Du 1er novembre au 31 mars (période de basse saison), le restaurant vous accueille du mercredi au dimanche, midi et soir. Sur réservation au préalable et sous réserve de disponibilité.

Accessible à tous nos résidents et clients de l'extérieur, sur réservation et sous réserve de disponibilité. Déjeuner de 12h à 14h et Menu Terrasse de 12h à 17h30 Dîner de 19h à 21h30 (dernière commande)

Réservations: +33 (0)4 67 00 00 67 reception@lescarrasses.com
www.lescarrasses.com



AUSTIN
BUTLER

TOM
HANKS

A
BAZ LUHRMANN
FILM



EN SALLE LE 22 JUIN

STORY BY BAZ LUHRMANN AND JEREMY DONER SCREENPLAY BY BAZ LUHRMANN
& SAM BROMELL AND BAZ LUHRMANN & CRAIG PEARCE
AND JEREMY DONER DIRECTED BY BAZ LUHRMANN



JUNE 24





cinéma qui ont
distribution,
économique et en

l'école supérieure du Cinéma et de la Télévision, se positionne comme le premier centre de formation supérieure du Sud de la France entièrement dédié aux métiers du cinéma et de la télévision. Notre école a été créée par des professionnels du 25 ans d'expérience dans les domaines de la formation et de la autant dire que nous sommes attentifs à la conjoncture économique et en même temps favorables à l'innovation artistique et technique.

La mission de Travelling consiste à développer les qualités essentielles qui permettront à tous nos étudiants de réussir dans leurs futurs métiers. Une créativité protéiforme, un savoir-faire à la fois polyvalent et spécifique, un réseau professionnel très important. Pour ce faire, nous avons réuni les meilleurs formateurs qui sont tous des professionnels en exercice. Notre école a investi dans un parc d'équipement de pointe et sur une technologie en évolution permanente afin de répondre à toutes les exigences de production en matière de formation.

Présente à Montpellier, Travelling jouit également d'un cadre de travail idéalement situé dans une région où les décors naturels sont prisés par les grandes productions cinématographiques et télévisuelles. Les années 2016 à 2019 confirment le dynamisme des industries cinématographiques entre Montpellier Méditerranée Métropole et Sète Agglopol Méditerranée. Avec la venue de la nouvelle série quotidienne Un Si Grand Soleil à Vendargues (34) en 2018, la région Occitanie est passée de la 3ème place en 2018 avec une augmentation de 300 % du nombre de jours de tournages entre 2015 et 2018.

Le modèle pédagogique choisi repose sur la volonté d'adapter cette pédagogie aux évolutions technologiques de l'industrie de l'audiovisuel. Il se fonde sur l'apprentissage par l'expérience et favorise l'autonomie, en sorte que chaque étudiant se trouve plongé au cœur du dispositif de la production d'une équipe professionnelle.

Cette école veille aussi à ce que tous les projets de films soient réalisés dans les conditions optimales de production, en matière de repérage des lieux, de demande d'autorisation, de postproduction en stockage partagé, ou bien d'utilisation d'un parc de 7 véhicules de tournage (2 mini-bus, 1 voiture travelling, 1 véhicule maquillage, 1 véhicule régie/catering, 2 véhicules de transport technique dont un avec hayon).

Les stages et les rencontres professionnelles permettent à chacun de constituer son propre réseau qui est essentiel dans ce secteur. De nombreuses entreprises et institutions sont partenaires et de nombreuses personnalités du cinéma et de la télévision apportent leur soutien à cette école.

Les Parrains de cette école sont déjà Alexandra Lamy, Hugo Gelin, François Xavier Demaison, Nicole Garcia, Pierre Richard.

LES NOUVEAUX PLATEAUX DE CINEMA ET TV

Travelling, l'école supérieure du Cinéma et de la Télévision, à ouvert depuis le mercredi 10 novembre une nouvelle antenne à Sète.



ville de **sète**



A partir de janvier 2022 dans 450 m² de locaux municipaux l'antenne de l'école sera entièrement dédiée à l'enseignement des métiers de plateau.

En effet le secteur économique régional du cinéma est en manque de professionnels de plateau depuis le développement du nombre de tournages cinéma et télévision en Occitanie et notamment en Hérault et dans l'Aude .

Les décors cinéma naturels et son ensoleillement ne suffisent plus à nos territoires pour être compétitifs il faut pouvoir trouver tous les services annexes aux plateaux sur place pour ne pas avoir à faire descendre de la région parisienne ou de PACA les besoins en techniciens.

De plus la ville de Sète à créée un bureau du cinéma dirigé par Kader Boualaga pour la logistique des tournages et la relation entre les différents intervenants.

Le centre de formation Settois accueillera en permanence pendant 8 à 12 semaines des élèves qui seront mis en pleine situation.

Entre les séries TV « Demain nous appartient » et « Candice Renoir » Sète est devenue l'un des principaux spots audiovisuels de la région Occitanie. Un secteur qui représente environ 4000 emplois et un chiffre d'affaires de 60 millions d'€uros.



La ville de Sète représente à elle seule 1 tiers de ces productions. Un visiteur sur trois de Sète viens pour son appérence pour telle ou telle série, les différents tournages ont générés plus de 500 emplois sur le bassin de Sète Agglopôle Méditerranée ces cinq dernières années dont 285 uniquement pour la série Demain nous appartient.

Des formations ouvertes aux étudiants qui aspirent à devenir technicien du 7eme art dans la région Occitanie qui accueille le plus de tournages en France.

Authentique

Canal du Midi

Aude Herault

 *Sud Languedoc*

sudlanguedoc.com

CANAL
DU
midi

INSCRIVEZ VOTRE NOM SUR L'ARBRE DES AMIS DU CANAL DU MIDI, UNE CAMPAGNE DE CROWDFUNDING POUR RÉUNIR 60 000 € DE DONS



La Mission Mécénat de Voies Navigables de France poursuit ses actions en faveur du projet de replantation du canal du Midi et lance une nouvelle campagne de crowdfunding. L'opération débutera le 24 septembre 2021 et durera un mois. Intitulée «Inscrivez votre nom sur l'arbre des Amis du canal du Midi », la collecte permettra à tout donateur de laisser une trace virtuelle de son attachement à ce patrimoine inestimable. Un geste symbolique, qui participe à la préservation d'un héritage, d'un cadre de vie, d'une destination touristique.

Célèbre pour sa voûte végétale et inscrit par l'UNESCO au patrimoine mondial de l'humanité, le canal du Midi est menacé par le chancre coloré qui décime les platanes qui le bordent. Ce champignon microscopique ravageur se niche à l'intérieur des platanes et les détruit en peu de temps. Chaque année, ce sont des centaines d'arbres qui se retrouvent contaminés. La seule solution pour endiguer la propagation est d'abattre les arbres malades ou morts et de replanter de nouvelles essences. Impliquer le grand public, les entreprises et les collectivités locales dans ce projet de sauvegarde est devenu une nécessité pour que les générations futures puissent elles aussi profiter de la beauté magistrale du cours d'eau.



Tous les amoureux du canal du Midi sont invités à participer à l'opération de financement participatif lancée par Voies navigables de France pour contribuer à la préservation du cours d'eau.

Chaque don a son importance dans ce vaste projet. En répondant à cet appel, les donateurs pourront recevoir une gratification en fonction de leur participation :

- **Pour 20 euros** : son nom affiché sur l'arbre des Amis du canal du Midi, à retrouver sur la page dédiée,
- **Pour 50 euros** : les contreparties précédentes ainsi qu'un autocollant « je dessine l'avenir du canal du Midi » et une carte postale du canal du Midi,
- **Pour 80 euros** : les contreparties précédentes ainsi que le livre pour enfants « Violette Mirgue, le trésor du canal du Midi »,
- **Pour 150 euros** et plus : les contreparties précédentes, ainsi que le CD « Nougaro, autour de Minuit » du chœur Archipels,
- **Pour 300 euros** et plus : les contreparties précédentes ainsi qu'1 place au dîner de gala de VNF au Fouquet's à Toulouse le 9 décembre 2021.