

Le marais Poitevin des Deux-Sèvres

Chaque année, plus de 700 000 touristes «passent» dans le marais Poitevin sans réellement, pour la plupart, s'arrêter sur tout ce que l'on peut y découvrir. Le guide de découverte *Le Marais Poitevin des Deux-Sèvres* a pour but de donner envie aux visiteurs d'y séjourner plus longtemps, en leur permettant de se repérer dans l'espace maraîchin ou de comprendre l'originalité du fonctionnement hydraulique. L'océan et les fleuves contribuent en effet à donner une terre généreuse au marais mais la soumettent aussi à de fortes contraintes hydrauliques. Les besoins en eau étant différents selon son usage (grande culture, élevage, tourisme, maraîchage, pêche, etc.), il est difficile de les maîtriser. Les nombreuses illustrations aident à percevoir les structures des paysages, à déceler les particularités de l'architecture et à être attentif à la faune et la flore. Ce guide s'inscrit dans le cadre d'un programme conçu par le Syndicat de pays du marais Poitevin des Deux-Sèvres. Ce programme comprend également l'implantation de panneaux de découverte sur le patrimoine spécifique du marais mouillé et une carte indiquant les circuits vélo et les chemins pédestres. Guide de 76 p., 59 F.

La jonchée

La jonchée – le mot – parle d'abondance, de fleurs répandues çà et là et en quantité, pour célébrer Dieu, Marie ou fêter la mariée.

La chose ne ressemble pas au mot. C'est un mets rare – de plus en plus –, un entremets qui soutient, à sa façon rustique, bucolique, la comparaison avec le blanc-manger de l'ancienne cuisine française.

Au vrai, la chose ne ressemble à rien. Sa forme hésite entre le chaos du lait et le monde du fromage, et nous pouvons, avec elle, observer la transmutation du liquide en solide, méditer, à l'instar de Paracelse, sur ce prodige.

Le lait est un élément insaisissable, difficile à apprivoiser, toujours prompt à périr. La nuit est là qui l'entoure, et c'est lui qui réussit à la circonvenir, à conjurer le mauvais œil, à transformer la mort en vie.



Isabelle Louvier

Il n'y parvient pas tout seul. Il nous faut dire l'intelligence, le travail dont la jonchée est le produit et, sinon le savoir, qui doit rester occulte, du moins le nom de la magicienne : Raymonde Noble. Le samedi elle est au marché de La Rochelle, et c'est là que nous l'avons rencontrée. Elle nous décrit le processus, les étapes qui conduisent au miracle. D'abord, a-t-elle averti, la jonchée n'est pas un fromage. Le lait est coagulé, chauffé à une certaine température. En revanche les joncs sont des joncs, des joncs verts cueillis dans les marais de Rochefort et cousus à la machine à coudre. Le lait prend la forme des faisceaux, il reçoit aussi la marque des tiges qui le brident.

Si une image s'impose à l'esprit, c'est bien celle, prégnante, d'un utérus. Les jonchées ont une vie essentiellement fœtale. Passé le temps – relativement bref – de la gestation, leur

existence est éphémère : le chemin est court, qui mène au ventre.

Les jonchées sont comme les pensées, le fruit d'obscurités cogitations, l'œuvre répétée, continuée de mains anonymes. De mains qui perpétuent le mystère, l'entretiennent, le gardent. Le lait a ses vestales, ce sont ces femmes qui connaissent le secret de la coagulation, qui savent mener ensemble, rassembler, condenser, réduire, épaissir. Grâce à elles – dans elles, comme on dit ici qu'on rêve –, le lait se fige en bottes – caillebottes, ainsi qu'on les appelle ailleurs, en ces masses graciles, légères, fluctuantes que par métonymie (du contenant pour le contenu) nous nommons les jonchées.

Les jonchées ne naissent vraiment que lorsque Madame Noble les sort de l'eau où elles songent, sagement alignées, qu'une main les délivre des limbes en les baptisant. En les arrosant d'eau de laurier amandée ou en les nappant de crème. Sous nos yeux émerveillés le nouveau-né se métamorphose en enfant, emmaillotté démaillotté et tout de suite nubile.

A nous qui aimons les corps bronzés allongés sur la plage, la jonchée propose ses grâces lunaires : des cuisses douces, frémissantes, blanches comme la neige. Comme un sérac, comme la ricotta nous offre sa candeur. Cette blancheur est délicatement vivante, palpante, dense de présences invisibles. Elle nous parle du monde souterrain mais aussi de la terre, de divinités bientôt exorcisées, éliminées par le culte des machines. Elle nous parle d'amour, du *sentiment géographique*. De Rousseau et de la *giunca*, qui est du lait caillé. De *l'Astrée*, de ces improbables pastorales vers quoi nous marchons. Elle nous parle d'une nature belle à voir et bonne à manger, de cette volupté qui condense et libère, mollement étendue, tendre comme ces mots couchés sur l'herbe, écrits dans l'eau, la jonchée.

Voilà pour la blancheur. Et si des nez plus fins que le nôtre, des langues et des palais mieux éduqués trouvent la chose fade à pleurer, nous leur répondrons en citant Baudelaire :

«Il est des parfums frais comme des chairs d'enfants,

Doux comme les hautbois, verts comme les prairies, [...]»

Correspondances est le poème où apparaît, en filigrane, la jonchée. Qui veut l'approcher doit procéder par comparaisons, lire entre les lignes et avec ses cinq sens.

Denis Montebello