

Association des Membres De l'Ordre des Palmes Académiques Section de Loire-Atlantique

Chers adhérents, chers amis,

À l'aube d'une nouvelle année, je vous adresse bien chaleureusement au nom de tout le Comité départemental mes vœux de bonne et heureuse année 2018. Que la santé vous accompagne, et la réussite dans vos projets ! Je vous souhaite aussi beaucoup d'amitié, à vivre entre autres au sein de l'AMOPA.

Vous pouvez le voir sur son site, notre association ne manque pas d'idées pour intéresser ses adhérents. Après une année 2017 riche en rencontres amicales et culturelles, notre programme pour 2018 se dessine déjà :

** Visite nantaise avec l'Office du tourisme en janvier * Cérémonie de remise des Palmes en février au rectorat * Assemblée Générale au lycée Les Savarières à St Sébastien-sur-Loire en mars * Cérémonie de remise des prix du concours Défense et Illustration de la Langue Française à la mairie de Nantes en avril * Sortie de printemps en projet à Terra Botanica à Angers * Visite de Naval Group (ex-DCNS) en mai-juin * Cérémonie de remise des prix du concours d'Arts plastiques « Être citoyen » organisé avec nos amis de l'Ordre National du Mérite à la préfecture en juin * Voyage en Italie en septembre * Visite de la Petite Amazonie à Nantes en octobre * Une sortie d'automne à définir * « Déjeuner des Palmes » à renouveler en décembre.*

*Nous attendons vos réactions et vos propositions si vous souhaitez nous en faire part. En tout état de cause, n'hésitez-pas à nous écrire, et à nous rejoindre si ce n'est déjà le cas, comme adhérent si vous êtes titulaire des Palmes Académiques ou sympathisant sinon.
Bien cordialement*

Pascal Bichon, président



Une photo de notre rencontre à l'occasion d'une visite insolite dans Nantes.

Et, au verso de la feuille, le compte rendu d'une sortie gourmande à Machecoul et culturelle à Saint-Philbert de Grandlieu

Machecoul et St Philibert de Grand Lieu

La fromagerie Beillevaire de Machecoul

Nous avons été reçus à l'usine Beillevaire de Machecoul par notre guide. La visite a débuté par la projection d'une vidéo retraçant l'histoire de l'entreprise. Pascal Beillevaire reprend la ferme familiale en vendant dans les années 80 des produits laitiers puis en créant son premier fromage en 1999 le Machecoulais. Il élargit sa gamme et déniché dans toute la France des producteurs locaux dont il vendra les spécialités. Il y en a aujourd'hui plus de 400 en comptant les desserts (mousse au chocolat, crème au caramel...). Il étendra ses ateliers de production en rachetant des entreprises à Fontenille (79) fabrication de chèvres ; à Gavray (50) fabrication de camemberts ; à Desaignes (07) fabrication de chèvres et de fromages au lait de vache. Actuellement l'entreprise comprend 300 salariés, assure 10% de son chiffre d'affaires à l'export et dispose de plusieurs boutiques à Paris, Angers, Bordeaux Les Sables, Lyon, Nantes...



Puis nous visitons l'exposition au sein de l'usine. Il se produit 1,3 tonne de beurre par jour moulé et emballé à la main. Aux beurres doux, salés et tendres, s'ajoutent les beurres aux algues, au caviar, aux truffes... L'usine produit aussi 1,5 tonne par jour de fromages blancs et 20 000 yaourts par jour.

Nous apercevons derrière les grandes baies vitrées les employés munis de leur charlotte à leur poste de travail qui préparent les fromages à pâte pressée tels que : le Secret du couvent, le Machecoulais, le Brun de noix et le Nénuphar. A l'issue de la visite une dégustation de différents fromages accompagnée d'un Muscadet de chez Christine et Pascal Luneau est proposée aux visiteurs. Pour terminer un passage en boutique s'est imposé naturellement.

Nous avons quitté l'unité de production pour rejoindre la Vacheresse où existe la première ferme familiale. Un repas comprenant 4 plateaux d'assortiments de fromages accompagnés de leurs vins nous attendait dans un climat convivial. Premier plateau mises en bouche ;

second fromages de chèvre ; troisième fromages de brebis ; quatrième fromages de vache. Puis en dessert panna cotta aux fruits rouges...de la maison Beillevaire.

Après une petite promenade pédestre dans le marais breton nous avons rejoint l'abbatiale de St Philibert de Grand Lieu.

L'abbatiale de St Philibert de Grand Lieu.

Nous entrons par la porte de la façade et nous découvrons une église représentative pour les historiens d'art, de l'époque carolingienne. Elle fut construite entre 814 et 819 puis agrandie en 836. Des reprises datant du 11^{ème} siècle font apparaître l'utilisation de la brique ainsi que des arcs romans.

D'autres consolidations ultérieures (12^{ème}) ont laissé un arc gothique. Au 19^{ème} siècle la restauration de la toiture l'abaisse de 3m. Au milieu du 19^{ème} siècle une nouvelle église néogothique est construite dans le bourg, laissant l'abbatiale devenir «marché aux poulets». A la fin du 19^{ème} l'abbatiale est classée Monument Historique et les fouilles archéologiques débutent. Elle abrite dans sa crypte le sarcophage de Saint Philibert, moine ayant fondé l'abbaye de Jumièges (76) en 654. Ecarté par le pouvoir, il trouve refuge auprès de l'évêque de Poitiers qui l'autorise à fonder un monastère sur l'île de Noirmoutier. Il y meurt en 685 ; son corps fut déposé dans un sarcophage. Suite aux invasions des vikings, les moines transfèrent ce sarcophage à Déas (ancien nom de St Philibert) en 836 et emmurent la dépouille. Les bénédictins quittent Déas et s'installent à Cunault en 875 puis à Tournus.



Cette excellente journée se termine par la visite d'une exposition consacrée à Helmut Warzecha, taxidermiste régional des années 50 et par une promenade dans le « jardin des simples » qui rappelle le capitulaire de villis où Charlemagne indiquait les plantes qu'il fallait cultiver afin que les habitants ne manquent de rien.

Jean-Pierre Chauzeix