



Chemins et Rencontres
Maison des Associations
13, allée du Stade
95610 – Eragny sur Oise
www.chemins-rencontres.com
chemins.rencontres@laposte.net

LE BALLUCHON

BULLETIN DE LIAISON DE L'ASSOCIATION

N°93
octobre 2017

1 – L'Editorial

Retour sur l'expo du 6 au 10 octobre 2017 et sa préparation ...

Alors vive le bénévolat ... un de mes éditos de janvier 2017 se terminait ainsi ...

La réunion du collectif de septembre en prévision des forces vives nécessaires aux préparatifs et montages de l'expo, pouvait nous laisser quelques inquiétudes, car des « institutionnels » de la préparation allaient pour une fois faire défaut et conscients de leurs apports et professionnalismes passés, il nous fallait trouver à pallier le manque qui cette fois était conséquent car multiple ... et la date début octobre, si elle permettait la venue des scolaires, posait quelques problèmes de présence.

Quelques messages d'alerte aux adhérents ont commencé à sensibiliser sur les soucis et il nous a fallu bien cadrer toutes les possibilités et actions à venir à compter du dimanche 1er octobre ... Prévoir les présences, les retours, qui va chercher la clé des calandres, qui est présent pour sortir les malles de l'école Fillette avec quels véhicules, où les stocker, qui attaque l'installation le lundi aux calandres ... Jean Pierre DX sera-t-il présent pour l'identification des champignons, peut-on compter sur l'aide de Marie Louise et sur de bonnes cueillettes ...

Quelques absents avaient délégué heureusement auprès de collègues pour les remplacer, (atelier 13) et les artistes avaient mis un point d'honneur à amener rapidement leurs tableaux ...

Les messages d'alerte avaient trouvé un écho favorable, ramenant des volontariats et nous devons remercier aussi ceux qui, absents pour certaines dates, avaient su trouver le temps d'anticiper dans la préparation de matériel et culinaire, dans les achats, dans la manutention (merci les Dominique's, Daniel, Jean-Bernard, Pierre G), ainsi que tous ceux qui ont su se joindre à la tâche.

Serge a su aussi canaliser les présents par une communication du planning au jour le jour en indiquant le fait et le à faire ... indispensable à cette gestion

Nous avons découvert des personnalités et des talents nouveaux à l'occasion des remplacements dans les tâches ... qui ont grandement participé à la qualité de présentation de notre expo, tant dans l'organisation, la présentation, la décoration ... BRAVO !!!

Les expériences passées ont aussi amené les améliorations dans les types d'accrochage ... nous évitant les fastidieux rééquilibrages des photos ... merci Pierre G

Le temps a aussi été de la partie et sa clémence a facilité la quantité et la qualité de nos cueillettes dans les forêts de Carnelle, de l'Isle Adam, de l'Hautil, de l'étang du Cora, de St Germain ... réalisées par des équipes de cueilleurs motivées et conviviales et sans trop de perdition (nos excuses à Claude B lâché lors du trajet vers Carnelle par une circulation trop rapide et Nathalie égarée dans la forêt de l'Hautil mais vite récupérée).

Marie Louise et Jean Pierre DX ont encore une fois été soumis à une cadence d'identification très forte, plus de 160 espèces identifiées ... un grand merci pour leur savoir et leur présence ... Que deviendrait l'expo champignon sans eux ???

Le vernissage a aussi été une réussite, tant par l'organisation que les présences nombreuses et par la qualité du buffet grâce aux talents culinaires des adhérentes et les achats de boissons ... à noter la présence des cinq anciens Présidents Jean Pierre D, Jean L, Serge B, Pierre G, Danielle D le soir du vernissage et de nombreux élus et personnalités.

Les permanences rendues très conviviales par les petits repas du midi ont été honorées.

Cette année la venue des scolaires a été une réussite ... (même si deux classes n'ont pu venir en raison de la grève de la Fonction Publique). L'attention des élèves, devant les explicatifs sur les champignons, de Jean Pierre, de Serge, de Christian ... et les questions indiquaient l'intérêt et la préparation à la visite par les professeurs.

Les sculptures, peintures et photos ont aussi ouvert grands les yeux des enfants sur les possibilités de reproduire un instant, une sensibilité, une vision ... continuons c'est récompensant.

Il nous faut retenir de cette expo, que nous savons faire les sauts périlleux, que nous ne sommes pas trop rebutés par les difficultés qui peuvent survenir et que les adhérents ont de la ressource et savent donner ... même s'il vaut mieux avoir tous les présents habituels ... présents ... car abondance de bien ne nuit pas ... et traduit l'attachement à la réussite de nos activités.

Merci donc pour le *Bénévolat* ... et vos qualités

Pierre MT

Sommaire

- | | |
|---|--|
| 1- <i>Editorial</i> | 5- <i>Nos dernières sorties</i> |
| 2- <i>Le petit coin du « Père Balluchon »</i> | 6- <i>Infos sur les prochaines sorties</i> |
| 3- <i>Le coin des infos</i> | 7- <i>Expos et salons à venir</i> |
| 4- <i>Les infos de nos activités</i> | |



2- Le petit coin du « Père Balluchon »

Les pensées du jour

Je puis remuer les pieds sans courir, mais non pas courir sans remuer les pieds.

Je puis, étant dans l'eau, ne pas nager ; mais si je nage, je ne peux pas ne pas être dans l'eau.

Si je subis une injustice, il est nécessaire qu'elle ait été commise ; mais si elle est commise, il n'est pas nécessaire que je la subisse.

SÉNÈQUE. (De la constance du sage)

Quelques vestiges du mobilier urbain Parisien

Lors de nos balades Parisiennes, je vous avais fait découvrir entre autres le dernier édicule couvert du métro Parisien (place des Abbesses), le canon horaire du Palais Royal ou la dernière vespasienne - urinoir (bd Arago, face à la prison de la Santé).



Connaissiez-vous par contre l'existence du mètre étalon, de la dernière bascule publique, de la fontaine Wallace murale, de la dernière borne avertisseur d'incendie, des bornes de nivellement ayant permis de calculer l'écoulement nécessaire des eaux (approvisionnement, pluie, égouts) ? Joëlle les a retrouvés pour nous.



Devant la caserne Sévigné , 7, rue de Sévigné 75004



Le mètre étalon du Sénat 36, rue de Vaugirard 75006



Repère de nivellement rue des Grands-Augustins 75006



Boites à sable permettant le sablage à bras des rues de Paris 48 av, Gabriel 75008



Lampadaire de caserne de nuit au Square Violet 75015



La fontaine Wallace en applique de la rue Geoffroy-Saint-Hilaire 75005



Pèse-personnes automatique et public du Jardin du Luxembourg 75006

Le coin du jardinier



L'invitée surprise de l'exposition

*Lundi dernier une **mante religieuse** s'est invitée à la salle des Calandres et est restée sagement accrochée pendant deux jours à un de nos bouquets de fleurs, ceci pour notre plus grand bonheur et surtout celui de nos photographes.(photo Pierre GN)*

Une dépêche d'un de nos reporters ayant couvert l'exposition :

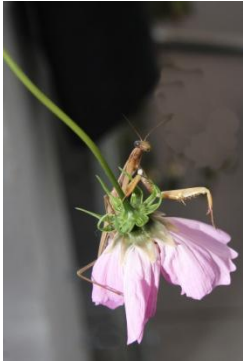
« Une 450ème visiteuse nous a fait l'honneur de sa présence !

Et pas n'importe qui !

LA MANTE RELIGIEUSE !

Brune , imposante, armée de ses griffes pointues elle s'est promenade pendant 2 jours dans un magnifique bouquet de fleurs. Allant de l'une à l'autre lentement sans se hâter, c'est vrai qu'à cette période de l'année c'est une femelle accomplie qui cherche un endroit stable pour y déposer ses œufs, si elle a rencontré le mâle de sa vie. Elle l'adore au point de le déguster à la fin de l'accouplement ! ce que n'a pas manqué de nous préciser chaque personne du genre féminin qui l'on admirée. Puis sa vie se finira, elle laissera ses petits perpétuer l'espèce. merci à dame nature pour ce cadeau peu fréquent.

Daniel EE (surnommé Dédé le grand angle)



Plus sérieusement : Vert ou brun, la mante religieuse (*Mantis religiosa*) est un insecte diurne de 6 à 8 cm de long se caractérisant par une tête triangulaire orientable à 180°, ses yeux protubérants et très écartés lui donnent une très bonne vision de toutes parts. Trois ocelles entre ses longues antennes sont le siège du sens auditif, elles captent les vibrations de l'air produites par le vol des insectes et permettent une efficacité de chasse d'autant plus importante.

Les pattes antérieures de la mante religieuse sont équipées de piques et de crochets qui les transforment en de redoutables armes offensives qui peuvent se déplier et ravir une victime en une fraction de seconde. Le mâle est beaucoup plus petit et plus étroit que la femelle, cependant ses antennes sont plus longues.

Les mantes peuvent voler et se déplacer relativement rapidement, toutefois, la femelle alourdie par ses œufs vers la fin de l'été ne se déplacera qu'au sol. Originaires d'Afrique, elle a colonisé tout le bassin méditerranéen, l'Amérique du Nord et une partie de l'Asie. Cependant elle n'apprécie pas les zones trop froides et on la croise rarement dans le Nord de la France. La mante religieuse est très carnassière cette caractéristique en fait l'amie du jardinier qu'elle aidera dans l'élimination des chenilles, sauterelles et autres criquets dévoreurs de jardin.

Cependant les larves sont déjà prédatrices. La reproduction a lieu en fin d'été, le mâle s'il est vif et chanceux ne se fera pas dévoré par la femelle mais il a rarement cette chance (photos Daniel EE.)

En direct des ruches de Christian GN : un reportage dare-dare sur la vie de « frère Adam » l'abeille



Bonjour les humains, aujourd'hui je vais vous raconter mon histoire et celle de ma famille ...

Je me présente... , j'appartiens à l'espèce *Apis mellifera*, je suis une abeille domestique et je vis à ERAGNY.

Mon vrai nom est **Frère ADAM** !! comme celui du moine qui a créé ma variété dans une Abbaye en Angleterre au début du 20^{ème} siècle. J'ai la réputation d'être douce et productive, mais j'ai aussi mon petit caractère et il m'arrive aussi de piquer si l'on m'embête trop Voici ma photo prise par mon éleveur.



Je vis en compagnie d'autres variétés comme l'abeille noire, ou encore l'Italienne ou la Caucasiennne qui habitent d'autres ruches, elles aussi très gentilles.

J'ai aussi près de 1000 autres « cousines sauvages » qui pour la plupart sont solitaires, c'est à dire sans reine, et qui vivent partout en France, y compris à Eragny. Souvent elles font leur nid dans la terre de nos jardins.

Comme mes cousines je me nourris du nectar et du pollen des fleurs que je vais butiner tout au long de la journée.

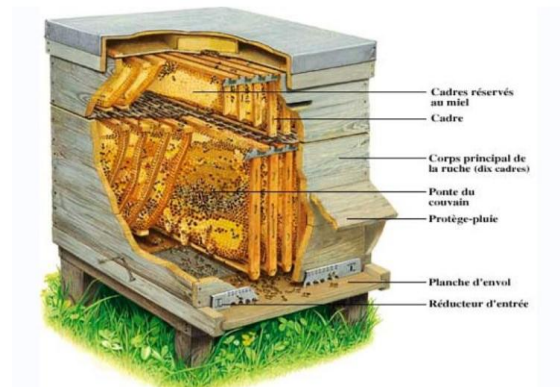
Quand je suis bien en forme je peux parcourir près de 800 km durant ma vie de butineuse, soit de 50 à 100 km par jour, cela veut dire que je peux faire quelques dizaines d'allers retours à la ruche et visiter plusieurs centaines de fleurs à chaque fois, n'empêche, pour faire un kg de miel je dois récolter 4 kg de nectar et à raison de 40 mg par vol ... faites le calcul.

Heureusement que nous sommes 10 à 15000 à faire le même boulot.

Mon rôle est très important dans la nature car je participe à la pollinisation de beaucoup d'espèces de plantes et de fruits. Sans moi et mes cousines, les humains n'auraient plus ces fruits à disposition ou seraient comme en Chine par exemple, obligés de polliniser les arbres à la main avec des plumes.

En passant sur une fleur pour récupérer ma micro goutte de nectar, je colle les grains de pollen sur mes pattes et je les transporte sur une autre fleur pour la féconder. Aussi chaque année, grâce à moi les humains peuvent récolter les pommes, poires, cerises, prunes, etc ... et les tomates, courgettes, melons entre autres dans leurs jardins. Ma famille représente 85% de la pollinisation à elle toute seule.

Comme je suis domestique, je vis dans une ruche et au sein d'une colonie, mais je peux aussi vivre dans la nature au creux d'un arbre ou dans le toit d'une maison ou une cheminée. Mais dans une ruche c'est plus confortable pour moi et plus facile pour mon éleveur pour me surveiller, me nourrir et me soigner s'il le faut.



Lorsque ma colonie est en pleine forme et qu'il y a plein de nectar à butiner dans la nature, au printemps par exemple, nous pouvons être jusqu'à 60000 avec mes sœurs, vivant dans la même ruche.

Je dois dire qu'à ce moment là, nous sommes un peu serrées, il faut alors que notre éleveur nous donne un peu de place supplémentaire, car souvent tous les cadres du corps de ruche sont remplis avec du miel et notre reine ne trouve plus de place pour pondre ses œufs.

Alors notre éleveur va nous rajouter ce qu'il appelle une hausse sur notre ruche (voir photo plus haut). C'est en quelque sorte un grenier dans lequel il ya plein de cadres de cire avec des alvéoles vides prêtes à recevoir notre nectar.

S'il ne fait pas cela, notre reine va arrêter de pondre ou bien elle va décider de partir en emmenant avec elle plusieurs milliers d'abeilles. Du coup, nous ne serons plus assez nombreuses pour fabriquer du miel et notre éleveur ne sera pas content.

Il peut aussi arriver que le temps soit mauvais comme cette année, ou le gel tardif a détruit presque toutes les fleurs des arbres fruitiers, du coup nous n'avions plus rien à manger et une partie de notre colonie a été obligée de quitter notre ruche. Ce qui s'est aussi passé dans les ruches voisines.

Si notre reine décide de quitter la ruche, nous allons avec mes sœurs préparer sa remplaçante, une nouvelle reine. Elles vont choisir une belle alvéole avec un œuf de moins de trois jours à l'intérieur et elles vont construire dessus une cellule royale.



La nouvelle reine issue d'un œuf identique à ceux des ouvrières sera nourrie exclusivement avec de la gelée royale, la chance... et au bout de seize jours, elle sortira de sa cellule pour aller se faire fécondée par les mâles.



Reine

La reine une fois fécondée, rentrera dans la ruche et se mettra à pondre. Elle pourra pondre jusqu'à 2000 œufs par jour, car il faudra assurer le renouvellement de notre population et elle pourra vivre plusieurs années.

Nous, nous sommes nourries que trois jours avec de la gelée royale, ensuite ce sera un mélange de nectar et pollen, c'est bon quand même, mais nous n'aurons aucune chance de devenir reine, nous nous développerons dans une cellule normale d'où nous sortirons au bout de 21 jours.



ma naissance

Vivent avec nous aussi quelques centaines de « garçons », que les humains appellent les faux bourdons, il en faut bien !! C'est la nature, mais ils ne servent à rien dans la ruche, nous sommes obligées de les nourrir au moins au début, après ils se débrouillent. Leur seul boulot c'est de féconder les jeunes reines. C'est pourquoi nous les chassons de la ruche fin Août quand ils ne servent plus à rien.



faux-bourdon

Quand à moi ouvrière, dès que je nais, je travaille, je suis trop jeune encore pour sortir de la ruche, avant je vais exercer plusieurs métiers.

Je vais d'abord être **nettoyeuse**, je vais faire le ménage de la maison pendant quelques jours, il faut qu'elle soit toujours nickel, ensuite, dès que j'ai 6 jours je vais m'occuper des bébés, je deviens **nourrice**, j'ai développé alors des glandes nourricières qui vont me permettre de fabriquer de la nourriture pour les élever.



Ouvrière

Je deviens de plus en plus grande et je prends des responsabilités, je deviens alors **architecte et maçonne** quand j'ai environ 15 jours, à ce moment là j'ai des glandes cirières bien développées qui me permettent de fabriquer la cire, ce sont des petites écailles que je mélange avec ma salive. Avec cette cire, je vais fabriquer ou réparer les cellules pour que notre reine puisse y pondre.



Maçonne

Quelques jours après, je prends encore des responsabilités, je deviens **manutentionnaire**, c'est moi maintenant qui accueille les butineuses qui arrivent du dehors chargées de nectar. Nous faisons alors du « bouche à bouche » !! ou plutôt du mandibules à mandibules ; elles me donnent le nectar qu'elles ont récolté et moi je le régurgite plusieurs fois de suite afin qu'il n'y ait plus que 18% d'eau dedans, j'y ajoute aussi au passage quelques enzymes qui permettent au nectar de devenir du miel. Les humains appellent cette opération compliquée, la Trophallaxie.



Manutentionnaire

Je travaille aussi le pollen que les butineuses ramènent, je lui ajoute un peu de miel, et j'en fais une pâte que je tasse dans les alvéoles, c'est notre réserve de nourriture.

Je peux être ensuite affectée aussi vers 18 jours à la climatisation de la ruche, je deviens alors une **ventileuse**, s'il fait trop chaud dehors je vais me placer avec mes sœurs à l'entrée de la ruche et battre mes ailes à toute vitesse, cela va faire un courant d'air et permettre à la fois de refroidir notre maison et aussi de baisser le pourcentage d'eau du nectar. Je peux aussi être amenée à refroidir le couvain de bébé qui doit rester à 32° quelles que soient les conditions extérieures, s'il fait trop chaud je vais chercher de l'eau que je vais disperser et ventiler dessus.



Ventileuse

Je suis aussi **gardienne**, car il faut bien défendre la ruche contre les envahisseurs comme les insectes, guêpes ou frelons, contre certains mammifères, ou les oiseaux qui viennent nous picorer, comme la mésange. Et puis il ya aussi mes voisines qui quelquefois sont affamées, et veulent piller nos réserves, mais nous avons des moyens pour reconnaître les étrangères, car toutes ont une sorte de « code-barre odorant » que nous inspectons.



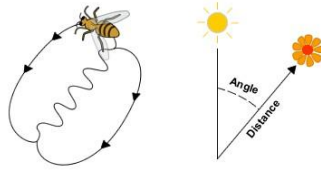
Gardienne

Enfin après avoir fait tous ces métiers en trois semaines, la voie royale s'ouvre à moi, je sors enfin de la ruche et va pouvoir explorer la nature. Je deviens alors **butineuse**. D'abord je vais mémoriser l'environnement proche de la ruche et petit à petit je vais agrandir mon champ d'exploration et découvrir les endroits où il y a plein de fleurs à butiner.



Butineuse

Beaucoup de ces endroits sont déjà repérés par certaines exploratrices qui rentrent à la ruche pour nous les indiquer en dansant pour nous. C'est un langage secret, une danse en forme de huit, que les humains ont découvert et qui a même valu un prix nobel de physiologie et de médecine en 1973 à ses découvreurs.



Ainsi renseignée je vais pouvoir récolter le nectar des fleurs et leur pollen.

Malheureusement, toutes les bonnes choses ont une fin, et ce sera pour celles de mes sœurs qui ont vécu au printemps et en été, le dernier métier exercé, elles iront rejoindre le paradis des abeilles après seulement quelques jours de ce dur, mais passionnant labeur.

Quant à moi qui suis née en automne, je vais rester auprès de ma reine jusqu'au printemps, je vais donc vivre presque six mois, je sortirai de temps en temps pour des besoins naturels, mais mon principal travail sera comme celui de mes sœurs, de maintenir les quelques bébés et la reine à une température supérieure à 30 degrés, même s'il gèle très fort dehors. Pour cela, nous formons une grappe en nous serrant très fort les unes vers les autres et aussi en contractant nos muscles thoraciques pour produire de la chaleur.

Nous mangerons nos réserves petit à petit ainsi que la nourriture que notre gardien nous donnera.

Je terminerai aussi ma vie en allant butiner les premières fleurs du printemps. Mais c'est une autre histoire.

Une prochaine fois je vous parlerai des produits que nous fabriquons, le miel, la propolis, la cire, et de notre venin qui fait si mal, mais aussi tant de bien aux humains.

BEE APIS

Christian GONIN

Pensée de saison

Bel automne vient plus souvent que beau printemps

5 fruits et légumes par jour, ils me font marrer...

Moi, à la troisième pastèque, je cale.



Le coin de Mme La Gourde

Pour ceux qui ne l'avaient pas remarquée, une boîte à livres installée dans une ancienne cabine téléphonique a été mise en place au bord de l'Oise vers les carrières

Les recettes de la « Mère La Gourde »

Clafoutis Pommes Rhubarbe (pour 6 personnes)

4 beaux bâtons de rhubarbe
3 pommes
30 cl de lait
3 oeufs
3 cuillères à soupe de farine
3 cuillères à soupe de sucre fin
1 sachet sucre vanillé

Peler les pommes et la rhubarbe et les couper en dés, les mettre dans le plat de cuisson.
Battre les œufs avec le sucre, ajouter le lait et la farine et verser sur les fruits dans le plat de cuisson.
Enfourner dans le four préalablement chauffé thermostat 6 pendant 40 minutes.
Saupoudrer de sucre vanillé au sortir du four, servir tiède dans le plat de cuisson.

3- Le coin des infos

Les infos internes : les 50 ans de l'association

Oui, nous existons depuis plus de 50 ans !

Nous sommes nés pour initier des jeunes à la randonnée.
Nous avons, alors, parcouru les principaux GR de France.
Le plus dur fut le GR20 (en Corse), l'un des plus beaux aussi.

À vivre au sein de la nature, nous avons appris à l'aimer.
Ainsi nous est venu le goût d'observer, de connaître, de photographier
les oiseaux, les champignons, les paysages...

Nous avons changé de nom deux fois :
d'abord : Nature, Dialogue et Amitié (ou NA.DI.A) qui résumait notre orientation première ;
puis : Jeunesse et Randonnée qui disait mieux nos activités réelles.

Chemins et Rencontres vint plus tard,
quand nos activités ne furent plus ouvertes seulement aux jeunes
et quand les voyages et activités culturelles prirent le dessus.

Le même esprit d'échanges, de solidarité, d'amitié, ne nous quitta jamais.
C'est même l'une de nos raisons d'être et de perdurer.
La présence encore de six président(e)s successifs, en bonne entente, en témoigne.

Quatre autres présidents ont marqué de leur empreinte notre association :
Un peintre, Joël, un instituteur, Michel (qui est mort et nous manque toujours),
un enseignant portugais, José, un travailleur social, Éric. Il faudra reparler d'eux.

Notre défaut principal aura été, longtemps, de ne pas confier la présidence à une femme.
Ce fut compensé par une animation, elle, à dominante féminine
et indispensable dans nos randonnées mixtes.

Chemins et Rencontres, depuis son origine, fut bien plus qu'une association.
Ce fut une aventure co-éducative qui a donné sens à de forts et beaux moments de nos vies.
Il n'est aucune raison que cela s'oublie et s'arrête.

Les chemins ne sont pas coupés.
Il en reste beaucoup à parcourir.
Quels que soient nos âges.

Le 12 octobre 2017
Jean-Pierre

Calendrier

**Le vendredi 17 novembre aura lieu la traditionnelle soirée d'élaboration du calendrier et de présentation des futures sorties de l'année.
Rendez-vous à la maison des X Arpents à 20h30**

Le mot du responsable calendrier

« Bonjour à tous,

Comme vous le savez, notre site internet a été conçu de façon à ce que l'élaboration de notre calendrier soit interactif, chacun peut en toute autonomie faire des propositions.

Chacun peut anticiper et choisir longtemps à l'avance les dates qui lui conviennent. L'intérêt est de donner une meilleure visibilité de nos sorties à l'ensemble de nos adhérents.

Alors n'attendez pas plus pour faire vos propositions de sorties afin que notre calendrier soit aussi riche et varié que les années précédentes.

Amicalement.

Dominique RD»

Le prêt du matériel

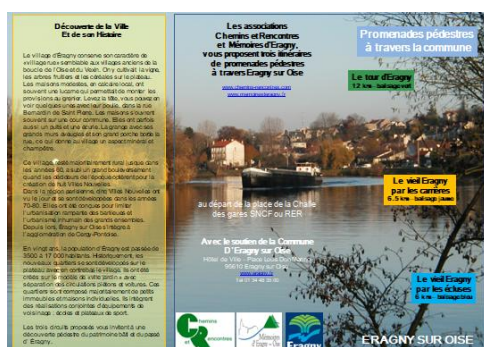
Juste un petit mot pour vous dire que notre matériel n'est pas fait pour rester dans nos cantines et que nous sommes heureux de voir que certains de nos membres ou des associations amies nous fassent des demandes de prêt de temps à autres. Un petit coup d'œil sur notre rubrique matériel pourrait vous donner des idées, pensez-y ! Un de nos adhérents vient d'ailleurs d'emprunter notre barnum pour une fête familiale.

Se rapprocher de Daniel EE, Serge BD et Pierre GN pour toute demande de prêt.

Les chemins d'Eragny

Notre nouvelle brochure, fruit d'un gros travail de mise à jour, est disponible depuis septembre dans les divers lieux publics de la commune. N'hésitez pas à communiquer à ce sujet. Ecoles, associations et l'ensemble des Eragniens et des promeneurs alentours sont concernés. 5000 exemplaires ont été imprimés avec l'aide de « Mémoires d'Eragny » et le soutien de la ville.

Le balisage a été refait au printemps, mais de nouvelles modifications, en particulier de l'éclairage public, nous obligerons à revoir à nouveau la bonne implantation des balises.



Les collectifs



Le prochain collectif aura lieu le jeudi 16 novembre prochain.

18h30 Maison des X Arpents

Pour rappel, les collectifs de gestion sont ouverts à tous les membres intéressés par le fonctionnement de l'association et à jour de leur cotisation.

Notre site Internet

Important

Trop d'adhérents n'ont pas encore inséré une photo dans leur contact. Nous sommes nombreux et mettre un visage sur un nom est essentiel afin de mieux nous reconnaître lors de nos sorties.

Photos de la semaine : Rétrospective

Une rétrospective des photos de la semaine depuis 2008 (environ 170 photos) est désormais disponible à partir de la page accueil et de la page « activités/présentation ».

L'Expo annuelle

Exposition « Rencontres d'Automne »



Rencontres d'automne. L'association Chemins et Rencontres organise son exposition annuelle *Rencontres d'automne* du 6 au 10 octobre à la salle des Calandres. Les visiteurs pourront découvrir les sorties et les animations proposées par l'association, à travers une sélection de photos et de créations réalisées par les adhérents. La traditionnelle exposition des champignons se joindra à l'évènement pour faire admirer les différentes espèces offertes par la nature. Du 6 au 10 octobre de 10h à 18h, salle des Calandres. Entrée libre.

Article de la Gazette du Val d'Oise



Merci pour ton aide Marie-Louise !



Une animation bivouac en forme de clin d'œil était venue cette année égayer l'exposition



Notre mycologue fondateur y a même été « singé » : Ducheutus Incognitus Siestus (Oui ! oui !, c'est bien lui faisant la sieste champignonesque !)

Nos visiteurs comme chaque année ont voté pour les œuvres qui les ont le plus touchées

Pour les tableaux :

1er prix : les grandes eaux de Pierre Lenoir



2^{ème} prix : l'écureuse de Pierre Gosselin (d'après Chardin)



3^{ème} prix : la Ronière de Serge Blanchard



Pour les photos :

1er prix : Carouge de Daniel Emile



2^{ème} prix : perles de rosée de Christian Gonin



3^{ème} prix : lézard au Kenya de Gérard Loiseau



Quelques chiffres :

Fréquentation de l'expo dans la moyenne avec 451 visiteurs dont 75 scolaires

4 Panneaux sur les oiseaux

2 Panneaux sur les fleurs

9 Panneaux sur les insectes

1 Panneau sur les abeilles (Christian Gn)



1 Panneau sur le frelon asiatique (Christian Gn)



40 Photos de l'Activité photo

40 Tableaux de l'Atelier 13



4 Sculptures de Jean Lubin



80 Photos prises par les randonneurs lors des sorties

175 Espèces de champignons (après vérifications de toutes les fiches ramassées hier soir)



1 Animation bivouac (Serge Bd)



A ceux qui sont détenteurs de photos prises au cours de nos sorties, n'oubliez pas d'envoyer quelques clichés choisis à Pierre GN ou (et) Daniel EE en indiquant la sortie correspondante. D'avance merci.

Discours du président lors du vernissage :

« Monsieur le Maire, Mesdames et Messieurs les élus, Mesdames et Messieurs des Associations d'ERAGNY, chers adhérents de l'association Chemins et Rencontres, Mesdames et Messieurs

*J'ai le plaisir de vous accueillir à notre treizième « **Rencontres d'Automne** », dans ce bel écrin des Calandres mis à notre disposition cette année aux dates souhaitées et retenues ; ce dont je remercie la Municipalité.*

Ces dates situées hors vacances scolaires, nous permettent ainsi d'accueillir à nouveau à cette exposition mycologique, la communauté éducative entourant plusieurs classes de nos différents groupes scolaires.

Je vous propose de passer en revue les différents modes d'expression culturelle que constituent nos activités et qui sont fédérés autour de notre vecteur commun : la randonnée.

*Commençons par l'**Atelier 13**, Atelier d'Art Plastique ; 13 comme la salle de la Maison de Quartier de la Challe qui l'a vu naître ; 13 comme le nombre d'artistes amateurs qui la fréquentent cette année.*

Les 37 œuvres exposées ici, font appel à différentes techniques, telles que : acrylique, gouache, aquarelle, pastel, huile, encre, feutre ou collage. Le talent de ces artistes en herbe s'affirme d'année en année grâce à la synergie de l'équipe et aux conseils qu'ils se prodiguent entre eux chaque mardi. Chacun est libre d'exposer avec cependant une limite dans le nombre de

tableaux, qui seront présentés et soumis au vote des différents visiteurs. A noter également les sculptures du fondateur de l'Atelier 13, Jean Lubin, qui exerce maintenant son art à Pontoise.

Continuons la découverte par le club photos dont les 40 photos sélectionnées en interne représentent une infime partie de toutes les captures qu'ils peuvent réaliser tout au long d'une année, dans leurs déplacements à thème, en vacances ou en randonnées.

Le **club photo** se réunit tous les 2èmes jeudi du mois en Maison de Quartier et chaque participant projette ses prises de vue, grâce à un projecteur performant acquis dernièrement par l'association, les soumettant ainsi aux conseils voire à la critique constructive, bien-sûr, de ses pairs, et lors de cette expo au choix des visiteurs, comme pour les peintures.

Les photographes sont aussi les témoins de nos randonnées nombreuses, souvent tournées vers la nature mais ne dédaignant pas fréquenter le patrimoine voire en spécialisant des randonnées à cet effet ...

79 photos exposées sur les panneaux blancs, donnent un aperçu, restreint il est vrai, des plus de trente sorties annuelles et de nos séjours à thème d'une semaine en Province, sans coller à une actualité quelconque. Cette année, ce fut du côté d'Amiens.

En poursuivant votre visite vous visionnerez quelques panneaux, évoquant les insectes et les oiseaux et vous verrez rapidement qu'une grosse partie de l'exposition est consacrée comme tous les ans **aux champignons.**

Cette année le thème est « les champignons pour les nuls », sans acrimonie particulière pour quiconque, car qui peut se vanter de connaître plus d'une dizaine de champignons ? Pas beaucoup de monde et surtout pas ceux qui ont eu une mauvaise expérience digestive.

Nous avons donc privilégié cette année de porter à la connaissance des visiteurs, les principaux critères d'identification des différentes familles de champignons : appréhender les « bons comestibles » que nous pouvons rencontrer et cueillir pour en faire de succulentes poêlées : reconnaître les « nocifs », voire « mortels », malgré de belles couleurs attrayantes, qu'il ne faut surtout pas ramasser !

Un exposé de sept pages dû au talent de notre président d'honneur JPDx, résume assez bien les connaissances de base sur les champignons.

Sur 13 tables, pourquoi 13 ?? Ah oui la treizième c'est celle des nocifs ! Sont présentés les champignons recueillis en plusieurs cueillettes jeudi et vendredi matin, cueillette qui sera renouvelée dimanche pour une présentation rafraîchie aux visiteurs du lundi et mardi dont les scolaires,

Scolaires et enseignants peuvent venir cette année et les rendez-vous de visites ont été pris à la journée - forum de l'Education, dont nous étions participants, participants aussi pour le Forum des Associations et participants comme commissaires de courses au Tour d'Eragny ce jour.

Remercions également le soutien de **Marie-Louise du club mycologique de Conflans** venue mettre ses compétences à notre service afin de nous épauler pour l'identification des espèces.

J'attire maintenant votre attention sur notre nouveau dépliant des chemins de randonnée d'Eragny. Vous avez pu remarquer en entrant qu'un présentoir et un explicatif concerne le dépliant avec plan des trois chemins de randonnées que nous avons créés sur Eragny il y a longtemps avec à l'époque le concours des « Amis du Village et de « Mémoires d'Eragny », et depuis régulièrement entretenu par nos soins.

Ce dépliant réimprimé car le précédent arrivait à expiration d'exemplaires et la Ville s'était modifiée depuis dix ans, a été réimprimé grâce aux efforts conjoints des deux associations, « Mémoires d'Eragny » et « Chemins et Rencontres », mise en page, historique et rédaction et de la participation financière de la Ville conjointe à celle des associations permettant ainsi à nos concitoyens ou les habitants des communes environnantes de découvrir Eragny, ses espaces verts, son village, son plateau, les berges de l'Oise, et les éléments remarquables de son patrimoine tels que carrières, prieuré, lavoir, etc. ; ceci à l'aune de leurs possibilités de marche avec des distances raisonnables entre 6 et 12 km suivant les chemins. Ces dépliantes sont présents dans les structures publiques de la ville ainsi qu'à l'office du tourisme de Pontoise.

Avant de vous laisser la parole, Monsieur le Maire, je tiens à préciser que la concrétisation de cette exposition, dans ce cadre des calandres, n'est possible que par la mise à disposition de cette salle par la municipalité, les qualités techniques et humaines de ses personnels (ceci malgré les restrictions budgétaires) et que sa préparation, sa permanence sont dues à la participation d'une grande partie de nos adhérents, et que le buffet auquel vous serez conviés est l'œuvre de nos adhérents reconnus en interne pour leurs talents culinaires. Ceci participe à la convivialité de nos échanges.

Merci de votre écoute.

Retour expo

A écouter les visiteurs venus à notre exposition, les remarques ont été élogieuses sur la clarté, l'ambiance, la qualité des photos et tableaux. Ces derniers ont été surpris par la quantité de champignons, qui cette année ont tous les jours été rafraîchis par des cueillettes nouvelles. La nouvelle disposition des tables quoique pas assez nombreuses a satisfait, nous avions sous-estimé la récolte, à revoir donc pour l'an prochain. La position des structures en bois des champignons à l'entrée du parking a été une bonne idée et a facilité l'accès des visiteurs à notre exposition. Comme amélioration à prévoir, un fléchage avec des panneaux aux couleurs voyantes pour mieux indiquer le lieu de l'exposition. A voir, selon le coût, un éclairage spécifique par des petites lampes fixées sur les 10 grilles contenant les photos de « l'activité photos » pour une meilleure scénographie.

Pierre Gosselin

Atelier 13

La fréquentation de notre atelier arts plastiques est assez régulière avec entre 6 à 8 adhérents sur 15 qui y participent. Des techniques diverses y sont pratiquées et avec des conseils mutuels de chacun qui permettent de nous améliorer. Cet état de fait a été ressenti par de nombreux visiteurs à notre exposition.

Pierre Gosselin

§§§§§§§§

Cette nouvelle « Tribune libre » est à votre disposition. Si vous souhaitez à votre tour vous exprimer sur tout sujet ayant un lien avec l'association ou non, n'hésitez pas à m'envoyer vos textes. Tout sera publié.

4 - Les infos de nos activités

Mycologie :

Quelques sites intéressants à consulter (par Christian GN) :

<http://www.champignons.fr>
<https://www.guidedeschampignons.com>
<http://www.mycodb.fr>
<http://www.champyves.fr>
<http://www.mycorance.free.fr>
<http://www.tachenon.com>
<http://www.mycofrance.fr>

Le dossier « Connaître les champignons pour les (presque) nuls. » (par Jean-Pierre DX) largement diffusé à l'exposition :

Vous trouverez ici la présentation de l'information, du même titre, plus complète, fournie au cours de notre exposition. Ce document sera encore élargi, mis à jour, contrôlé, amélioré, publiée sur notre site¹ où il sera diffusé et rediffusé, si besoin est, au cours de l'année, dans notre rubrique Mycologie.

Jean-Pierre Dacheux

1 – Ce que nous appelons champignons n'est que la partie visible des champignons.

Ce qui surgit, hors période de gel, et en particulier au printemps (un peu), l'été (un peu plus) dans les zones restées humides, et en automne (beaucoup), ce sont les appareils reproductifs², porteurs de spores, mais l'essentiel, peu ou pas visible est souterrain ou sous les écorces et se présente comme un réseau de filaments³ parfois très important et qui demeure toute l'année

2 – Il n'y a pas de champignons sans humus, on les trouve donc, le plus souvent, dans les prés et les forêts.

Il n'y a pas de forêts sans champignons car, en effet, ces champignons (avec leur mycélium) se nourrissent de détritiques, des souches et de tout le bois mort.

3 – Les espèces de champignons, sur Terre, se comptent par milliers.

Elles sont très différentes d'un continent à l'autre, non seulement parce que les saisons sont inversées d'un hémisphère à l'autre mais parce que, dans les zones tropicales et plus encore équatoriales, on découvre des champignons tout à fait inconnus en Europe. *Le Guide des champignons d'Europe*⁴, d'Eyssartier et Roux, présente plus de 3000 espèces mais il y en a plus encore sur notre seul continent.

4 – Les champignons ne peuvent être appréciés seulement en fonction de leur comestibilité !

Les champignons *comestibles* sont rares. Les champignons *vénéneux* plus encore. Les plus nombreux sont *indifférents*, sans intérêt culinaire.

Les champignons vénéneux sont dits indigestes quand ils font vomir, toxiques quand ils rendent malades et obligent alors à se rendre dans un centre anti-poison. Dans certains cas, quand le syndrome est tardif, c'est-à-dire quand la digestion est faite, (et c'est le cas avec l'amanite phalloïde, cause de 95% des intoxications mortelles), le décès peut s'ensuivre car des organes vitaux, comme le foie ou les reins, peuvent être détruits ou gravement lésés ! Connaître les champignons, parce qu'ils sont beaux ou nous informent sur la vie dans la nature, est autant voire plus important que de savoir si « ça se mange ».

5 – Cueillir les champignons a ses règles.

La récolte n'est convenable que si l'on utilise un panier (pas de sac en plastique !), de préférence à fond plat, pour y loger les boîtes ou les poches en papier où l'on peut placer les spécimens sans les mélanger. Mieux vaut ramener peu d'espèces mais en quantité suffisante pour s'assurer d'une bonne identification. De toute façon, en octobre et novembre, les espèces se succèdent mais plusieurs disparaissent. Les cueillettes massives pour la consommation, faites par des ignorants ou des commerçants, sont nuisibles aux champignons, donc à leur remplacement. Il faut se souvenir que, sauf rares exceptions (champignons « de Paris » ou pleurotes...) les champignons ne se cultivent pas et c'est pourquoi **mieux vaut ne pas les couper et ne pas les arracher. Il faut les prélever avec précaution pour les observer entiers afin de pouvoir mieux les identifier.**

6 - Connaître un champignon à chapeau commence en le regardant par en dessous.

Ou bien, sous le chapeau, on observe des *lamelles* (le plus souvent), ou bien l'on voit des *pores*, c'est-à-dire l'extrémité de tubes (on est alors, en général, en présence de la grande famille des bolets), ou bien, enfin, on constate qu'il s'agit d'*aiguillons* (c'est rare et, c'est, probablement, parce que l'on a cueilli un « pied de mouton »).

Le champignon à connaître absolument et à éviter est un champignon à chapeau vert ou verdâtre, à lamelles blanches, volve au pied et anneau : l'amanite phalloïde. C'est le plus dangereux, pas au toucher, mais si on le mange, en le mêlant à d'autres, par inadvertance.

7 – Les champignons en console, qui poussent sur les troncs, sont la manifestation puissante du rôle des champignons dans la nature.

Ces excroissances, qui « débordent » de leur support, sont de puissants destructeurs des arbres morts ou des souches. Ils sont souvent coriaces donc immangeables, mais il est des exceptions : l'excellent polypore soufré, d'un bel orangé, tendre quand il est jeune, sec et fibrilleux assez rapidement ensuite, ou, mieux encore, la vraie « langue de bœuf », rouge, souple, facile à découper, comestible crue comme cuite. Les autres

champignons de ce type, notamment les tramètes, amadouviens ou polypores, certains géants, étonnent et constituent la preuve de leur capacité à « digérer » les ligneux (racines, tiges, souches ou branches du bois mort).

8 – Parlons français : les noms en latins sont réservés aux savants mycologues.

La mycologie est une science. Des chercheurs y travaillent sans cesse au sein de la *Société mycologique de France*. Les dénominations scientifiques évoluent sous l'influence des plus compétents des mycologues. Les appellations courantes se modifient aussi d'ailleurs selon la région où l'on vit et au fil des années. Il suffit de feuilleter les guides de champignons des deux dernières décennies pour s'en rendre compte. Les amateurs avertis n'ont pas tous le temps de suivre les travaux des spécialistes, mais ils sont de bons guides. On peut, si on le veut, être membre d'un club mycologique. C'est plus qu'utile mais ce n'est pas indispensable à la foule des promeneurs, randonneurs et autres « amis de la nature » qui se croisent sur les sentiers, dans les bois et les champs où abondent les champignons. Notre ambition, à chaque exposition, est de renseigner nos visiteurs et, plus encore, de leur donner les moyens de se rendre sur le terrain et d'y adopter un comportement écologique c'est-à-dire tout à fait responsable en milieu naturel.

9 – Un champignon n'est ni franchement un végétal ni davantage un animal. C'est un vivant particulier qui n'a pas de chlorophylle et qui ne se déplace pas. Sans les champignons (encore une fois tout entier : mycélium et carpophore compris), nous ne pourrions vivre. Ils font partie de l'équilibre général de l'ensemble du vivant.

10 – Les comestibles à connaître, parmi bien autres, dans notre région, sont :

... au printemps :

- . la morille commune.
- . le tricholome de la Saint Georges.

... en automne :

- . l'agaric champêtre ou *rosé des prés*.
- . l'amanite vineuse ou *golmotte*.
- . l'amanite des Césars, ou *orange vraie* (peu fréquente dans notre région)
- . la chanterelle ou *girolle*
- . la fistuline hépatique ou *langue de bœuf*.
- . la lépiote élevée ou *coulemelle* et sa sœur dite *déguenillée*.
- . le pleurote en forme d'huitre (cultivé)
- . la russule charbonnière
- . la russule verdoyante ou *palomet*
- . la trompette des morts.
- . la vesse de loup géante.
- . le bolet à pied rouge.
- . le bolet orangé
- . le cèpe de Bordeaux
- . le coprin chevelu.
- . le marasme des oréades ou *faux mousseron*.
- . le lactaire améthyste.
- . le lactaire sanguin.
- . le pied bleu.
- . le pied de mouton.
- . le tricholome terreux ou *Petit gris*.

Il convient de ne pas se fier seulement aux livres ou à l'avis d'un voisin, voire d'un pharmacien. Mieux vaut connaître soi-même, parfaitement cinq espèces comestibles que trente espèces « à peu près ». Encore une fois rien ne remplace la sortie sur le terrain avec des amateurs avertis ou des membres compétents de clubs mycologiques. Sachons aussi que plusieurs champignons ne sont comestibles que très bien cuits (la morille, l'helvelle crépue...). Certains, considérés comme comestibles jadis, ne le sont pas, soit parce qu'ils ne l'ont jamais

été (tel le paxille à bords enroulés) soit parce qu'ils ont muté et causé de graves accidents (notamment le tricholome équestre qui, heureusement, ne pousse pas dans notre région).

1 <http://www.chemins-rencontres.com/>)

2 Ou carpophores.

3 Ou mycélium.

4 Eyssartier et Roux, *Le Guide des champignons d'Europe*, Paris, Belin, 4e édition depuis le 6 septembre 2017.

Adresses et bibliographie utiles en 2017.

• **La société mycologique de France** a pour site : <http://www.mycofrance.fr/>

Le site de la SMF : <http://www.mycofrance.fr/>

Identification les lundis après-midi , 20 rue Rottembourg, Paris 12^e, de 14 h.30 à 19 h.

• **Le club mycologique conflanais** :

<http://myco-conflans.org/>

L'exposition prochaine :

Les 21 et 22 octobre 2017 à Conflans-Sainte Honorine, (MJC les terrasses).

3 – Bibliographie principale :

• Marcel Bon :

Champignons de France et d'Europe occidentale, Flammarion, 2012, (35,40 €).

• Régis Courtecuisse et Bernard Duhem :

Guide des champignons de France et d'Europe, Delachaux et Niestlé, 2013, (23,50 €)

• Guillaume Eyssartier et Pierre Roux :

Le guide des champignons, France et Europe, Belin, 2013, réédité en 2017, (35 €).

L'activité Arts plastiques



Atelier 13

La saison a repris

Rendez-vous tous les mardis vers 14h00 à la Maison de quartier de La Challe – salle Liboudo

Les photos des œuvres présentées lors de notre exposition 2017 sont déjà consultables sur notre site dans la rubrique « activités » (merci Pierre LS).

L'activité photo

Dans le cadre de « l'activité-photo », une réunion mensuelle est assurée tous les 2^{ème} jeudi de chaque mois à 20h30 (et non plus le mercredi) à la Maison des X Arpents
Elle est ouverte à tous :

Amateurs confirmés ou débutants, argentiques ou numériques.

Les photos présentées lors de notre exposition 2017 ainsi que la galerie photos de certains membres de la section Photos sont désormais consultables sur notre site dans la rubrique « activités ».

5 - Nos dernières sorties.

Nous vous invitons à consulter ces articles et les photos qui s'y rattachent dans la rubrique « **nos sorties » du site.**

6 - Infos sur les prochaines sorties 2017/2018.



Les prochains séjours :

De nombreux séjours sont en préparation :

Point sur les séjours, participations, défections éventuelles, places libres.

La Meuse (Dominique et Daniel BU) Le séjour est prévu du 6 au 13 mai 2018 pour 20 personnes. Les inscriptions sont ouvertes.

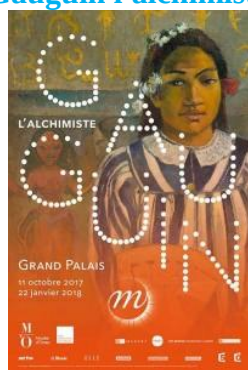
Le lac du Der (Daniel EE) Séjour du 3 au 5 novembre 2017. Hébergement à l'école de voile pour 15 personnes (nous avons déjà testé ce lieu qui est super). Les inscriptions sont ouvertes.

Informations à venir...

Prendre contact avec chaque organisateur des futures sorties pour avoir des infos supplémentaires

7 - Expositions :

Gauguin l'alchimiste



Galeries nationales - Grand Palais

L'exposition *Gauguin l'alchimiste* présente un ensemble de 200 œuvres de l'artiste, et propose ainsi une plongée au cœur du processus de création de ce dernier : environ 60 peintures, 30 céramiques, 30

sculptures et objets en bois, 10 bois gravés, 60 estampes et 35 dessins sont à découvrir au Grand Palais. Le parcours met en évidence l'imbrication et les apports mutuels entre schémas formels et conceptuels, ainsi qu'entre peinture et objets d'art.

L'exposition *Gauguin l'alchimiste*, présentée au Grand Palais, est la première du genre à étudier en profondeur la complémentarité des créations de Gauguin (1848 -1903) dans le domaine de la peinture, des arts graphiques et des arts décoratifs. Le parcours met l'accent sur la modernité du processus créateur de l'artiste, ainsi que sur sa capacité à repousser sans cesse les limites de chaque médium.

Du 11 octobre 2017 au 22 janvier 2018

Barbara



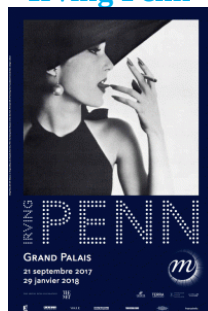
Espace d'exposition temporaire - Philharmonie de Paris

L'exposition *Barbara* dévoile des manuscrits, des correspondances, des dessins ainsi que des documents inédits confiés par des proches de la chanteuse. Le parcours présenté à la Philharmonie dresse ainsi le portrait d'une Barbara intime et passionnée ; investie auprès des autistes, des prisonniers et des malades du SIDA.

Barbara dresse le portrait d'une petite fille juive à l'enfance meurtrie qui décida que le spectacle serait sa vie, et le théâtre le décor de son quotidien. Le parcours dévoile ainsi la femme que devint Barbara : vibrante et lumineuse. Une femme libre qui sut construire son parcours sans jamais se trahir ni se répéter.

Du 13 octobre 2017 au 28 janvier 2018

Irving Penn



Galeries nationales - Grand Palais

L'année 2017 marque le centenaire de la naissance d'Irving Penn. Le photographe américain est en effet considéré comme l'un des plus grands photographes de mode du XXe siècle.

Après avoir débuté sa collaboration avec Vogue au début des années 1940, Irving Penn va rapidement s'intéresser au portrait. Son travail, toujours en studio, se caractérise par une élégante simplicité et

instaure toujours avec son modèle anonyme ou connu une véritable intimité. Il réalisera à partir de 1951 de nombreux portraits de célébrités telles que Pablo Picasso, Yves Saint Laurent, Audrey Hepburn, ou encore Alfred Hitchcock.

Du 21 septembre 2017 au 29 janvier 2018

Hicham Berrada



Abbaye de Maubuisson

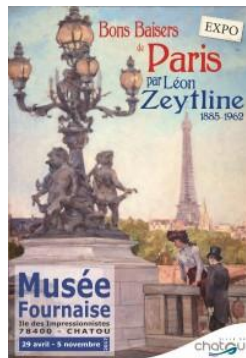
Exposition 74 803 jours

L'Abbaye de Maubuisson expose : 74 803 jours d'Hicham Berrada.

Les matériaux qu'il utilise pour l'exposition sont présents dans la nature : lumière, eau, terre. L'artiste joue avec ces éléments naturels et les lois qui en découlent. Hicham Berrada provoque la nature et la détourne de ses habitudes : « j'aide la nature à accomplir des choses qu'elle sait faire, mais qu'elle fait rarement ». Dans l'aquarium présenté dans la salle du chapitre, ou lors de ses performances filmées, il orchestre, agence et transmute les énergies pour créer une situation, des rencontres entre les éléments ou encore accélérer les effets du temps et de l'entropie.

Du 8 octobre 2017 au 22 avril 2018

Bons baisers de Paris



Musée Fournaise

Bons baisers de Paris par Léon Zeytline (1885-1962)

Ebloui par la capitale, **Léon Zeytline** s'y installe en 1906 et consacre l'essentiel de son art à peindre les quartiers à la mode, les grands boulevards et les monuments emblématiques comme la Tour Eiffel. L'exposition *Bons Baisers de Paris* propose une promenade joyeuse et ensoleillée. En s'appuyant probablement sur de multiples photographies et cartes postales, l'artiste donne vie à ce Paris de la Belle Epoque et des Années folles, avec un sens aigu du détail.

Du 29 avril 2017 au 5 novembre 2017

Notre coup de cœur :

Un nouveau parcours-spectacle au château d'Auvers

Écrans multiples, sons et lumières, scénographie repensée ... le nouveau spectacle du château d'Auvers mise sur le numérique et davantage de modernité pour séduire ses visiteurs.

Avec une nouvelle scénographie, répartie sur 600 m² et huit espaces, le parcours-spectacle Vision impressionniste, naissance et descendance retrace la naissance de ce mouvement artistique majeur du XIX^e siècle. L'attente aura été longue, mais le résultat en valait la peine. Samedi 30 septembre, après dix mois de chantier, le château d'Auvers a rouvert ses portes avec un nouveau parcours-spectacle baptisé Vision impressionniste, naissance et descendance. Cette nouvelle attraction qui se veut immersive et tous publics propose une scénographie entièrement repensée. Celle-ci fait la part belle aux peintres qui ont marqué de leur empreinte la vallée de l'Oise.

LE BALLUCHON

Nous espérons que vous prenez plaisir à nous lire. Son contenu est dépendant des infos que vous nous soumettez.

L'équipe Balluchon