



# Feuille de Vignes

Un Terroir, des Savoirs, une Histoire...

Numéro 9-Juillet 2019

## Sommaire

P.2- Portrait de Thierry Millet, sculpteur de métal.



P.3-Jean Laurent le relaps.

P.4-Les ponts de Quincy.

P.5-L'huilerie de Mérolles.



P.6-Les pluviomètres de Gilles Chéritat



P.7-Cuisine : Aiguillettes de canard à l'orange.

P.8-Les sorties dans le canton.

Feuille de Vignes  
Numéro 9

Juillet-Août-Septembre 2019

Pour recevoir Feuille de Vignes:  
amisdelavillaquincy@gmail.com  
Facebook

Tel : 06.03.81.53.19

Photos SR-DP-AJ-LD-Pixabay



Il faut parfois des tragédies pour que notre attachement au Patrimoine et à l'Histoire se dévoile et que se réveillent les consciences...

" Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage !

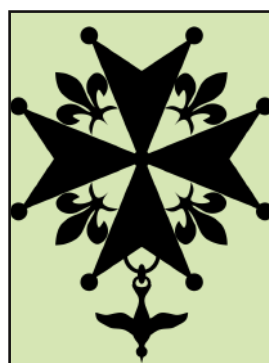
" De quoi trouver sens et force dans le travail ! Les ponts reconstruits avec des courbes nouvelles, les feuilles de zinc découpées encore et encore, les graines métamorphosées en saveurs opulentes, les missions et les combats menés, autant de savoir-

faire et de dévouements qui s'expriment à dessein avec talent et abnégation.

Réinterpréter sans transformer relève d'une alchimie constante entre intuition et réflexion. Sur les traces de Léonardo da Vinci, visionnaire de génie, 500 ans plus tard l'esprit du Maître insuffle la création contemporaine. L'intelligence, la sûreté du jugement, la lucidité, la sagesse, des valeurs que peintres, plasticiens et sculpteurs actuels accordent avec une profonde sensibilité et une passion infinie.

En perpétuelle recherche, poètes à leur tour, ils démontrent l'indispensable nécessité des créateurs et des artistes dans une société, pour renouveler les mentalités, les modes de représentations et ainsi se dépasser. Une invitation à sortir de nos réserves trop prudentes ou de nos frilosités !

*Sylvie Rouzé, présidente des Amis de la Villa Quincy*



## Histoire

Jean Laurent, le relaps. (page 3).



**Nature** : Les multiples usages du bouillon blanc (page 5).

## Cuisine

Le canard en mode sucré-salé (page 7).



**Quincy** : suite de l'histoire des ponts (page 4).

➔ **CHERY** : Thierry Millet sculpte le métal depuis une dizaine d'années. Chaudronnier de métier il a su conjuguer métal et création artistique.



**Prototype** : Le brasero de Thierry Millet est en cours de réalisation.

**T**hierry Millet a exercé différents métiers avant de revenir vers son métier de base : le travail des métaux. Titulaire d'un CAP en chaudronnerie, Thierry Millet a fait de son métier sa passion. Avec son épouse il compte dans les prochains mois transférer son atelier à coté de sa boutique à Nançay.

Après dix ans passés dans l'univers de la moto, Thierry Millet s'oriente vers un tout autre univers : celui de la création. Dans son atelier, il ébauche quelques projets d'objets en métal, en crée certains pour le plaisir ou pour les amis. C'est d'ailleurs sur les conseils d'un ami qu'il franchit le cap et décide de vivre de sa passion. Metalspirit est né. L'artisan laisse la place à l'artiste même si son apprentissage en chaudronnerie est essentiel. Il laisse plus volontiers libre court à ces idées. Des dizaines d'objets sont déjà sortis de son imagination, des pièces uniques qu'il fabrique dans son atelier à Reuilly. Sur les murs Thierry accroche ses projets en quelques traits sur des feuilles volantes sans plus de détails car le dessin n'est pas franchement la matière qu'il maîtrise! En revanche les plans sont parfaitement clairs dans sa tête car il projette tout en trois dimensions. " C'est toujours étonnant pour les personnes qui me voient travailler. Après avoir défini la forme de base, je construis le projet au fil de la création. Un simple tube, le polissage ou la grosseur de la pièce peuvent changer du tout au tout la finalité de l'objet ou son esthétique. " Thierry Millet puise son inspiration dans le style art déco ou contemporain tout en y apportant sa touche. Cela peut être allier un matériaux nouveau avec un objet ancien, conjuguer les métaux, il n'y a pas de limites. Après l'acier, il envisage d'ailleurs de travailler l'aluminium et l'innox. Dans un coin de

l'atelier, l'ancienne plieuse quasi centenaire a cédé sa place à du matériel plus récent mais elle avait l'avantage de ne pas tomber en panne! Une fois la tôle débitée au gabarit, les pièces sont roulées, cintrées, pliées et soudées. Le polissage et le vernissage antirouille suivent et, suivant la technique utilisée, donnent un travail différent. " C'est comme travailler les essences de bois pour un menuisier, il faut savoir adapter le bon geste ou le bon polissage au bon moment. C'est une véritable passion pour moi."

**Une boutique à Nançay avec son épouse Malgorzata.**

Depuis 2013 des dizaines de créations sont sorties de son atelier et il propose désormais des objets de décoration et des sculptures. Dans son magasin de Nançay, ses créations côtoient celles de son épouse Malgorzata qui dessine, crée et fabrique des objets. Elle a d'ailleurs appris à fabriquer des abat-jours et les marie aux luminaires de Thierry. L'artiste travaille non seulement pour les particuliers mais aussi pour les municipalités, avec la création de mobilier urbain, ou bien encore pour les vignerons. Dernière création en date à Quincy les cubes colorés à l'entrée du village ou la mascotte Sauvignon qui accueille les visiteurs dans le labyrinthe de vignes. Et puis au détour d'une haie vous tomberez forcément nez à nez avec le phylloxera. Ce géant de métal, sculpté spécialement pour les 80 ans de l'AOC quincy, rappelle aux visiteurs que l'insecte tant redouté des vignerons décima le vignoble à la fin du 19ème siècle.



**Création** : Thierry Millet a réussi à conjuguer bois de cerf, verre et métal. Photo Metalspirit.

## **Metalspirit & Miss M**

6 Rue du Grand Meaulnes

18330 Nançay

<https://www.metalspirit.fr/>

### **HORAIRES**

Vendredi, samedi, dimanche et jour fériés de 11 à 19 heures ou sur rendez-vous au 06.77.62.62.57



## ➔ QUINCY : Jean Laurent, protestant installé à Quincy au 17ème, est décédé " relaps ". Explication.



Dès le moyen âge, une seigneurie était divisée en deux parties : la réserve, exploitée par le seigneur et les tenures exploitées par des tenanciers qui devaient payer une rente. Au 17ème et 18ème siècle rares étaient les seigneurs qui demeuraient encore dans leurs terres. Les Pinon, seigneurs de Quincy, vivaient la plupart du temps dans la capitale. Ils confiaient la tâche à un fermier des revenus de la seigneurie. Ces personnages importants, sorte de vice-seigneurs, à Quincy, demeuraient dans la ferme du château. Ils appartenaient tous à la bourgeoisie des villes voisines de Mehun-sur-Yèvre, Vierzon et même Charôst. Les plus connus d'entre eux étaient les membres de la famille Laurent qui, pendant près de 80 ans, demeurèrent à Quincy. Le premier d'entre eux, Jean Laurent, s'installa dans le village en 1692. Il était issu de la bourgeoisie aisée de la petite ville de Charôst. Son père et son grand-père étaient des marchands. Sachant lire, écrire et compter, ils se voyaient confier par les seigneurs du voisinage la gestion de leurs biens. Jean Laurent ne dérogea pas à cette règle. Après ses études, il fut placé comme clerc chez la dynastie des notaires Chastain qui, pendant plus de 200 ans exercèrent cette charge à Charôst. Pendant de longues années le futur Quinçois apprit le métier. Il épousa Françoise Corsange, originaire de Sancerre, et s'installa dans une propriété dont il avait hérité à Poisieux et où, pendant de nombreuses années, il exerça, en plus de son métier de marchand, les fonctions de procureur fiscal du marquisat de Castelnau et de fermier des revenus de la petite seigneurie de Poisieux. Jean Laurent était d'origine protestante.

Avant 1685 à Charôst, prospérait une petite colonie de la R.P.R (Religion Prétendue Réformée, c'est ainsi que l'appelaient les catholiques) liée à leurs coreligionnaires d'Issoudun où se trouvait le temple et où résidait un pasteur. Tous issus d'un milieu favorisé, liés entre eux par les mariages, petite minorité religieuse, il semble qu'ils aient alors vécu paisiblement. C'est à partir de 1660 qu'ils commencèrent à subir les brimades imposées par le régime. En 1672 à Charôst ils se virent interdire l'accès de leur cimetière. Plus tard certaines professions leur furent interdites s'ils n'abjuraient pas. En 1685 leur situation devint vite critique. Le roi révoque l'Edit de Nantes. Brusquement l'intolérance atteignit son apogée. La R.P.R. était devenue hors-la-loi. Ses membres, menacés et pourchassés, durent se soumettre ou quitter le royaume. Dans la province du Berry où ils étaient, une infime minorité, ils abjurèrent en masse. Jean Laurent, son épouse et d'autres membres de sa famille

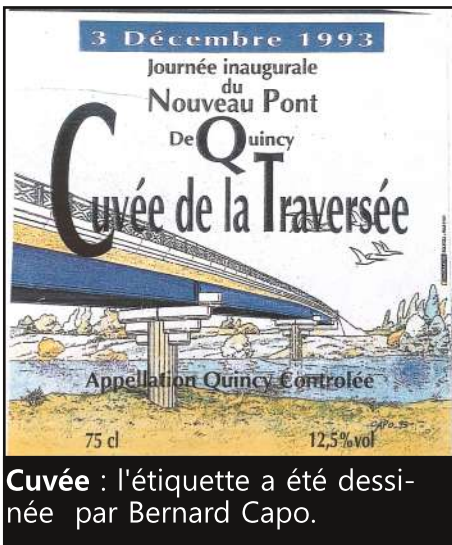
abjurèrent également. Lorsque Jean Laurent, 7 ans plus tard, en 1692, arriva à Quincy, il était " bon catholique ". Son fils Pierre seconda son père, alors âgé de 62 ans et peu à peu le remplaça. Les Laurent avaient le curé comme plus proche voisin. Le prêtre était chargé de surveiller ces nouveaux convertis dont il connaissait le passé. Rencontrant fréquemment Jean Laurent il éprouva certainement une grande estime pour cet homme courageux, austère et profondément religieux qui refusait d'assister aux messes et d'aller à confesse. Il rencontrait aussi Pierre qui, lui, pratiquait la religion catholique. Les années passèrent. Le fermier perdit son épouse. Au début du mois d'Août 1701, Jean Laurent, âgé de 71 ans, tomba malade. Aussitôt le curé Péronnin se présenta à son chevet et l'exhorta à se " réconcilier avec Dieu ". Le malade refusa la confession. Dans les jours qui suivirent le curé Péronnin réitéra sa demande mais toujours sans succès. Un matin, Pierre constatant l'état désespéré du malade fit chercher le curé. Le prêtre était peu empressé à se rendre au chevet du moribond dont il connaissait l'état d'esprit. En présence de deux témoins, il présenta les saints sacrements à Jean Laurent qui les refusa. Il insista, mais sans plus de succès.

**Quelques jours plus tard, Jean Laurent décéda " relaps ", c'est-à-dire retombé dans son " hérésie ". En vérité, comme la plupart des nouveaux convertis, il n'avait jamais renoncé au protestantisme.**

C'était grave car dans son cas, d'après un édit royal de 1687, tous ses biens devaient être confisqués. De plus il ne pouvait être enterré. Son cadavre devait être traîné face contre terre, sur une claie, derrière une charrette et jeté à la voirie. Ces mesures terribles ne furent pas appliquées dans leur extrême rigueur à Jean Laurent qui certainement bénéficia de complicités, peut-être celle du curé Péronnin. En effet sur ordre de ce dernier, le tonnelier Pasquet Jacquelin fabriqua un cercueil et le corps de Jean Laurent fut transporté nuitamment et discrètement à Charôst où il fut enterré dans une grange qui lui appartenait. Suite au procès verbal que dut dresser le curé une enquête fut menée à Quincy vers la fin de l'année 1702. On ne sait si les biens de Jean Laurent furent confisqués mais on peut en douter car, comme de nombreux coreligionnaires morts " relaps ", il avait envisagé sa fin et préparé sa succession bien avant son décès. Pierre Laurent fut soupçonné. Cachait-il son jeu comme son père ? Etait-il " bon catholique " ? Le curé Péronnin témoigna en sa faveur ainsi que cinq habitants de Quincy. Il put donc prendre la succession de son père. Anne Pinon lui conserva sa confiance et renouvela son bail. Plus tard, en 1728, il transmit sa charge à son propre fils qui la conservera jusqu'en 1767, date à laquelle il se retirera dans la ferme de Cornançay chez son gendre Jean Leclerc. Là, jusqu'à sa mort, il continuera à exercer son métier de marchand. Il disparut en 1771. Comme tout notable à l'époque il fut enterré dans l'église. Après son départ de la ferme du château en 1767 il n'y eut plus de fermier des revenus de la seigneurie à Quincy. En 1789 ce fut la disparition des seigneuries et des droits féodaux. En 1795 Agnès Louise Pinon propriétaire avec son époux Guy Marie Sallier de la terre de Quincy la loua à Louis Pelletier qui demeura dans la ferme jusqu'à ce qu'il achète le château en 1818.

Texte : *Extrait d'archives*

➔ **QUINCY** : Le pont actuel a remplacé le pont en béton qui aura servi durant 68 ans.



**Cuvée** : l'étiquette a été dessinée par Bernard Capo.

**E**n 1993, le pont actuel remplace le pont en béton. Mais avant de prendre la décision plusieurs choix s'offrirent à la municipalité : réparer ou construire ?

Depuis 1925, date de la construction du pont en béton, ce dernier a souffert et est dégradé à plusieurs endroits. La circulation est aussi plus dense, 1500 véhicules empruntent le pont chaque jour, le pont est étroit causant des difficultés aux engins agricoles et aux camions. Faire le choix de réparer, ce qui causerait l'arrêt du trafic durant un an, est abandonné. « Un écartement des arcs aurait pu être imaginé, mais cela nécessitait au préalable une reprise des piles et des culées avec une architecture déséquilibrée trop éloignée de l'harmonie de l'ensemble. D'ailleurs les piles auraient continué à arrêter les arbres lors des inondations» explique Monsieur Blanc, directeur de la DDE de l'époque. Une nouvelle construction est proposée légèrement en amont de l'ouvrage existant.

La structure mixte, une charpente métallique bleue supportant une dalle en béton armé, permet de combiner les volumes (piliers, tablier, corniche) et les couleurs : harmonie de béton gris et blanc contrastant avec le ton soutenu des poutres et des garde-corps. Le coût de l'ensemble du projet s'élève à 13 millions de francs (environ 2 millions

d'euros) dont 11 millions (environ 1,7 millions d'euros) pour l'ouvrage lui-même. Il est entièrement financé par le Conseil Général du Cher. Le poids total de matériaux nécessaires à sa construction étant de 3000 tonnes on peut dire que le kilo de pont a coûté 4,33 francs (environ 66 centimes d'euros) !

Après 3 ans de démarches administratives le travail de préparation du site démarre en avril 1992 et en novembre la charpente métallique est assemblée. Suivent la construction de la dalle béton, l'équipement du tablier, des corniches, la pose des garde-corps, la réalisation de trottoirs, la couche de roulement ainsi que les derniers travaux de terrassement, d'assainissement et de raccordement en 1993. En 1992 une crue du Cher fait s'effondrer une barque de chantier et une grue de levage fixés sur un talus de remblai mais n'occasionne ni retard au chantier ni circulation coupée.

### Une cuvée de la Traversée

Après 1 an et demi de travaux le pont est inauguré en décembre 1993.

Lors de l'inauguration, la population accompagnée des officiels, des Compagnons du Poinçon en tenue d'apparat effectuent le trajet aller sur le vieux pont avant de faire le trajet retour sur le nouveau. Une fois le ruban coupé, c'est autour d'un verre que tous se souviennent. Une cuvée de la Traversée a été spécialement mise en bouteille et l'étiquette dessinée par Bernard Capo. Une cérémonie d'intronisation par les Compagnons a clos l'inauguration.

La démolition de l'ancien pont va durer quelques jours et nombre de curieux viendront assister au démantèlement du pont. Le béton est réduit en fragments et utilisé comme remblai, la ferraille est dé-

coupée et récupérée. Nombreux sont ceux qui filment ou qui prennent des photos immortalisant l'instant. Dans la presse les Quinçois expriment leurs souvenirs à l'image de Joël, Compagnon du Poinçon : " Je suis né à Quincy en face de la poste et j'ai joué sur ce pont. Je marchais sur l'arche, je n'avais pas le vertige et je n'étais pas le seul ! "

Une page est tournée. 1842, 1925, 1993 : trois dates importantes pour Quincy qui a vu ces années là s'ouvrir un nouveau pont pour enjamber le Cher. Trois architectures différentes adaptées au trafic et aux conceptions économiques et esthétiques de leur temps. A chaque époque le pont s'est inscrit dans l'histoire du village. Au milieu du 19ème siècle il fallait acquitter un péage pour franchir le cours d'eau sur un pont suspendu. Il y a presque 80 ans le pont de béton était un point de passage de la ligne de démarcation. En ce début de 21ème siècle il n'est heureusement plus question de péage ni d'ausweis. L'intérêt du pont réside dans le confort qu'il apporte au trafic routier de la départementale 20 et dans sa conception architecturale. Et franchir le pont de Quincy est devenu un acte banal.

" Il suffit de passer le pont..."

*Texte : extraits d'archives et articles de journaux.*

Longueur : 115,50 m, hors tout 123 m  
 Largeur entre garde-corps : 9 m, hors tout 10,20 m  
 Répartition des portées : 34 m, 46 m, 34 m  
 Charpente métallique : 200 tonnes  
 601 m<sup>3</sup> de béton de ciment blanc, 650 m<sup>3</sup> de béton en appuis, 300 m<sup>3</sup> de béton en tablier  
 Tirant d'eau : 6,80 m  
 Hauteur des piles : 7 m au dessus du fond de rivière  
 Chaussées : 10 m au dessus du fond de rivière



➔ **MEHUN-SUR-YEVRE : Les pluviomètres de Gilles Chéritat ont la cote!**

**G**illes Chéritat a pris sa retraite en 2016. Ancien couvreur il a commencé à fabriquer des pluviomètres en zinc pour ses amis. Mais la demande a vite explosé ! Aujourd'hui il expose sur les marchés et c'est un plébiscite !

Gilles Chéritat a de quoi occuper ses journées de retraité et plutôt deux fois qu'une ! Au départ ce qui ne devait être qu'un loisir discret pour décorer les abords de son jardin est devenu en quelques mois une passion. La plupart des pluviomètres de Gilles Chéritat sont des animaux : chats, chiens mais aussi vaches aux yeux doux, hérissons, grenouilles, sangliers. Au total une trentaine de modèles. "Je fourmille d'idées, explique l'ancien couvreur qui pense aussi à fabriquer des girouettes. Au début j'ai récupéré le zinc de l'entreprise puis par la suite des chutes d'entreprises amies. C'est une sorte de prolongement de mon métier." Gilles Chéritat fait tout à la cisaille ce qui prend un peu de temps pour les modèles les plus compliqués tels le vélo et la sorcière. Après avoir découpé les silhouettes, l'artisan martèle les bords, lime les défauts et soude une tige avant de terminer par la peinture. Familier des marchés champêtres, troc plantes ou des marchés de Noël, Gilles Chéritat est ravi que ses petits protégés plaisent



**Pluviomètre** : chats, chiens, raisin mais aussi hérissons, grenouilles ...

tant. " Ce sont les gens qui sont à l'origine de mes créations !"

**DECO-ZINC** : Gilles Chéritat, 79 avenue du Général de Gaulle, 18500 Mehun-sur-Yèvre.

Tel : 06.32.56.13.93

Mail : gcheritat@orange.fr



## Le bouillon blanc

Le bouillon blanc ou molène, de la famille des Scrophulariaceae, est une plante que l'on rencontre communément au bord des chemins avec sa belle hampe aux petites fleurs jaunes et ses feuilles duveteuses.

Savez-vous qu'en plus de ses nombreuses propriétés médicinales, elle peut devenir une canne très légère et fort solide ?

Pour cela, attendre la fin de l'été, choisir une plante bien droite et assez grosse. Se munir de gants et à l'aide d'un outil (bêche ou piochon) l'arracher soigneusement. C'est la racine qui fera office de pommeau. L'éplucher sans plus attendre (pas plus de 12 à 24 heures). Otez toutes les aspérités et petites radicelles. Quand elle est bien sèche, figoler le lissage avec de la toile émeri.

Et voilà, vous avez une belle canne pour vos randonnées !

➔ **LIMEUX** : Le Domaine de Mérolles propose de nombreuses spécialités d'huile de colza et de tournesol.



**Domaine de Mérolles** : huiles mais également lentilles et produits locaux des fermes avoisinantes sont proposés.

#### -Le parcours de la famille Kubler est atypique.

Oui ! Les parents de Marc et Benjamin sont originaires de Suisse où ils élevaient de taurillons et produisaient des céréales. Ils se sont installés en 1992 sur le domaine de Mérolles après avoir envisagé de s'installer en Grande-Bretagne ou bien encore au Canada ! J'ai rejoint Marc et sa famille en 2008 sur l'exploitation après avoir exercé dans un autre domaine.

#### -Pourquoi avoir choisi de produire de l'huile ?

En 2011 nous avons cherché à se diversifier. Plusieurs choix se sont offerts à nous comme le vin ou les semences porte-graine mais c'est vers l'huile de colza (1/2 hectare) et de tournesol (1 hectare) cultivés que nous nous sommes tournés. Durant un an les premiers tests se sont faits en famille ! Nous avons ouvert à la vente en 2012.

#### -Comment est fabriquée l'huile ?

Il ne faut pas s'imaginer une presse gigantesque ! La machine est petite et tient dans un coin de l'atelier. Les graines descendent dans un entonnoir puis sont ensuite entraînées et pressées grâce à une vis sans fin avant de tomber dans un filtre métallique. En 24 heures, 50 litres d'huile sont produites. De 100 kg de graines on extrait environ 40 % d'huile. Les restes des graines sont

recupérés et utilisés en tourteaux pour l'alimentation du bétail. L'huile décante ensuite quelques semaines avant d'être embouteillée telle quelle ou parfumée. Nous proposons des huiles à l'ail, au gingembre, au piment ou encore au basilic. Le conditionnement est variable : vrac, bidon ou bouteille.

#### -Qu'est ce qui fait la qualité d'une huile ?

La production d'une huile de qualité est conditionnée par des paramètres bien spécifiques : chaleur, humidité sont excessivement importants dans l'élaboration de l'huile. Les graines sont pressées à froid, environ 30° C la température ne devant pas excéder 39° C. La vitesse de pressage est très importante car une vitesse trop élevée donne un goût à l'huile. Une vitesse lente permettra de conserver les omega 3, les omega 6 et la vitamine E.

#### -Comment est réglementée la production d'huile ?

Il n'existe pas de réglementation spécifique pour l'huile. Nous nous imposons des analyses depuis le début en veillant à ce qu'il n'y ait pas de résidus de pesticides. Il y a plus de réglementation pour les étiquettes ! Autre bizarrerie : au salon de l'agriculture il n'y a pas de concours d'huile de colza ou tournesol, juste l'huile d'olive !

#### -Avez-vous prévu de développer une autre activité ?

Nous avons pensé à produire de l'huile de lin mais le résultat n'est pas probant. L'huile de noix quant à elle nécessite une torréfaction. Mais les idées ne manquent pas comme cultiver l'ortie pour la fabrication de vêtement !

#### -Vous avez agrandi votre choix de produits ?

Oui. Nous produisons depuis peu des lentilles dont la demande est en forte augmentation. L'attrait des farines anciennes est croissant notamment à cause de leur atout santé et leur richesse en fibres. Nous effectuons trois tris : un à la machine, un à la centrifugeuse et un à la main. Les restaurants sont de fidèles clients.

#### **Domaine de Mérolles**

Limeux, [www.kubler-agri.com](http://www.kubler-agri.com). Renseignements au 02.48.51.74.63.

## Le mot du vigneron : Véraison

Phénomène entraînant un assouplissement des baies et un changement de couleur, vert à rouge pour les cépages rouges ou vert à translucide pour les cépages blancs, et l'apparition du jus .

La période s'étale sur plusieurs jours sur une grappe et sur plusieurs semaines sur la totalité d'une parcelle au mois d'août.





➔ **Sucré et salé s'allient pour donner au magret une touche exotique. Un plat facile à réaliser**

## Aiguillettes de canard sauce à l'orange

**Pour 4 personnes**

Ingrédients : 1 kg d'oranges, 1 citron, échalotes, oignon, beurre, sucre, fond de rôti, fond de veau, crème fraîche, Cointreau ou Grand Marnier.

- 1- Peler très soigneusement les oranges (conserver les écorces).
  - 2- Mixer la moitié des oranges et conserver l'autre moitié (quartiers entiers).
  - 3- Eplucher une belle échalote et l'oignon, émincer l'échalote et une moitié d'oignon.
  - 4- Zester la moitié du citron.
  - 5- Faire revenir dans le beurre l'échalote, l'oignon, les zestes de citron, ajouter les oranges mixées et 1 CS de sucre, laisser réduire environ 1/2 heure.
  - 6- Ajouter 1 grosse CS (Cuillère à soupe) de jus de rôti et 1 grosse CS de fond de veau délayés avec de l'eau.
  - 7- Réaliser un caramel blond et ajouter celui-ci à la préparation, puis ajouter 2 CS de Cointreau ou Grand Marnier.
  - 8- Continuer le mijotage jusqu'à brillance et nappage.
  - 9- Réservez. la sauce.
  - 10- Dans une casserole mettre 25cl d'eau avec 2 ou 3 CS de sucre, laisser fondre le sucre et faire pocher les écorces d'oranges mises de côté, laisser en décoction un bon 1/4 d'heure, laisser refroidir, puis quand elles sont froides, détailler les en fine julienne ( lanières de 4 à 5 cm de long sur 1mm de large )
  - 11- Faire griller les aiguillettes de canard ( 2 ou 3 par personne).
  - 12- Poêler délicatement les quartiers d'orange ( 2 mn maxi )
  - 13- Réchauffer délicatement la sauce, ajouter de la crème fraîche et servir aussitôt dans l'assiette.
  - 14- Dresser les assiettes : aiguillettes, 2 ou 3 quartiers d'oranges poêlés et napper de sauce, sur et autour des aiguillettes, ajouter la julienne d'écorces confites.
- Les aiguillettes peuvent être présentées avec une purée de pomme de terre, de panais, de carottes, de butternuts etc..



**Canard sauce à l'orange** : une idée de repas pour un barbecue entre amis !

## D'où vient la tradition des Feux de la Saint-Jean?

Cette fête païenne a des origines très anciennes et se déroulait au solstice d'été, c'est à dire le jour le plus long de l'année. Pour certains peuples (slave, germanique) cette fête était placée sous le culte du soleil, pour d'autres c'était le culte du dieu de l'abondance notamment au Moyen-Orient. On commémorait ainsi la lumière de l'été et le début de la saison des moissons en allumant de grands feux de bois et tous dansaient, chantaient et jouaient de la musique pour que les moissons soient bonnes. A la fin du 5ème siècle après JC, l'église christianisa la fête du solstice d'été. Il fut décidé de dédier cette fête à Jean-Baptiste, grand prophète, qui baptisait les gens dans l'eau du Jourdain. Sa parole dérangeant l'ordre établi, il fut arrêté et exécuté sur les ordres du gouverneur Hérode. Etant né aux environs du 24 juin, la fête de la Saint-Jean fut fixée au 24 juin. La tradition de cette fête persista. Jusqu'en 1650 c'est le roi de France qui allumait le feu de la St Jean à Paris. Fêtée dans de nombreux pays ( Belgique, Espagne, Portugal notamment ) la fête fut exportée au Canada par les Français au 17ème siècle. Elle devint même la fête nationale du Québec. Au 19ème siècle les feux furent interdits car le risque d'incendie était important. Il existait plusieurs variantes : sauter autour du feu éloignait le mauvais sort toute l'année, les jeunes gens qui se tenaient par la main et tournaient autour du feu se mariaient dans l'année. Si les amoureux sautaient au dessus du feu leur amour durerait toute l'année. Les brandons éteints devaient préserver les récoltes de la foudre, des orages des fortes tempêtes. Les cendres étaient recherchées comme engrais pour les plantations.



## Au programme de juillet à septembre à la Villa Quincy

**Dimanche 7 juillet** : marche en vignes. Départ 9 heures

**Du vendredi 30 août au lundi 30 septembre** : expo peinture

**Du mercredi 18 septembre au lundi 30 septembre** : caves en vendanges

**Vendredi 27 septembre** : atelier du vin " le vocabulaire du vin "

Toutes les manifestations (certaines payantes, se renseigner) se déroulent à la Villa Quincy. Les marches partent de la Villa Quincy. Le programme étant susceptible de changer, se renseigner auprès de la Villa Quincy (02.48.51.72.34)

### Nouveaux horaires à la Villa Quincy!

Ouvert du mercredi au dimanche, de 10h30 à 13 heures et de 15 heures à 19h30.

Tel : 02.48.51.72.34

Mail : villaquincy.e-monsite.com

**Les fêtes à ne pas manquer : 14 et 15 août, Quincy, fête des Charbonniers, stade de foot/ 15 août, Lazenay, fête du village/ 31 août et 1er septembre, Quincy, Journées de l'Océan, site du Firmament/ Trail des vendanges le 14 septembre Quincy/12 et 13 octobre, Quincy, exposition florale.**

La Communauté de Communes Cœur de Berry propose :

### Festival d'acteurs en Berry 2019

**Dimanche 28 juillet** : de 11 à 17 heures Ste-Thorette médiathèque, salon du livre et de la lecture

**Samedi 3 août** : Quincy château, 20 heures dîner " A la table de George Sand " dans le parc du château; 21 h 45 théâtre " Mauprat " création d'après G.Sand. En cas d'intempéries transféré à Brinay, salle des fêtes.

**Samedi 10 août** : 18 heures Brinay église, récital littéraire " Une heure avec Alexandre Dumas ", évocation de la vie romanesque de Dumas par ses textes.

**Dimanche 18 août** : 16 heures Méreau, château de Madrolle, " Actualité de Victor Hugo ", conférence illustrée de textes par Arnaud Laster, maître de conférences honoraire à la Sorbonne-Nouvelle, ancien directeur du service culturel de la Sorbonne-Nouvelle Paris 3, président de la société des amis de Victor Hugo, président du festival **Hugo et égaux**

**Dimanche 25 août** : 17 heures Lury-sur-Arnon, salle polyvalente, lecture théâtralisée " La naissance du théâtre romantique "

**Dimanche 8 septembre** : de 11 à 17 heures Massay abbatale, exposition " Comme au théâtre du globe à Londres en 1603 "



Amy O'Reilly est la nouvelle ambassadrice de la Villa Quincy. A 35 ans, cette bretonne par sa mère et irlandaise par son père a un parcours atypique. Ingénieure agronome et œnologue de formation Amy O'Reilly a " vadrouillé à faire du vin " dans les deux hémisphères. Puis l'envie de s'installer et de travailler la terre est apparue comme une évidence. En 2014 elle franchit le pas et achète des terres sur l'appellation reuilly et sur celle de Quincy en 2015 avec l'idée de faire du bio.

Les parcelles ont commencé à produire dès 2017, en 2019 ce sera au tour du Quincy. En attendant Amy s'équipe, apprend, expérimente et reçoit les touristes qui sont, assurément, entre de bonnes mains pour découvrir et déguster les appellations locales!



L'année 2019 marque les 500 ans de la mort de Léonard de Vinci à Amboise, du début de la construction du Château de Chambord et de la naissance de Catherine de Médicis à Florence. La Région Centre-Val de Loire a décidé de faire de ces anniversaires un grand événement à la fois artistique, scientifique, culturel mais aussi intellectuel.

Retrouvez tous les événements :

<https://www.vivadavinci2019.fr/evenements/>

Rendez-vous en octobre 2019 pour le prochain numéro !

