

•

auvergnha

• VOYAGES AU CENTRE DE LA TERRE



L'Arbre vagabond
MARTIN LUTHER

L'Arbre vagabond

L'école buissonnière



« Rêvons un peu... D'une maison du bout du monde, où l'on viendrait partager tant le plaisir des vins que celui des livres. Une carte de restaurant composée avec soin et une librairie tout autant : un seul et même lieu, simple et chaleureux, où le temps s'arrête et vous sourit. »

TEXTE : ANNE LAUDEREAU • PHOTOS : DAMIEN LORRAI

Pour saisir l'essence de ce sympathique et singulier bar à vins/restaurant/librairie, il faut s'en laisser conter la belle histoire. Elle se confond avec celle de Jean-François, qui en parle avec l'enthousiasme de ceux qui savent la chance d'exercer le métier qu'ils aiment. « Après mes études, j'ai beaucoup voyagé. Avec la maman de Simon, nous avons vécu de différents boulots. C'était formidable, j'ai tellement appris. Mais on ne peut pas construire sa vie en recevant toujours sans donner à son tour. Je savais écrire, lire aussi bien sûr, et la maman de Simon savait dessiner : l'idée nous est venue de créer une maison d'édition, avec l'envie de faire travailler nos mains tout en exerçant un métier intellectuel. Tout le monde nous décourageait d'éditer de la poésie, mais notre parcours a été jalonné de bonnes fées, comme René Rougerie,

éditeur à Limoges, qui nous donna ce conseil lumineux : *"Ne passez pas votre vie à la rêver : faites ! Si vous voulez être indépendants, imprimez et diffusez vos livres : tenez les deux extrêmes de votre métier. Apprenez-le auprès d'un imprimeur qui fait des factures de boucher, et quand vous maîtriserez, vous serez capables de tout imprimer."* » Après pas mal de recherches, nous sommes reçus chez Deneuvy, imprimeur à Montluçon, qui, trouvant formidable que nous souhaitions apprendre la typographie et éditer des poètes, nous fait une proposition incroyable : nous embaucher tous les deux pendant 6 mois : *« C'est un métier complexe : vous n'aurez pas tout appris, mais vous en saurez assez pour travailler seuls et vous améliorer si vous êtes bons. Et si vous ne l'êtes pas, c'est une durée suffisante pour renoncer. »* →

LA CARTE DU RESTAURANT
EST VOLONTAIREMENT RÉDUITE,
GAGE DE QUALITÉ ET DE FRAÎCHEUR.



LES PHOTOS DES ÉLÈVES
DE L'ANCIENNE ÉCOLE DONNÉES
PAR L'INSTITUTEUR À JEAN-FRANÇOIS
QUI LES CONSERVE PRÉCIEUSEMENT.

L'ancienne école du hameau était un bâtiment en pleine cambrousse, sans eau ni électricité ni même de vraie route, et dans un état effroyable.

UN MÉTIER À LA FOIS MANUEL ET INTELLECTUEL

Coup de chance : cela m'a tout de suite plu. Ce travail manuel où les intellectuels ne sont pas handicapés correspondait à nos capacités : il faut avoir l'œil et la main. Nous devions ensuite trouver un lieu, en une seule semaine, et bien entendu sans vraiment d'argent. Nous avons rencontré trois maires de Haute-Loire : le dernier, au Chambon-sur-Lignon, a été le bon, même si l'édile n'avait rien à nous proposer... à part un bâtiment en pleine cambrousse, sans eau ni électricité ni même de vraie route, et dans un état effroyable. Le trousseau de clés de l'endroit porte plaque : « école de Cheyne ». Nous qui voulions nous enraciner... En voyant cette maison émerger de la brume, nous l'avons reconnue : c'était là ! Construit en 1913 par la municipalité du Chambon-sur-Lignon

pour les enfants du hameau de Cheyne et des alentours, il a abrité une classe unique accueillant jusqu'à cinquante élèves. Fermé après une soixantaine d'années, nous y avons installé en 1978 l'imprimerie de Cheyne, devenue plus tard Cheyne éditeur. Nous avons beaucoup travaillé, grandissant peu à peu. En 40 ans, j'ai rencontré énormément de libraires ; j'ai vu ce commerce évoluer, avec de nouveaux lieux diversifiés, qui proposaient des livres et du vin, des fleurs ou de la restauration. J'aime le vin et j'aime les livres : l'idée de L'Arbre vagabond m'est venue de là. J'avais beaucoup travaillé, j'avais envie de finir ma vie professionnelle tranquillement, me disant que les vins que je ne vendrai pas, je les boirai, et les livres que je n'aurai pas lus, je les lirai. J'ai exposé mon projet à mon deuxième fils - Simon, tout juste rentré du Brésil - qui me répond : « Si tu veux, on se lance ensemble ». Ça changeait



LA CARTE PROPOSE 2 ENTRÉES,
3 PLATS (1 VÉGÉTARIEN, 1 POISSON,
1 VIANDE), ET 2 DESSERTS,
PLUS DES PLANCHES.



LA LIBRAIRIE DE PRÈS DE 12 000 TITRES
ADULTES ET JEUNESSE EST ORGANISÉE
AUTOUR DE SIX THÈMES
UN PEU MALICIEUX.



complètement la perspective ! Ce n'était plus la fin de ma vie professionnelle mais le début de la sienne.

BONNES FÉES ET SIGNES DU DESTIN

J'ai toujours été intéressé par la question de la transmission. J'ai d'ailleurs enseigné en DESS puis en Master d'Édition, où je me suis beaucoup investi. J'ai beaucoup aimé faire passer aux étudiants une certaine idée du métier d'éditeur. Avec Simon, c'est aussi une forme de transmission, même si on a créé L'Arbre vagabond ensemble. En revanche, je ne voulais pas que la maison d'édition se perde. J'ai trouvé un lieu où la déménager : une ancienne colonie de vacances à 5 min d'ici à Devesses, un bâtiment en pas trop mauvais état, très grand. Je ne pensais jamais pouvoir l'acheter, mais Simon m'a dit : « Viens, on

va voir quand même ! » Sur place, je regarde par la seule fenêtre dont le volet n'était pas fermé, et qu'est-ce que je vois ? Le mot *manier* ! Mon nom ! Au-delà de ce petit signe du destin, j'ai tout de suite pensé que c'était l'endroit parfait pour une imprimerie. Je l'ai donc acquis et nous y avons installé Cheyne éditeur, l'atelier de typographie avec les machines et notre fonds de 80 000 volumes, dans des conditions... disons épiques, en pleine neige ! Quelque temps auparavant, j'avais dit à l'équipe de Cheyne que je cherchais à vendre, n'étant pas l'avenir de cette maison. Une salariée était intéressée par la reprise de la société : Elsa. Et finalement c'est elle qui continue l'histoire de Cheyne éditeur avec Benoît. [Voir le reportage suivant] Simon et moi n'avons pas tardé à démarrer L'Arbre vagabond. Le principe a vite bien fonctionné : c'est un équilibre entre un bar à vins/restaurant et une vraie librairie. →

Nous avons la volonté de trouver une autre façon de faire, et avons opté pour une librairie thématique, sans particulièrement de nouveautés : on ne fait pas autant de chemin pour trouver la même chose que partout. Cela nous autorise et nous oblige à inventer. Nous avons créé *le chemin des proverbes* avec le Moulin de Montabonnel (chambres d'hôtes à Devesset), depuis 1992 nous recevons et participons activement au festival *Lectures sous l'arbre* qui est un vrai succès, nous organisons des rencontres tous les quinze jours, et nous terminons l'année avec une série de manifestations mettant à l'honneur une culture trop peu connue. »

CÔTÉ BAR À VINS/RESTAU

Dès le début, le choix du duo s'est porté sur un bar à vins. C'est plus le domaine de Simon, qui œuvre en salle comme en cuisine, et nous fait le plaisir de partager avec nous une de ses recettes. Sa sélection comporte une centaine de références, surtout des vins nature, beaucoup d'Ardèche, en vente sur place ou à emporter au tarif caviste. On comprend en la consultant que la carte des vins ait été primée : c'est un vrai livre, où l'on commence toujours par parler des

personnes et de leur production en présentant chaque vigneron et son travail. Lorsque l'on se rend au bar à vins/librairie, on ne s'attend pas forcément au restaurant. Pourtant on s'y régale de la cuisine plutôt végétale mais élaborée d'une carte volontairement réduite (gage de qualité et de fraîcheur), à l'intérieur même de la librairie dans une ambiance chaleureuse ou sur la très agréable terrasse extérieure... à la place de l'ancienne cour de récréation de l'école de Cheyne : la boucle est bouclée, merci aux bonnes fées. ●

On ne fait pas autant de chemin pour trouver la même chose que dans toutes les autres librairies.



SIMON A VOULU UNE CUISINE VÉGÉTALE EMPREINTE DE SIMPLICITÉ, MAIS ORIGINALE ET ÉLABORÉE.



Un mois pour l'Arménie

Du 9 novembre au 12 décembre prochains, c'est donc à ce pays que seront consacrées les rencontres et manifestations dans la région. Le Chambon-sur-Lignon, Devesset, St-Agrève, Tence, St-Étienne, Décines - Charpieu, Valence, Le Mazet-St-Voy et Lamastre accueilleront expositions, soirées cinéma/documentaire, visites, danse, concerts, lectures, conférences. Et en soirée de clôture à L'Arbre vagabond, un dîner « comme en Arménie » proposé par les Chefs Alain Alexanian et Régis Marcon : places limitées et réservations hautement conseillées !



Recette

Dos de cabillaud cuit vapeur, sauce au charbon végétal, blettes d'été aux agrumes

PAR SIMON MANIER

À vous qui cherchez à bluffer vos invités, qui aimez les assiettes hautement instagramables, ou qui avez simplement envie d'un plat original et délicieux : c'est cadeau !

INGRÉDIENTS

Les quantités s'entendent pour 1 personne (parce que vous avez le droit de préférer manger seul).

SAUCE

1 échalote
Beurre
15 cl de fumet de poisson
5 cl de vin blanc
2 cl de crème fraîche
1 cuillère à café de charbon végétal

ACCOMPAGNEMENT

1 portion de dos de cabillaud (180 g)
1/4 de citron
1/2 orange
1/4 de pamplemousse
3 jeunes blettes
Beurre
Sel, poivre

SAUCE

On s'attaque d'abord au clou du spectacle : la sauce. Comme ça, si vous la ratez, vous pourrez recommencer sans compromettre les autres préparations (ça nous est arrivé à tous). Ciselez 1 échalote, faites-la suer dans du beurre, ajoutez 15 cl de fumet de poisson + 5 cl de vin blanc (choisissez-en un bon : vous aurez un excellent prétexte pour finir la bouteille plus tard), laissez réduire. Versez 2 cl de crème fraîche puis 1 cuillerée à café de poudre de charbon végétal. QUOI, DU CHARBON, mais quelle idée ? Oui, c'est une poudre noire bizarre : c'est ce qui donne tout son pep's à la recette, ne soyez donc pas timoré. Mélangez : la sauce doit être d'un joli noir profond pour contraster avec le blanc nacré du poisson. Réservez au chaud, et hop, on passe à l'accompagnement.

ACCOMPAGNEMENT

Prélevez les suprêmes d'1/4 de citron, d'1/2 orange et d'1/4 de pamplemousse (si vous ne savez pas faire, cherchez un tuto sur Internet). Coupez les côtes de 3 jeunes blettes en petits tronçons, faites-les blanchir 10 min dans l'eau bouillante salée. Faites fondre 1 noisette de beurre dans une poêle, ajoutez les blettes, faites revenir 5 min. Ajoutez les agrumes, poivrez, mélangez délicatement. Avouez que ce n'est pas super compliqué. Il ne vous reste plus qu'à faire cuire à la vapeur 1 portion de dos de cabillaud de 180 g au dernier moment (8 min à 100°C).

DRESSAGE

Et on dresse comme un chef : versez la sauce au charbon végétal au fond de l'assiette, disposez les blettes aux agrumes au centre puis déposez délicatement le dos de cabillaud par-dessus. Assaisonnez d'un peu de fleur de sel. Servez aussitôt. Merci Simon !