

Ecrivez-nous !

Le *Républicain Lorrain* vous propose, chaque jour jusqu'au 25 août, idées de balades, de randonnées, de recettes, saupoudrées de quelques bons mots et d'une pincée d'histoire. Si vous aussi, vous avez des choses à partager dans nos colonnes et sur notre site internet, vous pouvez nous raconter les anecdotes de votre pause estivale, en envoyant histoires, photos et vidéos à lrlestivales@republicain-lorrain.fr (« écrivez-nous » en objet) ou au *Républicain Lorrain*, "Estivales Ecrivez-nous", 57777 Woippy. Très bon été à tous !

Demain : sur le zinc à Stiring



Photo Pierre HECKLER

MA PASSION NATURE

Vincent Munier chasseur d'images

À 37 ans, le Vosgien est un des photographes animaliers les plus reconnus dans le monde. Rencontre chez lui, près de Charmes, entre deux quêtes. Entre Groenland et Éthiopie.

Soudain, la meute de loups encercla sa tente. Nous sommes en avril dernier à 300 km au nord du dernier village inuit, en plein cercle polaire arctique, sur l'Ellesmere Island. Il est trois heures du matin, il fait -45 °C. Vincent est seul, sans assistance. « J'ai entendu la neige craquer à trois heures du matin. Ils sont venus droit vers moi. C'était la première fois que je les voyais. »

Pendant près de quinze minutes qui lui parurent « une éternité », les grands canidés le testent, mesurent la vigueur de leur proie. « Ils crèvent la dalle. Ils regardaient si j'étais en bonne santé ou pas. Ce sont des loups qui vivent à -50 °C dans le noir total. » Il ne ressent « aucune crainte, aucune peur ». A chaque fois qu'il se dresse, les loups reculent. Quelques jours plus tard, un solitaire se met à le suivre. L'étonnant compagnonnage durera deux jours... Ce fut un des plus beaux moments de sa vie de photographe. De chasseur d'images.

Le loup d'Abyssinie

Le triple détenteur de l'Eric Hosking Award du BBC Wildlife Photographer of the Year s'offre une pause sur ses terres, près de Charmes. Nanouk (ours, en langue esquimaute), son chien, est intenable autour de la mare luxuriante du jardin. Vincent, lui, est aussi à l'aise dans son microcosme lorrain que lors de ses courses au grand large chez les Evènes du Kamtchatka au nord de la Sibérie qu'il a côtoyé ces dernières années.

A la fin du mois, il retourne en Afrique, sur les hautes terres d'Abyssinie en Ethiopie, qu'il a filmées avec Laurent Joffron, en 2012, pour *France 2*. Un des documentaires les plus aboutis sur le métier de photographe animalier, réalisé sur commande du géant Nikon qui testait là un des derniers nés (le D4). « On va installer l'exposition dans un des villages où nous nous sommes arrêtés », rappelle Vincent. Là-



« Prendre une photo n'est jamais la priorité. On ne doit pas perturber ceux que l'on observe », assure Vincent. Photos Karim SIARI

bas, il piste encore un des 600 derniers spécimens de ces loups au pelage roux qui se sont réfugiés à 4 000 m d'altitude, menacés par l'homme et le pastoralisme. Sa règle de conduite dans la nature, il l'a forgée très tôt aux côtés de son père, naturaliste et

photographe. « Prendre une photo n'est jamais la priorité. On ne doit pas perturber ceux que l'on observe », tranche-t-il. Il a mûri pas à pas son respect du vivant, forgé sur ses premières émotions de photographe en culottes courtes. Il a 12 ans quand son père, Michel, le met à l'affût dans une petite allée forestière de la forêt de Chamagne, avec en main un vieux téléobjectif Novoflex 400 mm. « Le sol était gelé, les feuilles croustillaient comme des chips. Mon cœur palpitait. Mon père était

loin. Et là, je vois trois chevreuils, dont une petite chevreuille venue tout près de moi. J'étais tremblant, donc le cliché n'est pas net. Mais c'est ma première photo animale. »

Alain MORVAN.

« La photo n'est jamais la priorité »



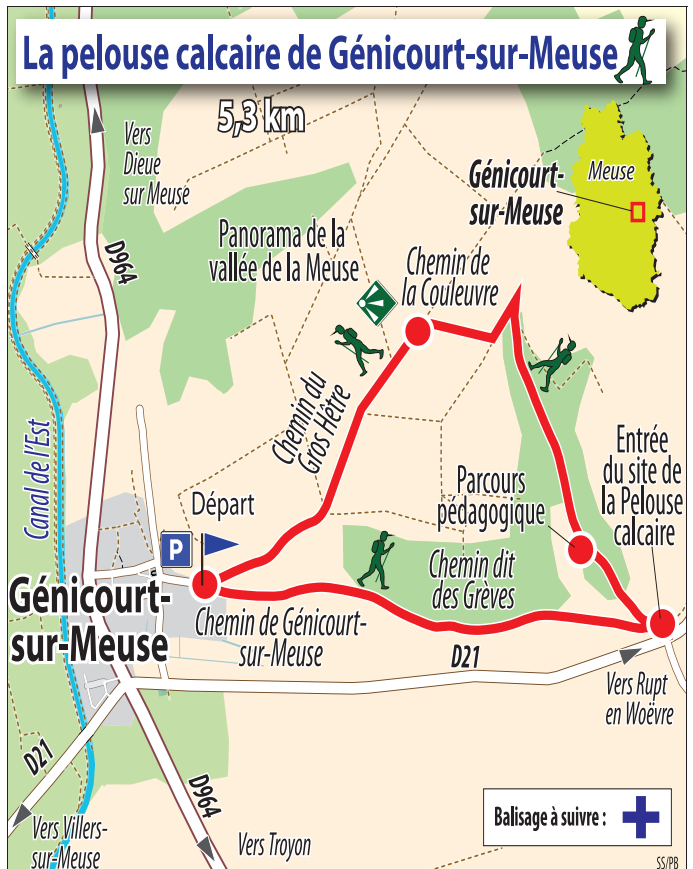
Vincent Munier est, à 37 ans, un des photographes animaliers les plus cotés dans le monde.

Ses dates

- 1976 : le 14 avril, naissance à Epinal.
- 1996 : combat de buses, photo remarquée par *Sciences et Nature*.
- 1998 : un prix au festival international animalier de Montiers-en-Der.
- 2000 : publie *Le Ballet des grues* avec Alain Salvi, éd. Terran.
- 2000, 2001, 2002 : Eric Hosking Award, BBC Wildlife Photographer of the Year.
- 2004 : publie *Le Loup* (éditions Flammarion) et *Tancho* avec Zéno Bianu (éd. Castor & Pollux).
- 2005 : *L'ours* (Flammarion).
- 2006 : *Blanc nature* (Hermé).
- 2007 : *Clair de brume*, avec son père (Hesse).
- 2008 : *Kamtchatka* (La Martinière), Exposition Animaux et paysages lorrains.
- Février 2009 : en Norvège : « L'état sauvage », exposition à Montréal en 2009.
- 2010 : *Au fil des songes*, avec CharliE Couture (Ed. Kobalan).
- 2011 : *De crépuscules en crépuscules*, textes Pierre Pelot.
- 2012 : *Abyssinie, l'appel du loup*, premier documentaire avec un Nikon D4. Avec Laurent Joffron. Musique CharliE Couture.

LA RANDO DU JOUR à pied

Marche en milieu sauvage et minéral



Vous allez fouler là une pelouse piétinée à l'ère quaternaire par aurochs, bisons, cervidés, chassés par l'homme. Tout au long des 600 mètres de sentier pédagogique, les milieux s'enchainent, on découvre les fossiles, une maquette du vallon, des bancs de pierre. Avant de terminer par un panorama sur la vallée de la Meuse. Pour cela, garez-vous simplement à Gênicourt-sur-Meuse et suivez le Chemin des Grèves.

Comité départemental de la Meuse
33, rue des Grangettes, 55000 Bar-le-Duc
Tél. 03 29 45 78 40
www.tourisme-meuse.com

LE COIN DES GOURMANDS

Soupe aux fanes

Fanes fraîches de radis, 2 oignons blancs, 30 g de beurre, 3 pommes de terre, 2 l d'eau, sel, poivre.

Coupez grossièrement les fanes et les oignons et faites-les revenir au beurre.

Ajoutez les patates coupées en rondelles et de l'eau. Salez, poivrez et laissez cuire une heure.

Servez avec de la crème fraîche ou du beurre.

Les Recettes authentiques de nos Mémères de Françoise Thomas (Éditions Serpenoise).



Photo Philippe NEU

N°17 Je fleuris la Moselle

La méthode PTB*

Bon... vous avez tenté la collaboration mais là, vraiment ça n'est plus possible ? Nous allons donc voir aujourd'hui comment maîtriser l'étonnante vigueur des adventives de la façon la plus douce possible.

Connaitre son ennemi...

... atténue bien souvent l'effet indésirable. « Comment se reproduit-elle ? » peut être une question très pertinente ! Par exemple, le chénopode blanc peut produire jusqu'à 70 000 graines par pied ! Ces graines conservent leur pouvoir de germination pendant des années. Sachant cela, vous comprenez que lorsque vous travaillez le sol... vous les aidez à germer. Etait-ce vraiment ce que vous souhaitiez ? Bien sûr que non !

Veiller à ne pas faciliter la "production" d'adventives

Ainsi, lors du travail du sol, certains outils peuvent se révéler être des multiplicateurs : la bêche et le motoculteur vont par exemple découper les racines du lieron ou du chiendent en morceaux et favoriser leur multiplication. Dans la mesure du possible, mieux vaut adopter la

fourche bêche... Dans certains sols, la grelinette peut également faire l'affaire. Certaines cultures ont un pouvoir étouffant. Les courges par exemple ont un développement rapide et laissent peu de chance aux concurrentes.

La pomme de terre quant à elle assainit l'endroit où elle est cultivée.

Le seigle, souvent utilisé comme engrais vert, fait bien l'affaire notamment contre le chiendent. N'hésitez pas à occuper toutes les places libres de votre potager avec un engrais vert qui limitera l'apparition des adventives et enrichira le sol.

Les plants repiqués ont toujours une longueur d'avance sur les plantes qui doivent d'abord germer. Une fois les plantes installées, il est plus facile de contrôler l'apparition des adventives concurrentes.

La technique du faux-semis est toute indiquée contre les plantes issues d'une graine comme la véronique, le chénopode ou le séneçon. Préparez votre terrain comme si vous vous apprétiez à semer des carottes par exemple. Mais ne semez rien ! Attendez deux à trois semaines et il ne vous restera plus alors qu'à passer un coup de griffe ou de râteau pour éliminer facilement les adventives qui se seront laissées berner ! Et enfin, semez pour de vrai !

Les outils utiles au désherbage sont nombreux : sarcloirs, binettes...

Le système D peut être envisagé sur les terrasses et allées où les adventives s'installent entre les dalles. Un passage avec un outil maison suffit parfois pour circonscrire ces intruses.

A titre d'exemple, un gros clou planté profondément et à angle droit dans un manche peut faire l'affaire.

Que faire des plantes arrachées ?

La plupart peuvent rejoindre le tas de compost qu'elles enrichiront. Attention toutefois aux plantes à racines coriaces type chiendent ou lieron qu'il faudra dessécher complètement au soleil pour éviter qu'elles ne colonisent votre compost ! Évitez également de mettre au compost les plantes montées à graines. Brûlez-les !

* Prends Ta Binette



Vanessa - Moselle Tourisme
www.jefleurislaMoselle.com



Fleurir, embellir, cultiver l'authenticité...

photographe animalier

L'envers des mots



Photo RL

Le gâteau à la « Madeleine » de Commercy est certainement antérieur au XVIII^e s. La recette en est attribuée à Madeleine Paulmier, domestique des Perrotin de Barmond. Ange François Perrotin de Barmond est familial, à l'exemple de Voltaire, de la table de Stanislas Leszczynski (1677-1766), beau-père de Louis XV et roi éphémère de Pologne, qui est contraint à l'exil en Lorraine. En 1755, le couple est reçu au château de Commercy. Au terme d'une querelle dans les cuisines, le pâtissier a rendu son tablier ! La marquise Perrotin de Barmond sollicite sa servante, Madeleine Paulmier, qui a l'idée de confectionner à la hâte des gâteaux moelleux. Aujourd'hui, les madeleiniers de Commercy prétendent que leur spécialité remonte au Moyen Âge et qu'elle est associée aux premiers pèlerinages à Saint-Jacques-de-Compostelle. (*Petites Histoires des mots et des expressions*, Victoires Editions)

la petite histoire

Le goût de Napoléon

Les admirateurs de Napoléon aimeront évidemment le veau Marengo. Le nom de cette recette aurait en effet pour origine une préparation réalisée par le cuisinier de Bonaparte, le soir de la victoire remportée sur les Autrichiens, le 14 juin 1800, à Marengo. N'ayant d'autres ingrédients que du poulet, des écrevisses, des œufs, de l'huile d'olive, des tomates et de l'ail, le maître queux fait frire l'ensemble. Ce poulet fureur ; écrevisses et œufs seront abandonnés (*Breves de l'histoire de France*, Tallandier).

le top des râleurs

« Nous sommes la commune française où il y a le plus de chômage au monde. »

> Courrier à une mairie (Les Perles, J.-C. Gawsewitch Editeur).