Lettre d'information du chantier d'insertion

NOVEMBRE 2016

N°117

Domus Phoenix - La feuille du Beuvray

Contact :

TREMPLIN Homme et Patrimoine
Maison Tiger
Hameau médiéval de Brancion
71700 MARTAILLY-LES-BRANCION
Tél. / Fax : 03 85 32 90 30
tremplinhp@tremplinhp.com
http://www.tremplinhp.com
http://www.tourdubost.com
https://www.facebook.com/tremplinhp

TREMPLIN
Homme et Patrimoine

Le mois dernier nous vous avions parlé des cadeaux d'automne de la nature qui tombaient des arbres du mont Beuvray. Les prés et sous-bois de cette montagne offrent de quoi garnir aussi nos omelettes.

Le Cèpe

Ces champignons du genre bolet comptent de nombreuses variétés dont les plus connues et appréciées sont le cèpe de Bordeaux et le cèpe "Tête de nègre". Ils sont particulièrement bons jeunes et peuvent alors se consommer crus, découpés en fines lamelles. Mais ils sont encore meilleurs cuits.

La Girolle ou Chanterelle

Cet excellent comestible que l'on trouve est facilement reconnaissable avec son chapeau jaune orangé ou jaune d'œuf, parfois blanchâtre, d'abord convexe puis étalé, se creusant finalement en entonnoir. Elle peut être commune ou très rare. On peut faire des kilomètres en sous-bois sans en rencontrer une seule ou remplir son panier (ou presque !)

Le Rosé des prés

Qui pourrait ignorer ou méconnaître ce délicieux champignon ? Sans doute, une des espèces les plus connues et le comestible le plus recherché dans les prairies morvandelles. On le reconnaît facilement à son chapeau blanc, fibrilleux-soyeux, d'abord globuleux avant de s'étaler en vieillissant alors que les lames d'abord roses deviennent brun-chocolat... A vos paniers !!!

Ce mois ci, nous nous sommes attelés au décaissement et au nettoyage de la canalisation dans le *tabularium* (pièce) et dans le préau. Dans ce dernier il a fallu la mettre à jour soigneusement. Une fois visible et nettoyée, le topographe de Bibracte est venu prendre des photos et des mesures. Ensuite Sourya et Grégory ont déposé les dalles de recouvrement tout en conservant l'ordre d'origine. Nous avons creusé et évacué la terre jusqu'à y retrouver le mortier de tuileau d'époque. Ensuite nous avons replacé les dalles dans l'ordre et maçonné l'ensemble puis recouvert le tout d'un géotextile et remis de la terre pour niveler le sol. Le même travail a été effectué dans la pièce contigüe.

Toujours dans le *tabularium*, sur le mur mitoyen avec le *tablinum* (où se situait la mosaïque restaurée se trouvant exposée dans le musée), tout le monde est à son poste pour consolider et restituer les vestiges bâtis : pour tamiser le cran, faire le mortier à la chaux colorée, trier des pierres de parement puis les acheminer sur le site, monter les murs rang par rang en suivant les cordeaux et faire le chapeau puis les joints. Arrive le temps des finitions : brossage et rinçage pour obtenir un résultat soigné et concordant avec les autres murs déjà restaurés.

Dans l'angle du fond de la pièce où la canalisation sort de la Domus, nous avons déposé les grilles installées pour éviter l'éboulement des murs. Bien entendu, 60% s'est effondré, mais heureusement le linteau d'origine qui abrite la canalisation est resté en place. Le remontage à l'identique est effectué de suite pour ne pas fragiliser le reste des maçonneries.

Bruno nous a transporté de la terre tamisée que Grégory, Patrice et Alexandre ont étalé dans les différentes pièces de la basilique à la Pâture du Couvent. Nous avons terrassé, puis mis de niveau. Dans le futur, restera à concevoir une butte, soit un amas de pierres, afin de pouvoir faire la jonction avec les gabions qui soutiennent l'abri permanant couvrant le reste des vestiges.

Nous remercions Vincent Guichard pour son invitation au repas de noël

Avec le concours de :

Conseil Général de la Nièvre

DIRECCTE
UT de la Nièvre

Fonds Social Européen

Union européenne

Ce projet est cofinancé par
le Fonds social européen

Direction Régionale des Affaires
Culturelles De Bourgogne

Pôle-Emploi

BIBRACTE