

Sortie du Sud-Est à Roussillon dans le Lubéron

Le 12 septembre 2014, à 10h15, nous retrouvons André et Christine sur le parking du sentier des ocres dans le village de Roussillon.

Tous les participants sont à l'heure, même Bernard et Monique qui avaient une longue route. Il fait un temps splendide, bonne luminosité pour les photographes.

Depuis ce parking nous découvrons une très belle vue du village de Roussillon



Nous voilà partis pour une balade colorée, deux itinéraires (30 et 60 minutes) sont balisés. Nous avons bien sûr choisi le plus long, Le sentier des ocres, a été aménagé de caillebotis et de ponts pour permettre un accès plus facile.



Une forte descente nous amène à un petit vallon avec des formes sculptées par l'érosion après intervention de l'homme dans les carrières.



Cette belle promenade terminée nous allons vers le village pour nous restaurer chez David au Clos de la Glycine. Le restaurant panoramique donne sur les carrières d'ocres flamboyantes au soleil. Le repas gastronomique et régional a été apprécié de tous.

Au menu : kir et amuse doigts
Pour l'entrée : Crespeou provençal, coulis de tomates fraîches, fleur de courgette farcie d'une ratatouille au pistou.
Pour le plat : filet de cannette rôti, jus aux picholines, pommes de terre au lard paysan et gousse d'ail en chemise.
Assiette de fromages
Et pour le dessert : tarte fine aux figues, crème glacée à la vanille Bourbon.



Après ce délicieux repas nous sommes allés marcher dans les ruelles du village, l'ocre se retrouve sur les façades colorées des maisons.



Nous montons jusqu'à la table d'orientation, point culminant du village, de là se découvre un large panorama allant du Luberon aux Monts de Vaucluse.



Dernière étape de la journée, la visite du conservatoire des ocres et de la couleur situé dans l'ancienne usine Mathieu fermée en 1963.



Sur cinq hectares, ce site rempli d'histoire permet de découvrir toutes les étapes de la fabrication de l'ocre : lavage, séchage, cuisson et broyage. Nous apprenons ainsi que dans la nature, l'ocre est mélangée au sable en petite quantité, 10 à 20 % d'ocre. La séparation du sable et de l'ocre par lavage demande beaucoup d'eau.

Le chauffage des pigments d'ocre permet d'obtenir une grande variété de nuances. Ainsi, les ocres jaunes après cuisson à 450 °C se transforment en ocres rouges.



Le travail de l'ocre était très dur et toxique, les ouvriers travaillant sans protection. Les machines archaïques parfois construites par les ouvriers témoignent de cette époque.

L'extraction, le traitement et le commerce de l'ocre prirent un essor considérable à la fin du 19ème siècle, avec l'arrivée du chemin de fer. La crise économique des années 1930 et la concurrence des pigments synthétiques entraînèrent le déclin de la production.

Une usine à Apt et une en Bourgogne ont repris l'exploitation, la production actuelle de 800 à 1000 tonnes par an, est exportée dans le monde entier. La France est le premier producteur d'ocre au monde.

A la fin de la visite chacun a repris la route avec pour mission de réfléchir à une idée de prochaine sortie.



Texte Suzanne Le Morvan.
Photos Bernard Barthès et Suzanne Le Morvan.