



REPORTAGE
Inspirez-vous d'un
potager fleuri p.8

MA SEMAINE AU JARDIN
du **13 au 19 septembre 2013**

5 SECRETS
Pour garder longtemps
votre raisin p.14

CHAUFFAGE

Quelle énergie choisir ?

Réduisez votre facture
sans perdre en confort

RECETTES p.36

Tendres haricots
à grains

MASSIF MODÈLE p.12

Un patchwork
de bulbes



4 FICHES
À COLLECTIONNER

**Chicorées
d'hiver**

P. 25

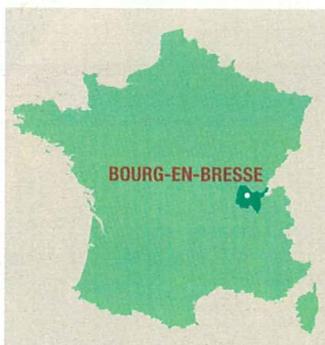
Bois,
électricité,
gaz...



N° 2281 Prix Fr.: 2,40 € Belg.: 2,70 €

L 11850 - 2281 H - F: 2,40 €





Jours tranquilles dans LA DOMBES

Avec ses ciels immenses et ses étangs millénaires, la Dombes déroule des paysages doux parsemés de villages anciens et de belles fermes fleuries. Ce pays a su renouveler ses traditions culinaires autour des poissons d'eau douce et réhabiliter la carpe. 🍷 SANDRINE BOUCHER



E. DE MEURVILLE - DR

LA CHRONIQUE d'Élisabeth de Meurville

FAMEUX POISSONS D'EAU DOUCE

Carpe, brochet, sandre, perche, esturgeon, silure... Dans leurs 40 ha d'étangs, les Liatout les élèvent et les vendent frais chez les poissonniers, mais aussi en rillettes et mousses relevées d'herbes fraîches (distribuées par La Marande à Châtillon-sur-Chalaronne, Les Fermiers de la Dombes à Villars-les-Dombes.)



F. DURANT - CONTRA-COIR

Prendre la direction de la Dombes, c'est retrouver l'esprit des routes de vacances de jadis, qui filaient droit à l'ombre des platanes. À droite, un étang. À gauche, un étang. Le GPS se couvre de bleu. Faute de pierre et de bois, la Dombes fut construite en pisé, dont l'ocre habille les longues fermes, et en briques, qui apportent couleur et modestie aux bâtiments prestigieux (églises, châteaux).

Entre ciel et eau

Première étape : Châtillon-sur-Chalaronne, petit bijou médiéval avec ses ruelles encadrées de maisons à colombages, ses ponts fleuris, et une halle de poutres de chêne aux proportions parfaites, qui abrite chaque samedi un marché réputé. Rue Commerson (portant le nom du compagnon châtillonnais d'expédition de Bougainville), poussez la porte de l'atelier In-quarto, et admirez les reliures de Carole Meigne, notamment celle qui recouvre *La Peste*, d'Albert Camus. Par la suite, en chemin vers La Marande, l'appétissant magasin de producteurs régionaux, à la sortie de Châtillon, vous croiserez peut-être des nonnes plaçant leurs pas dans ceux de Saint-Vincent-de-Paul, qui a vécu et fondé sa confrérie dans le village. Après un détour à Saint-Didier-sur-Chalaronne pour déjeuner d'une friture fraîche de la Saône (au Restaurant du pont), découvrez le parc des Jardins aquatiques et son impressionnante collection de carpes

koï. Il est temps de rejoindre Saint-André-le-Bouchoux pour une randonnée tranquille d'une dizaine de kilomètres qui commence par la gentilhommière des Pampilles, première ferme fleurie de France, disparaissant sous les potées de géraniums. Puis la route serpente entre hameaux et étangs aux noms évocateurs : le Grand Berger, le Petit Guerrier, peuplés de hérons, aigrettes, canards, foulques, cygnes, quand ils ne sont pas asséchés et remis en culture comme l'étang Vieux. Les étangs de la Dombes, aménagés par les moines à partir du XI^e siècle, produisent essentiellement des carpes, ainsi que des sandres, perches et brochets.

Carpe au menu

"Les poissons d'eau douce étaient très consommés en France jusqu'aux années 1960 puis, avec l'amélioration des transports, on leur a préféré les poissons de mer", explique Thibault Liatout, rencontré à Saint-Marcel-en-Dombes, au siège de l'entreprise familiale qu'il a repris en 2007 avec son frère. Plusieurs mois de recherche ont permis aux jeunes entrepreneurs d'éliminer les deux défauts attribués à la carpe, le goût de vase et les arêtes. Pari gagné. *"Les gens découvrent que la carpe est un très bon poisson. Les grands cuisiniers la préparent de plus en plus souvent et inventent des recettes originales, comme le burger de carpe à Bouligneux".* Qu'il ne reste plus qu'à goûter...



ÉTANGS VIDANGÉS

Le mois de septembre marque l'ouverture de la saison de la pêche en Dombes qui se poursuit jusqu'en mars. L'étang (Grand Châtel, ici, avec la tour du Plantey), est vidé par une vanne appelée "thou". Les poissons sont pêchés au filet dans la zone la plus profonde, puis triés par espèces et tailles. L'étang est rempli avec l'eau d'un étang amont ou par la pluie. Une fois tous les quatre ans, ils sont laissés à sec. Pour assister à une pêche commentée, contactez l'office de tourisme Centre-Dombes.

G. BRUNET - AN TOURSME / GALETTE - G. BANCHIET / MUSCULINE - C. HOCHET - RUSTICA

3 produits de terroir À RAPPORTER DE VOTRE VOYAGE



1. UNE PART DE GALETTE AU SUCRE OU À LA CRÈME. La première est souvent associée à Péruges, la seconde à la Bresse, mais les deux sont produites en Dombes (1 € env.). **2. UNE BOÎTE DE MUSCULINE GUINCHON.** Mélange de viande de bœuf crue, de confiture et de miel préparé à l'abbaye Notre-Dame-des-Dombes (10 €/250 g env., ou 15 €/kg env.). **3. UN BIJOU FANTAISIE.** Depuis 16 ans, Brigitte Compagnot crée des bijoux de cuivre et de laiton inspirés par la nature (Collier Lierre, 50 € env.).

Voir notre carnet d'adresses

Carnet de route

AU PLUS PRÈS DE L'EAU



Fuligule nyroca.

Le Parc des oiseaux

Cette réserve dispose d'une vaste collection d'oiseaux indigènes et exotiques.

15 €. RD 1083, 01330

Villars-les-Dombes.

Tél. : 04 74 98 05 54

ou www.parcdesoiseaux.com

La Bicyclette bleue

Simple et convivial, ce restaurant propose une cuisine de terroir essentiellement à base de produits locaux.

25 € env. Le Pont, 01800

Joyeux. Tél. : 04 74 98 21 48

ou www.labicyclettebleue.fr

Le Petit Bessay

Deux chambres et une petite suite familiale dans une belle ferme rénovée entourée d'un jardin.

50 € env. la nuit pour

2 personnes, 17 € env. le

repas. Le petit Bessay, 01400

Sandrans. Tél. : 04 74 55 45 82

et 06 79 04 79 86.

Domaine de la Dombes

Un hébergement en cabane ou tente flottantes, accessibles par barque.

120 € env. la nuit pour 2 pers.

Étang du moulin, chemin de

Verfêt, 01240 Saint-Paul-de-

Varax. Tél. : 04 74 30 32 32 ou

www.domainedeladombes.com