

MIMI SOLNON

Lors de ses obsèques, le 30 décembre dernier, l'implication de Mimi Solnon dans la vie de La Louvesc a été soulignée par Régis Loucel, dans ce témoignage. Vous trouverez, au-delà de ces quelques lignes, toute la passion qui a animé Marie-Madeleine Moutard Solnon. Elle aimait La Louvesc, elle connaissait son histoire, elle savait communiquer cette passion et la faire partager.

Avec la disparition de Madame Moutard Solnon, autrement dit Mimi Solnon, comment ne pas évoquer l'investissement de sa personne dans la vie du village, plus particulièrement sur le plan du Tourisme. Chaque année, durant les quatre mois de l'été, elle ouvrait son hôtel-restaurant, le Relais du Monarque, toujours apprécié pour la qualité de l'accueil de sa clientèle.

Son très long passage au Syndicat d'Initiative, devenu l'Office de Tourisme, a été marqué par de nombreuses activités. D'abord, un secrétariat très organisé et efficace quant à son impact sur le monde touristique. Et aussi, de nombreuses relations avec l'extérieur, avec un accueil adapté.

Peut-on rappeler ce que fut la *Fête des Genêts* ? A son initiative, quelques dizaines de chars fleuris témoignant de notre vie rurale, présentés avec un goût artistique reconnu, en impliquant la vie du village puisque tout était réalisé par ses habitants. Faut-il rappeler le succès du *Son et Lumière* au Parc des Pèlerins sur la vie d'autrefois et la venue de saint Régis ?



Dans la perspective d'une influence touristique souhaitée par Mimi Solnon et l'Office de Tourisme d'Annonay, eut lieu la création de l'*Union Touristique du Haut-Vivarais*. Mimi Solnon contribua à l'élaboration du *Parcours Saint-Régis*. Un chemin de 190 km, balisé par le GR 430. Au *Carrefour des Arts*, elle apporta avec discrétion sa contribution artistique et son accueil. Autant d'activités toujours accompagnées par de nombreuses relations. Au nom de La Louvesc, merci Mimi.

PERE EMMANUEL DE MONTGOLFIER (1920-2021)

« *Appelé par le Seigneur, illuminé par les étoiles, le père Emmanuel de Montgolfier* » vient de nous quitter, annonçaient les journaux. Après la célébration solennelle de ses cents ans en juin dernier, après aussi le premier confinement de 2020 qui paralyse davantage les mieux portants, même si c'est le virus qui emporte les plus fragiles, le père Emmanuel vient de rejoindre la Maison du Père. Comment ne pas dire un petit « merci » ici à celui qui nous était si proche.



Le père Emmanuel aimait monter à La Louvesc. Combien de fois aura-t-il pénétré dans cette basilique dont la fresque du chœur représente une partie de sa famille, lui, l'enfant aux boucles blondes, étant dans les bras de son père ? Il y a quelques années à peine, son frère Claude, pèlerin fidèle lui aussi et Emmanuel se sont retrouvés au moment de la communion, sans s'être prévenus : la joie de deux gamins qui ont la surprise de se rencontrer en recherchant le Seigneur ! Merveilleux !

Il y a moins d'un an et demi, à la veille de ses cent ans, ne recherchait-il pas un endroit commode d'accès, sans lumière artificielle, qui lui permettrait de faciliter la présentation des étoiles à un jeune ami ? « Bien sûr, le terrain de foot de La Louvesc » lui ai-je répondu, en ajoutant : « C'est l'endroit où l'on vient déjà pour participer à la découverte céleste. » Les voilà bientôt en train d'explorer en pleine nuit, à la mi-août, les secrets de la voute céleste, le regard courant après les étoiles

à cette époque. Un quart d'heure plus tard, ils n'étaient plus deux mais une quinzaine à participer au spectacle ! Les passants de la route du Puy s'étaient joints à la leçon du père Emmanuel. La vue des étoiles le remplissait d'une grande joie, joie qu'il a cherché à partager jusqu'à la fin de sa vie.

Il n'y a pas tellement longtemps, invité à notre table, il était venu avec quelques photocopies pour chacun, désirant nous expliquer comment on peut calculer les diverses distances de ces merveilles...

Oui, la joie qu'il éprouvait, il tenait à la partager. Il y a quelques jours, la fête de l'Épiphanie du Seigneur nous rappelait comment « les Mages, en revoyant l'étoile, se réjouirent d'une très grande joie. Ils entrèrent dans la maison, et virent l'enfant avec Marie, sa mère... » (Mt 2) Pour le père Emmanuel non plus, les astres contemplés à la veillée ne retenaient pas le regard fixé aux merveilles du ciel : si l'étoile des Mages vint s'arrêter au-dessus de l'endroit où se trouvait l'Enfant, celles que contemplait le père ne s'arrêtaient-elles pas au-dessus de celui qu'il fallait qu'il accueille : le pauvre dérouté, le démuné isolé, le jeune désorienté dans sa trajectoire ?... Et ceux-ci ne forment-ils pas une immense foule qui, n'en doutons pas, lui ont fait une longue haie d'honneur ? « Le plus jeune de la Basilique » – comme il aimait s'appeler en commentant la fresque du chœur de la Basilique – participe désormais au chœur des anges pour chanter : "Deo Gratias".
Pierre Iratzoquy sj

SAMEDI 9 JANVIER... COMPOSTAGE

Une demi-journée de formation sur 2 sites : l'hôtel du Mont Besset, et Bellevue. Une douzaine de participants, venant de Lalouvesc, Pailharès, Rochepaule... La formation était conduite par Xavier Pourtau-Cazalet, avec l'appui de Robert Topolovac, tous deux, avec Laurie Di Pasaquale, membres du Bureau de l'Association qui lançait cette initiative : *Les Jardins du Haut-Vivarais*. Le mot-clef de l'Association est « la résilience ». En jeu ? Pouvoir rebondir de façon durable sur les questions de l'alimentation, de l'eau, des déchets, du chauffage et des énergies. Par exemple on peut s'attendre un jour à n'avoir plus que des toilettes sèches (des WC sans chasse d'eau)... Pour ce qui nous concerne ce jour, l'enjeu est de promouvoir des sols durablement structurés, « respectés » pour ce qu'ils sont et offrent. C'est-à-dire... pas comme ce qui s'est fait depuis les années 1950 qui ont vu le sol uniquement comme un réservoir de minéraux et d'eau pour les plantes, compensant les absorptions par les plantes par des apports seulement chimiques. Recréer des sols, des « vrais », prend des décennies. Le compostage vient aider à le faire plus vite, en reconstituant un humus minimal favorable à des sols durablement fertiles et qui ne s'affaissent pas.

Ceci dit, le compostage est un art. Faire un « bon compost » demande une attention et un savoir-faire. Le compostage consiste à imiter en accéléré ce qui se passe sur le sol forestier. En gros, il s'agit de réaliser des « lasagnes » : des couches où alternent une couche à fort rapport C/N (C : carbone, N : azote) et une couche plus riche en azote. En très carboné, le BRF (bois raméal fragmenté), bois déchiqueté par un broyeur ; en très azoté, l'urine, les matières fécales, le purin. Plus vous mettez de paille, plus le taux de C/N monte. Les déchets de cuisine sont intermédiaires, un peu plus du côté azoté. Ils sont donc en fait seulement un élément parmi d'autres du futur compost, alors qu'on en parle souvent comme « le compost ». Veiller par ailleurs à une humidification suffisante : rajouter eau ou neige si le matériau est sec (60 à 70 % d'eau). Mais il faut trouver le bon dosage, qui fait que la température va monter mais sans excès non plus. : 60 à 70° pour le compostage "à chaud". Composter c'est réduire presque de moitié le volume de nos déchets ménagers.

La formation du compost prend au moins 6 mois avant qu'on puisse l'épandre en surface, fragmenté, devenu humus pour le sol, après l'action de champignons. Le compost mûr sera épandu sur 2 cm maxi et mélangé avec les 5 cm premiers cm du sol. Pendant ces mois, il faut l'aérer, le remuer en le transvasant d'un tas à un autre – deux retournements suffiront – pour le réoxygéner. Prévoir 2 tas côte à côte, délimités par des planches verticales aérées, environ 2 ou 3 m sur 1 m au sol et un bon mètre en hauteur. Quand l'épandre ? Plutôt à l'automne qu'au printemps, car l'hiver passe et va diminuer d'éventuels effets négatifs d'un compost pas assez mûr sur la germination. Après, comme pour beaucoup de choses, le mieux est de s'y mettre. Ainsi on voit les progrès à faire pour parvenir à un compost bon, sans effets négatifs, et se perfectionner dans le type de compost qui convient mieux à tels légumes ou fruits. *La critique est aisée, mais l'art est difficile...* Je n'ai pas encore tout compris d'ailleurs, mais... : "y aller" ! P. Olivier de Framond

OBSÈQUES

Le 23 décembre 2020 : **Régine POURTAU-CAZALET** née Faurie 93 ans

Le 30 décembre 2020 : **Marie-Madeleine MOUTARD** née Solnon 94 ans

Abonnement à ÉCHOS ET NOUVELLES : 15 € à l'ordre de ADVI Paroisse St Régis

APPEL AUX AMIS ET BIENFAITEURS : Pour soutenir le Sanctuaire, nous comptons sur vous. Merci.

Pour un reçu fiscal, ordre : **ADVI Travaux Saint Régis** Sans reçu fiscal, ordre : **Pèlerinage St Régis**

Pèlerinage St-Régis – BP 14 – 07520 LALOUVESC – Tél 04 75 67 82 00 – Mail : pelestregis@jesuites.com

Site du pèlerinage Saint-Régis : www.saintregislalouvesc.org