

INTOS TROGLOS

Spécial Troglos



SOMMAIRE

§ Rando Troglo	p 2
§ L'humidité dans nos maisons en pierre.....	p 4
§ Faune & Flore de nos troglos.....	p 6
§ Animorphose	p 8
§ Recette : la Beuchelle à la Tourangelle.....	p 10
§ Agenda des manifestations.....	p 12



Villaines-Les-Rochers

Samedi 18 juin de 14h à 18h

Dimanche 19 juin de 10h à 18h



Rando Troglô

Découverte d'un village troglodytique

habitations, activités artisanales et artistiques, gîte, ferme,
avec leurs particularités (fours à pain, cheminée, virou, ...)

Présentation des méthodes d'entretien
du rocher et du coteau

Ateliers de démonstration et expositions
par des entreprises et associations spécialisées

Rando Troglo

à Villaines-Les-Rochers, les 18 et 19 juin 2011

Accueil au Club Des Jeunes, 24 rue des Caves Fortes
Parking place de la Mainie

Ateliers de démonstration sur l'entretien du rocher et du coteau,

cour du Club des Jeunes et rue des Maurusseaux.
animés par ROC Confortation ; Pinon SA ; entreprise Chartin ;
Azay Elagage ; Côté Jardin

Expertise du coteau, par l'expert du Syndicat des Cavités 37,
rue des Marches, le dimanche 19 juin à 11h

Expositions et échanges, au Club des Jeunes, avec des représentants :

- du Syndicat des Cavités Souterraines 37
- des Maisons Paysannes de Touraine

Un plan et un fléchage vous guideront dans vos déplacements.

Vous serez accueillis et accompagnés sur les différents lieux.

Déplacement d'un lieu à l'autre, à pied, en vélo, en voiture
et, le dimanche après-midi, en carriole.

Buvette sur les 2 jours et restauration le dimanche midi, au Club des Jeunes.

Dans le cadre de «Rendez-vous Troglos» du Carrefour Anjou-Touraine-Poitou

Organisé avec l'aide du Comité Culture de Villaines-les-Rochers
et des associations Infos Troglos, Les Amis de l'Eglise et le Club des Jeunes



Pour tout renseignement, contact au 02 47 38 10 21 ou 02 47 45 45 07

ou par courriel à infostroglos@wanadoo.fr ou sur le site infostroglos.free.fr

Document imprimé par nos soins - Merci de ne pas le jeter sur la voie publique—Imprimé sur papier recyclé.

L'humidité

et son traitement dans nos maisons en pierre


Si vous constatez des remontées d'humidité qui se manifestent par des taches, des décollements d'enduit ou du salpêtre et des champignons pour les parties comprises dans une atmosphère confinée, c'est que vos murs, ont été enduits avec des ciments ou des chaux comportant du ciment. Dans ces murs, les moellons cachés par l'enduit subissent une dégradation cachée et profonde qui compromet la bonne conservation du mur et, à terme, sa stabilité. Quant au désordre sur la pierre de taille de tuffeau, les dégâts sont directement visibles par l'effritement de sa surface car du fait de sa tendreté, elle est particulièrement exposée à une dégradation rapide. Si cette pierre est peinte ou si le soubassement est réparé au ciment, cette couche, soi-disant protectrice, l'empêche de respirer et ne permet plus les transferts d'humidité.

Quels sont les remèdes à appliquer ?

A l'extérieur, il faut d'abord observer s'il y a des problèmes d'eau autour de la maison (eau de ruissellement, eau des toits mal collectée) et procéder à un drainage pour éloigner ces eaux des murs. La présence d'un trottoir béton est aussi défavorable; une bande de terre plantée d'iris au pied du mur serait bien préférable.

Sur un mur en pierre, l'enduit ne doit pas être étanche. Si la pluie mouille le mur, elle ne le pénètre que de quelques millimètres. Avec le vent et le soleil, cette eau repartira rapidement. Par contre, il faut impérativement que l'eau présente naturellement dans le mur (c'est l'eau qui remonte du sol par capillarité) soit évacuée constamment et pour cela que le mur soit recouvert d'un enduit « respirant ».

A l'intérieur de la maison, il faut également que les revêtements des murs soient « respirants », c'est à dire qu'ils permettent l'échange de vapeur d'eau : en hiver, la vapeur d'eau contenue dans l'air de par l'activité humaine se condense au contact d'éléments froids comme les murs : cela produit de la chaleur. Au contraire, l'été, l'air plus sec dans la maison entraîne une évaporation. Celle-ci produit du froid ; c'est ce phénomène qui caractérise la fraîcheur des maisons anciennes, l'été.



Un autre élément important est la nature du sol ; l'idéal est d'avoir un hérisson de cailloux de pierres dures ou de silex (qui évite les remontées capillaires mais ne bloque pas les échanges d'humidité), suivi d'une chape de chaux naturelle et de sable et d'une terre cuite. Une dalle béton de ciment est à proscrire car elle reporterait toute l'humidité du sol vers les murs.

Pour retrouver une maison saine, il faut s'inspirer des méthodes et des techniques utilisées pour leur construction. Dans la maison ancienne, les moellons, calés et montés avec de la terre ou un mortier faiblement dosé en chaux, constituaient le corps des murs, et les pierres de tuffeau taillées étaient utilisées pour les encadrements des portes, des fenêtres et les angles. Puis cette maçonnerie était protégée avec un enduit composé de sable local et de chaux naturelle. Ces caractéristiques créaient la diversité de l'aspect des murs de chaque région et surtout ces enduits traditionnels, poreux, non étanches, permettaient l'évacuation de l'humidité remontant du sol par capillarité. Aujourd'hui, pour obtenir ce résultat il faut employer une chaux naturelle (chaux aérienne ou chaux hydraulique naturelle pure). Il faut proscrire absolument toutes les autres chaux artificielles qui peuvent contenir du ciment et qui contrarieraient la respiration du mur.

Ces principes de rénovation s'appliquent de la même façon à l'habitat troglodytique.

On sera ainsi dans un équilibre hygrométrique des murs et des sols qui assurera la viabilité et la pérennité du bâti ancien et un confort de vie au quotidien.

Pour des informations complémentaires :

Maisons Paysannes de Touraine, 9 quai du Pont Neuf 37000 Tours
ou www.maison-paysanne-de-touraine.com

Faune et flore de nos troglos

La végétation des coteaux calcaires est un milieu fragile qui offre des compositions originales. Ainsi, il faut savoir distinguer plantes bénéfiques et destructrices afin de la comprendre et la respecter.



Les plus typiques sont le lilas, l'iris et le millepertuis, dont l'enchevêtrement de racines peu profondes va former une couche protectrice et ralentit l'érosion du coteau. A contrario, le lierre et l'acacia sont à proscrire car leurs racines profondes écartent le calcaire et déstabilisent la roche.

Les coteaux exposés nord, offrent une atmosphère propice au développement des fougères scolopendres, connues sous les noms de « Langue de cerf » ou « Herbe à rate. ». Cette fougère luxuriante pousse dans les lieux humides, sur les rochers, murs et en particulier sous les arbres. Elle préfère les sols pierreux, calcaires, sableux ou argileux et sombres.



Si l'exposition est sud, vous pourrez trouver de la joubarbe ou « barbe de Jupiter », ou encore « artichaut des toits », petite plante de rocaille par excellence. Cette plante succulente produit des rosettes de feuilles charnues accolées les unes aux autres dont la forme évoque celle d'un artichaut. Très résistantes à la sécheresse et au froid et ne nécessitant presque aucun soin, ses fleurs apparaissent en été et sont de couleur rose, rouge ou jaune. Autrefois réputées pour détourner la foudre, on les disposait sur les toits.

De même, il n'est pas rare de trouver des giroflées aussi appelées « violiers jaune » ou « ravenelles ». Plante assez commune qui pousse sur les murs et dans les rocailles, elle doit son nom au fait que ses fleurs ont une odeur ressemblant à celle du clou de girofle. Cette plante qui apprécie le plein soleil et les sols pauvres, fleurit très tôt au printemps, ce qui attire les abeilles et facilite ainsi la pollinisation des arbres fruitiers.

Côté faune, la variété est là aussi au rendez-vous. On connaît les renards, rongeurs... qui creusent leurs terriers au sein de la roche alors intéressons-nous à des animaux moins connus mais tout aussi présents.



Certaines « bestioles » sont presque domestiques même si elles ne sont pas ragoutantes. C'est le cas de la scutigère ou « mille-pattes maison », redoutable prédateur carnivore qui semble "survoler les murs" lorsqu'elle court rapidement à l'attaque d'une mouche qu'elle capture à l'aide de ses crochets à venin effilés et consomme vivante. Dans nos maisons, on ne trouve qu'une espèce de scutigère : la scutigère véloce, dont la morsure est très rare et bénigne pour l'homme.

D'autres espèces ont subi de fortes évolutions à force de vivre au contact de ce milieu. C'est notamment le cas du niphargus, crevette aveugle typique des grottes européennes qui vit dans les anfractuosités calcaires. D'une taille ridicule, ce carnivore détecte ses proies grâce à son odorat. Il peut également se contenter de débris organiques voire d'argile. Si ces crevettes sont anophtalmiques, elles semblent cependant réagir à la lumière grâce à leur cuticule même si celle-ci lui est néfaste.



Nullement complexé par sa taille minuscule, le troglodyte mignon est un oiseau pétulant et furtif qui aime se faire entendre. Manteau brun sur chemise pâle, le troglo seul représentant des Troglodytidés en France, arpente régulièrement nos jardins en rase-motte. On l'observe généralement sautillant dans des rocailles et des branchages ou jouant à cache-cache dans des piles de bois. Il se nourrit d'insectes vivants, de larves d'araignées... Comportement singulier, le mâle construit plusieurs nids en boules de mousse dans les racines ou les cavités et madame choisit le plus douillet pour y pondre.

Que se soit faune ou flore, cette liste n'est pas exhaustive alors ouvrez l'œil et observez car le troglo a tant à offrir et à cacher...



Animorphose

Lorsque je suis arrivée ce lundi chez Annie Renard, elle travaillait pour une cliente sur un paravent destiné à aller dans une chambre. Peintre décoratrice en trompe l'œil, elle s'installe en 2008 au 68 rue des Maurusseaux. Un vrai coup de cœur lui fait choisir cette maison dotée d'une cour, de caves et d'une grange dont elle a fait son atelier.

Avant de pratiquer la peinture, Annie travaille comme costumière et habilleuse le soir au théâtre de Tours, puis à Paris pour une maison de production d'opéras et d'opérettes. Après ces années passées dans le milieu du spectacle, elle fait une formation de peintre décorateur en techniques anciennes à l'Ecole Française du décor peint au Mans.

Elle s'installe ensuite et participe à des expositions, entre autres, celle de l'Art au quotidien au Vinci.

Elle pratique aussi la restauration de fresques, mais la chute d'une échelle sur un chantier à la synagogue de Tours met un terme à cette activité.

Dans son atelier des Maurusseaux, elle peint sur de la toile, elle restaure de vieux meubles, les peint, les vieillit, les cire afin de leur donner une patine.

À la demande de ses différents clients, elle peut également travailler en intérieur, faire du badigeon à la chaux, du stuc, du tadelack.

Vous pouvez voir quelques unes de ses réalisations à l'atelier Cannepaille où elle expose en compagnie d'autres artisans, ou la joindre par téléphone au 0247453208 si vous désirez la rencontrer.

A vos marmites ...

La Beuchelle à la Tourangelle



Vieille recette tourangelle, la Beuchelle de Tours était préparée, au début du siècle dernier, par le chef Edouard Nignon lorsqu'il officiait au service de l'archiduc François-Joseph d'Autriche. Elle a été revalorisée depuis quelques années et réapparaît sur les meilleures tables de Touraine.

Préparation : 15min

Exécution : 30min

Ingrédients :

- * 2 rognons de veau dépouillés de toute graisse et peau
- * 2 ris de veau blanchis et parés
- * 200g de cèpes ou de pleurotes ou de champignons de Paris
- * 250g de crème fraîche
- * 100g de beurre
- * 2 cuillères à soupe de Cognac
- * 50 à 75g de parmesan
- * Sel, Poivre

Pour les ris de veau :

- * Passez les ris de veau sous l'eau froide
- * Les déposer dans une casserole emplies d'eau froide très légèrement salée pour entièrement les recouvrir. Ajouter quelques gouttes de citron et de vinaigre.
- * Dès que l'eau frissonne, baisser la flamme.
- * Pochage 3 à 5 minutes à tout petit bouillon.
- * Retirer les ris à l'aide de l'écumoire et les rafraîchir à l'eau froide.
- * Les débarrasser entièrement de leur peau et de toutes les parties dures ou déchetes
- * Poser dessus une assiette contenant un objet faisant office de presse (pas trop lourd cependant). Laisser en attente.

Pour les rognons:

- * Dépouiller les rognons, ôter les graines et les parties blanches de l'intérieur.
- * Les couper en tranchettes fines de ½ cm d'épaisseur sur 3 cm de côté.

À vos marmites ...

La Beuchelle à la Tourangelle, suite

- * Mettre à chauffer une bonne noix de beurre dans une poêle. Quand il chante, ajouter l'émincé de rognons, ½ cuillère à café de sel fin, 2 tours de moulin à poivre.
- * Les faire dorer à feu assez vif quelques minutes en remuant pour saisir chaque tranche. Baisser le feu et laisser cuire 1 ou 2 minutes. ATTENTION, pas plus. Les rognons doivent être roses à l'intérieur.
- * Jeter les jus de cuisson, remonter le feu et faire flamber au cognac.
- * Garder au chaud.

Cuisson des ris de veau:

- * Trancher les ris de veau de même épaisseur que les rognons et les poivrer / saler très légèrement sur chaque face.
- * Faire fondre une noix de beurre dans une poêle, et faire dorer les ris de veau.
- * Egoutter le beurre de cuisson et garder les ris de veau au chaud.

Pour la sauce :

- * Dans une poêle, mettre 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- * Faire réduire à feu assez vif jusqu'à consistance crémeuse.
- * Napper les ris de cette sauce.

Pour les cèpes :

- * Emincer les cèpes de la même épaisseur que les pièces de viande.
- * Faire sauter avec un peu de beurre (ou huile) jusqu'à obtention d'une belle couleur. Saler et poivrer.
- * Jeter le beurre de cuisson et ajouter le reste de crème fraîche; laisser réduire pour qu'elle devienne onctueuse
- * Napper les cèpes.

Gratinage:

- * Egoutter les rognons et mêler les ingrédients délicatement avant de mettre dans un légumier ou une timbale.
- * Parsemer d'une poignée de parmesan
- * Mettre à gratiner légèrement au four et servir très chaud.

Vin d'accompagnement : un Touraine-Mesland

agenda des manifestations

- ★ *18 et 19 juin* : Rando-troglo
- ★ *21 juin* : Fête de la musique, salle polyvalente à partir de 19h: buvette, ... organisée par le Comité des fêtes
- ★ *2 juillet* : Marché Gourmand à Villaines-les-Rochers
- ★ *14 juillet* : Fête Nationale
- ★ *10 et 11 septembre* : Comice Agricole à Azay-le-Rideau
- ★ *17 et 18 septembre* : Journées européennes du Patrimoine : visite à l'église, exposition (salle polyvalente)
- ★ *24 septembre* : La ballade de la Saugrenue à 20h30 dans la cour du Club des Jeunes.
- ★ *01 ou 02 octobre* : Concert à l'église organisé par les Amis de l'Eglise.
- ★ *08 octobre* : Festival Rock à PAR, Azay-le-Rideau.

Infos Troglos lance **son site internet.**

Vous y trouverez les numéros précédents,
l'agenda des manifestations villainoises,
l'actualité du village....

www.infostroglos.free.fr

Date de parution du numéro 50 : Juin 2011

Diffusion par l'association régie par la loi du 01 juillet 1901 : « Infos Troglos »

Siège social : La Peyrière, 37190 Villaines les Rochers

Comité de rédaction de la lettre « Infos Troglos » : Roselyne RECOLLON, Cyril DUVERT, Pierre BOUILLANT, Marie-Paule DURAND, Brigitte JAULIN, Josette PINET-HARDOUIN, Annie ELLUIN, Marie-Annette BERGEOT, Aurore BIBONNE

Composition : Aurore BIBONNE, Marie-Annette BERGEOT

Contact : Téléphone et Fax : 02 47 45 45 07

mail : infostroglos@wanadoo.fr

Site internet : www.infostroglos.free.fr