

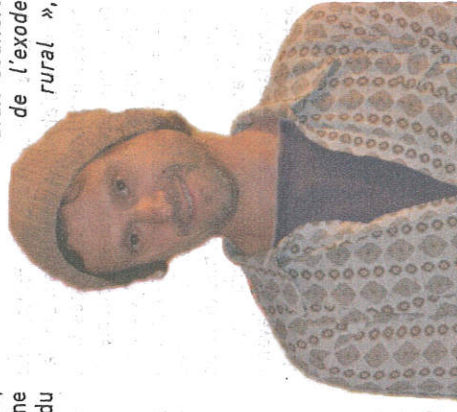
DÉCOUVERTE / Ils sont agriculteurs, artistes, artisans et ont choisi d'accueillir les promeneurs là où ils vivent, là où ils créent, dans le Trièves, ce territoire beau dehors et beau dedans. Depuis le mois de juin, la Route des savoir-faire du Trièves met en musique plus d'une trentaine de ces talents.

Le Trièves en 33 talents

Pour présenter le Trièves, son territoire de naissance et celui où il vient de reprendre l'exploitation de ses parents, Maxime Poulat file la métaphore musicale. « *Du concert de hard-rock au bal musette, ce mélange de musiques en fait sa richesse et permet de comprendre le pays.* » Samuel Delus, également viticulteur à Prébois, est aussi revenu au pays. Il est une des chevilles ouvrières, avec Maxime, de l'association Vigne et vigneron du

Trièves qui a redonné vie au vignoble du Sud-Isère, en s'appuyant sur le savoir-faire des anciens.

Comme 33 autres paysans, artisans et acteurs culturels du territoire, ils ont adhéré à la Route des savoir-faire du Trièves inaugurée par la communauté de communes du Trièves début juin. « *Je me suis lancé dans ce projet à la fois pour moi et pour ce territoire qui avait souffert de l'exode rural* »,



A Monestier-du-Percy, un théâtre de poche et un atelier de couture ont été créés par Blandine Poulat et Gilles Bouvier.

déclare Samuel Delus, ravi de s'inscrire dans cette démarche. « *Des gens arrivent, des activités se créent* » et la collectivité se charge de mettre le tout en musique. « *Il se passe quelque chose et il y a de la vie* », insiste le vigneron.

« L'éco-centre a attiré du monde »

Maxime Poulat observe aussi avec délectation la dynamique qui anime ce coin du sud du département. « *Beaucoup d'extérieurs se sont installés dans le Trièves. Bien sûr, cela chamboule un peu les choses, mais c'est intéressant car tous les points de vue se retrouvent.* » Pour lui, la confiance et la reconnaissance sont directement liées à la pratique d'un métier concret. « *J'ai travaillé 13 ans à Terre vivante, qui est un des plus gros employeurs du Trièves. L'éco-centre a attiré du monde et beau-*



Le Trièves, beau dehors, beau dedans.

coup se sont installés ». Des gens qui ont montré ce qu'ils savaient faire et ont été reconnus pour cela. Le temple de l'écologie isérois, qui a tant essayé, fait d'ailleurs partie des haltes de cette nouvelle Route des savoir-faire en Trièves.

De ces années-là Maxime Poulat a gardé la passion du végétal et, lorsqu'il fera visiter ses vignes et sa cave, c'est avant tout son amour de la plante qu'il veut transmettre aux curieux qui souhaiteront le rencontrer.

Soirées culturelles

Si cette route permet aux nombreux amoureux du Trièves de mieux connaître ses habitants, les acteurs eux-mêmes admettent que l'initiative a favorisé les échanges entre eux. « *On savait à peine ce qu'on faisait réciproquement* », explique Maxime Poulat. Les réunions préalables ont tissé un véritable lien entre les acteurs, de sorte que le réseau est aussitôt entré en mouvement. « *Il y a aussi le projet de Maison de pays à Cielles, sur la RD1075, où l'on retrouvera les produits*

des gens de la Route des savoir-faire, ajoute Samuel Delus. C'est un débouché supplémentaire pour nous et pour l'ensemble du territoire. »

Ce ne sont pas les créateurs du Poulatier, à Monestier-du-Percy qui diront le contraire. Ce théâtre de poche de 50 places ouvert en 2015 a effectué 136 leviers de rideau en 2017. « *C'est une programmation tous azimuts, qui touche à tous les styles* », indique Gilles Bouvier, un ex des Barbarins fourchus cofondateur du lieu. Styliste, sa compagne Blandine Poulat a créé un atelier boutique adjacent. Elle confectionne des costumes pour le théâtre, mais a aussi créé sa propre marque de vêtements, Blandelune. On peut retrouver ses créations et bien d'autres à la Fabrique du Trièves, place de la Halle, au cœur de Mens. C'est le type d'adresse qui parachève la richesse de l'offre du territoire. Les visiteurs ont largement de quoi faire en journée entre haltes artisanales, agricoles ou culturelles, avant de pouvoir encore profiter d'une soirée magique à la mode du Trièves. ■

Isabelle Doucet

A la recherche du couteau parfait

Nichée derrière une bergerie, lovée en bas du village de Prébois, il faut pousser la porte de la forge pour accéder à l'univers de Jérémie Roger et Denis Hocquet. Au fond de l'atelier, l'artisan retire une tige de fer du poumon rougeoyant, la pose sur l'enclume et tape, tape pour façonner sa forme. Bout carré, ce sera une tenaille. Jérémie Roger est intarissable. Cet autodidacte parle de métal avec passion, de la dureté de l'acier, de la noblesse des matériaux, de l'efficacité du tranchant d'un couteau, de la qualité du traitement thermique, de la justesse du ressort. Il fait entrer le visiteur dans son monde, le cercle très fermé des couteliers, ceux en quête « *du couteau parfait* ». Il confesse « *être un peu maniaque* ». C'est la raison pour laquelle il a mis presque un an pour créer le Triévois, un petit couteau pliant dont la lame de 7 cm est griffée de l'œil qui est la marque de l'Atelier du troupe l'œil. « *Lorsqu'on referme le couteau, l'œil regarde les trois doyennes, le mont Aiguille, le grand Veymond et l'Obiou, explique l'artiste artisan. Ce sont les trois trous à l'arrière du manche, en trompe l'œil, inutile d'appuyer dessus, c'est un système de blocage à cran plat.* »

Une activité locale

La gamme des couteaux fabriqués à Prébois se décline de 70 à 600 euros, certaines créations étant de réelles



Jérémy Roger, le coutelier artiste.

d'œuvres d'art. Les couteliers ont souhaité proposer un couteau de série pour équilibrer leur activité et pouvoir travailler des pièces uniques ou satisfaire la demande de pièces forgées : outils de jardin, outils agricoles, haches etc. Installés à Prébois depuis quatre ans, les deux artisans étaient désireux d'ancrer leur activité localement. On les retrouve sur les marchés, notamment l'été où l'affûtage ravive la trésorerie, mais aussi les salons, les foires et sur internet. La Route des savoir-faire permet d'ouvrir la porte

Dans les restaurants, les sets de table permettent de préparer les visites chez les artistes, artisans ou agriculteurs.

La Route des Savoir-faire du Trièves

Pour découvrir « *l'âme du territoire* », quoi de mieux que de venir « *rencontrer ses habitants dans leurs pratiques* » ? En 33 lieux de rendez-vous, de Saint-Martin-de-la-Cluze à Tréminis, de Chichiliane à Châtel-en-Trièves, artistes, artisans, fermiers et lieux culturels ouvrent leurs portes avec l'envie de partager leur passion, mais aussi leur amour de ce territoire où ils sont nés ou qui les a adoptés. On regarde, on déguste, on participe, la rencontre est simple, sans chichis, toujours riche. Un petit guide, le Roadbook, ou bien le site de la Route des savoir-faire ou encore les sets de tables des restaurants de la région, délivrent toutes les infos pour planifier sa visite, passer un petit coup de fil, savoir quand l'atelier, la grange, la fabrique, le musée sont ouverts. C'est souvent derrière une porte modeste que se cachent les trésors du Trièves, mais l'accueil y est toujours sincère. ■

