

Lettre de Gand 22/25

Chers famille, amies et amis,

Dans ma lettre précédente j'ai oublié une église.

De coutume, Marleen pousse la porte de toutes celles qu'elle croise pendant que je bois un café dans le bistro qui inmanquablement se trouve en face du lieu saint. Il arrive qu'elle ressorte du portail pour me faire signe de la suivre.

Ce fut le cas à Domfront. **L'église Byzantine Saint-Julien de Domfront** est une construction en béton armé **Hennebique**.



François Hennebique, ingénieur né en France, est un de inventeurs du béton armé. Il a vécu de nombreuses années en Belgique et le **Pont du Pain Perdu à Gand** est en béton Hennebique.



**PONT
DU PAIN-PERDU
à GAND (1899).**
Portée: 22 m.
Entreprise
Baar et Watrin

Marleen me fit la réflexion que notre Grand Tour était le **tour des fromages**. En France à Saint-Point Lac, pas loin de la frontière Suisse, nous avons acheté un excellent **Saint-Point** à la fromagerie Michelin. À **Gruyères**, c'est la fromagerie du même nom qui a capté notre attention. Entre Bern et Lucerne, nous avons traversé la vallée **d'Emmental**. De retour en France, à Chézery-Forens, le **Bleu de Gex** nous a paru trop doux. Plus loin, les chèvres de **Sainte-Maure** nous ont offert une brique cendrée, un produit de leur lait. Enfin à **Camembert**, l'original fabriqué à la louche a parfumé notre frigo jusqu'à notre retour à Gand.

Jacques Lietard à Tournai-sur-dive qui nous conseille d'aller voir la **Maison du Camembert**. La fromagerie est récente, elle propose une visite audio et video-guidée qui se termine par une dégustation. La légende veut qu'à Camembert, la fromagère Marie Harel, accueillit un soir de juillet 1796, au plus fort de la terreur, l'abbé Bonvoust, prêtre réfractaire en fuite des révolutionnaires. Ce dernier lui confia le secret du fromage à la croûte durcie qui devint le célèbre camembert.



Pendant la grande guerre, l'intendance fournit du gruyère aux soldats du front. En 1916, le gruyère est en rupture de stock et il est remplacé par le camembert. En 1918, chaque mois, un million de camemberts trouvent le chemin des tranchées. C'est le début de la renommée nationale et internationale de ce fromage.

La production à la Maison du Camembert se fait encore « à la louche ». Comme vous pouvez voir sur la photo, la fromagère remplit manuellement les récipients qui, après mûrissement, vont devenir le fromage. La mise en boîte et l'étiquetage se font également à la main. La fabrication des « Président » que nous connaissons de nos supermarchés est entièrement automatisée, ce qui leur garantit un goût uniforme. Par contre, les fromages fait à la louche, sont supérieurs en goût. C'est ce que nous explique le jeune hollandais polyglotte qui gère le centre d'information. Il nous fait goûter différentes marques de fromages, du plus jeune au plus vieux. Le camembert frais tient un mois à six semaines après sa fabrication. Plus il est vieux, plus il est fort.





En janvier dernier, pour écrire ma lettre hebdomadaire, je m'étais installé dans la salle commune de la capitainerie du port de l'Arsenal à Paris. Soudainement la porte s'ouvre et cinq joyeux lurons dont Charlette et Yves, débarquent bruyamment. Bonjour Guy, me font-ils, fini la paix, nous allons jouer, tu peux nous rejoindre si tu veux. L'un d'eux ouvre une valisette en aluminium et déverse avec fracas une quantité impressionnantes de tuiles de dominos blancs sur la table.

Je les remercie pour l'invitation et du coin de l'œil j'observe le jeu qui provoque chez eux des commentaires, des cris et beaucoup d'éclats de rire.

Le jeu s'appelle « Dominos Train Mexicain ». Intrigué, rentré à Gand, j'en commande un sur amazon.fr, depuis lors, Marleen et moi sommes conquis et nous finissons régulièrement la journée par trois ou quatre manches de dominos. Voir <https://www.audemondujeu.com/images/regles/03026.pdf>

Pour clôturer le voyage qui nous a amené en Suisse et en Bretagne, je vous offre d'écouter deux chanteuses qui illustrent leur pays respectifs.

La suisseuse **Mélanie Oesch** avec un jodler « Mi Vatter ish en Appezeller » (mon père est un appenzellois)

<https://youtu.be/6V9KSoOnIo8>

et la bretonne **Gwennyn** qui chante « son ar chistr » (chanson du cidre)

https://youtu.be/qgKO2a2MX_w

Je vous souhaite une bonne lecture.

Gand, le dimanche 26 juin, 2022.

La bise,
Guy