

Pôle ÉDITIONS
MIDI LIBRE HORS-SÉRIE / n° 3

Échappées belles en Occitanie

NOUVELLE ÉDITION

PAYSAGES | FAUNE | FLORE



10
PARCS
RÉGIONAUX & NATIONAUX



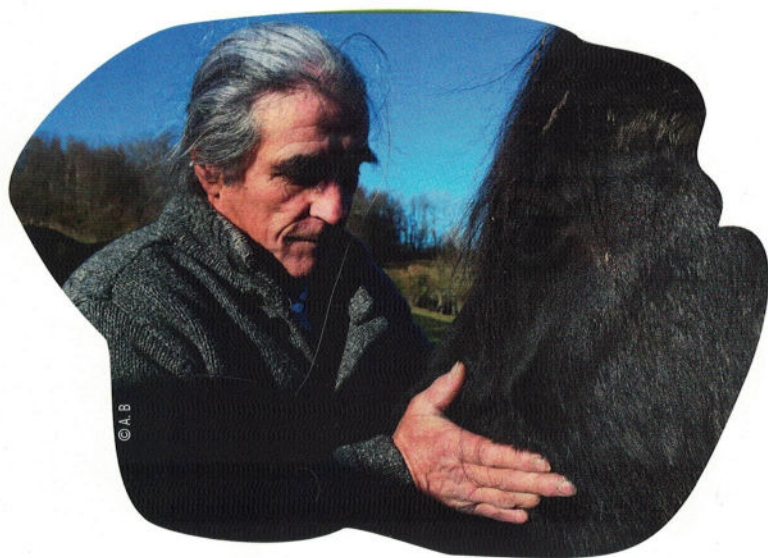
Midi Libre

L'INDÉPENDANT

Centre Presse

LA DÉPÊCHE

LA RENCONTRE



L'homme qui murmurait à l'oreille des Mérens

Tu me parles, je t'écoute et réciproquement : voilà pour le dialogue qu'entretiennent Christine Acquaroli et Jean-Louis Savignol, la soixantaine, avec leurs chevaux Mérens, une race ariégeoise caractéristique avec son pelage noir, qui semble sortie de la grotte de Niaux, figée sur la roche depuis 12 000 ans. Le couple a fait sien la méthode popularisée par le film *L'homme qui murmurait à l'oreille des chevaux*, avec Robert Redford. L'éthologie, puisque c'est son nom, correspond à l'étude du comportement des animaux. « On joue avec le cheval mais avec ses codes à lui », insiste l'éleveur ariégeois. « Il faut lui donner des règles, comme à un enfant. S'il me mord, je le mords. Il dit "Ça fait mal" et il ne le refait pas. »

Jean-Louis Savignol, solide gaillard à la chevelure longue poivre et sel, a imposé son statut de dominant, quitte à s'affronter à plus fort que lui, à coups de 500 kilos. Il y a perdu trois phalanges. Une hiérarchie s'établit par ailleurs entre Mérens, comme un ordre. Chaque cheval a sa place. « On fait partie du troupeau et quand on n'y est pas, ils se gèrent tout seuls. » Ils évoluent en liberté tout l'été, sur plus de 300 hectares, après une transhumance depuis la base du haras, à Lasserre, jusqu'à l'étang de Lers ou le col des Cassaings. La relève est en route. La fille du couple a intégré

l'entreprise familiale qui, outre les chevaux, développe une activité sève de bouleau (reconnue pour ses bienfaits détox et reminéralisants) et gîtes. Leur petite-fille de huit ans, Jade, a les Mérens dans la peau. « À 18 mois, on l'a posée sur un cheval, raconte Christine. Elle s'est allongée. Dans son regard, elle était dans le cheval. » Cette fusion, Jean-Louis a mis quinze ans à la toucher du doigt : avec son cheval, Moustic (le dominant de la bande, après lui), « ils sont connectés dans la tête, sans mors, sans licol », assure Christine. C'est comme si les deux corps formaient un centaure, rajoute Jean-Louis. « C'est comme si j'avais les commandes dans la bouche. Ce qu'il pense, je le ressens. Ce que je pense, il le ressent. Mes jambes, c'est les quatre pattes du cheval et lui il a deux têtes. »

« Dans le milieu des chevaux, on passe pour des gens allumés », résume Christine. Leurs bêtes sont traitées à l'homéopathie et à l'ostéopathie. « Et chez nous, c'est les chevaux qui choisissent les gens. » Si quelqu'un veut leur acheter un Mérens, il en passe par là. Ce n'est pas lui qui décide. C'est l'animal qui viendra à lui. « Ils ont une lecture de l'humain extraordinaire. Ce sont des vraies éponges. » Ils peuvent être « canaliseurs pour des enfants à problème ou dans des cas de burn-out. Ils font ressortir des émotions que vous avez oubliées. Ils peuvent faire pleurer. Des gens qui

ont l'air très solides tombent comme des feuilles... Le Mérens n'est pas grand. La sélection a amené la race aux airs de double-poney à 1,47 mètre au garrot, contre 1,37 mètre dans les années 1940. Il en existe près de 10 000 en Ariège et 15 000 en tout dans le monde : 80 % pour la boucherie vers l'Italie et le reste pour le dressage de loisir. Le Mérens est un cheval de montagne, rustique, qui ne coûte pas cher parce que très rarement malade. La demande, après avoir été un peu atone, repart depuis deux ans, « peut-être en raison du Covid avec des gens qui reviennent à la campagne », suppose Jean-Louis.

Son come-back à lui est plus ancien. Il a eu plusieurs vies avant celle-là, dirigé une agence de pub, été courtier en graines, bûcheron, cascadeur, exploitant forestier, accompagnateur touristique, joueur de rugby au Stade français. Sa femme Christine a été athlète sur 400 mètres et commerciale en matériel de sport. Le frère de Jean-Louis, Clément, éleveur de Mérens, est mort à 33 ans. On est en 1998. Jean-Louis ne veut pas laisser sa mère Colette toute seule. Il récupère les Mérens. « Ils étaient là, ça lui rappelait son fils », dit-il. Depuis, elle est morte du Covid en mars 2020. Jean-Louis parle probablement de temps en temps à Colette et Clément dans les prés ariégeois. Ils sont là, encore un peu. Il murmure aussi aux chevaux, dans le creux de l'oreille.



© A.B.



PRATIQUE

LA RECETTE

La croustade

Où manger ?

> **Tourouse, restaurant Sentenac**, à partir de 15 €, foie gras et confit fait maison, 05 61 96 43 25.

> **Saint-Girons, auberge d'Antan**, menu à 17 € à midi, le soir 35 € (35 € également en août même à midi). Dans un vieux corps de ferme rénové.

05 61 64 11 02.

> **Castelnau-Durban, restaurant Chez Victor**, transmis de génération en génération. Et c'est au tour cette fois-ci de Josy Morenon, 70 ans, de céder la place à sa fille Sophie. Menu à partir de 12,50 €. 05 61 96 34 02.

Où dormir ?

> **Samortein, Roulotte en terre d'Abajous**, 360 € la semaine, 130 € le week-end. Anne Larive, la propriétaire, commercialise des confitures et des sorbets bio. 05 61 96 19 53.

> **Saint-Girons, château de Beauregard**, à partir de 80 € (possibilité spa 44 € l'heure). Accolé à l'auberge d'Antan (lire ci-dessus). 05 61 66 66 64.

> **Massat, gîte Las Paouzes**, beau cadre, beau jardin, esprit écologique. 289 € les trois nuits (de 2 à 6 personnes).

05 61 04 94 45.

> **Lasserre, chambres d'hôtes et gîte Haras Picard du Sant**, Christine Acquaroli et Jean-Louis Savignol vous accueillent chaleureusement (voir en page 48). À partir de 75 € pour les chambres. Spa dans le gîte. 05 61 66 65 34.

> **Montesquieu-Avantès, gîte le Mesplé**. 60 € la nuit au printemps et à l'automne. De 300 € à 450 € la semaine. 06 77 13 43 16.

- 250 grammes de farine
- 3 œufs
- 5 cl d'eau
- 1 sachet de levure
- 200 grammes de sucre en poudre
- 200 grammes de beurre
- 1 pincée de sel
- Deux paquets de sucre vanillé
- Pommes/poires ou pruneaux/poires

Faire une fontaine avec la farine, casser les œufs au milieu, ajouter le sel et la levure diluée dans l'eau et deux cuillères à soupe de sucre en poudre, incorporer la farine et pétrir jusqu'à la bonne consistance. Étirez la pâte sur une plaque farinée, étaler dessus le beurre bien ramolli ; replier, laisser reposer et attendre que la pâte soit au point. Pendant ce temps, préparer la garniture avec les fruits choisis, les faire cuire avec 100 g de sucre et le sucre vanillé, laisser réduire le jus. Quand la pâte est levée, en prélever une première moitié, l'étaler au rouleau, en tapisser le fond et les bords du moule beurré, sucrer, répartir les fruits, arroser avec leur jus. Étirez le reste de la pâte, souder les bords à l'eau, dorer à l'œuf après avoir fait des petits croisillons dessus avec des lanières de pâte. Sucrer. Cuire 30 min à four moyen (thermostat 7).

D'après Francine Claustres, La cuisine ariégeoise, éditions Sud-Ouest.

