

Exposition musée Médard - Lunel

LUNEL EN SEL

Cinq siècles d'histoire à travers
les Archives communales et
les collections du musée Médard



gora soli

Un regard contemporain
Anna Baranek

LIVRET DE VISITE

Musée Médard
Livre et patrimoine écrit
8 juin | 18 septembre 2016



ENTRÉE LIBRE & GRATUITE
71 place des Martyrs de la Résistance - 34400 LUNEL
Du mercredi au vendredi 14h-18h, le samedi 10h-18h
Informations & réservations : 04 67 87 83 95 www.museemedard.fr

VILLE DE
SOMMIÈRES



lunel
www.lunel.com

LUNEL EN SEL



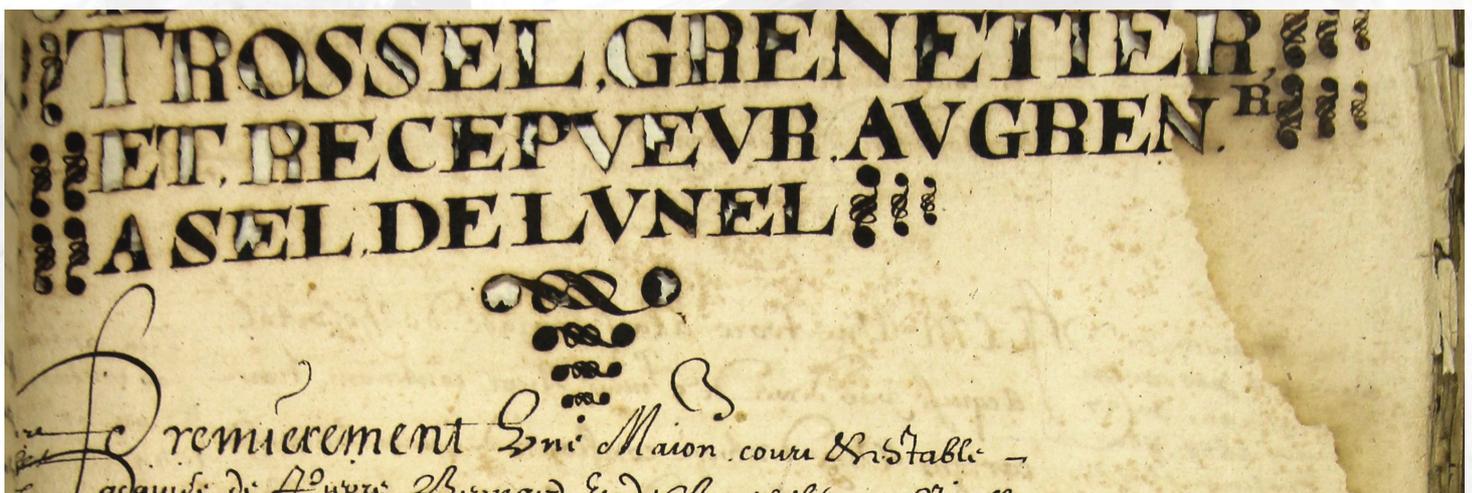
Lunel et le sel : cinq siècles d'histoire des Archives communales au fonds Médard

Fondée au Moyen-Âge aux confins orientaux du comté de Toulouse, Lunel se situe au carrefour du marché intérieur du sel en provenance des salines du Languedoc.

Les barques (ou *caupols*) assurant le trafic sur les canaux, arrivent aux cabanes du sel (le Mas Desports actuel), soit l'ancien port de la baronnie de Lunel au sud de la ville. De là, le sel part par la route. Bien que les voies d'eau soient privilégiées, car la navigation est plus sécurisante et moins onéreuse, la mise en place par la voie fluviale (le « grand tirage du Rhône ») n'intéresse pas les Languedociens. En effet, leur chemin, de grenier en grenier, raccorde directement Pont-Saint-Espirit par l'intérieur du territoire.

Les barons de Lunel, propriétaires de marais et de pêcheries, mettent en place des taxes (ou *leudes*) sur le sel ainsi que des péages sur les marchandises.

Suite au traité de Paris de 1229, l'administration française arrive sur le comté de Toulouse et Lunel s'allie à la famille royale, engagée dans la construction d'Aigues-Mortes. Philippe le Bel acquiert les salins de Peccais et s'empare de la baronnie de Lunel en 1295.



LUNEL EN SEL



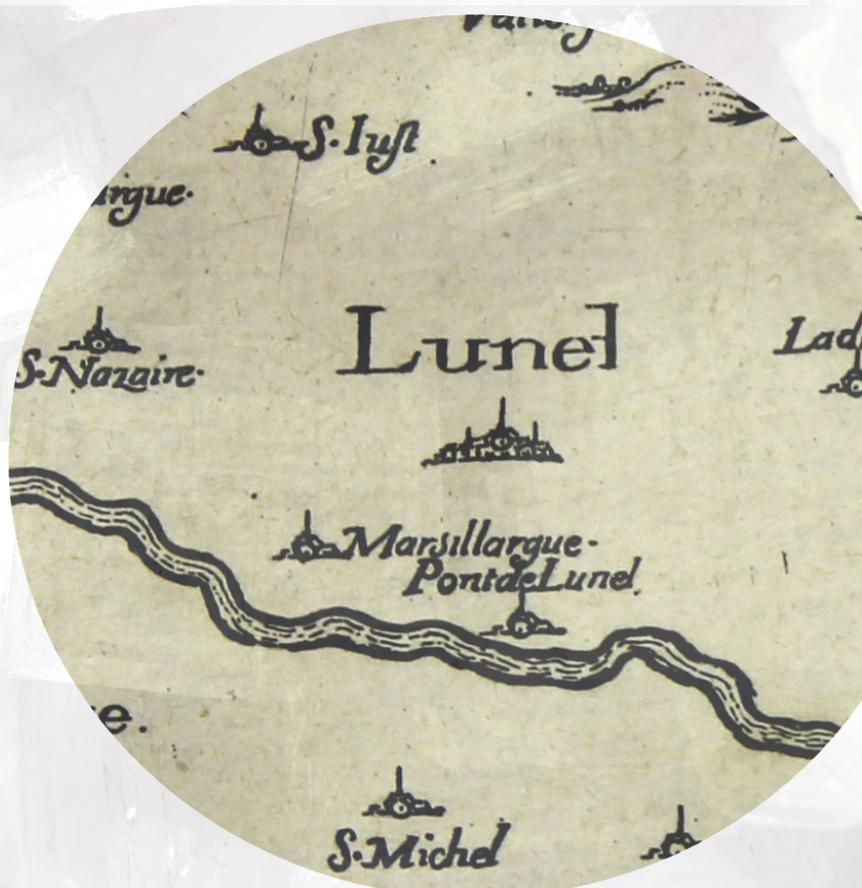
La gabelle sera l'impôt bâtisseur des fortunes de l'Ancien Régime et de la France. Ainsi, le contrôle du marché du sel en Petite Camargue révèle un enjeu stratégique majeur en lien avec les ventes de salaisons et le grand commerce de produits locaux.

Le sel passant par Lunel est exempt de la gabelle jusqu'en 1411, entrant en concurrence avec le sel provençal, sur lequel a été appliquée cette taxe. De ce fait, la fraude ne tarde pas à s'instaurer dans la région, impliquant parfois les visiteurs des gabelles. Possédant quatre greniers, Lunel connaît des ennuis en 1655 pour avoir molesté les contrôleurs financiers des gabelles.

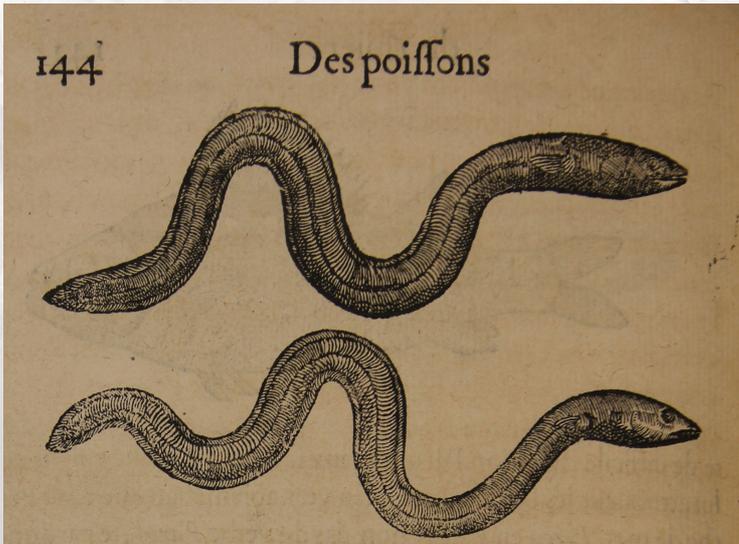
Soucieux de leur avenir, les habitants de Lunel réclament la confirmation de leurs privilèges dans la gestion du sel. La *robine* (ou canal) est prolongée mais il faudra attendre le début du XVIII^e siècle pour voir le port en eau au centre de Lunel.

Durant 500 ans, les consuls de Lunel veillèrent à ne jamais déroger aux privilèges du sel, obtenus en s'opposant systématiquement à tout ce qui pouvait les mettre en péril.

« Lunel est plus convenable et utile à Philippe, roi de France, qu'à moi, à cause du voisinage du port de la ville d'Aigues-Mortes et de la mer » déclarait Raymond Gaucelm en 1295, lors de la cession de la baronnie de Lunel à la couronne de France.



LUNEL EN SEL



Guillaume RONDELET,
*La première partie de l'histoire entière des poissons : [...] par
maistre Guillaume Rondelet Docteur regent en Medecine en
l'université de Mompelier [...] [sic]*
Lyon : Macé Bohomme (éditeur), 1558.

LE SEL, quelle saveur !

D'un territoire à l'autre, les pratiques de conservation des aliments relèvent de traditions millénaires.

Les procédés utilisés varient selon les milieux environnementaux.

Le sel était un élément central de la vie quotidienne. Certains aliments étaient enduits de sel cristallisé, c'était le salage à sec. D'autres étaient plongés dans l'eau très salée, c'était le saumurage. Il était également un composant nutritif indispensable pour le bétail.

Aussi Lunel, place incontournable du marché intérieur du sel en provenance des salines du Languedoc, devient au cours des siècles une étape réputée en matière de gastronomie.

Les spécialités de poissons frais ou salés, telles les anguilles pêchées sur place ou les morues venues du Nord de l'Europe en échange de quantité de sel, les viandes salées, les légumes et les fruits, les vins, les fromages salés, les produits exotiques ou d'autres régions de France convergent au port et sont listés dans les tarifs de péage.

Une lettre de 1612, issue des Archives communales, nous révèle que le duc de Montmorency préférait se faire cuisiner des carpes.

Dans la collection de Louis Médard, nous découvrons que Jean-Jacques Rousseau s'extasie sur la qualité de la cuisine de L'Auberge du pont de Lunel le 23 septembre 1737 (les *Confessions*).



Georges-Louis Leclerc de BUFFON
*Collection des planches d'animaux pour les oeuvres de
Buffon publiées par Mr. le comte de Lacepède*
[Paris] : Rapet (éditeur), 1819-1820

LVNEM EN SEL



LE SEL, un sacré pouvoir



Anonyme,
Discours facétieux des hommes qui font saler leurs femmes à cause qu'elles sont trop douces [sic]
[Paris] : chez J. Pinard (éditeur), 1830

Outre les citations gastronomiques et littéraires, émergent des anecdotes savoureuses, tels les *Bourguignons salés* ou la réédition de la farce *Discours facétieux des hommes qui font saler leurs femmes*, à cause qu'elles sont trop douces.

Dans cette pièce de théâtre écrite en 1558 à Rouen, deux hommes, Marceau et Julien, trouvant leurs femmes trop douces demandent conseil au philosophe Macé. Celui-ci propose de les saler et les envoie quérir, puis, les ayant averties du dessein de leurs maris, les renvoie chez elles. Elles s'empressent alors de battre leurs maris qui, bien ennuyés, supplient alors Macé de les dessaler au plus vite. Le philosophe refuse de s'exécuter prétextant qu'il sait saler les femmes et non pas les dessaler !

Synonyme de la vie, le sel est aussi l'ingrédient clé des alchimistes. Pour eux, il est la substance primordiale à la base de tout ce qui prend forme, le liant qui unit le soufre au mercure. Le sel est le symbole de la sagesse.

S'il permet de conserver les aliments, le sel a aussi une valeur symbolique dans de nombreuses cultures. Chez les Grecs, comme chez les Hébreux ou les Arabes, le sel est le symbole de l'amitié et de l'hospitalité parce qu'il est partagé. Sa saveur indestructible est associée à la parole donnée. Dans la culture juive, consommer ensemble le pain et le sel signifie sceller une amitié pour toujours ; dans la culture de l'Orient, toute union est célébrée avec du sel. Dans la Bible, l'expression « le sel de l'alliance » parle du sel utilisé sur une offrande pour exprimer l'alliance perpétuelle avec Dieu.

Mais le sel est aussi symbole de stérilité et de malédiction : rien ne pousse sur les terres trop salées comme les déserts.

LVNEM EN SEL



Anna Baranek est née à Sosnowiec, dans le sud de la Pologne.

Diplômée en 1982 de l'École des beaux-arts de Wrocław, elle poursuit ses études dans l'atelier de peinture de Jacques Yankel à l'Académie des beaux-arts de Paris. Pendant quinze ans, l'énergie de cette capitale lui apporte de formidables expériences. En 1986, elle gagne le prix Tremplin du musée Donjon de Niort.

En 1999, l'artiste s'installe en Camargue et commence à s'appropriier le paysage environnant.

Ses œuvres sont exposées dans des musées et galeries en France, Suisse et Pologne. En 2013, elle est invitée en résidence dans le château d'Espeyran à Saint-Gilles-du-Gard. Sensible au contact et au partage, elle mène de multiples ateliers de création avec adultes et enfants.

Des papiers, des livres

Anna Baranek aime les matières, les textures et se passionne tout particulièrement pour les fibres et les transparences des papiers. Son aventure avec le livre a commencé grâce à Michel Anseaume, éditeur, et à Caroline Sagot Duvaux, peintre et auteur. Au sein de la galerie Espace Liberté de Crest (Drôme), a pris forme la collection intitulée *Ô*, un dialogue entre écriture et peinture sous forme de cahier en papier vélin d'Arches. Anna rencontre ici la poésie d'Hélène Sanguinetti, une collaboration renouvelée en 2008 pour évoquer la « montagne de sel » : *Gora soli*. Les 19 exemplaires ont été calligraphiés par l'auteur des textes, alors qu'Anna Baranek y a peint des compositions à chaque fois différentes.

LVNEM EN SEL



Et si nous avions oublié le partage du sel ?

J'aurais aimé partager la Montagne avec Cézanne,
Ma Montagne du Sel ou *Gora Soli*...

[...] En peignant et en contemplant la montagne Sainte-Victoire, Cézanne éprouvait de fortes sensations. Il avait un rapport mystique avec sa Montagne. La silhouette de la Sainte-Victoire devient une vision abstraite. Elle est devenue le monogramme de son œuvre. Le Massif immuable, véritable défi lancé à l'instabilité du monde et à l'inconstance des hommes, détient un de secrets de la création.

Résidant en Camargue et étant complètement habitée par ces paysages, mon choix devenait évident : les Montagnes de Sel sont devenues ma « Montagne philosophale ». Je me dois de partager le silence offert par ce paysage comme une défense, comme une protection. Approfondir le Blanc, la couleur du sel, la couleur de l'espace, de la lumière de la lune ; approfondir le Noir, la couleur de la nuit, la couleur du charbon et du vide ; approfondir le Rouge, la couleur de la passion et de la chaleur du soleil qui se déposent dans les cristaux du sel.

La Camargue entre dans ma peinture.

J'aimerais partager avec vous cette beauté qui va disparaître, tout ce tableau que l'on oubliera...

L'exploitation du sel en Camargue va cesser, ces montagnes sont irrémédiablement condamnées...

Anna Baranek, 2009

gora soli

hélène sanguinetti
anna baranek



gora soli

l'attentive

2008