



idée cadeau

2<sup>nde</sup> ÉDITION

# Vent Terral

Titre :  
**Le répountchou,  
qu'es aquò ?**

Auteur :  
**Michel POUX  
Anne-Marie  
RANTET-POUX**

Photographies :  
**Une cinquantaine de  
photos**

Rayon :  
**Régionalisme /  
Loisirs**

Genre :  
**Essai**

Collection :  
**Biais de viure**

Format :  
**21 x 21 cm**

Nbre pages :  
**84 p.**

Prix :  
**12 €**

ISBN :  
**978-2-85927-120-6**

2<sup>ème</sup> édition :  
**Février 2018**

## EAN 13 :



Publié avec le soutien  
de la Région Occitanie



## Zone géographique :

La France entière et particulièrement le sud de la France :

- **Nord de la nouvelle Région Occitanie** : Tarn, Tarn et Garonne, Aveyron, Lot, Lot-et-Garonne
- Bassins houillers et industriels de Carmaux, Decazeville et Figeac.

## Public - Marché :

Tout public, et plus particulièrement :

- **Ruraux et néo-ruraux**, les chasseurs cueilleurs, amateurs de loisirs et nature, pêcheur etc.
- **Beau livre à offrir** pour les fêtes (pères, mères, etc.)

## Structure :

- Le Graal
- Un mythe
- Une bonne fois pour toutes

### *La plante*

- L'attente
- Rivalités complices
- Il est là !

### *La racine*

- La liane*
- Les jeunes pousses*
- Les feuilles*
- Les fleurs*
- Les baies et les graines*

- Le serpent
- Prédateurs
- Néo-ruraux
- De la toxicité du répountchou

*Les confusions fréquentes*  
*L'herbe à la femme battue*  
*Les dangers potentiels*  
*La conclusion du pharmacien*

- Une cuisine européenne
- Une dégustation
- Lendemain de fête
- Épilogue

## RÉSUMÉ DE L'OUVRAGE :

*Le Tamier, du buisson à l'assiette.* C'est une plante emblématique du nord de Midi-Pyrénées, et au delà. Inconnu des uns, vénéré par les autres, le « Répountchou » revient à chaque printemps le long des routes et des haies, où, par goût ancestral, les amateurs cueillent ses pousses qu'ils savoureront, agrémentées d'œufs et de lardons.

C'est le temps du « Répountchou », aristocrate des taillis, qui ne peut être que sauvage et rebelle. Enraciné dans la culture des pays d'oc, lié à l'histoire des bassins houillers, et pour célèbre qu'il soit, il reste cependant l'objet de nombreuses méprises et confusions.

Aussi **lo Reponchon** (ou Tamier commun, c'est son nom français que beaucoup ignorent), méritait-il qu'un ouvrage lui soit enfin consacré. Outre ses **vertus gastronomiques et diurétiques**, susceptible de guérir contusions et ecchymoses, il hérite de l'appellation aujourd'hui difficile à porter d'Herbe aux femmes battues.

Une approche vécue et sensible qui se veut scientifique, avec sa présentation, sa définition, son histoire, sa cuisine, ses dangers et ses vertus médicinales mais aussi avec les croyances qui lui sont attachées, faisant de lui le personnage mythique d'un territoire, au cœur de la société et de la ruralité traditionnelle et contemporaine.

Une cinquantaine de photos illustrent cette plante qui est la seule dioscoréacée européenne.

## PLAN MÉDIA :

- À l'occasion de la **Fête des reponchons** qui se déroulera à Cordes-sur-Ciel en avril.
- Articles de presse à paraître dans la  **presse quotidienne régionale** La Dépêche, Midi Libre, L'indépendant, etc.
- Reportages France 3 Occitanie : <https://youtu.be/8WR3RhX7YqU>

## RÉFÉRENCEMENT :

Électre, Dilicom, Decitre, Fnac, Amazon, Mollat, Furet.

## BIBLIOGRAPHIE des auteurs :



© Les auteurs

**Michel POUX, réside actuellement à Caussade en Tarn et Garonne. Né en Rouergue de racines paysannes**, il est aujourd’hui consultant en ressources humaines. Depuis quinze ans, son écriture s’attache aux hommes, dans leurs rapports avec le travail (*La Branloire pérenne*), avec l’histoire (*Aveyron Croatie, la nuit*), avec l’art et la terre (*Mona Lisa ou la clé des champs*), à la culture, à leur quotidien et à leurs lieux (*Week-end à Schizoland, Histoires peu ordinaires à Toulouse, Passeport pour le Pays de Cocagne*).

### Bibliographie :

- *La Branloire pérenne*, Elytis, 2002.
- *Week-end à Schizoland*, Elytis, 2005.
- *Histoires peu ordinaires au Cap-Ferret*, Elytis, 2006.
- *Histoires peu ordinaires à Toulouse*, Elytis, 2007.
- *Aveyron Croatie, la nuit*, L’Harmattan, 2011.
- *Passeport pour le Pays de Cocagne, textes*, Elytis, 2012.
- *Mona Lisa ou la clé des champs*, L’Harmattan, 2014.



© Les auteurs

**Anne-Marie RANTET-POUX, réside actuellement à Caussade en Tarn et Garonne**, pharmacienne et photographe, secrétaire de la Société des sciences naturelles du Tarn-et-Garonne et spécialiste de la nature et de ses richesses.

### Bibliographie :

- *Passeport pour le Pays de Cocagne, photos*, Elytis 2012.
- *Le Monde étrange des myxomycètes*, Bacofin 2016.
- *Divers crédits photos* (Dunod).

## EXTRAIT « Un mythe » :

Comme toutes les passions, ils ne savent que la nommer. La goûter et la nommer.

Le répountchou : le nom est mythique.

Quelle plante est-il ? Rares sont ceux qui le savent, moins rares ceux qui pensent le savoir.

Quoiqu'il en soit, le mythe règne. Peut-être la difficulté à définir la liane précieuse contribue-t-elle au mystère de cette identité marginale, faite de rusticité et d’aristocratie sauvage.

Nous verrons plus loin ce qu'il en est de cette pousse, que personne ou presque ne saurait appeler Tamier, et de ses vertus réparatrices. Mais pour l'heure ce que désire l'amateur, c'est du répountchou, pour le manger. Mais à la promesse de la saveur s'ajoute le plaisir de le cueillir, et même celui de le chercher.

D'abord, c'est la saison, attendue et trop brève. La quintessence du printemps, quand les œufs abondent dans les basse-cours, et quand les saloirs de jadis conservaient pieusement le lard. Cette saison qui tous les ans marque la fin de l'hiver et le temps de toutes les sèves. Ces élans qui pointent, ces tiges qui s'érigent sont des appels de la nature, généreuse et vertueuse, offerte à qui la prend avec respect et reconnaissance. Et bon goût. Le goût de la simplicité.

Pour la mérirer, on se griffera, on se mouillera, on s'irritera, on se frustrera à la vue du bouquet inaccessible. Mais jamais le corps ne revient bredouille de cette quête sensuelle.

Sensualité et simplicité. C'est que le répountchou est une plante de pauvres et de sans-grades. Sa gratuité ne fut pas pour rien dans l'essor de sa renommée ; gueules

noires de toutes les contrées, immigrés italiens ou espagnols, aveyronnais économies (pléonasme, vous dirait un tarnais), tous ont vu leur table magnifiée à peu de frais. Œufs et lardons sont à cette époque de l'année des denrées bon marché. Quant au prix de la botte de répountchou aujourd'hui à l'étal, il ne peut qu'inciter l'amateur à courir les taillis...

Mais le répountchou est lui-même la plante des haies, des taillis et des fourrés. C'est la parure des halliers, c'est le prince du *bartàs*. La marge est son royaume. Le plein champ ne l'intéresse pas, où d'ailleurs on ne l'accepterait plus. Généreux certes, mais difficile à domestiquer. « *Es sus la talvera qu'es la libertat* », écrivit Joan Bodon ; c'est dans la lisière, ce bout du champ qu'on laboure à contresens, qu'est la liberté.

Car le répountchou ne peut qu'être sauvage. Ainsi le vénère-t-on. Intéresserait-il encore l'amateur, s'il devenait trop accessible ? Il est fait pour être dégusté, pas consommé ; il ne survit pas longtemps à la cueillette, et les tentatives contemporaines de le faire exister hors saison par la vertu du congélateur n'ont guère convaincu. On laura compris : c'est une plante d'une autre époque, celle d'une ruralité éternelle. Sa nature est rebelle.

C'est ainsi que les hommes le vivent.

Ce feu d'artifice de printemps, de la *prima*, est une offrande de simplicité, de saveur, de sensation, de culture. Ses racines l'envoient vers le ciel.

L'aristocrate du taillis.