

Un festival qui monte

Avec sa quatrième édition en septembre dernier, le « Festival de Loire » d'Orléans devient un rendez-vous confirmé.

TEXTE ET PHOTOS M. FLAMME



Le rabelos de la maison Cruz.



Soleil, musique, couleurs... et public nombreux ont accompagné les cinq jours d'une fête dont la qualité grandissante est à souligner : de quoi donner l'envie de réserver plusieurs jours dans son emploi du temps pour la prochaine édition !

Le grand rassemblement

Avec plus de 200 bateaux, la marine fluviale d'hier et d'aujourd'hui affichait une belle santé, reflet de la passion des équipages du bord. *Suzanne*, chaloupe à vapeur datant de 1882 et restaurée par l'association Sequana, promenait ses passagers depuis l'écluse jusqu'aux limites navigables du canal d'Orléans sur les berges duquel on pouvait croiser deux robustes chevaux de trait ardennais pour des démonstrations de halage. Sur le même bassin, les jouteurs s'affrontaient dans la bonne humeur, pour le plus grand plaisir des spectateurs qui enviaient peut-être leurs baignades forcées, vu la chaleur

ambiante, quasi estivale. Tout au long du quai du Fort Alleaume, les représentants de la Marine de Loire présentaient toues, fûtreaux et gabarres, bien abrités du soleil sous leurs chapeaux traditionnels.

Un invité nommé Portugal

Forte d'une communauté portugaise historiquement importante, la ville d'Orléans accueillait cette année trois magnifiques bateaux du Douro. Ces « rabelos » à voile carrée, cousins des toues ligériennes, transportaient autrefois les tonneaux de vin depuis l'arrière-pays vers les grandes caves. Ils sont aujourd'hui les « vitrines » des grandes maisons de porto : assignés à quai, ils naviguent néanmoins une fois par an pour des courses amicales. Le *Gran Cruz*, dont la maison d'origine ne fait aucun mystère, affichait une voile d'un magnifique jaune safrané, tandis que de petites embarcations de pêche emblématiques de la lagune ria d'Aveiro ajoutaient une note bariolée avec leurs proues multicolores. À terre, dégustation de produits locaux et

mise en lumière du savoir-faire des charpentiers portugais, complétaient le tableau.

Les gabarriers du Haut-Val-de-Loire

On ne choisit pas les bateaux sur lesquels on monte, on y est invité ! Et cela s'est produit à bord de *La Belle Connoise* au coucher du soleil. Basé à Cosne-sur-Loire depuis 15 ans, le bateau a fait le déplacement pour le festival. Le reste de l'année, il effectue des sorties « pas loin, à cause de la centrale de Belleville » explique Michel Garnier dit La Goupille, vice-président de l'association « mais on peut quand même descendre jusqu'à après Sancerre ». Des pourparlers sont en cours avec le musée de Cosne-sur-Loire pour la mise en service d'une toue à vocation pédagogique qui permettrait aux scolaires de découvrir la pêche telle que pratiquée autrefois. Un projet complémentaire et plus proche dans le temps vise à créer avec les enfants un livret sur le sujet, puis d'en tirer un scénario destiné à la réalisation d'un film de 15 minutes.

Et en soirée...

Le Festival de Loire est également riche en événements spectaculaires. En ouverture, le public a pu admirer un funambule traversant le fleuve à la nuit tombante, tandis que l'ensemble du site était progressivement mis en lumière et que l'ambiance musicale prenait le relais. Parmi les autres rendez-vous remarquables, citons le ballet aérien des oies et grues cendrées du Peuple Migrateur et l'incontournable performance pyrotechnique embrasant les quais de grands rideaux de feu et de couleurs en plein ciel. Et, avec 4 scènes à terre et 2 autres sur l'eau, concerts et prestations artistiques ont fait la joie des festivaliers...

Qui a dit que les rassemblements historiques et patrimoniaux rimaient avec ennui et ringardise ? Alors prenez date, car ce rendez-vous de qualité sait aussi se faire désirer puisqu'il n'a lieu que tous les deux ans ! ■



Le fûtreau c'est du gâteau

Pour cette 4e édition du festival, les pâtisseries d'Orléans, sollicités par la Ville, ont inventé un nouveau gâteau : le Fûtreau de Loire. Six pâtisseries orléanais ont uni leurs savoir-faire respectifs pour concevoir un biscuit aux amandes, décliné en deux versions.

