



LA VELAY **BOX**

Vivez l'expérience du Velay



LA BOX APÉRO
Juin 2020



LE PUY INSOLITE

La VelayBox vous invite au Puy en Velay pour une promenade insolite d'une heure, entre légendes et vérités historiques le long des ruelles pittoresques du secteur historique.

Faire une petite balade du côté du Puy et finir par un apéro place du Clauzel ou place du Plot, ça vous tente ?
Direction place Cadelade pour le départ !

Au 16ème siècle la ville était cernée de remparts percés d'une douzaine d'entrées. Certaines ont un nom cocasse comme la porte « Mocha Fede » qui veut dire « tuer les brebis » car elle était sise près du lieu où on égorgeait les moutons, la porte des Farges qui ouvrait sur le quartier des forgerons, la porte Aiguière installée sur un collecteur d'eaux usées. La porte Pannessac était appelée « Porte Royale » car elle était empruntée par le roi de France quand il venait au Puy, de même la porte d'Avignon était celle du pape, la porte St Gilles celle des pèlerins qui partaient pour St Gilles du Gard et la porte St Jacques est encore de nos jours l'accès au chemin de St Jacques de Compostelle. Les sergents de ville fermaient ces ouvertures dès la nuit tombée.

Les quartiers riches étaient implantés à l'ouest et les faubourgs pauvres étaient repoussés à l'est car le vent dominant souffle de l'ouest et les privilégiés ne voulaient pas être importunés par les odeurs nauséabondes du peuple. D'ailleurs l'ancien nom de la rue St François Régis qui conduit au Pouzarot, un quartier pauvre de maîchers, est la rue « d'enfer », ce qui voulait tout dire.

Commençons notre déambulation par la place Cadelade, où siégeait la corporation de couteliers. On suit la rue de la Chèvrerie, nom dû aux nombreux élevages de chèvres dont les cornes servaient à faire les manches des couteaux. On arrive à la place du Théron appelée place de la monnaie car ici habitaient les monnayeurs chargés de frapper la monnaie de l'évêque. Au coin de la place, la fontaine porte deux écussons dont l'un aux armes de la ville, un aigle aux ailes déployées.



On continue tout droit sur la rue Chaussade sur laquelle, à gauche vient s'emmancher une venelle couverte, la rue Léon Cortial. La rue Chaussade conduit à la place du Martouret où avaient lieu les exécutions capitales. C'est là aussi que l'on pouvait trouver près du « Poids du Roi », une balance où étaient pesées les marchandises arrivant en ville, les portefaix chargés de les livrer chez les commerçants.

A côté, la place du Clauzel était le cimetière des pauvres de l'Hôtel Dieu. L'herbe y poussait dru si bien que l'on y faisait paître les animaux et c'était aussi un lieu de pique-nique. A gauche, on aperçoit la rue du Collège autrefois appelée rue Sabaterie Vieille grâce à la corporation des savetiers ou « sabatiers » qui y tenaient boutique. Cette voie cachait un secret. En effet, son nom évoquait aussi le Sabbat, la réunion nocturne des sorcières. Derrière les façades des marchands de chaussures, on faisait commerce de philtres d'amour, de poison ou de potion médicinale.

On grimpe la rue Meynard, la rue des parcheminiers, les fabricants de parchemins. On arrive rue du Bouillon où les consuls faisaient distribuer de la soupe aux plus pauvres. Au bout de la rue, à droite, un escalier conduit à la plus vieille maison du Puy, datée du XIIIème siècle, qui domine la rue Rochetaillade, ainsi nommée en hommage à Jean de Rochetaillade, un alchimiste qui fut brûlé à Avignon comme hérétique. On suit à droite encore la rue Cardinal de Polignac où l'on pouvait se procurer les brides et mors pour les chevaux.

Au n° 26, l'hôtel de la Roche-Négly présente en façade une tête hideuse qui, dit-on, inspira Jean Cocteau et Jean Marais lors d'une visite au Puy, au point qu'ils la copièrent pour en faire le masque de la Bête dans leur film « La Belle et la Bête ».



L'hôtel St Marcel abritait l'académie des Jeux Floraux, une société littéraire qui récompensait les auteurs des meilleures poésies en français et en occitan. A côté se dressent les tours de l'ancienne enceinte du cloître construites au XIIIème siècle par le chapitre de la cathédrale.

Plus loin, à gauche s'amorce l'escalier de la montée du cloître, appelée autrefois rue chambalha (jambe en patois vellave) à cause de l'irrégularité des marches qui donnait une démarche déhanchée. Elle se poursuivait par la rue Crébacor (crève-cœur) car on arrivait bien essoufflé à la cathédrale.

Au bout de la rue on suit à gauche la rue St Georges. Après la place St Georges, on passe sous une voûte qui abritait la petite chapelle St Vincent. Sous ce porche de Grateloup on aperçoit encore la trace d'une pierre encastrée qui a été martelée. Elle représentait un Hermès d'origine romaine. Les femmes qui voulaient un enfant venaient frotter leur ventre contre son sexe érigé. Au-dessus se trouvait une petite fontaine dont on voit encore le trou d'écoulement.

Après le porche on prend à gauche la rue de la Manécanterie au bout de laquelle on peut admirer l'entrée majestueuse de la maison d'Antoine de St Vidal qui s'illustra lors des Guerres de Religion.

On arrive place du For, l'ancien forum romain. Le porche du For date du XIIIème siècle. Il abrite la porte papale, la porte de la cathédrale réservée au pape. Il est soutenu par un atlante, le porteur de la voûte céleste.



A gauche de la porte, sur un chapiteau, le gardien des lieux, caché dans les fougères, surveille l'entrée.

De cette place où se dresse l'évêché, on a une vue magnifique sur la ville. On revient devant le baptistère St Jean protégé par deux vieux lions de pierre. On continue par la rue du cloître. En face de l'entrée du cloître, à droite une vieille ruelle rappelle qu'Isabelle Romée, la mère de Jeanne d'Arc est venue au Puy, prier Notre-Dame pour que l'armée de sa fille connaisse la victoire.

On descend le long de la rue St Mayol, qui fait référence à la tour du même nom qui servait de prison à l'évêque à l'époque féodale. On arrive sous le passage Grasmanent devant l'hôtel-Dieu. La tradition associe la construction de l'Hôtel-Dieu à la légende des époux Grasmanent. Ces bourgeois-bienfaiteurs, tenanciers d'une auberge au Puy, « la tête de bœuf » dont on peut encore voir l'enseigne au-dessus de la porte de la salle des malades, auraient légué leurs biens pour bâtir l'Hôpital des Pauvres de Notre-Dame, actuel Hôtel-Dieu.

De chaque côté de cette porte, les chapiteaux évoquent le secours que l'on pouvait trouver en ces lieux. Sur celui de gauche, une religieuse distribue du pain et à droite un malade alité reçoit des soins.



On descend jusqu'à la rue Becdelièvre, l'un des fondateurs du premier musée du Puy et on parvient au pied de la cathédrale. On descend la rue des Tables, on longe la place des Tables, occupées autrefois par des marchands qui installaient le long des maisons des tables sur lesquelles ils présentaient des objets pieux, des enseignes de pèlerinage et des amulettes.



Au n° 18 rue des Tables une maison du XV^{ème} siècle porte une inscription : IHS qui signifie Iesus Hominum Salvator (Jésus Sauveur des Hommes). D'habitude le H est surmonté d'une croix mais ici elle est remplacée par un trait horizontal. Là vivait un fabricant d'images, Bonaventure Renaud, qui appartenait à une société secrète. Si un de ses « frères » était de passage au Puy, il savait qu'il trouverait le gîte et le couvert dans cette demeure.

On prend la rue Raphaël au bout de laquelle se trouvait le Consulat, le siège des six consuls qui organisaient la vie de la cité. Aujourd'hui, à cet emplacement, la maison des Fêtes Renaissance équipe les visiteurs en costumes et accessoires. Un peu plus bas la rue Philibert laisse voir le long d'un chéneau les traces de l'ancien système de fermeture de la rue. Tous les soirs, les habitants fermaient les deux portes à chaque extrémité, sur la rue Raphaël et sur la rue Pannessac.

On arrive rue Chênebouterie, la rue des « canabassiers », les artisans qui travaillaient le chanvre pour en faire de la toile ou des cordages. On descend sur la place du Plot, le carrefour des deux voies sacrées de la ville, la voie Nord-Sud et la voie Ouest-Est. Le marché du Plot qui se tient le samedi matin est un des plus vieux de France. La fontaine recèle des symboles alchimiques : la boule de pierre qui orne le sommet est une représentation de la Pierre Philosophale, les aigles et les dauphins sont les deux composants de la matière, la ronde des lions gravée sur le fut est le feu secret qui participe à la fusion de ces deux éléments, le cône recouvert d'écailles évoque le Dragon Philosophale, c'est-à-dire l'antimoine, la matière minérale brute.

On s'avance de quelques pas à droite sur la rue Pannessac jusqu'au croisement avec la rue Etienne Médicis.



On remarque au-dessus d'une vitrine deux têtes sculptées : la Folie à gauche et la Colère à droite.



On revient sur nos pas pour descendre la rue Courrierie, l'ancienne rue des orfèvres.

On débouche sur la place du Clauzel où vous trouverez l'Office du Tourisme qui propose des visites plus détaillées du secteur historique et des sites religieux. L'équipe de la VelayBox espère que cette flânerie hors des sentiers battus vous aura plus et vous incitera à séjourner quelques jours dans notre belle cité riche d'un glorieux passé.

DOMAINE DES ADRETS

Installée au pied de la forteresse de Polignac, l'exploitation agricole de ce sympathique couple compte une soixantaine de cochons. La ferme est certifiée BIO et possède le label «Porc du Velay», garantie d'une viande d'animaux nés, élevés et abattus dans notre département.

Les petits gambadent à l'intérieur sur de la paille ou vont s'ébattre dehors. Ils sont nourris avec de la farine de céréales produites sur l'exploitation. Ils grandissent avec leur mère au minimum pendant 42 jours au lieu de 21 jours en agriculture conventionnelle.



Retrouvez sur la boutique en ligne les différents pâtés BIO. (Campagne, Cantal, Piment d'Espelette, Châtaigne et Noisette). Ou encore du boudin noir à l'orange !



DES DÉLICES FLEURIS DE MARIE-MORGANE

Florence et Richard ont deux filles, Marie-Ange et Morgane, qui adorent leurs confitures. En 2010, le couple se lance et crée son entreprise « Les Délices Fleuries de Marie-Morgane » à Chanteuges. L'idée est de faire une confiture avec peu de sucre ajouté, sans pectine et cuite à l'ancienne dans des chaudrons. Au fil des années, ils ont développé une gamme de biscuits sucrés et salés, réalisés à la main, sans arôme et sans conservateur. Fiers de leur région, ils utilisent la farine de lentilles vertes du Puy en Velay. Ils fabriquent aussi des sirops et du pain d'épice.



Pour cette box apéro, on a sélectionné ces petits salés auvergnats à la farine de lentilles vertes parfum cèpes.

LA GOURMANDINE

St Vincent



Et pour accompagner La Strol, la VelayBox vous propose de délicieux biscuits apéro...

Depuis toujours, **Amandine Coulet** adore faire de la pâtisserie. Cette jeune femme, originaire du Pas de Calais, encouragée par sa famille, décide un jour de créer sa gamme de biscuits. Ainsi est née la Gourmandine à St Vincent.

Amandine travaille avec des matières premières locales. Elle utilise de la farine de blé spéciale « pizza » car elle est plus fine. Une fois qu'elle a réalisé sa base, elle ajoute les ingrédients selon son inspiration. Pour les gâteaux à la verveine disponible sur La VelayBox, elle incorpore à la pâte des feuilles de verveine séchées et mixées. Dans certains biscuits, comme ceux parfumés à la fraise, elle fait de la confiture qu'elle mélange à la préparation.

En juin, on vous fait découvrir sa nouvelle gamme de biscuits salés au parmesan.

Sur lavelaybox.fr, vous pouvez retrouver d'autres biscuits sucrés ou salés (Abricot, fraise, citron, pêche, lentille, fraise ou encore cantal sésame).





COFFY

Sur la commune de Polignac, au lieu-dit Marminhac, **Anthony COFFY**, un éleveur de volailles passionné, élève ses cailles, ses pintades, ses poulets et ses chapons de manière traditionnelle pour retrouver dans votre assiette les saveurs d'antan.

Comme le dit très bien Anthony :

«Très attiré par l'aviculture et passionné du goût, mon objectif principal est de produire des volailles d'exception.

Aujourd'hui, la satisfaction client est une priorité.

Petit producteur, je m'engage personnellement à apporter de la qualité.

Une attention quotidienne est apportée aux volailles : une très bonne nourriture, un bon aménagement de l'espace herbeux, une protection de leur santé..... sont garants de l'excellence.»

On vous fait découvrir sa terrine de pintade.
Tous les produits sont transformés dans son laboratoire situé à Polignac.

D'autres produits de ce producteur sont disponibles sur lavelaybox.fr (Terrine de dinde, terrine de caille et la terrine de canard)



LA VELAY BOX
Vivez l'expérience du Velay

LA BIÈRE STROLL

Vincent et sébastien brassent leurs bières à Monistrol sur Loire. Il y en a pour tous les goûts : Blonde, blanche, rousse, brune et la bière de saison. Ils produisent une bière de grande qualité grâce à leurs matières premières choisit minutieusement. Leur philosophie ? Réduire au maximum la distance entre leur brasserie et les producteurs de leurs matières premières. Leurs malts sont cultivés et maltés entre Haute-Loire et Puy-de-Dôme, et issus de l'Agriculture Biologique. Ils se servent à la Malterie des Volcans à Saint-Germain-Lembron, dans le brivadois. On peut également aller déguster ces bières dans leur brasserie La Strol, au pied du château à Monistrol.

La Strol de pintemps est une bière légère à la robe rousse, elle est inspirée des Pils typiques des pays de l'Est. Le houblon tchèque et les plantes aromatiques utilisées dans sa recette lui confèrent des notes rafraîchissantes, pétillantes et herbacées.





www.lavelaybox.fr