

LA MOUTARDE DE SAINT-MAIXENT L'ÉCOLE

Il s'agit d'une moutarde rouge, certainement une des plus ancienne.

La moutarde de Saint-Maixent était un produit local dont la cuisine ancienne faisait grand usage et dont la fabrication quoique moins importante, s'est conservée dans cette ville jusqu'à la fin du siècle dernier. On en offrait à tous les grands personnages pour les honorer et à tous les puissants pour s'attirer leur faveur.

On raconte que le roi Henri IV visita Saint-Maixent quelque temps après l'établissement de la paix religieuse. Le Conseil de ville, pour lui montrer sa joie de la tranquillité enfin revenue, lui fit don d'un fort joli pot en argent finement ciselé ayant la forme d'un baril et garni de ce produit qui faisait alors la gloire de la ville : la moutarde.

Quelque temps après, l'enthousiasme s'étant refroidi, le Conseil regretta ses dépenses et avisa au moyen de rentrer dans ses frais. Il écrivit alors au roi « Sire, si vous avez trouvé la moutarde bonne, renvoyez le baril ».

Les conseillers espéraient ainsi amorcer Sa Majesté et, le baril une fois revenues, ne plus le renvoyer. Mais Henri IV, plus malin qu'eux, déclara la moutarde exquise...et garda le joli pot.

On raconte aussi à Saint-Maixent que l'Evêque de Poitiers étant venu donner la confirmation. Mme Sergent-Deschaumes, née Pourret, lui remit deux pots de sa moutarde pour être transmis au Souverain Pontife, avec prière, pour ce dernier, de renvoyer les pots lorsqu'ils seraient vides. Les pots n'étant jamais revenus, les Saint-Maixentais ont été considérés comme les premiers moutardiers du Pape.

Néanmoins, la fabrication de la moutarde de Saint-Maixent dura encore près d'un siècle.

C'est en effet vers 1890 que la dernière fabrique, dirigée par Mlle Clémence Sergent-Deschaumes et située place de l'abbaye, ferma ses portes.



PREPARATION DE LA MOUTARDE DE ST MAIXENT

On fabriquait autrefois à St Maixent une moutarde d'un goût particulier qui faisait la renommée de cette petite ville poitevine. Le dernier moutardier de St Maixent, M. Pierre SERGENT DESCHAUMES, décédé en l'année 1939, a transmis à l'un de nous, avec lequel il entretenait de bonnes relations, les renseignements suivants sur la préparation de la moutarde de St Maixent.

Cette petite industrie n'immobilisait pas de nombreux capitaux. Le matériel nécessaire était des plus sommaires. Il se composait d'un moulin en granit et d'une meule en granit tournant intérieurement à plat par le moyen d'un pivot central.



D'une presse pour presser les raisins cuits.

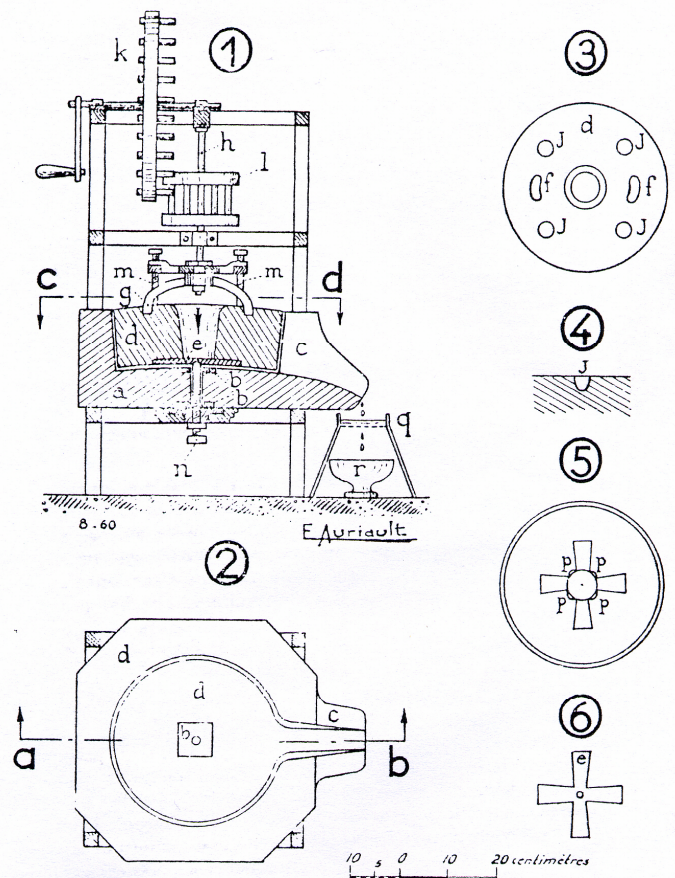
D'un bassin en pierre blanche destiné à recevoir le jus sortant de la presse.

Et de vases en terre cuite dans lesquels on conservait le jus toute l'année.

A la saison, on achetait du raisin noir que l'on faisait cuire, après l'avoir égrené et trié, dans une chaudière en cuivre chauffée par un bon feu.

Quand le raisin était bien cuit, on le mettait dans des poches de grosse toile, lesquelles étaient placées sous la presse d'où sortait un jus qui était alors remis dans une autre chaudière et recuit à grand feu. On écumait avec soin au moment de l'ébullition. Cette opération terminée, ce jus ou moût de raisin était conservé dans les vases en terre cuite qui devaient être placés dans un appartement sec.

Il fallait en visiter fréquemment le contenu afin de s'assurer qu'il ne fermentait pas. Lorsqu'une fermentation se produisait, on faisait rebouillir après avoir enlevé la croûte qui se formait à la surface du vase.



1. Elévation-coupe a-b ;
2. Plan-coupe c-d (la meule supérieure est retirée) ;
3. Meule supérieure, vue par-dessus ;
4. Détail de l'une des cuvettes (J) ;
5. Meule supérieure, vue par-dessous ;
6. Croix de Malte.



On prenait ensuite du sénevé venant des marais poitevins (moutarde à sinapisme).

Après avoir bien nettoyé les graines, on les mêlait avec le jus de raisin déjà obtenu.



Ce mélange était versé dans le trou central de la meule qui était actionnée à bras. De temps en temps, on ajoutait quelques cuillerées de jus de raisin pour faciliter l'écoulement sous la meule, ainsi que des épices destinées à donner la saveur. L'opération se continuait ainsi jusqu'à ce que l'on ait obtenu la quantité nécessaire. La moutarde sortait par une trémie et tombait dans un bol.

La moutarde aussitôt faite avait un goût amer, mais, vingt cinq heures après, elle était agréable au goût, mielleuse et très piquante à la fois.

Les principales épices employées dans la fabrication de cette moutarde étaient le clou de girofle, la cannelle, la noix de muscade, le poivre doux, le poivre fort.



LA MOUTARDE DE ST MAIXENT DANS L'HISTOIRE

Année 1492. "On envoie aux élus de POITIERS 14 pintes de moutarde qui coûtèrent 35 sous, renfermées dans 14 barils du prix de 2 sous 8 deniers."

Année 1522. Acte du 16 Janvier établi par Gilles Bonizeau pour authentifier une cession par Jean Jourdainet, bonnetier, à Guillaume Babinot, marchand, tous deux demeurant à St Maixent, de deux "meules à faire moutarde".

Année 1576. Le mardi 18 Septembre Michel Le Riche, l'avocat annaliste de St Maixent alla à La Mothe Saint Héraye "avec Messieurs le Maire, l'enquesteur Mauvissière et autres échevins de cette ville, où fîmes la révérence à Monsieur de Lansac et lui présentâmes des carquelins, de l'hypocras et de la moutarde;".

Année 1659. Le 20 Octobre 1659, l'échevinage de St Maixent fait à Monsieur et Madame de la Meilleraie un présent de moutarde.

Année 1788. Le 24 Décembre Pierre Picoron avocat au Parlement et au siège royal de St Maixent écrivait à son beau-frère, le maire de Niort, Rouget de Gourcey: "Je vous souhaite ou, comme il te plaira, je te souhaite bonne fête de Noël, bonne fin d'année et bonne nouvelle année à toi et à toute ta sacrée famille et je t'envoie pour ta conservation et celle de ta bougre de famille un pot de moutarde". "Après avoir connu une longue période de prospérité, l'industrie de la moutarde de St Maixent périclitait bien avant la Révolution.

Le préfet Dupin, qui administrait le département des Deux Sèvres sous le Premier Empire, écrivait dans un rapport statistique, à propos de la fabrication de ce produit: "Le nombre des moutardiers n'est que de deux, n'employant ni ouvrier ni apprenti" Le même auteur écrivait l'année suivante au sujet de la vente: "St Maixent n'est pas moins célèbre pour sa moutarde; Cependant, ce commerce est absolument tombé. Les produits ne se sont élevés en l'an IX qu'à 600 francs".

Néanmoins, la fabrication de la moutarde de St Maixent dura encore près d'un siècle. C'est en effet vers 1890 que la dernière fabrique dirigée par Mlle Clémence SERGENT-DESCHAUMES et située place de l'Abbaye, ferma ses portes".

Extrait d'une petite brochure des "Editions LE PAYS MELLOIS.1962" dont l'auteur O. A. HIPAULT-DERUFFIGNE en collaboration avec MM. Raymond ROUSSEAU et Elie AURIAULT propose une étude extraordinaire de cette spécialité.

LA FAMILLE SERGENT DERNIERS MOUTARDIERS DE SAINT-MAIXENT L'ÉCOLE

"Lorsque la grande Révolution de 1789 éclata, Louis SERGENT se rallia aux nombreux St Maixentais qui en adoptèrent la cause. Aussi n'hésita-t-il pas, au mois de juin 1793, à faire partie de l'expédition du général WESTERMANN pour aller combattre les Vendéens dans le nord de notre département, et à emmener son fils Jean avec lui. Mais, lors de la déroute de Chatillon, lui et son fils furent pris par les Vendéens qui ne les libérèrent qu'après leur avoir fait subir de mauvais traitements".

Louis SERGENT s'éteignit le 25 Juin 1810.

"Les mauvais traitements que Jean SERGENT avait subis durant qu'il avait été aux mains des Vendéens avaient été funestes à sa santé, si bien qu'il n'atteignit pas la cinquantaine; en effet, il décéda à St Maixent le 9 avril 1824 âgé de 46 ans, laissant plusieurs enfants, dont Michel SERGENT. Aussi est-ce en raison de la fragilité de sa santé que lui et son épouse s'étaient déterminés, pour pourvoir à leur subsistance et à celle de leur famille, à créer, vers 1810, une fabrique de moutarde".

Puis l'industrie passa à son fils Michel. Celui-ci épousa Céleste BOUGOUIN, de leur union naquirent Pierre SERGENT DESCHAUMES (1854-1939) et Clémence SERGENT-DESCHAUMES (1844-1910) les deux derniers moutardiers de St Maixent.

L'ORIGINE DE LA MOUTARDE

La plupart des épices sont originaires de l'Inde et de l'Indonésie actuelle,

Les nomades de tous pays connaissent depuis toujours les avantages des épices : Facilité de conservation séchée et faible encombrement.

"De l'antiquité à la fin du moyen âge"

Les premières descriptions de caravanes terrestres sont dues à Hérodote (vers 500 ans avant notre ère) qui décrit les convois partant pour un dangereux périple de trois ans qui devait les conduire jusqu'en Chine.

L'énormité de ces caravanes, parfois plus de mille bêtes de bât, l'insécurité des routes de l'époque et les nombreuses difficultés rencontrées justifiaient les prix exorbitants et le culte voué à ces merveilleuses marchandises que sont les épices.

L'attrait pour les régions, entre autres, productrices d'épices, poussa Alexandre le Grand jusqu'à l'Hindus qu'il atteignit en 326 avant Jésus Christ.

Les romains, à l'époque de Pline l'Ancien (23-79) **voir biographie** ne connaissaient pas, quant à eux, la Chine. Ils ne pratiquaient le commerce des épices qu'avec les commerçants Arabes et Perses.

Ceci a sûrement contribué au déclin de l'Empire Romain. Les prix pratiqués à Rome atteignaient le centuple des prix d'achat. La multiplication des intermédiaires et les quasi-monopoles en place réussirent à maintenir des prix inimaginables aujourd'hui et cela, jusqu'au début du Moyen-Age.

Durant tout le Moyen-Age les différents pouvoirs en place en Europe ont largement profité du négoce des épices pour lever de très lourdes taxes.

Les épices, et le poivre en particulier, ont très souvent été utilisées comme monnaie à part entière. Cela a laissé de nombreuses expressions qui enrichissent la langue française. Il faudra attendre la fin du XIIIème siècle et le récit de Marco Polo pour pouvoir se faire une idée un peu plus précise de la répartition géographique et des méthodes de production des différentes espèces.

Venise a su profiter du transport des armées partant pour les Croisades pour mettre en place une importante flotte. Elle deviendra entre le XI^{ème} et le XV^{ème} siècle la capitale européenne du négoce des épices.

L'Histoire nous apprend que l'exotisme et la noblesse de ces produits ont conduit quelquefois à des exubérances. Certaines recettes d'Apicius (IV^{ème} siècle de notre ère) comportent un nombre impressionnant d'épices et de plantes aromatiques.

A la fin du Moyen-Age, un tiers des recettes comportait du safran et la consommation de moutarde a atteint des sommets. Plus de 300 litres pour un seul repas servi en 1336 par le Duc de Bourgogne.

Gargantua, personnage légendaire du XVI^e siècle.

Parce qu'il estoit naturellement phlegmatique, commençoit son repas par quelques douzaines de jambons et de langues de boeuf fumées, de boutarges d'andouille et tels autres avant coureurs de vin.

Cependant quatre de ses gens lui mettoient en la bouche, l'un après l'autre, continuellement moustarde à pleines paletées. ch. XXI



illustration de Gustave Doré

La Révolution Française et ensuite l'Empire ont limité fortement l'importation de plantes exotiques et il faudra attendre le XX^{ème} siècle pour qu'à nouveau l'engouement pour toutes ces plantes relance leur consommation.

La moutarde

Dès l'origine, il y a confusion entre moutarde (plante herbacée de la famille des crucifères, appelée aussi sénevé) et moutarde (condiment préparé par broyage de graines de moutarde avec ajout d'un mélange de produits variables selon les recettes).

Il est alors difficile de savoir, dans les textes anciens, si la moutarde condiment est une invention culinaire très ancienne ou s'il s'agit seulement d'utilisation de graines de moutarde, sans préparation particulière.

Le nom

En latin, elle s'est d'abord appelée *Sinapis* (*Sinapis. alba*, *Sinapis.nigra*, *Sinapis.arvensis*, etc.), qui vient du grec *sinapi*, nom que l'on donnait dans cette langue à la moutarde, et qui a donné en français « sinapisme », c'est-à-dire la traditionnelle mouche de moutarde. Puis, on a découvert qu'elle appartenait au même genre botanique que le chou, si bien qu'on l'a classée dans les *Brassica*, mot d'origine celtique qui désigne le chou potager.



En français, on l'a d'abord appelée « sénevé » et, par déformation, « sanve ». Le nom de mostarde ou moustarde (moutarde) date du début du 13^e siècle et vient de moût (most en ancien français, mustum en latin), pour désigner des "grains de sénevé broyés avec du moût de vin" (nouveau dictionnaire étymologique, Larousse, 1964).

Le moût est le jus du raisin, avant fermentation alcoolique. La moutarde est donc un moût "ardent", un jus de raisin qui brûle, en référence à la saveur piquante de la graine de moutarde.

À noter que cette pratique de mélanger des graines de sénevé à du moût existait depuis longtemps, puisque Pline l'Ancien qui a vécu au premier siècle de notre ère en parlait déjà. Sauf qu'on s'en servait alors comme médicament et qu'il ne serait venu l'idée à personne d'en faire un condiment

Pline l'Ancien, dans son *Histoire Naturelle*, parle, sans ambiguïté de "la moutarde (sinapi), dont la saveur est très piquante et l'effet brûlant, et qui est très salutaire au corps; elle vient sans culture, mais elle est meilleure quand on l'a repiquée... Il y a trois espèces de moutardes." (Livre XIX - 54).

Cette description correspond tout à fait à la moutarde des champs (*Sinapis arvensis*), à la moutarde noire (*Brassica nigra*) et à la moutarde blanche (*Sinapis alba*). Il faudrait ajouter la moutarde brune ou moutarde de Chine (*Brassica juncea*) pour avoir fait le tour des différentes graines de moutarde utilisées pour faire la moutarde.

Mais quand Pline parle de moutarde pour conserver les raves (XVIII-128), on se demande alors s'il s'agit d'une sauce-condiment voisine de la sauce moutarde que nous connaissons ou d'une autre préparation à base de graines de moutarde.

Apicius présente également plusieurs recettes avec de la moutarde (sinapi). Il s'agit, sans ambiguïté, de graines dans la patina d'herbes (Livre IV-II-7), où il est question de moutarde verte et dans la recette de fèves (Livre V-VI-3) qui parle de moutarde pilée.

Mais que penser de la recette de saucisses (II-V-2) qui dit de griller la saucisse et de servir avec la moutarde, de la recette de blettes (III-XI-2) qui sert les blettes bouillies avec de la moutarde, un peu d'huile et du vinaigre (cela ressemble beaucoup à notre sauce vinaigrette) ?

Quant à la dernière recette, extraite des *Excerpta*, rédigés plusieurs siècles après le texte de base du *De re coquinaria*, l'ambiguïté est la plus forte : il est question de **moutarde préparée** (senape factu).

"Pour conserver la couenne de porc ou de boeuf et les pieds cuits : mettez-les de façon à les recouvrir dans **de la moutarde préparée avec du vinaigre, du sel et du miel** et utilisez-les à votre convenance" (Livre I-VII-2, traduction Jacques André).

Autre recette pour conserver les raves :

"Mélangez de **la moutarde avec du miel, du vinaigre et du sel** et versez sur les raves préalablement rangées" (I-XII-9).

La sauce moutarde existe donc chez les romains. Il s'agit d'une sauce aigre-douce, sans épices, dont la saveur est donc assez différente de la moutarde que nous connaissons habituellement.

La graine de moutarde est également citée dans l'évangile de Mathieu, (XIII, 31-32) : "Le royaume des cieux est semblable à un grain de sénevé... C'est bien la plus petite de toutes les graines, mais quand elle a poussé, c'est la plus grande des plantes potagères".

La moutarde médiévale

La moutarde est alors une sauce très populaire.

Les graines de moutarde (sinape) font partie de la liste de plantes du Capitulaire de Charlemagne, au 9^e siècle.

Il existe des recettes de viande à la moutarde dans la cuisine arabo-andalouse de l'*Anonyme Andalou*.

La sauce moutarde est citée dès les premiers livres de cuisine de la fin du 13^e siècle, pour accompagner diverses sortes de viande ou de poisson.

Si vous voulez faire provision de moutarde à garder longtemps, faites-la avec du moût frais des vendanges. Certains disent que le moût doit être bouilli.

Si vous voulez faire de la moutarde, dans un village, rapidement, broyez du sénevé dans un mortier et délayez avec du vinaigre, et passez à l'étamine.

Et si vous voulez la faire fermenter tout de suite, mettez-la dans un pot devant le feu, et si vous voulez la faire bonne et en prenant votre temps, mettez le sénevé à tremper une nuit dans du bon vinaigre, puis vous la faites broyer au moulin et mouillez peu à peu avec du vinaigre.

Si vous avez des épices qui restent d'une gelée, de claret, d'hypocras ou de sauces, broyez-les avec, et après, vous la laissez fermenter.

Remarques

Le jus de raisin, qui semblait important en début de texte, a disparu ensuite : il ne figure ni dans la recette de moutarde rapide ni dans la recette de bonne moutarde !

Le livre "La gastronomie au Moyen Age" (Stock 1991) fait la recommandation suivante : "La moutarde renferme de la sinigrine dont l'hydrolyse fait apparaître l'huile essentielle qui lui donne son piquant et sa saveur, mais qui est amère et doit mûrir pendant quelques jours pour perdre cette amertume."

Il semblerait que la Catalogne, l'Angleterre et l'Italie préfèrent les saveurs aigre-douces, alors que la France préfère nettement les saveurs acides.

On le constate avec les 2 grandes sauces médiévales : la moutarde et la sauce cameline. Dans les 2 cas, les recettes françaises sont acides contrairement aux recettes aigre-douces des autres pays.



Habit de vinaigrier

La moutarde moderne

La moutarde, contrairement aux autres sauces médiévales, a été conservée jusqu'à nos jours, en se modifiant et en s'industrialisant.

Il y avait déjà des moutardiers à Paris en 1292, mais la moutarde est "de Meaux" seulement depuis 1760 (elle était fabriquée par les chanoines qui en gardaient le secret de fabrication avant cette date).

La moutarde est désormais fabriquée dans le monde entier, selon des recettes variables en fonction des goûts locaux : moutardes fortes ou douces, très acidulées ou franchement sucrées, avec des grains apparents (moutarde à l'ancienne) ou une sauce unie...

Mais dans tous les cas, la moutarde est un condiment à saveur piquante, héritée du sénevol, une essence sulfurée contenue dans la graine de sénevé.

Moutarde – Plante

Famille: plante herbacée de la famille des Brassicacées - anc. appelée des crucifères

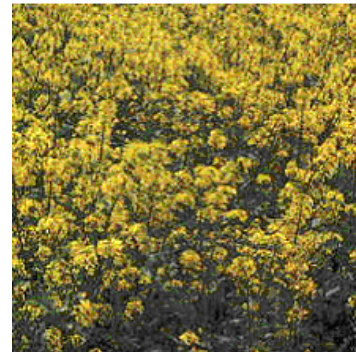
Climat: tempéré

Culture: annuelle

Sol: bien drainé, riche en compost

Ensoleillement: maximum

Hauteur: jusqu'à 2 m selon la variété



La moutarde brune ou noire (ou sénevé)

C'est la moutarde campagnarde qu'on retrouve en France comme en Suède, beaucoup plus piquante, amère, aromatique que la moutarde jaune.

Ses graines sont d'un noir rougeâtre, arrondies et lisses, plus petites que les graines blanches. La moutarde brune est aussi appelée moutarde ornementale.

C'est une plante annuelle qui peut atteindre de 1 à 2 mètres de haut. Ses feuilles sont lobées et poilues, rudes au toucher. De petites fleurs jaunes apparaissent aux extrémités.

Les graines de moutarde brune sont plus petites que celles de la moutarde noire et plus faciles à récolter



Des graines écrasées plongées dans un liquide quelconque (verjus, vinaigre, vin blanc) fermentent avec le temps. La graine de moutarde renferme de la sinigrine qui, hydrolysée au contact du liquide par une enzyme (myrosinase) fait apparaître **l'allylsénévol, huile essentielle** qui donne le piquant de la moutarde.

C'est la fermentation synapique. Dans les pièces des usines où cette fermentation est mise en œuvre, il est impossible d'y rester plus de quelques secondes car l'allylsénévol pique les yeux et fait pleurer.

Cette agressivité de l'allylsénévol ne s'estompe qu'après une courte période de mûrissement (une douzaine de jours).

Le liquide utilisé à l'origine pour effectuer cette fermentation est le vinaigre. C'est Jean Naigeon, un Dijonnais, qui vers 1752, substitue **le verjus** au vinaigre. Cette recette fait la renommée de la moutarde

Définitions :

Huile essentielle : huile parfumée et volatile extraite des essences - produits odorants et volatiles contenus dans les végétaux- des végétaux et employée en parfumerie, pharmacie et industrie alimentaire comme aromate.

Allylsénévol : hautement toxique par inhalation. Utilisé comme gaz de combat pendant la Première Guerre Mondiale. Il est employé aujourd'hui comme révulsif en médecine vétérinaire (révulsion : afflux de sang provoqué à proximité d'un organe malade pour le décongestionner. Afflux qui sert aussi à stimuler le système nerveux).

Verjus : raisins qui ne parviennent jamais à maturité et conservent avec leur verdeur un degré acide qui donne à la moutarde son piquant.

PLINE ; BIOGRAPHIE

Né dans une riche famille à **Côme** dans le nord de l'Italie, **Pline** suit à **Rome** les cours de l'école des Rhéteurs. Il commence ensuite une carrière équestre dans l'administration impériale. Préfet d'une aile de cavalerie, il fait campagne en Germanie, entre 47 et 57. Il interrompt sa carrière pendant les dernières années du règne de **Néron** et se consacre alors à des travaux littéraires. Devenu empereur, **Vespasien**, qui était son ami, le rappelle dans l'administration.

En dépit des lourdes tâches de sa **carrière administrative**, **Pline** occupe la plus grande partie de son temps à d'innombrables lectures dont il fait des **résumés**. Il compose ainsi trois livres sur l'éloquence, huit livres sur la « manière correcte d'écrire », puis des ouvrages de biographies et d'histoire : vingt livres sur les guerres contre les Germains et trente et un livres qui continuent l'**oeuvre historique de Tite-Live**. Il y raconte le règne de **Néron**, auquel il est résolument hostile : cet ouvrage sera l'une des sources de **Tacite**.

La dernière partie de sa vie est dévolue à une **vaste compilation** (trente-sept livres) dédiée à **Titus** : son **Histoire naturelle**. **Pline** assure qu'il a utilisé plus de deux mille volumes pour rassembler la matière de cette vaste enquête sur la nature. Il y consacre tout son temps libre : son neveu raconte qu'en été il se livre à l'étude dès la tombée du jour et en hiver dès une heure du matin. À tout moment, pendant ses repas ou en voyage, il a toujours à ses côtés un lecteur et un copiste auquel il dicte des extraits de ce qu'il entend lire.

Son oeuvre est dominée par l'idée d'une nature « *souveraine créatrice et ouvrière de la création* », idée inspirée notamment par la doctrine stoïcienne, qui critique tout ce qui corrompt la nature, c'est à dire le luxe, les moeurs déréglées, etc. Ses conceptions générales sur le monde dont le soleil serait l'âme se rattachent à la vulgate philosophique de son temps.

L'**Histoire naturelle** de **Pline** se découpe en plusieurs parties :

- le premier livre expose la structure de l'univers,
- les livres III et IV sont consacrés à la géographie,
- les livres VII à XI aux animalia, à tous les êtres vivants, hommes et animaux,
- les livres XII à XIX à la botanique,
- XX à XXXII à la médecine;
- les livres XXXIII à XXXXVII traitent des minéraux, métaux et pierres précieuses.

Cette oeuvre, véritable bilan de la somme des connaissances de l'époque, sera longtemps le symbole de tout le savoir humain.

L'année qui suit la publication de son **Histoire Naturelle**, Pline meurt victime de sa curiosité scientifique : en voulant observer de plus près la fameuse éruption du Vésuve qui devait ravager **Pompéi**, il périt suffoqué par les exhalaisons sulfureuses.

Réalisation OTSI du Haut Val de Sèvre



**Office de Tourisme **
du Haut Val de Sèvre**

Porte CHALON
79400 St-Maixent l'Ecole

Tél : 05.49.05.54.05 Fax : 05.49.05.76.25

Mèl : otsi.hvs@ot-valsevre.fr
<http://www.ot-valsevre.fr>