

ATELIER-MUSEE DE L'IMPRIMERIE MUSEE DU SAFRAN

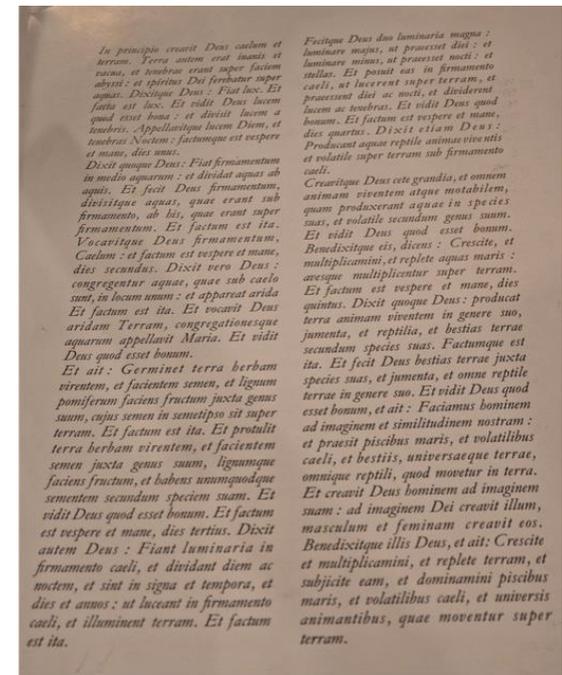
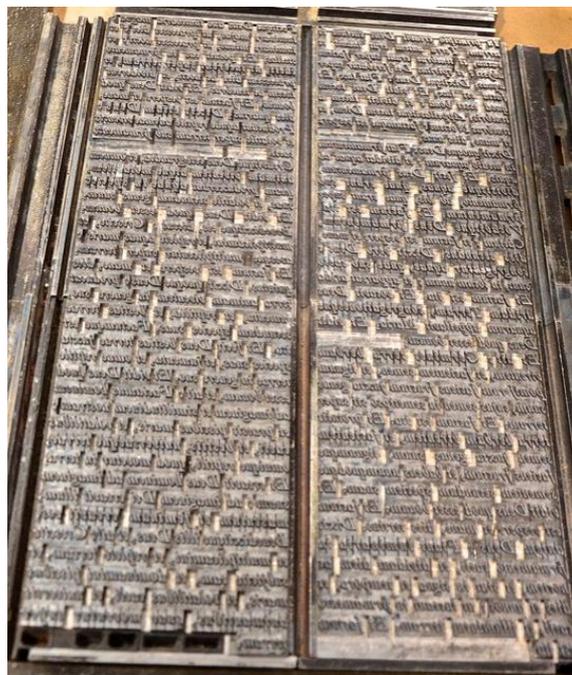
ATELIER-MUSEE DE L'IMPRIMERIE

Lieu de transmission des savoirs et des savoir-faire, lieu de sauvegarde et de conservation du patrimoine, lieu d'échanges et de convivialité, de création et de recherches, lieu apte à favoriser des envies, à susciter des rencontres, à accompagner des projets, lieu vivant, actif, réactif et interactif, l'Atelier-Musée de l'Imprimerie (AMI), le plus grand d'Europe avec plus de 5 000 m² d'exposition, nous donne à comprendre une histoire technique ou industrielle vieille de six siècles.



Visiter l'AMI, c'est plonger au cœur de l'histoire de l'imprimerie et de l'imprimé. De Gutenberg à la révolution numérique, une armée de 150 presses engagées sur le front de la connaissance et de l'information accompagne cette exploration.



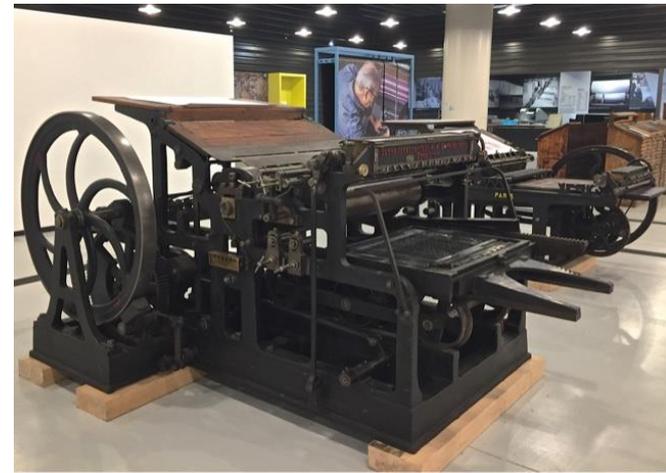
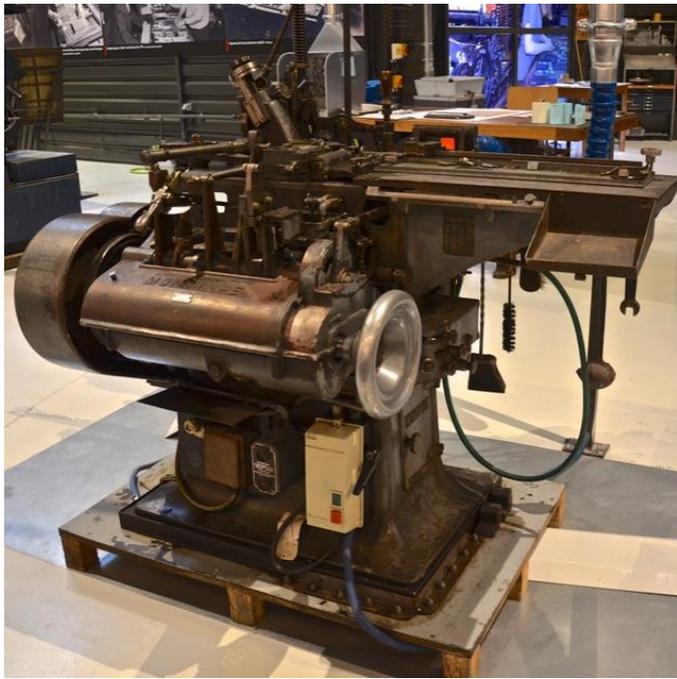


Visiter l'AMI, c'est s'arrêter sur des histoires singulières : Balzac, la Résistance, la lithographie, les couleurs et trames, etc..., et revenir sur les grandes sagas telles que la presse, le livre, le cinéma, la BD, la graphosphère...

Visiter l'AMI, c'est joindre les textes aux gestes grâce aux ateliers offrant à chacun de multiples initiations.

L'AMI, c'est aussi des machines en fonctionnement, des jeux multimédia, des jeux parcours, sans oublier plus de 50 films, extraits, archives et productions originales.

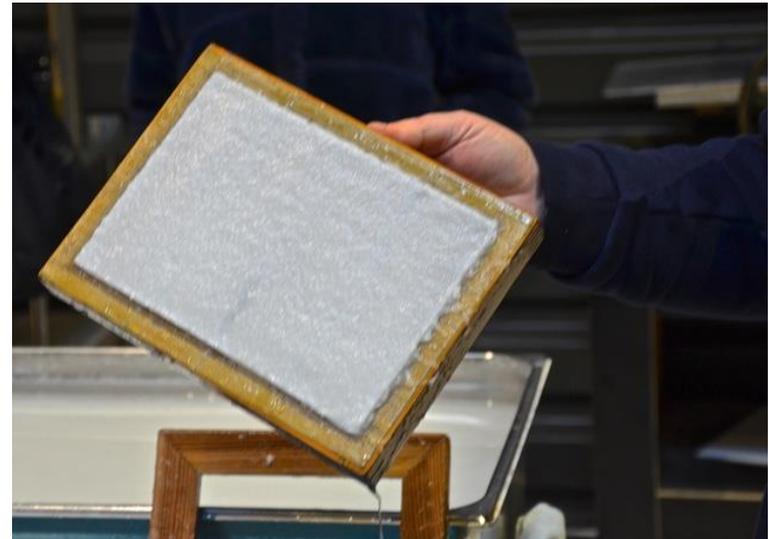
Enfin l'AMI vous permet d'imprimer votre propre livre, grâce à l'Expresso Book Machine.



Composeuse-Fondeuse
La Typograph

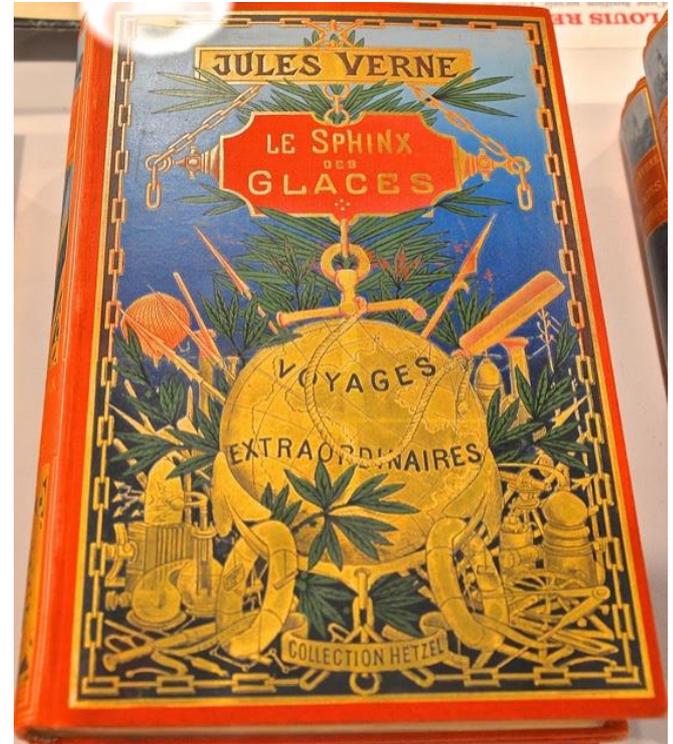


Presse rotative

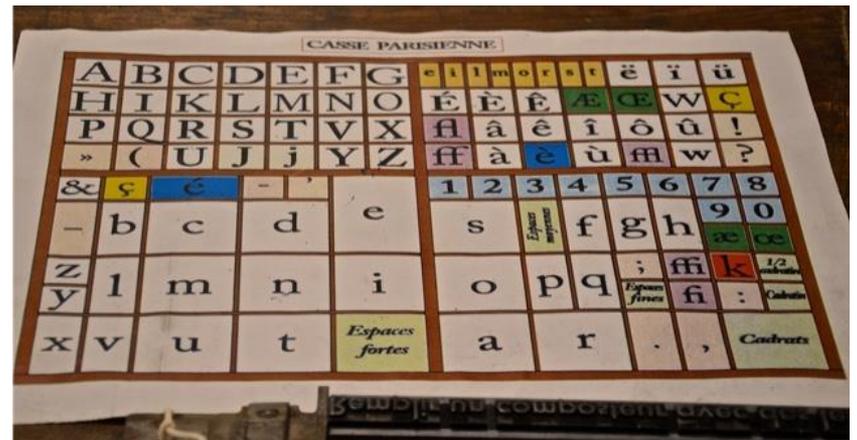


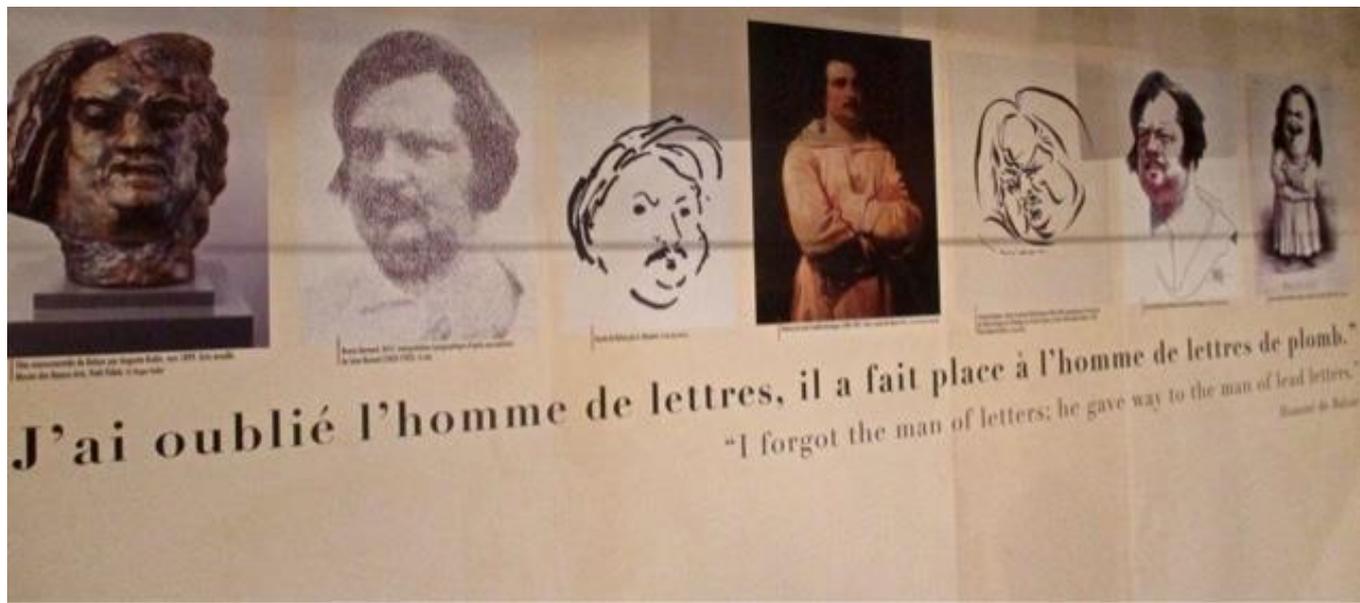
Fabrication du papier de coton





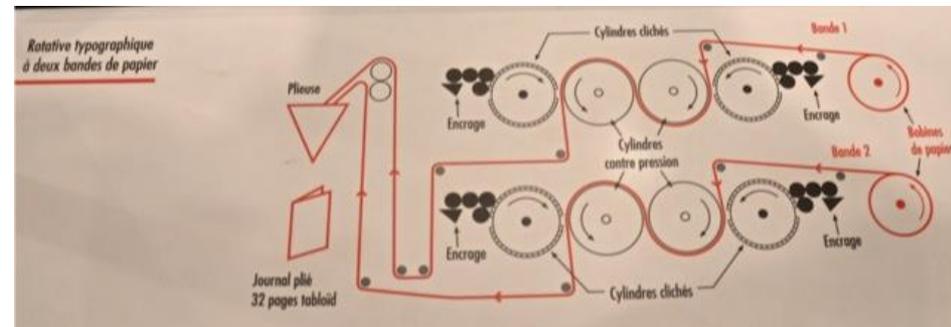
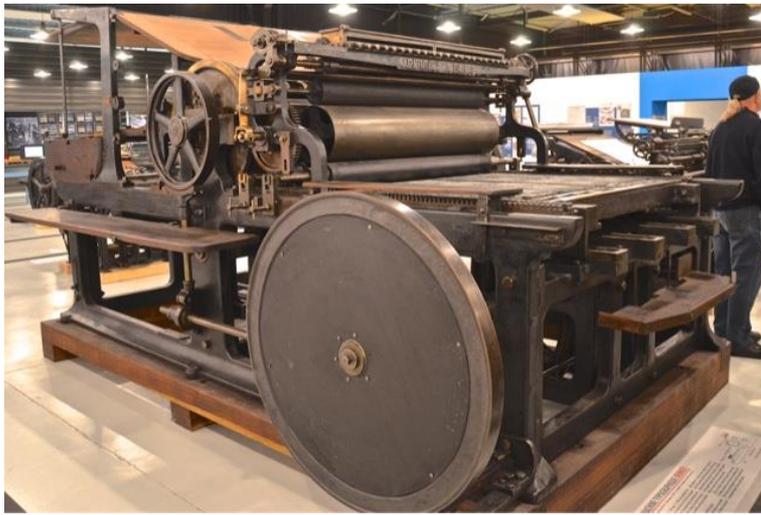






Visiter l'AMI, c'est pouvoir s'arrêter sur des histoires singulières. Celle de Balzac se faisant « homme de lettres de plomb », c'est-à-dire imprimeur, avant d'être obligé deux ans plus tard de redevenir un « forçat de la plume » pour rembourser les dettes contractées durant cette courte période. Les quelque 90 ouvrages de *La Comédie humaine* n'y suffiront pas...





Rotative typographique à deux bandes de papier

LA LITHOGRAPHIE



Saxoléine
PETROLE DE SURETE
STRAUCON
EN Bidons Plombés de 5 litres

Inventée, de façon fortuite, par Alays Semelwéder en 1796, la lithographie - du grec lithos (pierre) et graphos (écrire) - est une technique d'impression à plat, basée sur l'antagonisme entre l'eau et les matières grasses. Le dessin est effectué à l'encre sur une pierre calcaire.

La lithographie devient très populaire dès le début du XIX^e siècle, illustrant des récits de voyages appelés à un grand succès, servant de banc d'essai à des artistes de renom comme Géricault ou Bonington, puis ensuite très largement utilisée pour l'impression d'offices publicitaires où s'illustrèrent des auteurs comme Chéret ou Toulouse-Lautrec.

Plus récemment, la lithographie est devenue un moyen d'expression à part entière. Un certain nombre d'artistes - comme Miró, Matisse, Picasso, Rubinyà, Soulages... - y ont vu une belle opportunité d'élargir la diffusion de leur œuvre.

Lithography was invented somewhat serendipitously by Alays Semelwéder in 1796. Named after the Greek words lithos (stone) and graphos (writing), it is a flat bed printing technique that works based on the principle that water and oil repel each other. The drawings are rendered on a calcareous stone.

Lithography became very popular in the early 19th century, when it was used to illustrate tales of travels, providing a new branch for well known artists such as Théodore Géricault and Richard Parkes Bonington. It was then used extensively to print advertising posters, an art form of which John Chéret or Toulouse-Lautrec excelled.

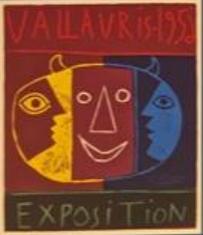
More recently lithography grew into a means for expression in its own right, and a number of artists - such as Miró, Picasso, Rubinyà, Soulages and others - saw it as an appealing medium to illustrate their works more broadly.



MATISSE



BRUGGEREN & CO



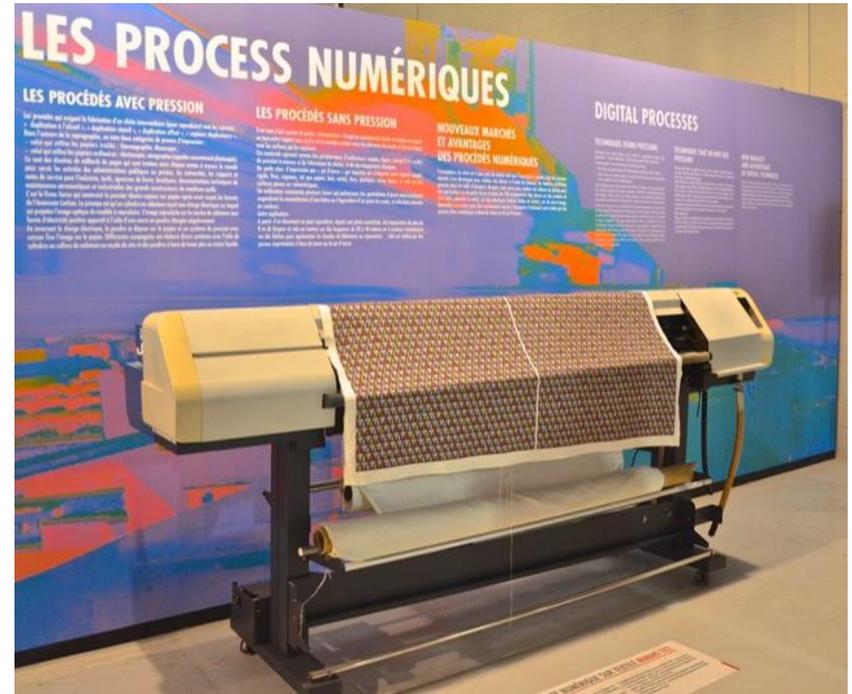
VA LA VRISS

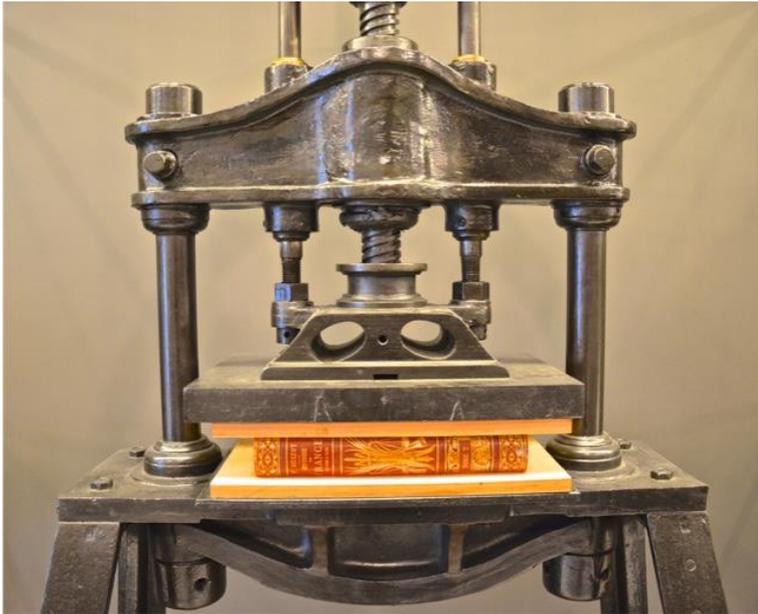
EXPOSITION





Appareil photo sur roulettes





La reliure



Visiter l'AMI, c'est se confronter à cette grande fresque colorée et survitaminée qui nous met en face d'une évidence : **l'imprimé** est partout, qu'il soit papier, papier fiduciaire, carton, plastique, cellophane, verre, bois, textile... Aucun domaine de notre vie n'échappe à l'imprimerie. Notre monde ne serait-il pas devenu une gigantesque **graphosphère** ?



IRENEO : du livre digital au livre imprimé immédiatement !

IRENEO est un programme qui vise à réfléchir aux enjeux et à l'avenir du livre imprimé à la demande.

PROGRAMME R&D

PLUS D'INFORMATIONS www.com-idep.fr

Avec l'Espresso Book Machine®, votre livre en moins de 5 minutes !

L'Espresso Book Machine® (EBM) d'IRENEO est la machine la plus compacte au monde®, capable de produire un livre sous contrôle de l'imprimeur de manière sécurisée (gestion des droits), automatisée et contrôlée.

L'EBM produit des livres, à partir de fichiers .pdf, aux caractéristiques suivantes :

- Suppression automatique des herminelles et reprises de coupes,
- Formats 11 x 18 cm à 20 x 28 cm ;
- De 40 à 600 pages en noir ou en quad ;
- Papier standard 90 g, couverture 250 g ;
- Redimensionnement automatique des dos notamment par grille de plots ;
- Page de garde personnalisée avec écriture manuscrite.

6 Espresso Book Machine® interconnectées en France

MUSEE DU SAFRAN



La culture du safran et de la vigne sert de fil d'Ariane à ce voyage dans le temps qui trouve son terme dans l'évocation des questions posées sur l'agriculture d'aujourd'hui.

Qu'est-ce qu'un tribulum ? Un blutoir ? Une trépigieuse ? Combien faut-il de fleurs pour obtenir 1 kg de safran ? Le miroir aux alouettes existe-t-il ? Toutes les réponses sont à découvrir dans cette ancienne maison de marchand de vin, devenue le *Musée du Safran*, et qui retrace l'évolution des cultures spécifiques du territoire du Pithiverais.

L'utilisation du safran remonte à la plus haute Antiquité. Les Egyptiens et les Hébreux l'employaient, non seulement pour colorer et aromatiser leurs plats, mais aussi lors de fêtes ou de cérémonies religieuses. De par le monde, on utilise cette épice colorée pour donner un jaune solaire aux soieries et aux voiles des mariées, aux tuniques des moines bouddhistes...

C'est du XVIe au XIXe siècle que la ville de Boynes devient la capitale mondiale du safran. Il existait même à l'époque une tradition safranière : les bulbes de crocus de safran si particuliers étaient même utilisés comme dots de mariage. Chaque année, les habitants avaient également pour habitude de fêter un carnaval totalement dédié au safran. C'était lors de la foire de Beaune ou celle de Boynes que se vendait la meilleure partie de cette épice provenant du Gâtinais, et même les étrangers venaient s'approvisionner sur place.



Le Musée du Safran

PRÉSENTÉ



Du safran pour demain...

Cultiver le safran demain en Gâtinais ?

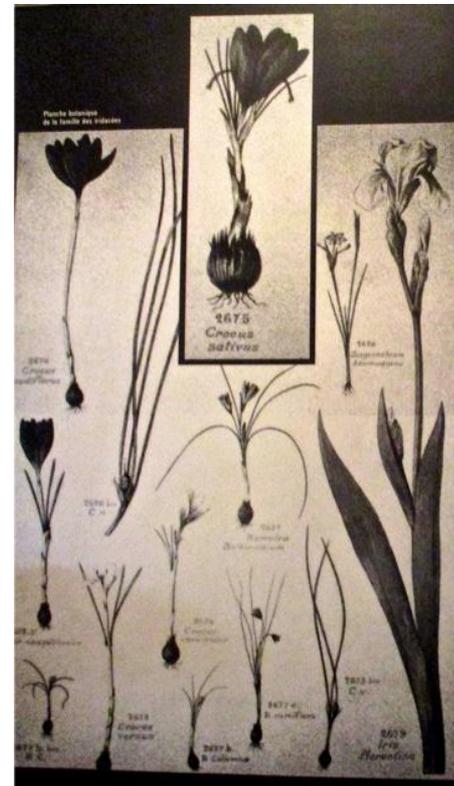
Dans une conjoncture agricole difficile où la spécialisation a montré ses limites, la diversification des cultures devient nécessaire. Le temps est sans doute venu d'innover et de sortir de la rotation obligée "blé-betteraves-mais".

Cultiver autrement

Dignons, persil, chapons, pigeons... safran : autant de productions alternatives qui restent à expérimenter. Expérimenter c'est déjà l'affaire de chercheurs et d'agriculteurs qui s'activent dans les laboratoires et dans les champs. Ainsi, les études physiologiques du *Crocus sativus* permettent d'optimiser, grâce aux techniques *in vitro*, une sélection des bulbes.

Mécanisation et robotisation

Côté mécanisation (la robotisation de certaines étapes : plantation, cueillette, épilochage) la culture du safran devrait, dans un proche avenir, résoudre les problèmes liés à la main d'œuvre. Cette meilleure connaissance de la plante autorise une meilleure maîtrise des façons culturales et de la fertilisation. Cultiver le safran demain, c'est peut-être offrir au Gâtinais une chance de construire un avenir avec du passé.



S A F R A N

Crocus Sativus...

Le crocus sativus, qui fournit le safran, est une plante de la famille des irisacées qui, à la différence de nombreux crocus, fleurit en automne. Sa couleur mauve le fait prendre souvent pour une autre fleur qui fleurit à cette époque : la colchique, mais celle-ci est une herbacée vive laquelle trouve l'appellation "l'œuf safran". Les feuilles du crocus sativus sont linéaires et apparaissent en principe avant la fleur. Ce sont les stigmates de cette fleur, c'est-à-dire l'extrémité du pistil, qui sont utilisés comme "pinceau à safran". Ils sont de couleur rouge, alors que les étamines sont de couleur jaune.



Un matin, le soleil fait éclore une multitude de corolles mauves.
L'instant est magique.

Presque aussitôt, dans la douce lumière automnale, les pétales diaphanes s'épanouissent et libèrent trois étamines nappées de pollen
et trois longs stigmates rouge sang :
la fleur de safran éclate dans toute sa splendeur.

Il faut 150 000 fleurs « d'or rouge » pour 1 kg de safran.



Le safran se distingue des autres plantes même dans sa période de végétation. A l'automne, quand les autres végétaux se préparent à affronter l'hiver, le safran fleurit. La floraison peut s'étaler sur six semaines et les fleurs doivent être cueillies de préférence chaque matin, avant que les insectes ne s'y introduisent. Lors de la cueillette, la délicatesse est de rigueur, il ne faut pas froisser les fleurs ni détériorer les stigmates. Ceux-ci doivent être prélevés très vite afin d'éviter le tassement des fleurs qui engendrerait une fermentation prématurée au détriment de la qualité du safran.



Racloir à safran tiré par un âne



La poudre de safran est obtenue en pulvérisant les stigmates de safran au broyeur à galets.



Blutoir à safran
(tamisage de la poudre de safran)



Machine à conditionner le safran



Panier à safran dans sa carriole

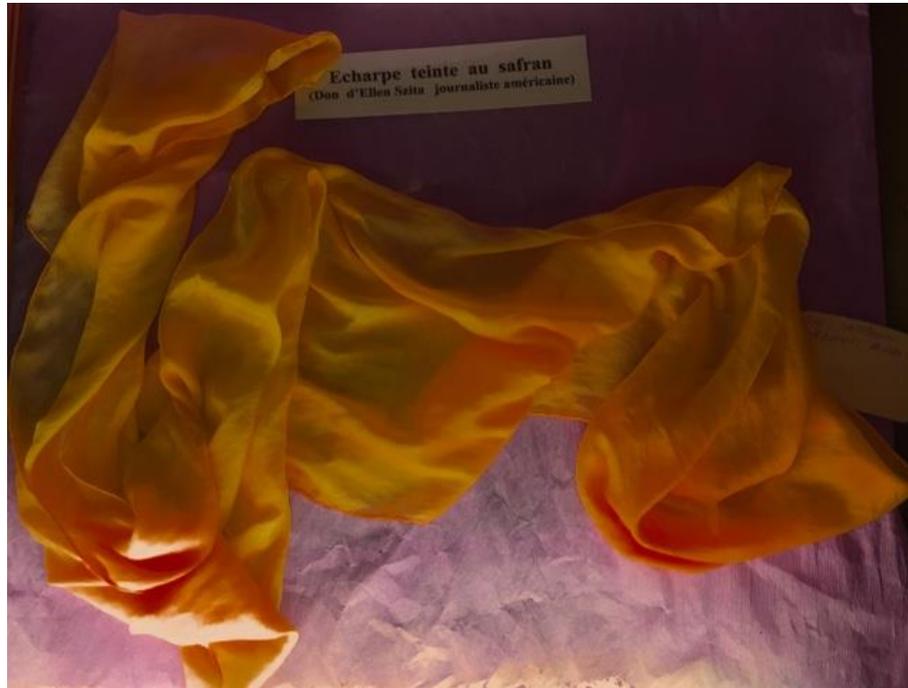
Le safran est utilisé dans tous les mets à travers le monde :

- le risotto en Italie,
- la bouillabaisse en France,
- la paella en Espagne,
- les riz en Iran,
- les pains du Kippour en Israël,
- les pains pour la fête de la Ste Lucie en Suède,
- sans oublier les boissons et liqueurs diverses.



Coffret à safran

Le safran est réputé pour « *apporter la gaieté et la sagesse* », utilisé contre la fatigue et le surmenage, mais aussi en traitement de la dépression et de l'anxiété ; aide à la digestion, protège le foie et permet de lutter contre l'excès de cholestérol.



Echarpe teinte au safran

Le *crocus sativus* : 30 000 à 40 000 € le kilo pour du safran produit en France



Les pesons



Le dîmier : mesure pour le versement de la dîme

La dîme ecclésiastique, d'abord volontaire, puis rendue obligatoire par Charlemagne, fut abolie à la Révolution.

Cet impôt était pour l'Église ce que le *cens* et le *champart* étaient pour le Seigneur. Ces trois coutumes pesaient lourdement sur les roturiers.

Dans le principe, comme son nom l'indique, la dîme représentait la dixième partie des fruits et donc perçue sur de nombreux produits : céréales, grains de toutes sortes, lin, chanvre, légumes et fruits du jardin, animaux (veaux, cochons, oies,...).

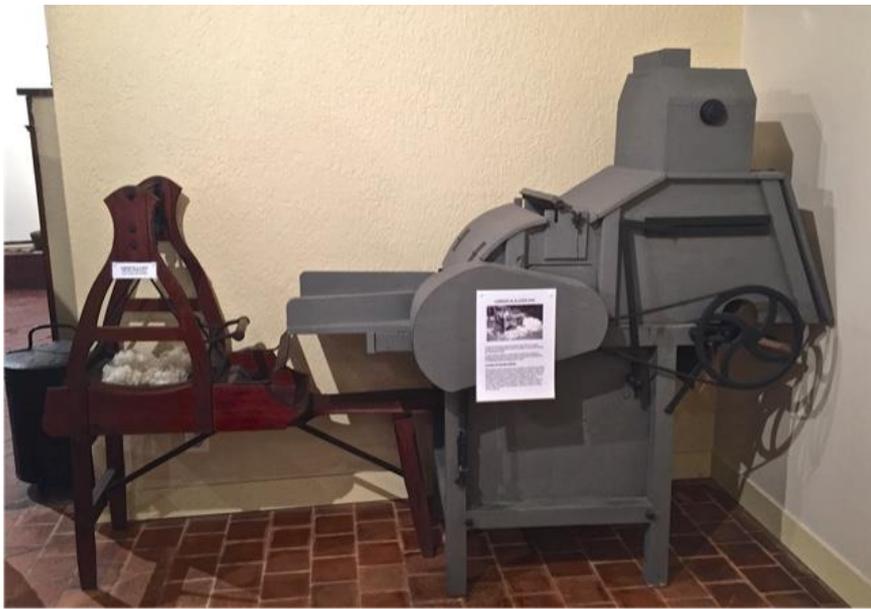
La perception et l'aménagement de la dîme dans les granges dîmeresses se faisaient par agents spéciaux délégués par les Seigneurs. Ces collecteurs recevaient le 1/10^e de la dîme.



Pressoir à miel

Le miel du Gâtinais s'est affirmé très tôt comme l'un des plus réputés de France. Les rois de France qui aimaient venir dans le Gâtinais lui ont donné ses premières lettres de noblesse. C'était un miel à dominantes de sainfoin et de trèfle. Le Gâtinais continue de produire des miels très recherchés, en particulier pour leur douceur et leur finesse.





Machine à carder la laine





La ratissoire