

Nous avons commencé cette journée par un café et une part de gâteau au yaourt (Recette de ma grand-mère). La maison de la polyculture nous a ouvert ses portes à 10h.

Francis, notre guide, nous a permis de vivre pendant 2h au temps de nos grands-parents.

Les familles produisaient tout ce dont elles avaient besoin pour l'année et vendaient le surplus à Toul.

Les fruits, les légumes, les cordages, le vin ont fait



vivre ce petit village de plus de 500 habitants pendant de très nombreuses années.

Aujourd'hui, ne restent que les souvenirs d'un savoir-faire et le vin de nos vignes. AOC depuis 20 ans, le vin de Lucey a un goût particulier comme nous l'a fait découvrir le producteur Migot qui est venu à l'heure de l'apéritif, pour nous faire déguster sa production dans la cave de cette maison lorraine ouverte exceptionnellement pour l'ASCE.

Ce domaine est géré par ses vignerons de grand-pères en fils et maintenant en petit-fils. Nous avons dégusté des vins blancs, rosés, gris et rouges bio ou non. Chacun suivant ses goûts a pu découvrir la qualité d'un vin devenu une boisson appréciée de tous.

Le repas préparé par le restaurant "le Pressoir" à Lucey a été servi dans la salle de réunion de cette association de bénévoles.



Un effort de quelques centaines de mètres dans les vignes a permis de découvrir le village vu d'en haut, la plaine de la Woëvre, et les côtes de Toul.

Valérie Burté, membre de l'ASCE, notre guide pour la journée, nous a apporté de nombreuses explications tout au long du chemin pédagogique. La visite des roises est venue compléter les informations du matin sur le chanvre. Un pot bien frais à l'heure du goûter sous le kiosque a finalisé cette belle journée. Les 30 participants sont repartis avec une envie folle de revenir profiter de la douceur de vivre de ce petit village.