

RANDO VOYAGEZ

RANDO

n°8

Le magazine pour randonner autrement

Enfin le printemps...

REPARTEZ DU BON PIED !



**DÉCOUVERTE
ESTÉREL ET MIMOSA
LE DÉLICE DES SENS**



**CARNET DE ROUTE
LA RÉUNION
L'ÎLE 100% RANDO**

DESTINATIONS

- **Languedoc-Roussillon**
le pic Saint-Loup
- **Bretagne**
Le pèlerinage du Tro Breiz
- **Normandie**
Pommiers du pays d'Auge
- **Rando dans les îles**
Açores/Madagascar

**RENCONTRE
MURIEL FAURE**

Quoi de neuf
à la Grande Traversée des Alpes ?

PRATIQUE

- **Rando en famille**
Bien randonner avec bébé
- **Marche Nordique**
Sur les neiges du Champsaur
- **Dossier Ecologie**
Pour randonner plus vert
- **Dossier bien-être**
Comment se protéger du froid ?

**GUIDE D'ACHAT
POLAIRES/PANTALONS**

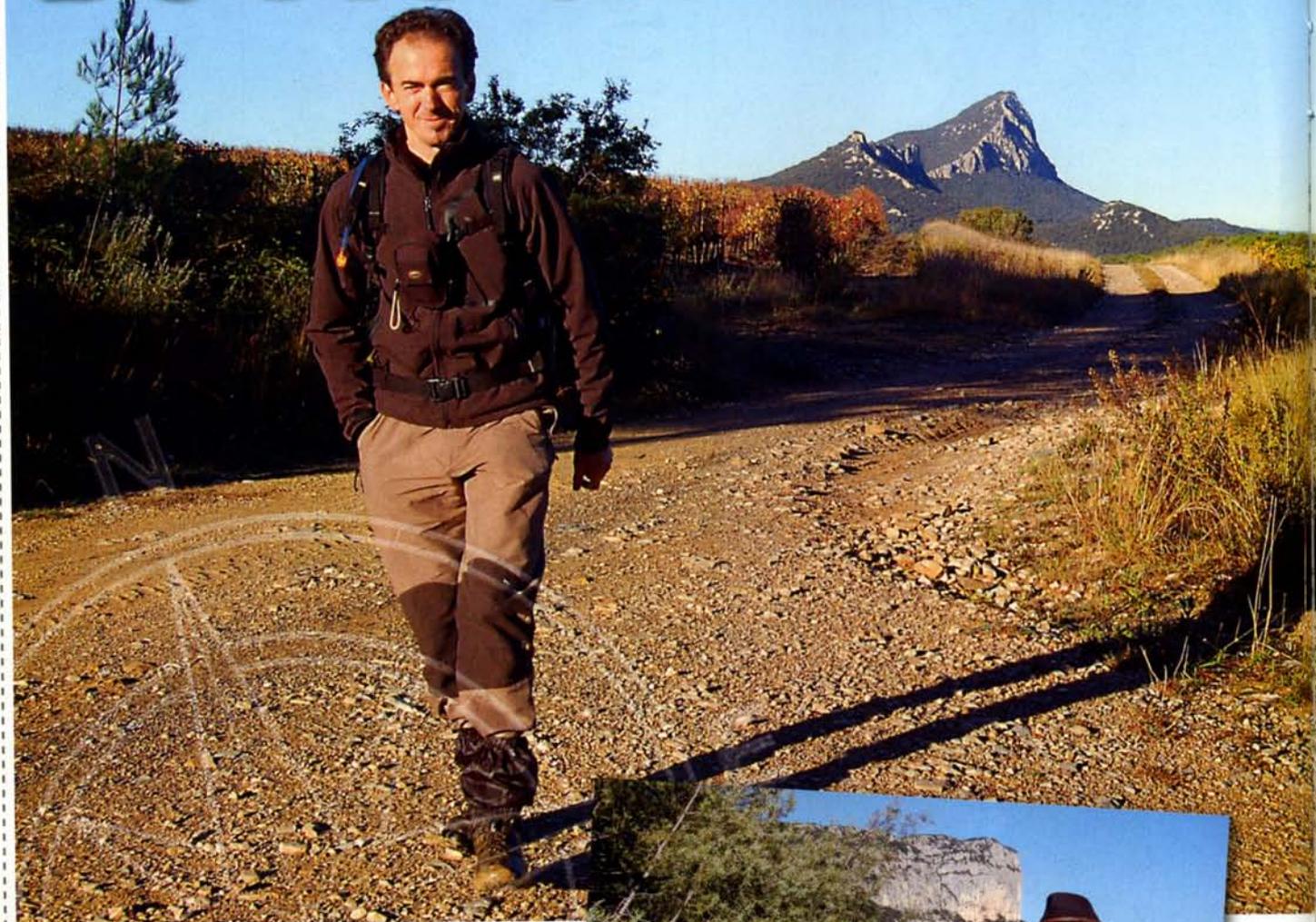
Conseils de pros // Guide d'achat



AGENDA DES CLUBS : TOUTES LES RANDOS CLASSÉES PAR DÉPARTEMENT

BEL/LUX : 5,90 EUR / CH : 10,50 CHF / DOM : 5,90 EUR / ESP-IT-GRECE-PORT CONT : 6,50 EUR / MAR : 65,00 DH / TOM (SI) : 850,00 CFP

EN GARRIGUE AUTOUR DU PIC SAINT-LOUP

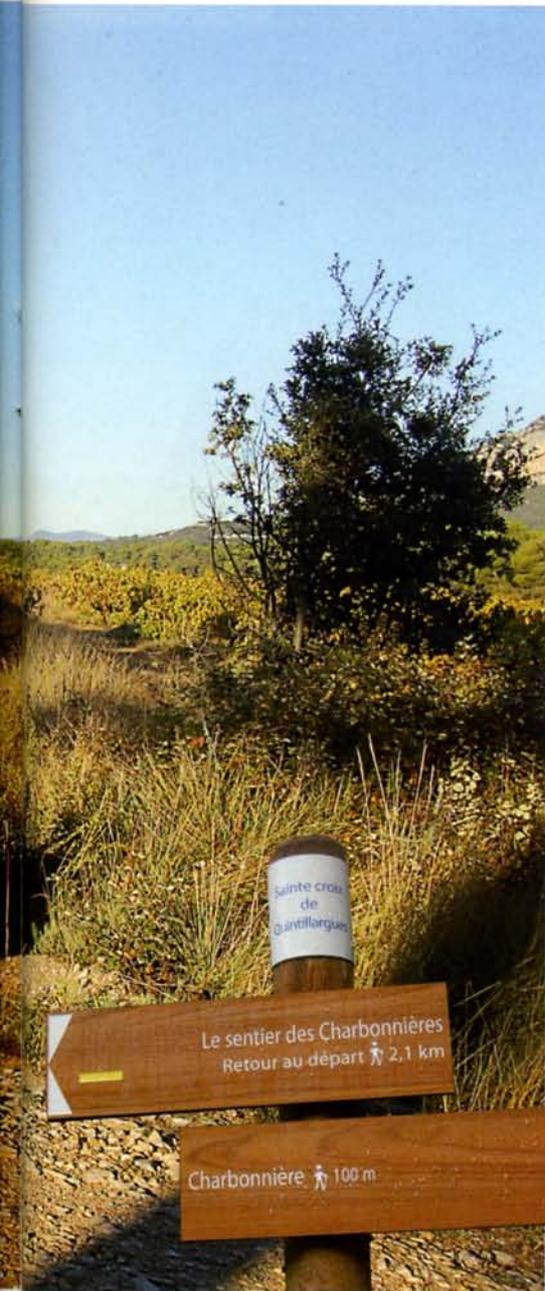


Au nord de Montpellier, le pic Saint-Loup offre son territoire de garrigues enclavé entre Cévennes et Méditerranée. Echappée buissonnière à la découverte d'un univers méconnu, charbonnières et fours à chaux ensevelis, oliveraies revenues à l'état sauvage, dolmens endormis et châteaux sentinelles gardant les lieux.

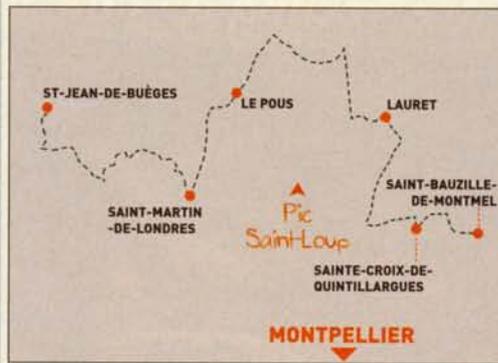


Ce matin, la garrigue a mis son habit de lumière. Il y a des jours où le Languedoc-Roussillon semble avoir choisi les plus belles couleurs de la palette juste pour le plaisir des yeux. Le ciel est d'un bleu étincelant. Les grenadiers tendent vers le soleil leurs sphères orangées. Sur fond de feuillage vert émeraude, les arbruses flamboient, jaune citron, jaune d'or, orange fluo, rouge vermillon, c'est Noël en garrigue. Charbonnage, pastoralisme, production de chaux ou de verre, le territoire garde au creux de ses pierres et de ses buissons le souvenir des mille et une activités qui

l'animaient autrefois, même si charbonniers et chauffourniers (fabricants de chaux avec les fours à chaux) ne sont plus là depuis longtemps. Bruit de cloches dans les sous-bois, boules laineuses déboulant entre les chênes verts, un troupeau de brebis surgit au milieu des broussailles, grappillant glands, branches basses et autres herbacées au passage. Nous les suivons quelque temps à distance, quand soudain retentit l'étrange cri guttural du berger. Ancien gardian de taureaux dans une manade (eh oui, la Camargue est toute proche !), Olivier



EN BREF



Traversée du Grand Pic St-Loup

Temps : 5 jours

Distance : 85 km

Etapes :

- St-Bauzille-de-Montmel – Ste-Croix-de-Quintillargues : 20 km
- Ste-Croix-de-Quintillargues – Lauret : 20 km
- Lauret – Le Pous : 13 km
- Le Pous – St Martin-de-Londres : 17 km
- St-Martin-de-Londres – St-Jean-de-Buèges : 11 km.



Vidal aime à suivre ses caussenardes à travers les pinèdes et la garrigue. « Ça me plaît de passer une bonne partie de la journée en pleine nature », glisse ce beau garçon aux yeux bleus qu'on imaginerait plutôt en ville, chauffeur de taxi ou menuisier par exemple. « Mais le but n'est pas de faire de la distance, surtout pas. » Quand vient l'été, Olivier monte avec son troupeau sur le plateau du Larzac, en camion et non à pied comme les anciens, bien trop dangereux avec les traversées de route... « Là-haut, je suis l'agnelage puis je vends les agnelets de l'année. »

A la recherche des charbonnières perdues

Il est temps de repartir. Tandis que nous *bartassons*, bref, que nous traçons notre route à travers le sous-bois, Martial Acquarone, guide-accompagnateur et animateur du patrimoine, me raconte son « aventure charbonnière ». Un jour, alors qu'il défriche et débroussaille avec deux amis dans les bois autour de Sainte-Croix-de-Quintillargues, il met à jour un sentier tapissé de cailloux et, au bout, la

récompense : une vaste plate-forme (l'aire de charbonnage) noircie par les cuissons, des restes de charbon de bois, les vestiges d'une cabane... Neuf autres découvertes de charbonnières suivront, ainsi que trois fours à chaux. Plus qu'il n'en fallait pour que germe l'idée d'un écosite et d'un sentier des Charbonnières que nous empruntons aujourd'hui.

Justement, Louis Salvi est venu à notre rencontre, ancien charbonnier et, avant lui, son père et son grand-père venus d'Italie. Quasiment né sur la charbonnière puisqu'il y est arrivé à l'âge de 12 jours, avec une caisse de macaronis pour berceau. Louis raconte son enfance pas ordinaire, essentiellement au cœur de la forêt, dans une cabane de 4 m sur 2,50 m, qu'il partage avec son frère et ses parents : « Quand il pleuvait, on pouvait rester des jours entiers dans la cabane, sans télé ni radio. » En grandissant, son temps se partage entre l'école et les multiples tâches autour de la charbonnière. Aller chercher de l'eau avec l'âne et la carriole, glaner les branches, livrer le bois de chauffage, remplir les sacs de charbon de bois et les transporter. Plus grand, Louis apprend l'art de construire une meule

charbonnière et de « mener une cuisson » sans répit cinq jours durant...

Pic-saint-loup, cuvée très ronde et arômes de fruits rouges

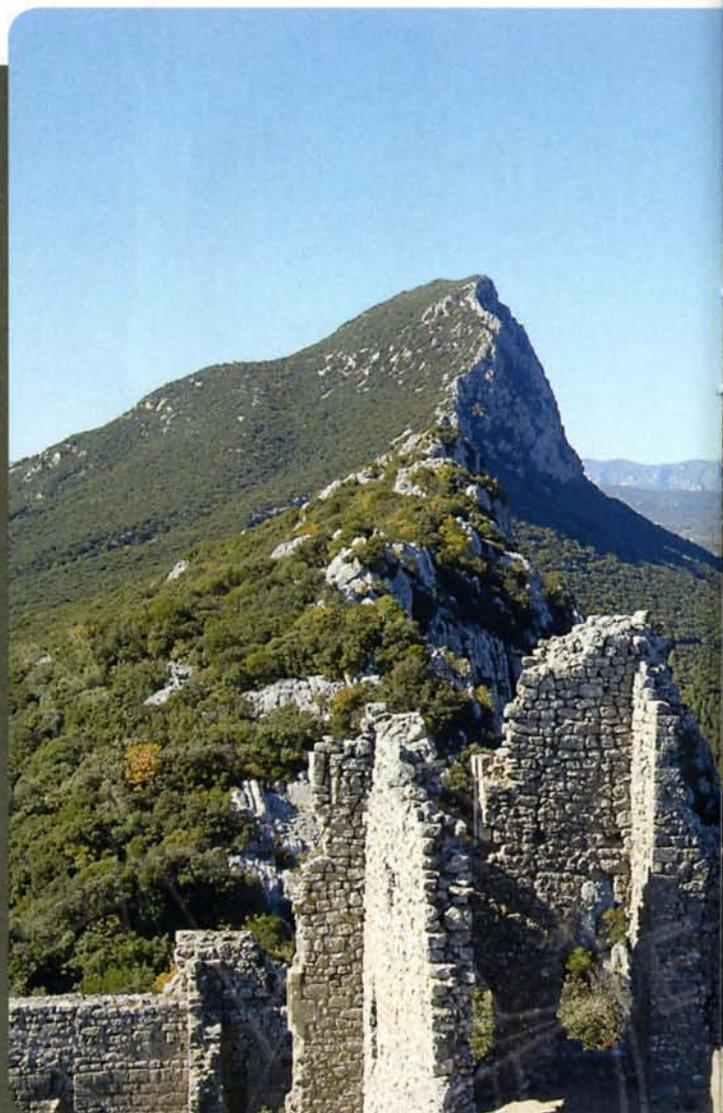
Plus loin, le lac de Cécèles miroite entre les troncs d'arbres, lançant ses éclats verdoyants entre aiguilles de pin et arbusiers. Au-delà, le pic Saint-Loup (658 mètres d'altitude) veille, tandis que les limites du Vercors et du Diois se dessinent à l'horizon. Face à nous se dresse la falaise de l'Hortus, formidable masse calcaire, grande barrière corallienne oubliée par l'antique mer Téthys il y a quelque 150 millions d'années.

Nous traversons des *olivettes*, en fait d'anciens vergers d'oliviers où ne résonnent plus depuis longtemps les bavardages des cueilleurs. Il reste encore les « mates », sorte de bouquets de ramures autour de la souche, autrefois élaguées pour multiplier les repousses. Nous piétons de vastes tapis de thym aux effluves entêtants. Ici et là, les buissons se piquent de grappes rouges des lentisques ou pistachiers...

Le feeling du charbonnier



« Le charbonnier a toujours été un être à part, noir de la tête aux pieds, reclus au fond de la forêt et qui sait, pourvu peut-être de pouvoirs surnaturels », explique Martial Acquarone qui a voulu apprendre de l'ancien Louis Salvi l'art de conduire une charbonnière. Pour ce faire, il faut échafauder une meule à l'aide de bois coupés répartis autour d'un poteau qui va servir d'axe vertical. Le tout est recouvert d'une couverture végétale de ramilles sur laquelle on aménage une carapace de terre faisant office de four. Puis on extrait le pieu central qui va servir de cheminée par laquelle on procédera à l'allumage. Tout l'art du charbonnier, c'est de maintenir l'état de pyrolyse à l'intérieur, l'ensemble se consumant sans prendre feu, tandis que la meule se tasse progressivement sans jamais s'effondrer, bref, « cerner le moment clé où le bois devient charbon ». L'opération requiert une surveillance incessante quatre jours durant, nuits incluses, au cours desquels une sorte d'alchimie va transformer le bois en charbon. Au final, ce sont 110 à 150 kg de charbon qui seront obtenus sur la base d'un stère de bois, le chêne vert étant le plus approprié. « Odeur, chaleur, il y a une dimension charnelle dans la conduite d'une charbonnière », explique Martial, d'où les prénoms donnés aux meules qui sont cuites chaque année lors de la manifestation *Lo Garou* de Sainte-Croix-de-Quintillargues. La première s'appelait Louissette, la suivante Alinette...



*** miniatures. Nos semelles roulent sur les glands, de quoi confectionner une pelletée de pâtés aux glands il y a seulement quelques décennies.

Soudain, un mur cyclopéen nous barre la route. Cernés de broussailles, nous nous frayons un passage dans l'enceinte du château de Montferrand. De là-haut, vue à 360°. Nous sommes au carrefour des Cévennes, du Larzac et du pays des Garrigues. Vers le nord, le Ventoux et l'Aigoual, vers l'ouest, le massif de la Séranne et les gorges de la Buèges esquissant les jours à venir. Vers le sud, le Canigou, Montpellier, le Grau-du-Roi et la Grande Bleue que l'on devine dans les lointains.

Empruntant des portions du GR 60 pour contourner le pic Saint-Loup, nous arpentons des chemins pierreux. A notre insu, nous passons le col du Pas de la Pousterle, vrai-

faux col, invisible à l'œil nu. Au Mas Thélème, à Lauret, chez les viticulteurs Fabienne et Alain Bruguière, on ramasse encore le raisin à la main. Il faut dire que les pentes abruptes du pic Saint-Loup y sont pour quelque chose. Voici la plus septentrionale des appellations du Languedoc, prenant le soleil à 300 m d'altitude. Syrah, grenache, cinsault, tous les ingrédients sont réunis pour « une cuvée très ronde, fleurant bon les arômes de fruits rouges, la framboise et le cassis » comme aime à la décrire Fabienne, qui nous suggère pour l'apprécier « un agneau de sept heures ou un rouget méditerranéen »...

Au pays des verriers et des chauffourniers

Après une nuit au cœur de la garrigue à l'Auberge du Cèdre, on repart vers le

rocher du Causse. Un village chalcolithique dort en ses pierres effondrées, mystère sur lequel se penchent historiens et archéologues sans avoir trouvé jusque-là d'explication valable. Sur le causse, royaume du chêne blanc, les verreries se multiplièrent entre le XIV^e et le XVIII^e siècle, il y en eut jusqu'à treize en fonctionnement.

Plus loin, la garrigue change de visage, non pas une, mais multiple, dite garrigue à faciès. Sur le sentier des Asphodèles, le paysage raconte les activités d'antan : une ancienne aire de dépiquage, mosaïque de pierres sur laquelle les chevaux écrasaient le blé, un four à chaux et une tour de berge qui permettait de repérer le troupeau éparpillé sur le causse. Enfin, les capitelles, belles cabanes de pierre sèche dont certaines remontent à l'âge de cuivre.



Le Mas Thélème

Le pic saint-loup est la plus septentrionale des appellations du Languedoc.



Fromages de chèvre

Pélarдон et Château de Bibieure, les chèvres recèlent toutes les saveurs de la garrigue



Arbousier

L'automne venu, l'arbre se couvre d'arbouses, fruits contenant 30 fois plus de vitamine C que l'orange.



Allumer le feu...

« Aujourd'hui, on n'utilise presque plus le feu, mis à part les fumeurs et ceux qui ont une cheminée. Pourtant, sans lui, nous n'existerions pas », raconte René Veneau, ancien informaticien,

passionné par le sujet. L'histoire du feu, c'est avant tout la percussion et la friction. Pour faire une braise, l'homme percutait non pas deux silex (vraie-fausse idée), mais un silex et un morceau de marcassite (composé de cuivre + soufre), créant une étincelle venant embraser de l'amadou ou fibre similaire. Autre technique, la friction, lorsqu'on fait tourner une baguette de bois sur une planchette. Là encore, faisons fi des idées reçues et de la svelte héroïne de *La Guerre du feu* qui voudraient nous faire croire que le geste est à la portée de tous. En fait, la baguette doit être actionnée par un archet qui va servir de moteur au mécanisme, en faisant tourner la tige de bois. N'oublions pas qu'il n'y a pas si longtemps que ça, on battait encore le « briquet », comme la voisine dans la chanson « Au clair de la lune »...

« Les techniques d'allumage du feu à travers les âges », animation incluse dans le circuit « Traversée du Grand Pic St-Loup ».

Notre-Dame, Saint-Martin... Nous abordons le pays de Londres, déformation de l'occitan *loudro* ou marais, rien à voir donc avec nos amis Anglais. Le GR 60 nous fait plonger sur le Ravin des Arcs, étonnante architecture minérale

enjambant le canyon du Lamalou. Au-delà s'étire la verdoyante vallée de la Buèges, blottie au pied du massif de la Séranne, merveille préservée à l'écart du monde, paradis des grimpeurs... et des randonneurs ! ■



De l'huile de cade au savon Cadum

Dans la garrigue pousse le genévrier oxycèdre dont on peut extraire l'huile de cade, celle qui donna son nom au célèbre savon Cadum. A la distillerie des Cévennes de Claret (unique en

France), Joël Descan et David Nicolas extraient chaque année une quinzaine de tonnes d'huile de cade à partir de 180 tonnes de genévrier.

Préparer 1800 kg de bois de cade en bûches de 80 cm et charger le four, remonter la température à 250°, séparer l'huile du vinaigre de bois dans les cuves de décantation, enlever et mettre en sac les résidus de charbon... A raison de trois fois par semaine, de 6 h à 20 h, une journée type de distillation n'est pas de tout repos pour les deux amis, qui sont viticulteurs par ailleurs. Utilisée dans le domaine pharmaceutique et vétérinaire, l'huile de cade est réputée pour ses propriétés cicatrisantes et antiseptiques et sert à faire savonnets, gels douche et shampooings.

Distillerie des Cévennes - 913 avenue des Embruscalles
34270 Claret - Tél. 04 67 59 02 50

Pratique

Retrouvez
"Voyagez Rando"
sur **facebook**

Se renseigner

Office de tourisme
intercommunal du pic Saint-Loup

Hôtel de la Communauté
Allée de l'Espérance
34270 Saint-Mathieu-de-Trévières
Tél. 04 99 63 27 64
www.cc-grandpicsaintloup.fr

Randonnée accompagnée

« Traversée du Grand Pic St Loup -
Randonnée et patrimoine »

Languedoc Nature
Tél. 04 67 45 00 67 - 06 32 57 33 14
www.languedoc-nature.com
Contact : fred@languedoc-nature.com
avec Altimara - Guides des garrigues

Prochains départs :

du 3 au 7 avril
du 24 au 28 avril

Se loger

A l'Auberge du Cèdre, l'ancienne maison vigneronne où l'on arrive à pied, à vélo ou à cheval, l'intitulé « Chambres d'amis, cuisine ensoleillée et bonne cave » résume l'endroit à merveille. L'ambiance est bon enfant et les fans y reviennent tous les ans. On se régale sur la terrasse à l'ombre de la glycine ou encore sous la grande verrière de l'orangerie. Chambre double en demi-pension à partir de 49 euros par personne.

Informations :

Tél. 04 67 59 02 02
www.aubergeducedre.com
Réouverture de printemps le 23 mars

Déguster...

Un pic Saint-Loup au Mas Théleme. Carpe Diem, Exultet, Grandgousier... L'occasion ou jamais de découvrir les diverses cuvées de l'appellation pic-saint-loup.

Fabienne et Alain Bruguière
34270 Lauret
Tél. 04 67 59 53 97
www.mas-theleme.com

Agenda

11 mars : Festival des Charbonnières Lo Garou à Sainte-Croix-de-Quintillargues

Contact : 06 09 574 584
www.altimara.fr

A lire

Hérault, Encyclopédies du voyage France, Gallimard Loisirs, Paris, 2004

Une encyclopédie de poche pour voyageurs curieux, ou tout savoir sur la région en matière de culture, nature, histoire et patrimoine, avec pléthore d'illustrations à la clé. 24,90 euros.