



Semaine de randonnées dans les Cévennes
Du 26 août au 3 septembre 2023

Nous sommes dix-huit, répartis dans deux minibus, l'un au départ de Morges, l'autre au départ de Chêne-Bourg. Le premier arrive sans encombre à notre lieu de destination : le gîte de La Fage, à Montselgues, au sud-ouest de l'Ardèche. Ce n'est pas le cas du deuxième: ce samedi 26 août le temps est pluvieux et maussade, et les essuie-glaces ne marchent pas ! Impossible de les faire fonctionner ! Il a fallu se résoudre à faire des recherches et louer un autre minibus. Ce qui fut fait, mais ce dernier est à Annemasse. Le groupe se déplace alors à Annemasse avec un véhicule de remplacement. Il en repart avec beaucoup de retard et se perd encore en route, le brouillard et l'obscurité n'aidant pas. Finalement, tout le monde se retrouve à l'auberge du gîte assez tard le soir mais soulagé, le deuxième groupe prenant son repas juste après le premier, qui a été très patient.

Nous serons accompagnés cette semaine par deux guides: Thomas, dont nous ferons la connaissance demain, et Aurélie, guide en formation, qui nous a rejoints ce dimanche matin 27 août au gîte et qui sera notre guide aujourd'hui. Ce sera la première fois qu'elle guide un groupe en randonnée. Elle nous emmène sur le haut-plateau de Montselgues, couvert de bruyère et de plusieurs espèces de genêts. Voici aussi quelques blocs de granit, mais nous en verrons d'autres cette semaine... Montselgues et le hameau de Petit Paris se trouvent au carrefour d'anciennes voies muletiers. Des Parisiens s'y seraient établis à l'époque... Heureusement, il ne pleut plus mais la bise s'est levée et nous y sommes parfois exposés. A la fin de notre balade, un supplément nous a été proposé: la visite d'une tourbière à 2 km environ du village de Montselgues. De retour au gîte, nous sommes conviés à un apéritif de bienvenue (qui aurait dû avoir lieu hier). Notre président, Vincent, a hâte de nous faire connaître cette belle région, où il a grandi et vécu ses premières années.

Ce lundi 28 août, nous irons à Thines, et non dans le massif du Tanargue comme prévu, en raison de la bise encore forte. Nous visitons d'abord la belle église, joyau de l'architecture romane, puis nous faisons une longue randonnée dans cette belle vallée de la Thines, verdoyante et sauvage, peuplée de châtaigniers et de chênes verts. C'est Thomas qui nous guide. Aurélie, elle, nous accompagne et s'initiera même au guidage de personnes aveugles. A la fin de la randonnée, nous faisons un arrêt bienvenu au restaurant, le long d'une ruelle de ce village isolé.

Mardi 29 août, nous nous dirigeons plus au sud, aux Vans (on prononce le s), petite ville au caractère méridional où nous attend notre guide Thomas. (Aurélie ne sera pas des nôtres aujourd'hui.) Nous nous déplaçons à l'entrée du Bois de Païolive. Première surprise à quelques pas: un rocher bizarre, on dirait un ours et un lion qui s'embrassent, comme sur des armoiries. Nous faisons une boucle à travers un bois de chênes aux formes tortueuses dans un labyrinthe de blocs calcaires. Au lieu-dit «le bestiaire», on discerne des formes d'animaux, en particulier un éléphant et des bosses de chameau. Après ce parcours dans ce bois féerique, nous retournons aux Vans, car le mardi soir c'est le marché. Nous y faisons un tour et profitons aussi de nous restaurer sur la ruelle principale du centre-ville.

Ce mercredi 30 août, au départ du hameau de Mas, nous faisons une randonnée dans la vallée de la Drobie, où nous découvrons ici et là de gros blocs de granit, les Boules de Gargantua. Nous sommes guidés par Thomas. Aurélie nous accompagne et nous sera très utile... Première



surprise au départ, un magnifique sequoia implanté ici il y a fort longtemps. Alors que nous empruntons un chemin bordé de quelques maisons, une nouvelle surprise nous attend: un joli chat beige à la queue tigrée nous suit et ne veut pas nous lâcher. Que faire ? Aurélie s'en charge, redescend le chemin et le ramène à son ou sa propriétaire. Notre itinéraire est varié. Ici une ferme isolée et quelques chèvres, là sur un haut-plateau nous rencontrons une vache puis le troupeau. Nous nous approchons d'une maison isolée. Y a-t-il un passage ? Thomas veut s'en assurer. Il doit rebrousser chemin car ce n'est pas le cas. Mais un chien noir et blanc le suit, et ne veut pas nous quitter ! Que faire ? Il y en a même un deuxième qui arrive, un brun clair, mais celui-ci s'en retournera assez vite. Heureusement il y a l'adresse du propriétaire sur le collier du premier. Thomas l'appelle, celui-ci vient et s'ensuit une conversation amicale entre les deux. Le propriétaire repart avec son chien et nous voici libérés. Ouf. Mais non, tout d'un coup le voilà ! Thomas sort alors une laisse de je ne sais où et confie le chien à Aurélie qui remonte en courant la route et rejoint le propriétaire venu en voiture à notre rencontre.

Jeudi 31 août, sous la conduite de nos deux guides, nous nous rendons dans le massif du Tanargue. Nous laissons les voitures au col de Meyrand (1370 m). De là nous entrons dans la forêt, puis plus tard nous débouchons sur un grand alpage, un haut-plateau où nous pique-niquons. Chaque matin l'aubergiste et son équipe nous préparent le pique-nique de midi. Heureusement nous jouissons du beau temps, et cela aura été le cas toute cette semaine. Dans l'après-midi, nous passons par une tourbière, nous faisons une brève montée jusqu'à l'endroit le plus haut du massif (environ 1500 m), avant de redescendre au milieu de la bruyère et de la callune pour arriver à notre point de départ. A noter que Raphaël, qui souffre de la cheville, est resté au gîte. Sonja, notre photographe, est restée avec lui. Il y restera aussi demain, en compagnie de Carla.

Vendredi 1^{er} septembre, nous retournons aux Vans, où nous attendent nos guides Thomas et Aurélie. C'est le point de départ et d'arrivée d'une randonnée dans le Serre de Barre, nom d'une région située tout au sud-ouest de l'Ardèche. Nous traversons les pittoresques hameaux de Naves, en montant ce matin, et de Brahic, en descendant cet après-midi. A midi, nous pique-niquons dans une châtaigneraie. De retour aux Vans, nous nous attablons au Serre de Bar (!) Ici comme dans cette belle région, il règne une atmosphère légère, méridionale; il fait chaud. On se croirait en Provence... C'est ici aussi que nous disons au revoir à notre sympathique guide, Thomas.

Aujourd'hui, samedi 2 septembre, pour clore notre semaine de randonnées, nous nous déplaçons juste de l'autre côté de la frontière départementale, en Lozère, dans la vallée de la Borne. Nous laissons les voitures au hameau des Baumes. Sous la conduite d'Aurélie qui nous avait rejoints au gîte, nous marchons dans une vallée escarpée et très sauvage. Au fond, coule la Borne, retenue par un barrage. Nous longeons le ruisseau de Fustugères, traversons le hameau, avant de faire une dernière descente assez vertigineuse sur un sentier étroit qui nous ramène aux Baumes. C'est ici que nous faisons nos adieux à Aurélie, notre gentille guide en formation, qui aura eu l'occasion cette semaine d'ajouter quelques cordes à son arc.

Dimanche 3 septembre, nous quittons le gîte, l'aubergiste et son équipe, et voyageons cette fois sans histoire. Les deux minibus se suivent. Nous nous arrêtons pour manger au restoroute de Romans près de Valence. Puis nous roulons jusqu'à Annemasse où nous devons rendre le deuxième minibus. Nous nous retrouvons tous enfin sur la place de la gare où plusieurs prendront



le train. Les autres reprennent le premier minibus jusqu'à la gare de Morges, où nous faisons nos derniers adieux.

Michel Viredaz

Recettes de Thomas :

Moelleux à la Châtaignes

Une recette pour des moelleux à la Châtaignes que je fais dans des petits moules ou tasses mais je n'ai jamais essayé dans un plat.

voici la recette

:

1 pot de châtaignes

2 oeufs

80 grs de beurre salé, sinon tu rajoutes 1 ou 2 pincées de sel.

Tu beurras des petits moules, ds lesquels tu mets du papier sulfurisé, cuisson 20 , 30 mn à thermostat 6

Une autre recette

PARFAIT CHOCOLAT AUX CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 6 personnes

> 200 gr de chocolat noir en morceaux > 100 gr de beurre

> 50 gr de sucre en poudre

> 370 gr de purée de châtaigne

Préparation de la recette

Faites fondre le chocolat à feu doux avec le beurre et le sucre. Remuez pour que le mélange soit homogène. Hors du feu, ajoutez la purée de châtaigne et fouettez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et onctueuse.

Versez dans un moule à Cake ou en silicone le mélange ainsi obtenu. Laissez refroidir plusieurs heures au réfrigérateur (le mieux est de le faire la veille). Servir frais en tranches nappées de crème anglaise à la vanille, ou de crème Chantilly, ou encore d'un coulis de poire et une boule de glace vanille ou Framboise.

Ajoutez le chocolat fondu en décoration et nappage et une pointe d'écorces confites ainsi qu'une feuille de menthe.

Notre conseil

Si vous avez des moules « mous » en silicone individuels (type mini cake, mini pyramides...), c'est encore mieux. Versez-y la préparation directement.

Au démoulage, vous serez surpris par la surface lisse et très esthétique de vos parfaits

Et il y a pleins d'autres recettes sur ce site :

<https://www.castagnades.fr/wp-content/uploads/sites/3/2020/06/guide-chataigne-ardeche-aop.pdf>



Groupe Sportif
des Handicapés de la Vue
1000 Lausanne

bonne dégustation

Thomas FABRE
Accompagnateur en Montagne