

Séjour de randonnées dans l'Aubrac.

Du Samedi 4 juin au Dimanche 12 juin 2022

Région naturelle la moins peuplée de France avec un habitant au kilomètre carré, l'**Aubrac** est un haut plateau volcanique et granitique situé dans le centre-sud du Massif central, sur les départements de l'Aveyron et de la Lozère, ainsi qu'une petite partie en Auvergne dans le Cantal.

L'Aubrac est une terre des grands espaces authentiques, une immensité d'une beauté sauvage, un pays de transhumance, un paradis des randonneurs : le plateau est d'ailleurs traversé par le **Tour des Monts d'Aubrac**, le **Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle** ou encore par le **Chemin-de-Saint-Guilhem**.

Aux beaux jours, au milieu des troupeaux de ruminants de race Aubrac, pèlerins ou simples randonneurs marchent à l'unisson sur les drailles de ce pays, dans une recherche spirituelle, à la découverte des paysages, pour le défi sportif ou pour le plaisir de marcher tout simplement.



S'il y a une chose qui fascine en Aubrac, ce sont les couleurs du plateau, tantôt doré, tantôt verdoyant, et qui s'embrasent au coucher du soleil. Découvrir le plateau de l'Aubrac, c'est avoir l'impression d'être arrivé au bout du monde. Des paysages, assez désertiques, qui rappellent aux voyageurs, l'Irlande, l'Ecosse ou parfois même l'Islande. Des collines à perte de vue, et c'est tout.



Le haut plateau de l'Aubrac, situé à plus de 1000 m d'altitude, n'est pas un plateau à la météo facile. Même fin avril, avec le soleil, il ne fait pas bien chaud. Dès que le soleil se couche, les températures chutent rapidement et peuvent devenir négatives au milieu de la nuit. C'est d'ailleurs pour cette raison que les vaches n'y séjournent qu'entre fin mai et mi-octobre. Un peu partout sur le plateau on trouve des sortes de petites maisons de pierres semi-enterrées en toit de lauzes : ce sont **les burons**. Ces habitations étaient et sont parfois encore utilisées pour abriter la production de fromage pendant la saison estivale. Aujourd'hui, quelques-uns de ces burons ont été reconvertis en restaurants, voire même en chambres d'hôtes.

Préambule



A la question, faut-il voyager seul, **Robert Louis STEVENSON** répondait :

- Pour jouir vraiment d'un voyage à pied, il faut aller seul. En groupe, même à deux, cela tient plutôt du pique-nique. Seule la marche solitaire offre une liberté qui lui est inhérente, elle donne le pouvoir de s'arrêter et de poursuivre, d'aller de ce côté ou de l'autre, au gré de sa fantaisie, à sa propre allure. Aller à son rythme, c'est ouvrir son esprit à toutes les impressions et permettre à nos pensées de prendre la couleur de ce que l'on voit. Nous devons être comme un pipeau disponible pour tous les vents. Il ne faut point de caquet à nos côtés pour détoner dans le silence méditatif du matin. Tant qu'un individu raisonne, il ne peut s'abandonner à cette belle ivresse provoquée par une abondance de mouvement à l'air libre et qui débute par une sorte d'éblouissement et d'engourdissement du cerveau, pour s'achever dans une paix qui surpasse l'intelligence."

Notre choix est tout autre, point de sage philosophe dans la troupe, mais une horde de braillards et de joyeux drilles heureux d'être là. En tête, un taiseux qui cherche le chemin et qui prend quelques volées de bois vert à chaque détournement, suivent, les bavardes de l'éducation nationale aux discours professoraux, les ravis pleins de superlatifs face au spectacle de la nature, les maris à l'écart de leur compagne, les compagnes sans leur mari, les couples fusionnels et indissociables, les célibataires en recherche d'aventure, les jaloux, l'œil sur les solitaires, les photographes qui mitraillent en automatique, le naturaliste, fier de donner des réponses à chaque questionnement, le botaniste avec son application de reconnaissance florale dans son téléphone mobile, les anciens à leur rythme qui allongent la colonne, et celui fermant la marche qui attend les trainards et ceux qui finissent leur commission. Et le soir, à l'apéritif et au repas, pas de signe de fatigue, un vrai brouhaha comme dans une Saint-Vincent bien arrosée, le Bourguignon en goguette, porte la voix, étale sa faconde, incommode les bourgeois silencieux des tables d'à côté, même la troupe de sudistes qui partage l'hôtel fait pâle figure face à cette joie et cet entrain qui plaisent tant au personnel de service. Voilà un groupe qui vit et le fait bien.



Un programme bien chargé

Cette année, le séjour bien plus long que d'habitude est étalé sur sept jours, du samedi 4 au dimanche 12 juin, avec l'obligation de loger consécutivement dans deux hôtels, afin de rayonner sur la vallée du Lot et le plateau de l'Aubrac (l'Auberge du Fel au-dessus d'Entraygues-sur-Truyère et le Relais de L'Aubrac aux environs de Nasbinals). Au programme, la visite guidée de Conques et son abbaye, la visite d'une ferme d'élevage d'autruches, la visite d'une coutellerie à Laguiole, la découverte des bourgs et villages : Le Fel, Entraygues-sur-Truyère, Estaing, Espalion, Saint-Côme d'Olt, Aubrac, Saint-Chély-d'Aubrac, Recoules-d'Aubrac, Saint-Urcize, Chaudes-Aigues, Nasbinals, ...et six randonnées à effectuer en grande partie sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle.

La vallée du Lot

"Lot" est la forme moderne qui dans le langage, a supplanté le nom, d'origine celtique, d'Olt donné autrefois à la rivière. On retrouve ainsi ce nom accolé à de nombreux villages de la région, comme Saint-Côme-D'Olt ou Saint-Geniez-d'Olt.

L'auberge du Fel

Dans un cadre naturel encore préservé, Le Fel est un petit village traditionnel, très fleuri, construit sur une crête dominant la vallée du Lot. La majeure partie des habitations sont des maisons en pierres de schiste couvertes de toits de Lauzes, et partout des fleurs et des tonnelles de vignes. Forêts de châtaigniers, prés et vignes en terrasses occupent les versants aux alentours. Étonnamment, ce petit village dispose d'un magnifique camping des plus moderne, inauguré récemment. À deux kilomètres du village, se trouve le *Pôle européen pour la céramique contemporaine*, "le Don du Fel", site incontournable par l'architecture du lieu et la présentation de ses collections et de ses expositions.

De l'Auberge, gérée par un jeune couple, émane un charme ancien comme dans un film de Tati. Nous occupons la totalité des chambres. Toutes rénovées avec goût, elles portent le nom d'un cépage de la région. Le micro-vignoble Entraygues-Le-Fel a accédé à l'AOC en 2011, en blanc comme en rouge, des vins frais et fruités pour des moments sympathiques en bonne compagnie.



Auberge du Fel et sa tonnelle

Estaing

Dimanche de Pentecôte, jour de notre première randonnée. La veille, une longue tambourinade de limaçons (tonnerre et éclairs), pire qu'une *batucada brésilienne*, nous a mis le sommeil en fièvre, craignant un ciel hostile pour nos véhicules, qui finalement fût clément. Nous démarrons notre parcours d'Estaing, cité illustre en bordure du Lot, adhérente de l'association "Des Plus Beaux Villages de France", située sur la via Podiensis du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle et comprenant plusieurs bâtiments et monuments protégés au titre des monuments historiques. En particulier, l'imposant Château d'Estaing, qui rappelle la présence historique de la famille d'Estaing, acheté en 2005 par Valéry Giscard d'Estaing, ancien président de la République. La filiation entre la famille Giscard et la commune d'Estaing est relativement récente. Ce n'est qu'en 1922 que la famille Giscard a demandé et obtenu d'associer le nom d'Estaing.



Estaing : une troupe joyeuse au départ de sa 1ère randonnée

Cette randonnée nous entraîne sur la rive opposée à l'ancienne cité et sur le plateau dominant le cours du Lot. À noter, que sur ce parcours, un des participants perdit le Nord en égarant son GPS de randonnées. Un salutaire retour sur nos pas de quelques volontaires permit de retrouver l'objet tombé au sol.

Au village de Saint-Geniez-des-Ers, nous eûmes le privilège de pique-niquer, sous la protection de la vierge, à une aire aménagée à côté d'une chapelle surmontée d'une imposante statue de la Sainte-Mère.



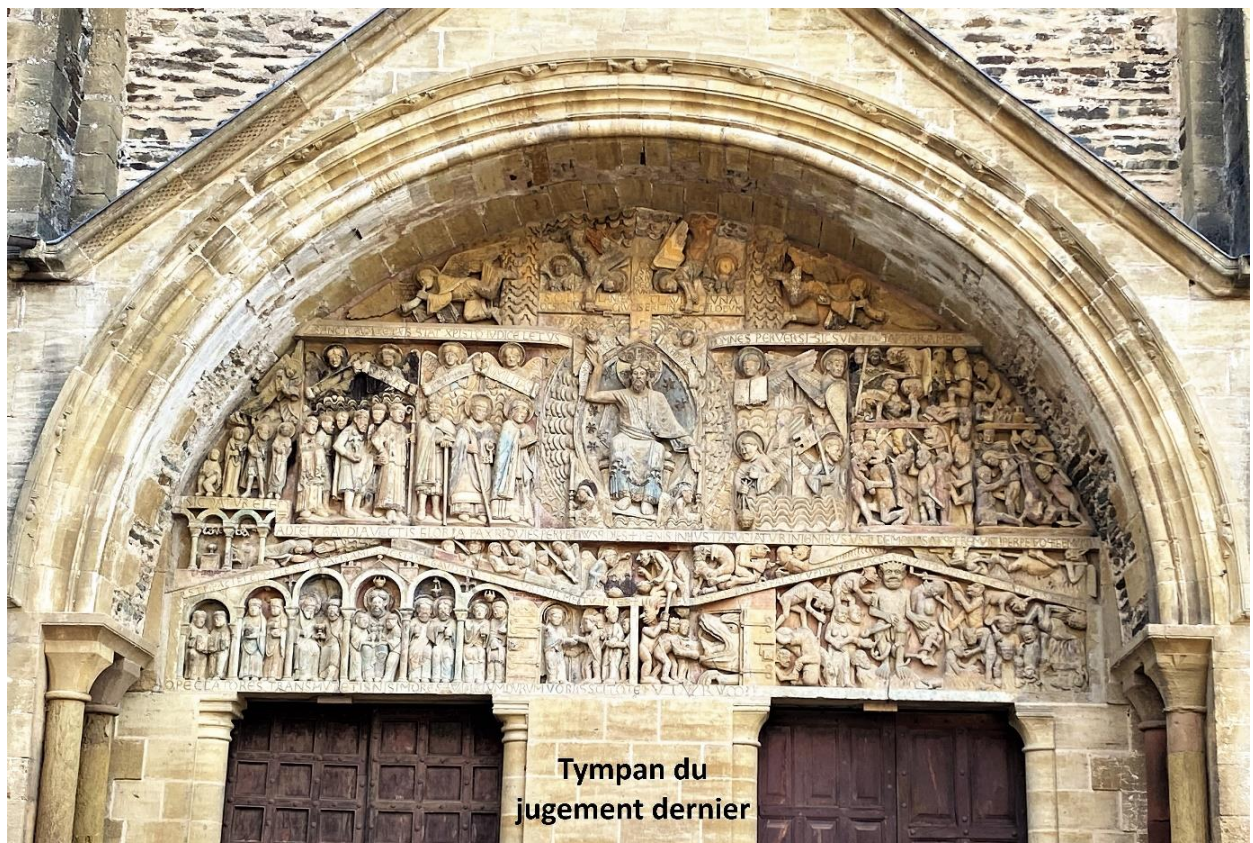
Estaing et le Lot

Conques

En ce lundi de Pentecôte, dans un cortège de quatre automobiles, nous sommes 18 touristes pèlerins à nous rendre à Conques. Depuis notre hôtel jusqu'à destination, une trentaine de kilomètres en bordure du Lot, puis à travers bois et pâturages, sur des routes étroites et sinueuses que les gros orages des jours précédents ont parsemées de feuilles et de branchages. À l'arrivée, la blondinette de l'expédition, l'estomac barbouillé rendra son petit déjeuner. À 11 heures, comme convenu, accompagnés de Marion, guide mise à notre disposition par l'office de tourisme, nous entamons la visite des lieux.



Conques doit son origine à un ermite. Un certain Dadon se serait retiré, à la fin du VIII^e siècle, en ce lieu sauvage, pour y mener une vie contemplative. D'autres hommes pleins de piété le rejoignirent. La communauté pieuse s'accrut peu à peu, une église dédiée au saint Sauveur fut élevée dans ce lieu et le monastère adopta la règle de Saint-Benoît. Du vivant de son père Louis-le-Pieux, Charlemagne aurait, à plusieurs reprises, rendu visite au monastère, le plaçant sous sa sauvegarde et lui conférant le nom même de Conques.



Tympan du
jugement dernier

Curieusement, le destin de Conques paraît avoir été scellé au temps de l'empereur romain Dioclétien, lors des grandes persécutions du début du IV^e siècle. Loin d'ici, une jeune habitante de la cité d'Agen, Foy, convertie au Christianisme, avait en effet refusé de sacrifier aux dieux du paganisme et enduré pour cela le martyre, à l'âge de douze ans à peine. Au IX^e siècle, à une époque où le culte des reliques prenait de plus en plus d'ampleur, où la présence de la dépouille d'un saint entraînait pour l'abbaye qui les détenait un grand rayonnement spirituel, et Conques s'en trouvait singulièrement démunie. C'est alors que ses moines, après plusieurs tentatives infructueuses, jetèrent leur dévolu sur les précieuses reliques de Sainte-Foy d'Agen, très vénérées en Aquitaine. Le rapt, appelé pudiquement "translation furtive", se situerait vers 866. L'arrivée de Sainte-Foy dans sa nouvelle patrie où elle multipliait les miracles, notamment envers les prisonniers et les aveugles, attira d'innombrables pèlerins venus de la France entière recevoir les bienfaits de la sainte. Cette situation nouvelle équivalait à une seconde fondation pour l'abbaye Conquoise dont l'expansion se poursuivra désormais, sans interruption pendant près de trois siècles. Grâce à la prospérité qu'elle engendra, elle permit l'éclosion aux IX^e et X^e siècles, d'une première génération d'œuvres d'art, avec notamment la célèbre statue-reliquaire de Sainte-Foy que les fidèles venaient vénérer dans une église à trois nefs précédées d'un clocher-porche.



Parallèlement, le monastère de Conques qui détenait d'innombrables terres et prieurés dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres et qui avait aggloméré, à son contact, une population urbaine importante (3 000 habitants environ), ne cessait d'étendre ses possessions en Rouergue et dans tout l'Occident chrétien, de Sainte-Foy de Cavagnolo au Piémont, à Horsham en Angleterre, de Sélestat ou même de Bamberg dans le monde germanique, jusqu'à la Catalogne et la Navarre. Mieux encore, Conques sut rivaliser d'influence avec Cluny lors de la *Reconquista* de l'Espagne septentrionale sur les musulmans, en fondant des églises ou en donnant des évêques aux nouveaux diocèses d'Aragon et de Navarre.

À la même époque, grâce à la découverte du tombeau de l'apôtre saint Jacques, Compostelle commençait à supplanter les autres grands lieux de pèlerinage du monde chrétien. La notoriété des miracles de sainte Foy était alors suffisante pour que Conques soit choisie comme ville d'étape sur l'un des quatre grands chemins français, celui qui partait du Puy-en-Velay. La grande période de Conques, du milieu du XI^e au premier tiers du XII^e siècle, correspond à celle de la construction de l'abbatiale. Sous l'impulsion de l'abbé Bégon III (1087-1107) en particulier, le monastère Sainte-Foy parvint à son apogée.

Prospère jusqu'au XVe, les trois siècles suivants furent pour Conques une succession de calamités : incendie en 1568 pendant les Guerres de religions, peste meurtrière de 1628, famines meurtrières suite à de mauvaises récoltes, et la période révolutionnaire qui provoque la fermeture du monastère et de l'hôpital de Sainte-Foy.

En 1837, un événement exceptionnel se produit par la venue de l'écrivain Prosper Mérimée, au titre d'inspecteur des Monuments historiques, qui attire l'attention des autorités gouvernementales sur l'état de délabrement de

l'abbatiale romane. Cette tournée d'inspection, effectuée dans le cadre de son voyage en Auvergne, est à l'origine de la redécouverte, de l'étude et de la sauvegarde du patrimoine médiéval.

Notre visite guidée de l'abbatiale Sainte-Foy, (son tympan du jugement dernier, ses tribunes à l'étage, ses chapiteaux, et ses 104 vitraux contemporains au verre unique de Pierre Soulages), se fait au son d'une musique baroque. Une chorale, accompagnée de l'orgue et d'un quatuor à cordes est en répétition. Notre guide, profitant des pauses et des silences, pour assurer ses commentaires et répondre à nos questions. Au-dessus de nos têtes, comme une âme en peine, prisonnier en ce lieu, un martinet, dans un vol incessant, slalome entre les piliers et les colonnades à la recherche d'une échappatoire.

Quant aux vitraux de Pierre Soulages, à chacun de se faire son opinion... on apprécie ou pas.



*Pèlerins au bistrot,
baudet en pénitence!*

Loin de la tradition, comme sur le chemin de Stevenson, certains pèlerins du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle se font aider par des ânes pour porter leurs équipements. Il existe 8 races d'âne reconnues en France : l'âne de Provence (cher à Hugues Auffray), des Pyrénées, du Cotentin, l'âne grand noir du Berry, l'âne normand, le baudet du Poitou, l'âne bourbonnais élevé en Auvergne et l'âne Corse. Depuis quelques années, il fait son grand retour, avançant bâté sur les sentiers, ou posant son pied entre les rangs de culture. En soit, un état d'âne.

La ferme aux autruches

Nous finissons notre journée du lundi de Pentecôte par la visite d'une ferme d'élevage d'autruches située à deux lieues de Conques. Malheureusement, le risque de grippe aviaire nous empêchera d'approcher au plus près de ces oiseaux, les plus grands du règne animal actuel. Néanmoins, la gouaille et l'humour de l'éleveur rendront cette visite instructive et fort distrayante.

Le but principal de l'élevage d'autruches en France est la commercialisation de la viande sous forme de steaks, de rôtis et de terrines, la vente d'œufs, de cuirs, de plumes, de graisse... 4800 tonnes de viande d'autruche sont consommées annuellement en France, 1500 tonnes étant produites dans l'hexagone, la majorité des exportations provenant de l'Afrique du Sud. C'est une viande rouge qui se cuisine comme le bœuf, moins grasse et contenant très peu de cholestérol.

L'élevage d'autruches s'est implanté en France dans les années 90, ce qui est le cas pour notre éleveur. On décompte pour ces années jusqu'à 150 élevages, et actuellement pas plus de 50. Les raisons de cette forte diminution sont diverses : le métier était nouveau, beaucoup d'éleveurs n'étaient pas issus du milieu agricole, il n'existait pas d'abattoir spécifique aux autruches, le durcissement de la législation qui impose à l'éleveur d'être titulaire d'un certificat de capacité et d'être soumis à une autorisation préfectorale.



Bien sûr, notre curiosité était plus orientée sur les aptitudes et mœurs de l'animal, et sur les sujets culinaires :

- La taille de l'oiseau, 2 mètres et 90 kilos en moyenne pour les femelles, jusqu'à 2,80 mètres et 150 kilos pour les plus gros mâles,
- Le mâle possède un plumage noir avec l'extrémité des ailes blanches tandis que la femelle a un plumage brun terne,
- Son espérance de vie est d'environ 70 ans (et de 40 ans en captivité),
- Elle peut courir à la vitesse de 40 km/h pendant une demi-heure et atteindre lors d'un sprint une vitesse moyenne de 70 km/h avec des pointes à 90 km/h sur de très courtes distances,
- Elle peut sauter 1,50 mètre de hauteur et 4 mètres en longueur (d'où des clôtures d'enclos supérieures à 2 mètres),
- Son cerveau est plus petit que ses yeux,
- Les autruches sont essentiellement herbivores, elles mangent de l'herbe, des graines, des bourgeons. L'éleveur lui apporte des céréales pour compléter ses besoins nutritionnels.
- Contrairement à la majorité des oiseaux, les autruches mâles (comme également les canards et oies) possèdent un pénis,
- Lors de la parade nuptiale, le mâle exécute des mouvements circulaires du cou, écarte les ailes, déploie ses plumes en éventail, les dresse et les agite, se mettant parfois à genoux sur le sol pour exhiber son plumage,
- La masse d'un œuf est comprise entre 1,2 et 1,8 kg. Il faut 45 minutes de cuisson pour obtenir un œuf dur, 30 à 35 minutes pour un œuf mollet, et en omelette l'équivalence est de 2 douzaines d'œufs de poule.
- La ponte commence de mars jusqu'à septembre. Le mâle est mis en enclos avec 2 à 3 femelles. Les œufs sont prélevés chaque soir lorsque le nid n'est pas protégé par l'un des parents (pendant la distribution de nourriture) en approche avec un véhicule pour éviter tout risque (une autruche peut tuer un homme d'un coup de patte). Cinquante œufs peuvent être ramassés pour chaque femelle durant une saison.
- Une fois ramassés, les œufs sont aseptisés, puis mis en incubateur pendant 41 à 44 jours à 36,2 °C. Lorsque les petits percent la poche à air, les œufs sont retirés de l'incubateur pour être mis dans un éclosir, puis en nurserie.
- Le cuir d'autruche fait partie des **cuirs exotiques**, comme ceux du kangourou ou de l'alligator. Il est très recherché en maroquinerie et en haute couture pour sa grande qualité et sa souplesse.
- Passant la majeure partie de son temps en extérieur, l'autruche s'est très bien acclimatée à nos conditions climatiques, ne craignant ni la pluie, ni le froid et les chutes de neige.

Selon la légende, en cas de danger, les autruches mettent leur tête dans le sable afin de se cacher ou par simple refus d'affronter un danger. Il faut tordre le cou à cette légende : L'autruche vit dans des régions souvent désertiques ou semi-désertiques d'Afrique, où le sol est le plus souvent sableux. Pour se nourrir, l'oiseau passe ses journées à fouiller le sable à la recherche de sa nourriture favorite (graines d'arbres et d'arbustes, fruits, fleurs,

herbe, et parfois quelques invertébrés). Pour cela, elle utilise son grand et long cou afin d'atteindre le sol avec son bec et d'attraper sa nourriture. Il est donc normal que nous autres humains, nous la voyons le plus souvent la tête baissée, proche du sol, pensant qu'elle enfouit sa tête dans le sable.

Néanmoins, nous avons constaté, qu'au moment de payer leur tournée, certains, les plus radins font l'autruche. Le cheptel de notre éleveur évolue entre 50 et 120 individus. Son exploitation s'arrêtera d'ici peu, à la prise de sa retraite. Son fils préférant s'orienter vers l'élevage de bovins, moins contraignant en main d'œuvre et personnel. Notre visite se terminera par un passage à la boutique pour l'achat de terrines, de maroquinerie en cuir d'autruche, et d'œufs d'autruche décorés.



Sur la route, de retour à l'auberge du Fel, un arrêt touristique à **Entraygues-sur-Truyère** s'impose, en particulier la visite du pont du moyen-âge qui enjambe la Truyère. **Nota important**, les autochtones susceptibles prononcent « Entrailgues ».



En route pour Pont de Gournier

Mardi matin, branle-bas de départ, nous quittons notre havre Aveyronnais pour une transhumance vers la Lozère, rejoindre notre nouvel hôtel au Pont de Gournier à Recoule-en-Aubrac, près de Nasbinals. En chemin, une halte à Espalion, capitale du Haut-Rouergue en plein cœur de la vallée du Lot, situé sur l'un des grands chemins du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle, qui vaut le détour par la richesse de son patrimoine, de ses vieilles maisons baignant dans les eaux de la rivière entre le Vieux Palais et le Pont-Vieux, et de son clocher d'Alayrac. Sur notre route, un aperçu sur l'église de Saint-Côme d'Olt dominée par un clocher tors haut de 42 mètres. Nous ne traînons pas, à 15 heures nous sommes attendus au Musée du Couteau de Laguiole et à la Coutellerie & Forges Honoré Durand, entreprise familiale et artisanale située à Laguiole.



Lien internet :

- Village Le Fel : <https://www.lefel.fr/>
- Le Don du Fel : <https://ledondufel.com/fr/>
- Office de tourisme de Conques : <https://www.tourisme-conques.fr/fr>

Le Relais de L'Aubrac

Sur les coups de midi, nous posons nos bagages au Relais de L'Aubrac au Pont de Gournier, où nous retrouvons Simone et Claude arrivés la veille. Nous voilà un groupe de vingt unités prêt à en découdre avec les chemins et sentiers de l'Aubrac. Avec l'autorisation de Mathieu, le gérant de l'hôtel, nous pique-niquons sous la véranda, l'extérieur pourtant baigné de soleil, est fortement refroidi par une fraîche bise de montagne. Le restaurant de l'hôtel étant indisponible pour la journée, nous* avons pris soin de commander nos casse-croûtes à l'Auberge du Fel que nous avons quittée ce matin.

**Remarque de l'auteur* : l'excellence du déroulement d'un séjour de randonnées et de sa logistique dépend de trois éléments fondamentaux :

- du lieu de l'escapade,
- des conditions météorologiques,
- du talent de l'organisateur, c'est-à-dire de moi-même, rapporteur de cette odyssee.

Ne croyez pas que je me vante, il est presque aussi difficile de gouverner ce pays de jamais contents, que de promener un groupe de vieux Gaulois à la retraite loin de son petit chez soi.

Des évasions pédestres effectuées ces cinq dernières années, à mes yeux, le déroulement de celle-ci fut le plus abouti, dans le respect du programme annoncé et de sa planification. L'enthousiasme et la discipline du groupe y sont pour beaucoup. Je profite de ce ressenti, pour adresser un petit remerciement à notre trésorier pour son aide dans la gestion de notre cagnotte et à nos guides qui nous ont gardés sur le bon chemin en terre inconnue (un seul petit écart pour finir les souliers gaugés).



Le Relais de L'Aubrac



Sous le Pont de Gournier coule le Bès

La Coutellerie & Forges Honoré Durand à Laguiole

En ce bel après-midi ensoleillé, nous voilà sur les petites routes du plateau de l'Aubrac en direction de Laguiole via le village de Saint-Urcize. On écrit LAGUIOLE et on prononce "LAÏOLE". La prononciation ancienne, en patois occitan, a été conservée.

Nous traversons un paysage insolite, où le regard se perd emporté par l'infinitude des solitudes herbeuses, où se débloquent trois arbres de loin en loin, où le cœur chavire, puis se noie, dans l'éclat des clairs-obscur renversants de beauté. Ici, c'est l'Aubrac, un magnifique plateau où le granit épouse le basalte, où la terre rude embrasse le ciel à l'infini, où tant d'air passe sur des pâturages foisonnants de fleurs sauvages, envahis à chaque printemps par les troupeaux en transhumance de vaches aux yeux maquillés.

Avec une courte avance sur l'heure de rendez-vous, nous garons nos véhicules sur le parking de La Coutellerie & Forges Honoré Durand. En convoi sur des routes désertes, aucun ne manque, tout le monde est à l'appel.



Devant le bâtiment, est érigé la sculpture monumentale du plus grand Laguiole du monde avec ses 6 mètres de hauteur. Nous commençons notre visite par le Musée du Couteau de Laguiole installé dans l'établissement. A son entrée, un panneau nous précise l'interdiction de prendre des photos. A l'examen de toutes nos photos numériques réunies, jamais le musée ne fut autant photographié. A l'évidence, il n'y a aucun interdit pour un peuple refusant toutes obligations.



Le Musée présente une collection d'objets manufacturés rares liés aux divers métiers anciens, témoins de l'ingéniosité de l'homme à travers les siècles et d'un savoir-faire qui allie "le fer et le feu". Par un parcours fléché, il expose l'évolution des techniques de forge et de façonnage, et la large gamme d'articles artisanaux produits aux 19^{ème} et 20^{ème} siècles.

Notre visite se poursuit par un exposé sur l'histoire du couteau Laguiole dans un petit amphithéâtre aménagé. Notre interlocuteur n'est autre que Honoré Durand, chef d'entreprise et président du Syndicat des fabricants aveyronnais du couteau Laguiole :

- En 1828, le premier coutelier Mr Moulin s'installe à Laguiole pour en faire son métier et en vivre.
- Le premier couteau de Laguiole, avait pour nom « Capujadou ». C'était une lame fixe et pointue emmanchée sur un morceau de bois.
- 1829, Naissance du premier couteau de Laguiole pliant à cran forcé, le Laguiole Droit.

- Le modèle de couteau de Laguiole pliant actuel, celui que nous connaissons tous, est apparu à partir des années 1850 - 1860.
- De 1829 - 1880, la production locale est assurée par quelques artisans (souvent les forgerons) et permet de satisfaire la demande des paysans de l'Aubrac.
- Le poinçon (ou trocart) apparaît vers 1840. C'est un outil destiné aux éleveurs pour combattre la météorisation sur les bovins : les bovins ayant ruminé du foin sec en étable durant l'hiver, au printemps, ils ont la panse qui gonfle avec les gaz issus de la fermentation de l'herbe grasse et humide. Le trocart sert à leur trouer la panse. Plaisamment, notre interlocuteur, nous assure que ce trocart était aussi utilisé pour les personnes bien ventrues, ...comme alêne afin d'ajouter un trou supplémentaire aux ceintures de cuir. Évidemment, tous les yeux de l'assistance se sont posés sur Gérard au petit ventre rond.
- Sur le modèle de couteau de Laguiole actuel, le tire-bouchon apparaît vers 1880 : cet accessoire indispensable fait suite à la « montée » à Paris des Rouergats devenus limonadiers.
- 1880 - 1930, période faste des couteliers de Laguiole qui produisent un artisanat de qualité. Lors des concours nationaux, diverses récompenses sont attribuées aux couteliers de Laguiole. A la fin du siècle, à Thiers, les marteaux pilons apparaissent, mais Laguiole se préserve de toute modernisation, restant dans un artisanat traditionnel.
- 1930 - 1950, la gloire du couteau ayant dépassé le plateau de l'Aubrac, la demande augmente. Dans le même temps, les deux grandes guerres mondiales ont vidé l'Aubrac de leur main d'œuvre masculine, la production locale ne suffit plus. Le bassin de Thiers s'empare de la fabrication du couteau de Laguiole.
- A partir des années 1950, on peut considérer qu'à Laguiole la fabrication s'est arrêtée.
- 1987 - 2004, l'activité coutelière est relancée à l'initiative des élus locaux. À partir de 1985, apparaissent à nouveau des ateliers de montage. En 1988, sur la zone de production Laguiole (nord de l'Aveyron), deux forges fabriquent les pièces détachées du couteau. Le succès est fulgurant, en 1981, il ne restait plus dans le village que 2 points de vente ne faisant que revendre des couteaux fabriqués à Thiers. A partir de 1997, dans la zone de production Laguiole, environ 400 000 couteaux de Laguiole sont fabriqués.

À noter, lors des échanges avec notre interlocuteur, les nombreuses questions posées par nos retraités « Chimiste » sur la composition et le traitement des aciers utilisés pour les lames des couteaux.

Nous enchaînons par la visite des ateliers où un maître artisan nous fait une démonstration de façonnage d'un Laguiole et nous propose gentiment d'aiguiser les couteaux déjà en notre possession.



Au passage de la boutique, beaucoup s'étaient jurés de ne pas faire d'achat, mais au regard des magnifiques objets artisanaux présentés, cette résolution ne fut point tenue (une faiblesse masculine à minima de 160 €).

Le couteau de Zachary

Mon neveu Zachary a participé à Master Chef, grand concours de cuisine amateur diffusé en septembre 2022 sur France 2. L'émission étant enregistrée pendant les mois de mars et avril, j'étais secrètement informé par ma sœur (fière comme une mère juive) de l'excellente candidature de son fils, demi-finaliste du concours. Puisque nous nous rendions à Laguiole, je décidais, en amicale récompense, de lui offrir un couteau gravé à son prénom. La gravure demandant un délai d'une quinzaine de jours, j'ai passé commande à la coutellerie bien avant notre venue. Cette surprise inattendue, fut accueillie par un immense contentement. J'ai reçu en échange une pièce de monnaie d'Afrique-du-Sud, souvenir d'un stage universitaire à l'étranger.



La tradition

Vous avez peut-être déjà entendu parler de cette superstition, selon laquelle une personne qui offre un couteau doit recevoir une pièce de monnaie en échange. C'est une tradition très courante dans le monde de la coutellerie. Elle est plus ou moins répandue dans certaines régions ou villes françaises, notamment en Auvergne.

Un couteau ne se donne pas mais s'achète

Tout d'abord, il est important de comprendre ce que symbolise le couteau. C'est un objet de pouvoir, qui rend puissant celui qui le détient. Il peut être utilisé comme une arme, pour se défendre ou pour exprimer sa force. Dans la culture populaire, offrir un couteau voudrait aussi dire perdre son pouvoir et alors rompre le lien avec la personne qui reçoit le cadeau. Les liens d'amour ou d'amitié entre les deux personnes seraient alors tranchés au moment de l'offrande. Le seul moyen de remédier à cette superstition est de donner une pièce de monnaie à la personne qui offre le couteau, quelle que soit la valeur de la pièce. Le couteau ne serait alors plus un cadeau, mais un achat et cela ne vous portera pas malheur.

L'origine de cette tradition est probablement à mettre en parallèle avec l'histoire du couteau d'Abraham retranscrite dans la Genèse, sa lame était alors considérée comme un outil sacrificiel et un objet sacré destiné à servir la volonté de Dieu.

Au Moyen Age, quand une arme blanche était offerte, l'offrant réclamait systématiquement une pièce en échange pour ne pas être tenu pour responsable devant le Tribunal de Dieu des actes qui pourraient être commis avec l'arme dans le futur, car le fait de l'offrir pouvait être assimilé à de la complicité ou à un ordre d'action violente vis à vis de celui ou celle qui aurait commis des exactions avec. Ainsi, en l'échangeant contre une pièce, il « vendait » l'arme d'une certaine façon et était donc considéré comme un marchand : sa responsabilité était sauvée.

Sur les terres de l'Aubrac, bastion des célèbres couteaux Laguiole, le couteau y est considérées comme un outil qui symbolise la puissance du chef de famille. Au moment des repas, ce dernier prend place en bout de table et nul n'est autorisé à commencer à manger avant qu'il n'ait ouvert son couteau ou s'en soit saisi. Si cette dernière coutume s'éloigne quelque peu de la tradition du couteau offert, n'oubliez donc jamais que le couteau représente symboliquement un objet très précieux dont on ne peut se défaire sans contrepartie monétaire !

Exiger une Traçabilité

Le Laguiole est un magnifique objet à offrir. Dans cette offrande, il se crée un lien symbolique entre deux personnes, l'offrant et le bénéficiaire.

Pour certifier l'achat, votre véritable couteau de Laguiole doit être vendu avec son Bon de Garantie sur lequel figurent :

- Le nom,
- L'adresse,
- Le téléphone du **FABRICANT**

Il s'agit de la seule façon de reconnaître la qualité du produit que vous achetez. Lorsque l'on fabrique de la qualité, on la signe avec son nom, son adresse et son numéro de téléphone. Dans le cas contraire, tous les moyens sont bons pour tromper le consommateur.

Si vous ne pouvez-vous rendre sur place, vous pouvez toujours le commander à un artisan affilié au syndicat des fabricants aveyronnais du couteau Laguiole.

Ci-joint lien internet sur les 2 seuls fabricants disposant d'une forge :

- <https://www.layole.com/fr>
- <https://forge-de-laguiole.com>

Laguiole contre Thiers, une guerre à couteaux tirés.

Dans la moitié sud de la France, une guerre des couteaux fait rage. Les couteliers de Laguiole (Aveyron) et ceux de Thiers (Puy-de-Dôme) s'opposent autour de l'Indication géographique "Couteau Laguiole" octroyée aux seconds par l'Institut national de la propriété industrielle fin septembre 2022. Une décision "incompréhensible" pour les artisans de Laguiole (Aveyron) qui ont également demandé la leur. L'INPI indique que la zone géographique retenue couvre 94 communes de 6 départements et concerne 38 entreprises, soit 400 salariés, pour un chiffre d'affaires de 43 millions d'euros.

La statue du taureau de Laguiole



Sur le parking central de Laguiole trône sur un socle d'orgue basaltique, un taureau en bronze magnifiant la race d'Aubrac, sorti en 1947 des mains du sculpteur animalier Georges Guyot. Osera-t-on écrire qu'une partie bien précise de cette statue toute de force placide, de fougue et vigueur mêlées, a été lustrée par les mains de la gent féminine venue là, conjurer la stérilité et la panne sexuelle : Sainte-Robignoles faite queue...

En quittant Laguiole par la D15 en direction de Nasbinals, se dessine à l'horizon, comme une Arche posée sur le Puech de Suquet, le restaurant doublement étoilé de la famille Bras. Le 1^{er} menu à 195 €, ne convient pas à l'unité du groupe, et nous invite à poursuivre notre route.

Après avoir traversé Nasbinals, nous poussons jusqu'au village de Recoules d'Aubrac. Sur son rocher granitique, incluse dans le parc naturel régional de l'Aubrac, cette commune rurale possède un patrimoine naturel remarquable. Les Templiers possédaient l'église de Recoules d'Aubrac, dédiée à Saint-Jean sous les Hospitaliers, elle était la propriété de l'Ordre du Temple. Dans le village et aux alentours, plusieurs croix pattées marquent encore les limites du domaine des Templiers qui ont été souvent en conflit avec l'Hôpital d'Aubrac.

À l'entrée du nouveau cimetière, on peut encore voir de très anciennes pierres tombales portant la Croix de Malte ; il s'agit de sépultures de chevaliers. L'église prieurale du XII^{ème} siècle, les vestiges du château, les écuries, et la maison des gardes témoignent de cette époque.

De belles demeures restaurées, en pierres de granit et toits de lauzes, nous laissent admiratifs.

Devant un « travail à ferrer », que l'on désigne ici "Congrelhs", un sympathique habitant du village nous explique le dispositif conçu pour maintenir et immobiliser de grands animaux chevaux et bœufs en particulier lors du ferrage.



Un balisage à travers le village, nous mène à un point de vue sur le vallon du Bès. À notre vue, un paysage typique de l'Aubrac, une lande rocheuse recouverte de genêts. Les prés de fauche sont tour à tour peuplés de crocus, jonquilles, narcisses, boutons d'or, reine des prés, et de colchiques... La roche varie du granit (blocs erratiques et socle érodé) au basalte (orgues basaltiques). Les murs en pierre sèche couverts de lichen et souvent rehaussés de frênes émondés, de noisetiers, alisiers... délimitent les prairies, les pâturages et les chemins.



Le buron du Bès

Nous étions prévenus, en ce lundi de Pentecôte, le restaurant du Relais de l'Aubrac fait relâche. Pour notre repas du soir, le gérant du Relais de l'Aubrac nous a réservé des tables au Buron du Bès, un établissement authentique de restauration traditionnelle, à deux pas de notre hôtel. Au menu : un apéritif maison, salade campagnarde, poulet fermier accompagné d'une truffade et tarte aux fruits. Une table de malchanceux ne pourra goûter au poulet fermier. Le mets en rupture est remplacé par une épaisse entrecôte de bœuf d'Aubrac à la cuisson désirée. Tu parles d'une déveine !



La castelle

Le matin de notre première randonnée sur le plateau de l'Aubrac, il pleut comme vache qui pisse. Il est décidé de modifier le parcours prévu : le départ se fera depuis l'hôtel, dès que les conditions météorologiques sont favorables.



À 10 h 30, optimiste, la troupe se met en branle sous un fin crachin de montagne, capotes et ponchos de pluie sur le dos, le ciel est toujours menaçant, mais le soleil est dans les cœurs. Seule, Simone un peu patraque nous accompagne avec quelques inquiétudes. Nous empruntons le GPR Tour des Monts d'Aubrac jusqu'à Saint-Urcize en alternant sentiers et chemins goudronnés. Accalmies, crachin, et averses, nous accompagneront en alternance tout le long de notre excursion. Après avoir traversé le hameau de Recoulette, dans un pré, un faisan rescapé des dernières chasses, nous fait la nique et montre qu'il est bien vivant. Nous parcourons la lande, attirant le regard des vaches d'Aubrac étanches au temps qu'il fait et au temps qui passe.



Humains inconscients, nous sommes bien seuls dans ce paysage et malgré tout, bêtement contents.



L'abandon de la traction animale dans ce terroir des confins du Cantal, de l'Aveyron et de la Lozère, fit délaisser le bœuf d'Aubrac, tandis que l'essor de la production fromagère conduisit à la recherche de meilleurs rendements laitiers avec des races bovines plus productives. En 1979, in extrémis, des éleveurs s'associèrent pour sauver la race locale, si appréciable pour sa facilité de naissance, ses qualités maternelles, sa docilité et sa robustesse. De nos jours, la race compte plus de 150 000 vaches mères en France.



Au loin, le bourg de Saint-Urcize

Saint-Urcize se dresse à 1000 m d'altitude sur un roc basaltique dominant les vallées de l'Hère et du Bès, sur le plateau de l'Aubrac. Les vieilles demeures, les ruelles étroites, les petites places agrémentées de fontaines, les restes de fortification et les ruines de l'ancien fort donnent à la cité son caractère moyenâgeux et attestent de son origine très ancienne. Les toitures d'ardoises grises et de schistes se fondent avec la remarquable église Saint-Pierre/Saint-Michel, des XIIe et XIIIe siècles, mi-gothique mi-roman, dont le clocher à peigne domine la cité. Sa petite cloche, datant de 1583, serait une des plus anciennes de France, et son déambulatoire garantit que la cité fut au Moyen-âge une étape du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle.



Sous ce temps pluvieux qui fait son âge, nous nous rendons au lieu de culte, poser nos guêtres et ce n'est pas rien de le dire, prendre une demi-heure de répit à visiter les lieux. Comme de nobles pèlerins, bien sur nos pieds, nous faisons le tour ~~en~~ du déambulatoire. Les plus croyants imploront Dieu pour une météo plus clémentine. Après les fêtes de Pentecôte, celui-ci est parti faire une partie de golf avec son Fils et Moïse. Ne souhaitant pas être dérangé, il est sourd à nos suppliques.



Dans une église, il y a toujours quelque chose qui cloche !



A la claire fontaine, ils ne se sont point baignés... néanmoins ils étaient déjà bien mouillés !

À la sortie de Saint-Urcize, nous nous engageons sur une petite route montante. Arrivés sur le plateau, le GPS nous propose un raccourci à travers prés. Convaincus par le petit pâtre Laurent, nous suivons un chemin herbeux, bientôt disparu, remplacé par de hautes herbes habillées de gouttelettes d'eau. Comme des poissons pris dans une nasse, notre difficile progression est stoppée par de hauts barbelés et par un sol noyé par les sources du pâturage. Un demi-tour s'impose pour une initiative qui a fait flop, mais moins que nos chaussettes mouillées dans nos chaussures détrempées, qui à chaque pas font flop-flop. Il est 14 heures, sous une accalmie, nous faisons halte aux abords d'une ferme inoccupée, au lieudit le "Panouval Bas", pour un instant pique-nique des plus nécessaires.





Et la pauvre Simone, de se dire : Dans quel état j'erre ? Au plus bas assurément.

La trêve pluvieuse dura l'instant du repas. Échaudés, nous suivons à la lettre nos prévisions randonneuses, toujours admiratifs, malgré les conditions, de cette lande de creux et de bosses, couverte de riches herbages, peuplée de vaches blondes, de murs de pierres, de blocs erratiques, de rochers volcaniques, de croix perchées, de burons et de fermes solitaires, la tête surveillant les crêtes lointaines, les chemins qui montent vers les hameaux et descendent dans les vallons, scrutant, plein d'espoir, le moindre carré bleu d'un ciel changeant.

Les lieux se succèdent : la station de Ski de Saint-Urcize, le hameau des Salces, la ferme du Rescos, le contournement prudent d'un troupeau de vaches d'Aubrac en estive, un retour sur Recoulettes, et enfin, l'arrivée au Pont de Gournier. Il est 17 h 30, et le ciel enfin bleu, 17 km parcourus et certains d'entre nous en rupture. Mathieu, le gérant du Relais, nous propose de rassembler nos grolles dans une grande corbeille à linge ; elles iront sécher toute la nuit dans la station de chauffage de l'hôtel. Demain est un autre jour, il fait beau...



Chanteloube et les Gorges du Bès

En ce jour, deux excursions sont au menu. Sous un splendide soleil, nous quittons au plus tôt notre lieu d'hébergement, en direction de la station thermale de Chaudes-Aigues dans le département du Cantal. Chanteloube, point de départ de notre 1^{ère} randonnée, est un petit village aux superbes maisons de pierres sèches et toits de lauzes. Le circuit de randonnée longe les gorges de la Truyère qui surplombe le barrage de Lanau, il offre un point de vue exceptionnel sur les îles du Chambon. Rappelez-vous que cet affluent rejoint le Lot à Entraygues-sur-Truyère, ville visitée au début de notre périple. La seule aire de stationnement de Chanteloube ne pouvant accueillir tous nos véhicules, un aimable habitant du village, nous autorise le parage des autres voitures sur un chemin menant à ses hangars agricoles. La randonnée ne durant que la matinée, les pique-niques sont laissés dans les coffres des voitures. Comme nos sacs à dos, nous partons le cœur léger.



Comme dans une chanson de Charles Trenet, partout, il y a de la joie !



La légende :

Dans le vieux temps, par des nuits sans lune, en ce pays de Truyère, une louve semait la terreur avec ses hurlements. Un jour sous un vent du Diable, arriva de Chaudes-Aigues un sorcier. En se signant, les gens lui parlèrent de la bête. Le sorcier leur promit d'aller voir l'animal. Quatre jours écoulés, il s'en revint du fond des bois :

- Cette louve n'est d'autre qu'une belle fille victime d'un sortilège du Diable.

Depuis, elle rôde et hurle dans la contrée à la recherche de son prince. Le sorcier repartit d'où il était venu. Certains soirs, quand les portes étaient closes et que la cheminée fumait la dernière bûche, résonnait le long hurlement de la louve qui appelait son prince. Mais une nuit, se fussent deux chants distincts que les gens entendirent. Depuis ce jour, le loup et la louve furent si heureux, que les habitants des environs décidèrent d'appeler le lieu de leur rencontre : Chanteloube.



La Truyère



Pente raide = Entraide



A la souche du Saint-Laurent



Le Maillot jaune et son Grégario.



Retour à Chanteloube : Au bon air, j'erre dans l'aire herbeuse.

À midi trente, nous étions dans nos voitures, vingt minutes de route pour nous rendre à l'aire de pique-nique de Morsanges, point de départ de notre randonnée de l'après-midi.



Illusion d'optique : la Citroën C3 rouge de Denis n'est pas équipée d'une tractopelle.



Pas de gorges profondes pour Annie, Arlette, Chantal, et Dominique, elles nous quittent pour aller gratter le morpion et gommer le solitaire dans les bars de Chaudes-Aigues.

Pour la troupe restante, une superbe balade sur un sentier étroit, quelque peu accidenté, qui longe les gorges du Bès et offre de merveilleuses vues sur des parois rocheuses, avec, sur la rive opposée (Lozère), les ruines du Château d'Arzenc d'Apcher. Puis, le chemin s'élève un peu sur le plateau et la vue s'élargit au-delà des gorges. Nous finissons notre boucle par la traversée du village de Chazals et un retour au village de Morsanges



Le Bès, né quelque part sur les hauts plateaux de l'Aubrac, s'en vient mourir dans la retenue du barrage de Granval sur La Truyère.

La légende y parle de cette jeune fille prête à marier, qui pour échapper aux assiduités des hommes du seigneur local, tenta vainement de franchir d'un bond la rivière au plus étroit des gorges. Les eaux se refermèrent sur elle. On prétend qu'à la Saint-Jean d'été, aux alentours de minuit, on entend encore les cris de la malheureuse en ce lieu baptisé « Pas de la nobe » (saut de la mariée).

Soudain, comme un signe, en ce même lieu, un cri dans notre peloton : Isabelle, à l'éternelle jeunesse, vient de choir lourdement sur son séant. Au soir venu, comme la Schtroumpfette, la voilà avec des fesses toutes bleues.



Au fond des gorges, coule la rivière



Rive opposée (Lozère), les ruines du Château d'Arzenc d'Apcher.



Comme à ses habitudes, Patrick en jouissance sur son rocher



Fours à pain de Chazals et de Morsanges

À 17 heures, fin de notre périple, nous nous rendons à Chaudes-Aigues, certains pour se désaltérer d'une cervoise bien fraîche, d'autres pour visiter le bourg. Lovée entre Monts du Cantal et le plateau de l'Aubrac, à deux pas des gorges de la Truyère, Chaudes-Aigues (eaux chaudes) est l'unique cité thermale du Cantal. Pas moins de 32 sources chaudes y jaillissent naturellement, dont la source du Par, la plus chaude d'Europe (82 °C).



Tête brûlée ne craint pas l'eau chaude (82°C)

Sur le Chemin de Saint Jacques de Compostelle : Aubrac/Saint-Chély-d'Aubrac/Aubrac

Une randonnée très sportive sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle : 20 km pour un dénivelé positif de 620 m.

Annie et Chantal, qui ne participent pas à cette expédition, assurent le transport de nos victuailles. Point de rendez-vous au Pont de Pèlerins à Saint-Chély-d'Aubrac vers 12 h 30. Arlette, Simone et Dominique effectueront la moitié du parcours, d'Aubrac à Saint-Chély-d'Aubrac. Après le casse-croûte de midi, elles profiteront du véhicule de Chantal pour le retour à l'hôtel.

Dans l'après-midi, Chantal, Annie et Arlette, ont rendez-vous à la station thermale de la Chaldette, un établissement en pleine nature sur les rives du Bès, pour des soins de bien-être dont elles ont grand besoin : soins esthétiques, balnéothérapie, massages par appareils, modelage, détente et relaxation...il y a du travail, mais il faut ce qu'il faut. Annie se vrillera le genou en glissant dans la piscine. Un incident balnéo ballot, sans conséquence grave.



À 9 h 30, sous une "burle" vivace, ce redoutable vent d'ouest qui balaye le plateau, nous débutons notre pèlerinage depuis le village d'Aubrac. La température sous abri est de 7°C pour un ressenti proche de zéro. Nous empruntons le GR6, parallèle au GR65 du Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle.



Le village d'Aubrac renferme les restes de l'ancienne dômerie, ou hôpital d'Aubrac, fondée par l'abbaye de Conques à l'instigation du Flamand Adalard entre 1108 et 1125, à son retour d'un pèlerinage à Saint-Jacques-de-Compostelle, dans l'objectif de créer une étape sur le chemin de pèlerinage et de pacifier la zone de non-droit que représentait à l'époque le plateau. Une fois installés dans l'abbaye, les moines reçurent en donation de seigneurs locaux de grandes étendues de terre qu'ils s'employèrent à mettre en valeur. C'est ainsi que sur les hautes terres du plateau d'Aubrac, de vastes pâturages d'estive accueillant de grands troupeaux transhumants prirent progressivement le dessus à partir du XIII^e siècle sur les anciens mas paysans. Initialement destinés aux ovins et aux bovins de boucherie, ces pâturages ont été affectés par les moines après le milieu du XV^e siècle à la transhumance de bovins laitiers pour développer une production fromagère, à l'origine de l'actuel fromage de Laguiole. Le paysage actuel de l'Aubrac est également pour une large part le résultat de leur action.

Lieu incontournable du Camino francés et de la Via Podiensis, l'hôpital d'Aubrac fut une étape importante au Moyen Âge pour les milliers de pèlerins qui allaient vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Le pèlerin, après avoir enduré la

rudesse du plateau, se retrouvait à la domerie pour s'y restaurer et se reposer et repartait pour Saint-Côme-d'Olt en descendant cette vallée abritée et verdoyante qui mène à Saint-Chély-d'Aubrac et passait sur le pont des Pèlerins. Il ne reste aujourd'hui que trois des nombreux bâtiments qui composaient l'ancienne dômerie, dont L'église Notre Dame des Pauvres classée Monument Historique, la "Tour des Anglais", ainsi qu'une partie des bâtiments de l'ancien hôpital. La cloche dite "des perdus" ou "des égarés", abritée dans le clocher de l'église, servait, pendant la période de fonctionnement de l'hôpital, à guider les pèlerins ou voyageurs traversant le plateau par mauvais temps.



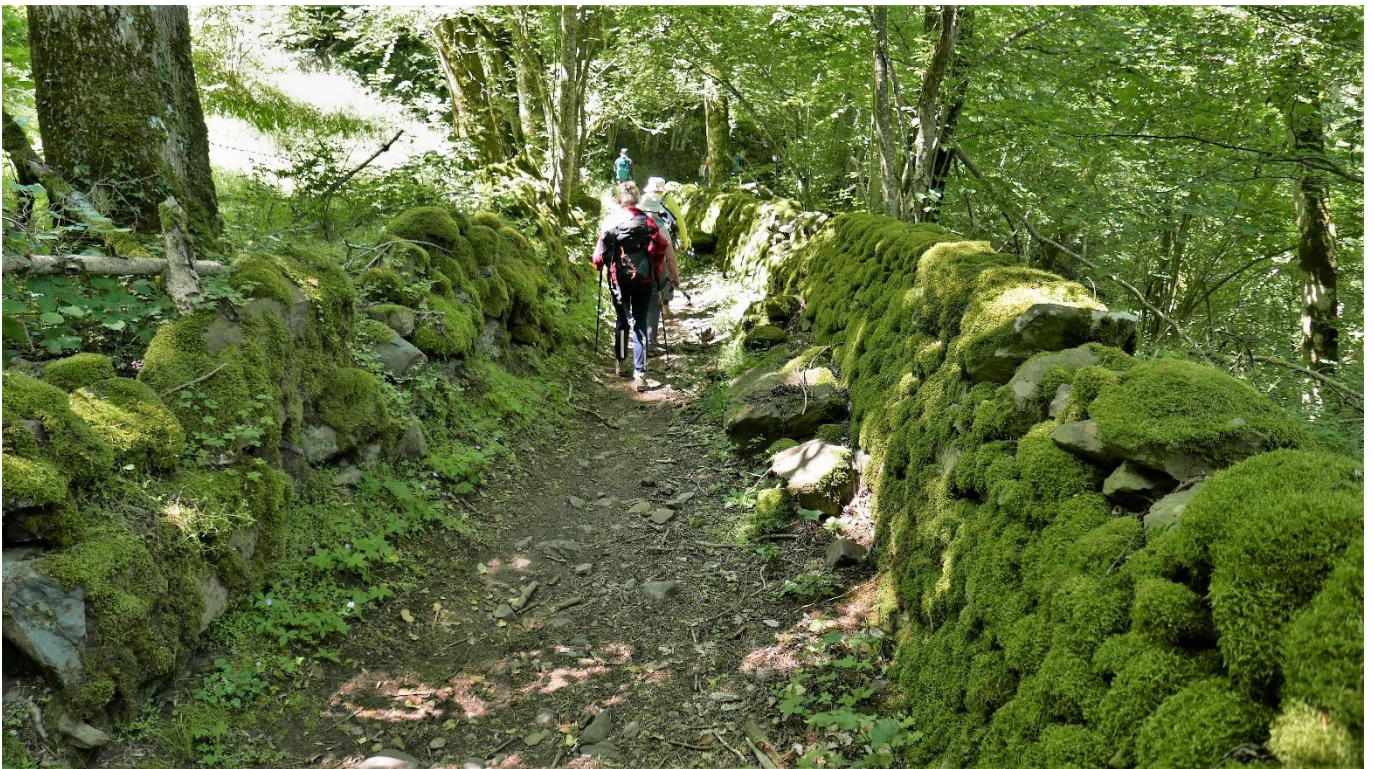
Le début du parcours, s'effectue sur une sente étroite et caillouteuse qui descend jusqu'au Ruisseau d'Aubrac que nous franchissons en empruntant une passerelle. La suite se fait sur des chemins à travers bois. Par bonheur, le vent assidu du plateau, ne nous accompagne pas et nous profitons d'une température tempérée.



Sortis du bois, nous continuons, à travers une zone de pâturage, sur une ancienne voie romaine toute sablée qui nous mène jusqu'au hameau des Enfrux.



Arrivés au bout du plateau, à la côte 1176 m, face à nous, se profile à l'infini, une ligne bleu horizon. On devine, dans le fond lointain de cet espace ouvert, la vallée du Lot.



Les trois derniers kilomètres sont une longue descente de 350 m de dénivelé négatif, sur des sentiers pierreux bordés de murets habillés de mousses et de lichens. À l'approche des premières maisons, la piste laisse place à un doux sentier quasi-plat qui aboutit à une route. Un panneau de signalisation routière marque l'entrée de Saint-Chély d'Aubrac. Au niveau du cimetière, comme une carte postale, le village se présente à nous dans toute sa splendeur. Au clocher, sonne l'unique coup des 13 heures. À l'entrée du pont de Pèlerins, à l'ombre d'un hêtre, Chantal et Annie nous attendent : notre ravitaillement est là, nous sommes sauvés !

[Lettre à mon hêtre.](#)

*Arrivés à l'entrée du pont des pèlerins,
Accablés de fatigue, excédés de chaleur,
Nous nous affalons sur l'herbe, au pied de ce hêtre majestueux,
Dont la masse et le feuillage en port de parasol nous offre le plus doux des abris.
Malgré le contentement qu'il nous procure,
Nous lui reprochons, en cette fin de printemps, de n'être point garni de fruits.
« Ingrats, nous répond le hêtre.*

*Pendant que vos voix me condamnent,
 Je vous abrite et vous rafraîchis,
 Sans en demander contrepartie »
 Parfois, il nous plait de croire,
 Que les arbres ont une âme et de nobles sentiments,
 Mais cette impossible illusion n'est que le résultat d'un épuisement absolu,
 Qui déconnecte notre esprit de la réalité.
 Ne te moque point joyeux fêtard,
 Souviens-toi, dans tes délires éthyliques,
 Avec qui tu faisais la conversation !*

Reprenons le cours de notre excursion...



Saint-Chély-d'Aubrac est un village de l'Aveyron situé à environ 810 mètres d'altitude, niché au cœur d'une vallée encaissée creusée par la "boralde". Les boralles sont des ruisseaux qui prennent leur source sur le plateau de l'Aubrac et qui se jettent dans le Lot.



Sur l'Avenue d'Aubrac, rue principale de Saint-Chély-d'Aubrac, les maisons sont plutôt imposantes et bourgeoises. Elles attestent de l'extension du village au début du XXe siècle. Il s'est agrandi lorsque les familles expatriées à Paris pour trouver du travail sont revenues au pays. En continuant au centre du village, vous pourrez voir des maisons plus anciennes, dont certaines sont à encorbellements et colombages datant du XVIIe siècle. La Tour, aujourd'hui transformée en chambre d'hôte, date de la fin du Moyen-âge. Cette diversité prouve l'existence ancienne de Saint-Chély-d'Aubrac. La rue pentue qui descend vers le Pont des Pèlerins était celle des tisserands. Ce corps de métier était très présent autrefois, au point d'avoir leur représentation, deux navettes, apposées sur le blason de la commune.



Le pont des pèlerins :

Le pont date du XIV^e siècle et permet d'enjamber la Boralde de Saint-Chély en bas du village. Sur le parapet, vous pourrez admirer la belle croix en pierre qui porte un bas-relief représentant un pèlerin, avec sa grande cape (pèlerine), son bourdon (bâton) et un chapelet. Encore aujourd'hui, ce pont est emprunté par les marcheurs du monde entier qui cheminent sur la voie du Puy-en-Velay vers Saint-Jacques-de-Compostelle.

Le monument est d'ailleurs inscrit sur la liste du Patrimoine Mondial par l'UNESCO dans le cadre du bien culturel



À la fin de la dînette, pressées d'abandonner leur corps aux mains expertes, Chantal, Annie, et Arlette nous quittent sans jouir d'une petite tasse de café, entraînant dans leur fuite, Dominique et Simone exténuées. Conscient d'un retour difficile, par le GR 65 très rocailleux, de Saint-Chély (810 m d'altitude) à Aubrac (1320 m d'altitude) distant de 9 km, voulant ménager les plus anciens et ne pas déplaire au plus entrains, je propose de scinder la troupe restante en deux groupes :

- les vifs chamois (Françoise, Noëlle, Claudine, George, Gérard, Patrick, Christian, Jean-Claude et Laurent),
- et les raisonnables marmottes (Roger, Claude, Isabelle, Alain, Denis, et votre serviteur Jean-Luc) qui se mettront en route une demi-heure après le départ des Chamois.



Profitant de cette demi-heure d'attente, certains de nos raisonnables font une courte sieste, pendant que d'autres rafraîchissent leurs panards avant la dure épreuve.

Nous remontons le chemin de Compostelle dans le sens du retour, certains pèlerins que nous croisons, nous interpellent en nous reprochant notre direction inverse, à quoi nous répondons :

- Nous sommes de retour de **Saint-Jacques-de-Compostelle** et rentrons chez-nous.



Une courte halte au gué du ruisseau de l'Aude



Sur le chemin, un hôtel de pierres, un poème cloué sur un piquet, collé sur un rocher, attaché au tronc d'un arbre...

Jusqu'au village de Belvezet, la montée est agréable, mais passé ce lieu, la longueur du parcours se fait sentir. Le dernier kilomètre se fait en bordure de la départementale, sous la bise froide que nous avons quittée ce matin.



Avant d'entrée dans le village Aubrac, solitaire au milieu d'un pré, se dresse la statue en granit de notre-Dame des Gentianes, une vierge haute de deux mètres portant son enfant sur son épaule, signifiant pour nous irréductibles marcheurs la fin de notre quête.



Tout ça, pour ça !

En ce même lieu de recueillement, les courageuses marmottes arriveront 45 mn après les fougueux chamois. Ces derniers, bons seigneurs, laisseront place libre aux nouveaux arrivants, au soleil et à l'abri du vent :

- Aubergiste, c'est la pinte qu'il nous faut !

Moralité de cette belle journée :

- *Fais du bien à ton corps pour que ton âme ait envie d'y rester.*

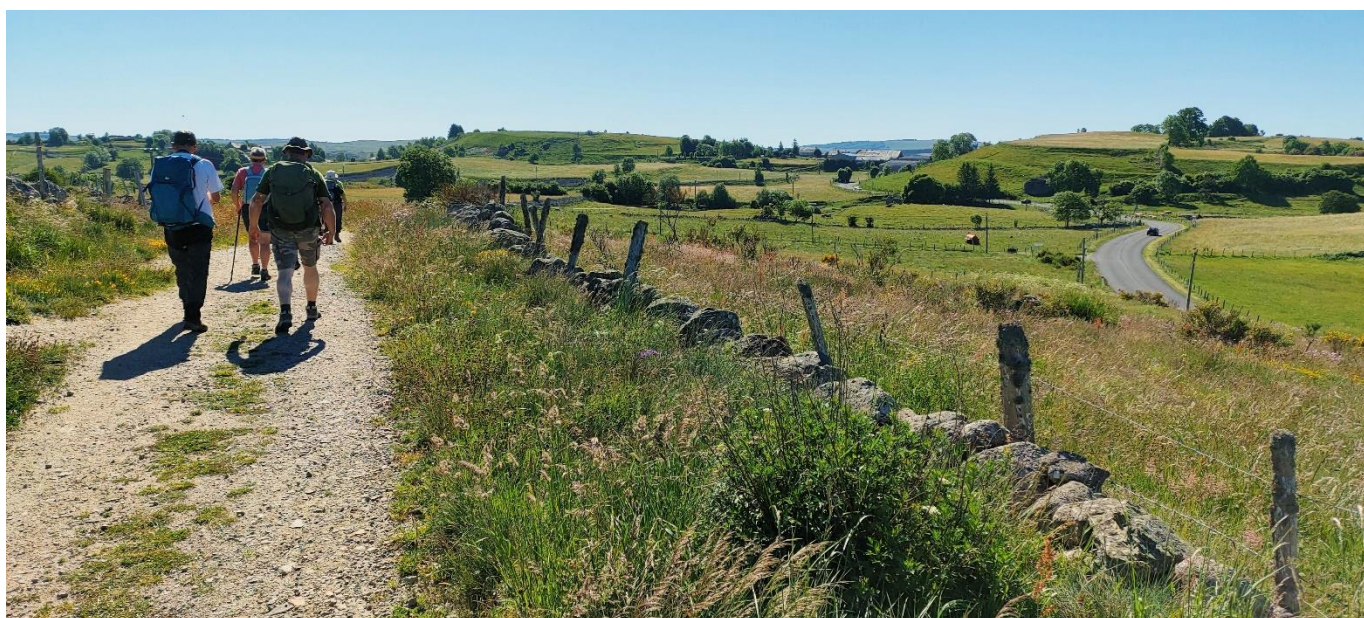
Puech del Pont et Cascade du Déroc

La dernière et la plus abordable de nos randonnées, sur des chemins agricoles, des sentiers entre murets, et de petites routes bitumées, avec à chaque instant, de superbes points de vue sur le Plateau de l'Aubrac.

Nous démarrons notre trajet depuis le cimetière de Nasbinals. En ce samedi de Saint-Barnabé, la troupe est au complet et les cieux sont avec nous : un ciel bleu immaculé, une température maxi de 25°C, une bise légère balayant le plateau nous évitant la surchauffe, le bien-être parfait pour une marche récréative sans grande difficulté, avec des possibilités de raccourcir pour les moins motivés. L'essentiel étant de partager un pique-nique commun sous les poudrins rafraîchissants de la Cascade du Déroc.



La flore est de sortie, sur notre passage, tout est fleuri, bordures de chemin, pâturages, maisons et jardins du village de Montgros, même notre esprit conte fleurette avec plein de jolies pensées... et de mauvaises aussi, au risque d'être envoyé sur les roses.



Toujours en sens inverse (une habitude), nous progressons sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, jusqu'au Vieux-Pont de Marchastel qui enjambe le jeune cours du Bès. Sur ce chemin de bon matin, nous croisons une pèlerine tirant son âne* docile et raisonnablement chargé (*levons toute ambiguïté à cette phrase à double sens, il s'agit là, du sympathique animal du pays des santons, et non pas son infidèle compagnon resté à la maison). Chantal et Annie, nous abandonnent pour un raccourci qui les mène au bord du ruisseau de la "Gambaïse", espérant qu'on ne les oublie pas sur le chemin du retour.



Après avoir franchi la rivière, nous contournons le "Puech del Pont", sur un sentier étroit. En déveine, une clôture et un troupeau d'Aubrac en pâturage, nous empêchent la grimpette jusqu'à son sommet et de bénéficier d'un point de vue ouvert à 360°.



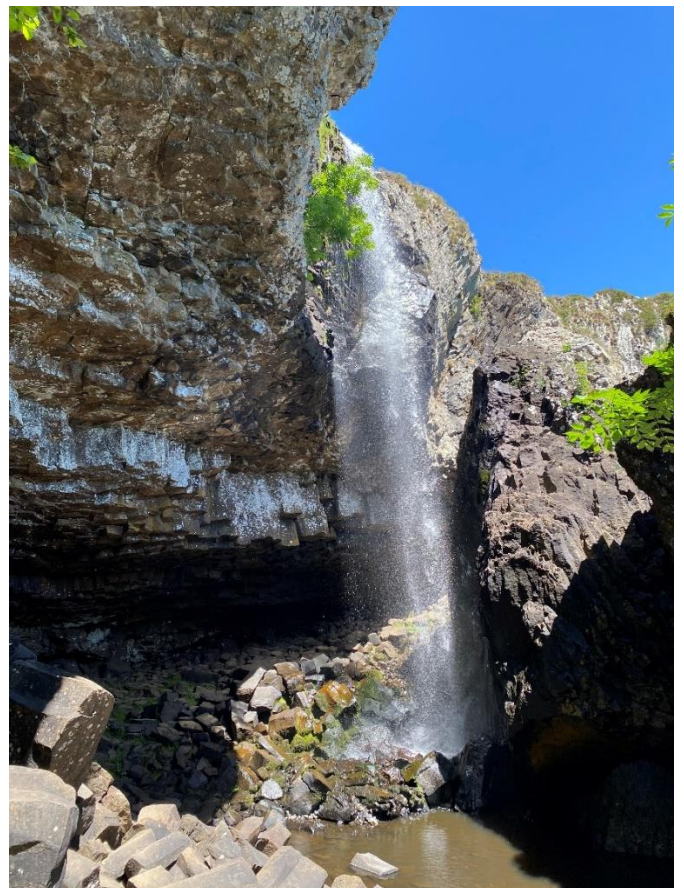
Notre guide, à l'inverse du petit cheval blanc, lui derrière et les autres devant...à part le photographe.



Le tour du Puech-del-Pont effectué, nous franchissons dans l'autre sens le pont de Marchastel, puis direction "la grange des enfants". Au passage, nous récupérons nos deux félounes, l'heure du casse-croûte se faisant, nous accélérons l'allure jusqu'à la cascade du Déroc.

La cascade du Déroc.

Il s'agit d'un des sites naturels les plus remarquables de l'Aubrac. L'affluent du Bès et les eaux du lac des Salhiens viennent se précipiter sur le rebord de basalte sous lequel s'est formée une grotte d'orgues basaltiques remarquables par leur géométrie. Une chute d'eau de 30 mètres de haut, autant dire un brumisateuse géant, qui domine la petite vallée glaciaire du ruisseau de la Gambaïse et offre un point de vue imprenable sur la région de Marchastel avec, en arrière-plan, les vastes étendues de l'Aubrac granitique lozérien.





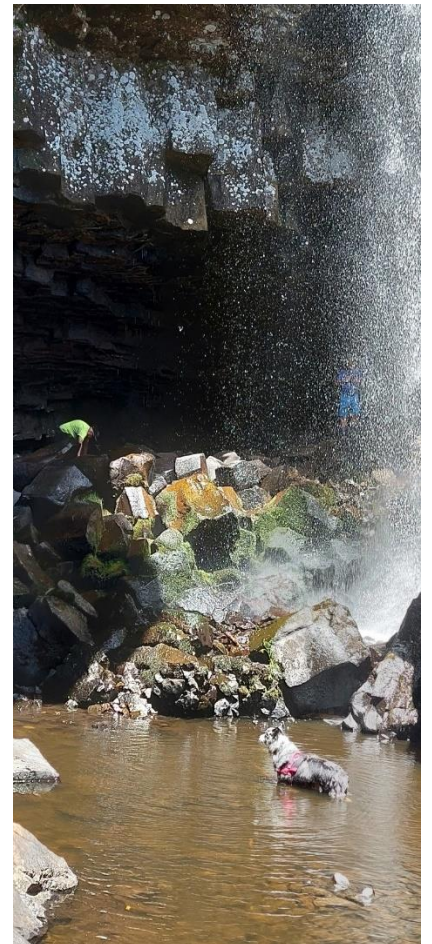
Nous accédons au pied de la chute par un sentier accidenté qui contourne la falaise et nous nous installons dans une pente ombragée pour le dernier pique-nique de notre séjour.



Sous nos yeux de spectateurs amusés et peînés par tant d'obstination, dans le réceptacle d'eau froide au pied de la cascade, un chien Berger Australien, plonge sa tête dans l'eau, essayant vainement d'extraire un bout de bois coincé sous les rochers.

Repus et reposés, il est temps d'interrompre ce moment bucolique et de remettre la troupe en marche. Alors que nous grimpons la pente, un cri théâtral éteint le brouhaha de notre départ, ...Roger vient de basculer dans la rocaïlle. Une inquiétude instantanée nous vient au visage...

Plus de peur que de mal, coincé dans les rochers, le vieil homme est tombé sur le dos, son sac à dos faisant office d'airbag, le voilà comme une tortue marine en équilibre sur sa carapace, gesticulant les bras sans pouvoir se relever. Une aide salvatrice, et le voilà debout, rassurant son monde du peu de conséquences, mais avouant sa frayeur. Le constat : quelques griffures et légers saignements, et de quoi raconter.





Entre ciel et terre, vont les randonneurs.

Les boraldes :

Les Boraldes sont des rivières assez courtes (10 à 30 km), rapides, puisque la plupart d'entre elles dévalent une pente d'environ 1000 m entre leur source et leur confluent avec le Lot. Les vallées qu'elles ont creusées sont très profondes et les interfluves s'avancent comme les doigts d'une main jusqu'au Lot sur lequel ils tombent par un abrupt.

Odes aux boraldes croisées en chemin :

*A travers la prairie, nous suivons un petit ru,
Bientôt rejoint par d'autres eaux vives,
Les voilà gros ruisseau.
A la falaise, sans peur, en cascade, il saute dans le vide.
Dans un bouillon, se réceptionne,
Glisse entre les rochers,
Et fier comme un Zambèze,
Passe triomphant sous l'arc du pont de pierre.
Il s'en va dans les bras de sa rivière,
Porté par son affluent et son fleuve,
Se diluer dans l'océan.*



La randonnée s'achève, sur les bancs d'un espace pique-nique à l'ombre des sapins, face au cimetière de Nasbinals. Il est grand temps de ranger nos chaussures et bâtons de marcheur, et de revêtir nos changes et nos souliers de citadin. En bonne équipée, nous rendons au cœur de ce village de Nasbinals, qui, chaque année, accueille des milliers de pèlerins en route pour **Saint-Jacques-de-Compostelle**.

Après la visite de son église, nous irons tous au principal estaminet du coin. Il y a foule, difficile d'y trouver une table libre. Un peu d'attente tourmente notre impatience d'assoiffé, jusqu'au moment d'apprécier, avec une pleine d'exaltation, cette dernière tournée généreusement acquittée par Georges et Gégé.



Avant de quitter le village, un détour à la boulangerie, afin de réserver pour le lendemain plusieurs fouaces et autres gourmandises. La Fouace est un très ancien gâteau traditionnel d'origine typiquement aveyronnaise. Sa recette respecte au plus près la tradition, donnant une pâte cuite compacte mais souple, au bon goût de fleur d'oranger.

Avec son clocher octogonal, l'église romane Sainte-Marie de Nasbinals a des airs de phare montagnard. Elle guide les pèlerins et attire irrésistiblement les voyageurs. Elle est une étape incontournable pour les randonneurs à la coquille. Construite au cours des XI^e et XII^e siècles, elle est remaniée au cours du XIV^e siècle sans perdre son style roman auvergnat. Sur la croisée du transept, s'élève un clocher octogonal qui se termine majestueusement par une flèche. Son portail est orné de voussures en plein-cintre encadrées de chapiteaux historiés remarquablement sculptés. L'un d'eux propose une scène peu répandue dans la sculpture : un archer faisant face à un lancier protégé par un écu triangulaire typiquement médiéval



Autre particularité, dans le mur extérieur de la chapelle sud, est sculpté dans du calcaire l'un des cadrans solaires les plus anciens du département daté de 1500. L'église Sainte-Marie abrite également de beaux objets d'art. Dans son chœur, est fixé un magnifique Christ en croix de bois polychrome et, dans le bras sud de son transept, un retable en bois doré, tous deux datés du XVII^e siècle.



Le village de Nasbinals

Notre dernier repas (c'est bien connu, tout a une faim)

Affiché à l'accueil du Relais de l'Aubrac, un diplôme du meilleur aligot de France attribué à la foire de Lyon en 2017. Au menu de notre deuxième repas du soir, en accompagnement de cuisses de canard, nous nous étions régalés d'aligot, ne laissant aucun reste dans nos assiettes totalement récupérées. À l'unanimité, pour ce dernier repas de notre communauté au Relais de l'Aubrac, nous réclamons ce mets avec autant d'excitation qu'un accro en manque. Il nous sera servi avec d'excellentes saucisses charcutières et rabe à volonté. En entrée, un autre plat de la cuisine aveyronnaise, le "farçous", sorte de crêpiaux aux herbes avec ou sans chair à saucisse ; en dessert, une tarte aux myrtilles, et pour le vin, notre préférence pour un excellent vin de Gaillac. De quoi contenter panses et gosiers. Et très aimablement, gouttes et liqueurs nous seront proposées.

Tout cela finira par une lambada improvisée, mais bancale, entre Arlette et Jean-Luc de statures bien trop opposées. De bons danseurs se regardent toujours dans les yeux, ben là, non !

Recette de l'Aligot pour 4 personnes :

- 1kg de pommes de terre,
- 400 g de tome fraîche,
- 3 gousses d'ail,
- 100 g de beurre,
- 200 g de crème fraîche épaisse.

Faire cuire à l'eau, avec les gousses d'ail, les pommes de terre épluchées et coupées en dés. Retirer l'ail et faire une purée.

Ajouter le beurre, la crème, et la tome coupée en lamelle. Saler et poivrer.

Avec une spatule en bois, remuer fortement et longuement ce mélange sur le feu doux, toujours dans le même sens, jusqu'à ce que l'aligot n'adhère plus aux parois et qu'il file.



Je vous assure, vous pouvez y arriver !



Une vraie découverte et un réel plaisir

Point final

Pour leur gentillesse et leur dévouement, un grand merci au personnel des deux hôtels qui nous ont accueillis et aux guides touristiques qui nous ont accompagnés. Félicitons-nous de notre générosité à leur égard, car ils l'ont bien méritée.

Au matin du dimanche 12 juin 2022, nous étions heureux du temps passé, contents de rentrer chez nous, avec néanmoins une pointe de regret de quitter ce beau pays, conscient, qu'il nous restait encore beaucoup à découvrir. À la dernière bouchée de fouace, l'appel du ventre m'a torturé, malheureusement cette boulangerie est bien loin de mon chez-moi. Passe le temps, son goût s'efface et les souvenirs aussi.

Les a-t-on embellis, ou cela s'est-il passé ainsi ?

Restent les photos et les écrits.

À ceux qui me reprochent d'allonger mes récits, je leur adresse cette maxime de Jules Renard que je fais mienne :

- **Écrire, c'est une façon de parler sans être interrompu.**

Sauf qu'il y a plus de fautes d'orthographe dans mes écrits que dans mes bavardages.

Au prochain,

Jean-Luc.

Nota : prenez soin de lire les annexes, vous y trouverez connaissance et quelques perles de bon aloi.



Les acteurs :

Arlette LUGAND, Laurent CAMUS, Denis FABBRI, Jean-Claude LOVATO, Georges et Claudine GENESTIER, Christian VERDOT et Chantal RAVERA, Patrick et Annie VALIER-BRASIER, Gérard MAINGUY et Françoise ZARAT, Claude et Simone BENE, Alain WALLISER et Isabelle DAGORN, Roger SCHOTT et Noëlle POMARAT, Jean-Luc et Dominique DUMAS.

Annexes

La flore de l'Aubrac



*Dans l'hémisphère occidental, les lupins sauvages se rencontrent depuis le niveau de la mer jusqu'à 4800 mètres d'altitude, voire plus. Le nom générique latin, *Lipinus* signifie « herbe à loup ».*

La flore de l'Aubrac est de nature à combler aussi bien le simple promeneur que le naturaliste le plus chevronné. Elle compte en effet deux mille espèces, dont la moitié en plantes à fleurs :

- Dans les **forêts**, raiponce en épi, actée en épi, parisettes à quatre feuilles, sceau de Salomon, Calament à grandes fleurs, ornithogale, scille à deux feuilles, céphalanthère rose, hépatique à trois lobes, pavot jaune, scille lis-jacinthe, anémone Sylvie ...
- Dans les **prairies**, lis martagon, anémone pulsatille rouge, tulipe sauvage, arnica des montagnes, myosotis, gentiane jaune, orpin à feuilles épaisses, jonquille, gentiane champêtre, ophrys abeille, primevère officinale, morelle douce-amère, nigritelle noire, ...
- Dans les **lieux humides**, grassette, orpin velu, droséra à feuilles rondes, narcisse des poètes, orchis tacheté, pigamon à feuilles d'Ancolie, ligulaire de Sibérie, parnassie des marais, cirse des marais, iris faux-acore, lychnis fleur-de-coucou, benoite des ruisseaux, populage, aconit napel...
- Des plus communes comme la grande gentiane, célèbre pour ses propriétés apéritives, l'arnica des montagnes, ...
- Aux plus rares comme la ligulaire de Sibérie qui fleurit jaune en été, la plante carnivore drosera qui se reconnaît à ses poils gluants, l'érythrone dent de chien qui recourbe ses pétales aux premiers rayons de soleil, sans oublier le bois joli, un arbrisseau aux grappes de fleurs.

La variété des climats, des altitudes et des sols explique cette richesse, qui va des plantes de montagnes à certaines espèces méditerranéennes.



Le Thé d'Aubrac : Le "Calament à grandes fleurs", également appelé "Sarriette à grandes fleurs" ou encore "thé d'Aubrac", est une petite plante sauvage, avec des grandes fleurs roses, qui fleurit de juillet à septembre dans les sous-bois, surtout dans les hêtraies et les sapinières à une altitude minimum de 1 000 m. De petite taille, le Thé d'Aubrac est une plante discrète, dont la fragrance se développe dès que la plante est frôlée. La plante a toujours été utilisée en infusion par les habitants de l'Aubrac, car elle était réputée pour ses propriétés digestives et relaxantes. Le goût du Thé d'Aubrac est puissant mais délicat : aux notes mentholées, s'ajoutent des pointes citronnées.

La récolte des narcisses en Lozère, une tradition unique en France

En Lozère, une fois par an à la fin du printemps, pendant trois semaines, un petit miracle naturel a lieu sur le plateau de l'Aubrac : des champs de narcisses parent l'Aubrac d'un manteau blanc aux effluves envoûtantes. Randonner dans les prairies pendant la floraison est une expérience olfactive unique qui captive les sens. Dommage, en raison des fortes chaleurs printanières, une floraison avancée nous a privée de ce spectacle floral éphémère.

Très convoités par **l'industrie du parfum haut de gamme**, les Narcisses de l'Aubrac sont une source précieuse d'huiles essentielles utilisées dans la création de parfums raffinés.

Pour recueillir 1 kg d'**absolu**, plus de 1500 kg de narcisses sont nécessaires, soit près de 800 000 fleurs !



Pour un agriculteur de l'Aubrac, c'est une source de revenu complémentaire. Pour ramasser ces fleurs fragiles, il faut un outil adapté : un peigne géant monté sur roues. Réglé avec un certain écartement qui correspond à la tige du narcisse et donc quand le narcisse passe au milieu du peigne cela ôte la fleur de sa tige. Une fois les sacs remplis, les fleurs sont acheminées quelques kilomètres plus loin, dans l'usine **d'Aumont-Aubrac**, la seule en France à extraire l'arôme des narcisses.

Une "concrète" qui vaut de l'or

C'est dans la **concrète** que se trouve toutes les odeurs de la plante. Une fois qu'on a extrait les fleurs, on obtient justement cette concrète où on a toutes les molécules odorantes de la plante. Le rendement est très faible : il faut 500 kilos de narcisses pour obtenir 1 kilo de "concrète".

L'extraction par solvants volatils est l'un des procédés d'extraction utilisés en parfumerie. Il consiste à dissoudre le parfum de la plante dans un solvant que l'on fera ensuite évaporer. Cette méthode permet d'obtenir des produits très nobles et riches. Elle consiste à immerger les fleurs dans une grande cuve appelée extracteur. Elles sont disposées sur des plaques empilées à différents étages, et percées d'une multitude de petits trous, ce qui permet de ne pas écraser les végétaux. L'extracteur est ensuite fermé, et le contenu plongé dans un solvant (éthanol, hexane, benzène, ou autre solvant naturellement très volatil), qui entraîne les molécules des plantes. Trois lavages seront nécessaires pour capter le plus de composés olfactifs possible. Une fois l'opération terminée, les compartiments dans lesquels sont placés les fleurs et végétaux sont essorés, puis sortis de l'extracteur. Le solvant est alors récupéré et chauffé sous vide, il sera également recyclé à la fin du procédé. L'évaporation du solvant va laisser apparaître une sorte de liquide qui, en séchant, va se transformer en cire. Cette pâte très parfumée s'appelle la **concrète**. Les parfumeurs de Grasse s'arrachent ce produit et l'achètent à prix d'or. Elle sera utilisée par les parfumeurs une fois transformée en **absolu**.

À l'issue du procédé, les fleurs, qui sont alors épuisées de leur parfum, sont sorties de l'extracteur et utilisées comme engrais. La concrète contenue dans les cuves sera ensuite lavée et purifiée à l'alcool.

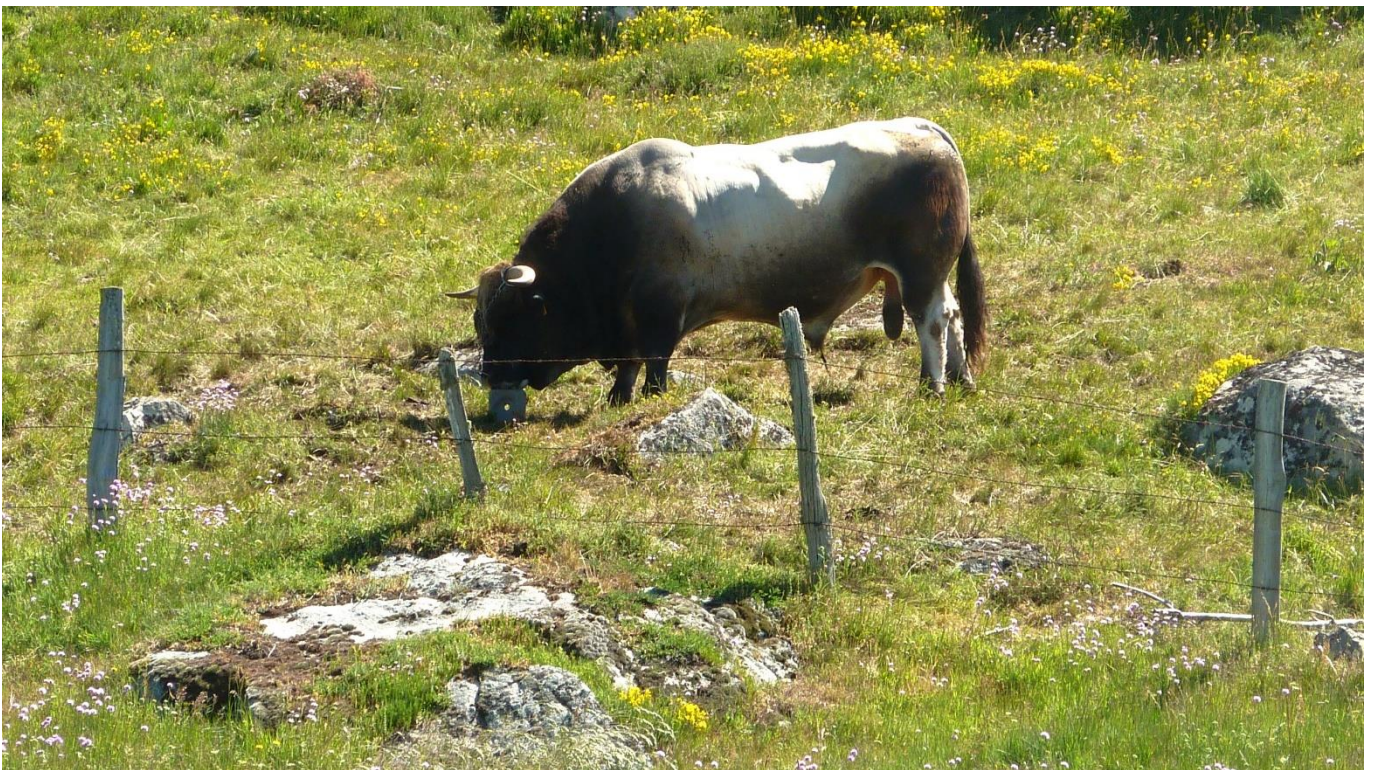
Cette cire sera aussi séparée des corps odorants puis filtrée. Il en résultera alors un produit liquide appelé **absolu**. Ainsi, le terme **absolu rose** signifiera obligatoirement que les fleurs ont été traitées par solvants volatils. Le coût actuel d'un kilo d'**absolu** est de **5000 €**.

Le narcisse, selon les parfumeurs, c'est un parfum qui est suffisamment complexe, puissant pour pouvoir éventuellement faire un parfum à lui tout seul."

Les insolites



Il y en a, faut toujours qu'ils dépassent les bornes !



*Pour celui-là, Mesdames, point de frottis des parties intimes.
La raison recommande de passer votre chemin et de réfréner vos envies*



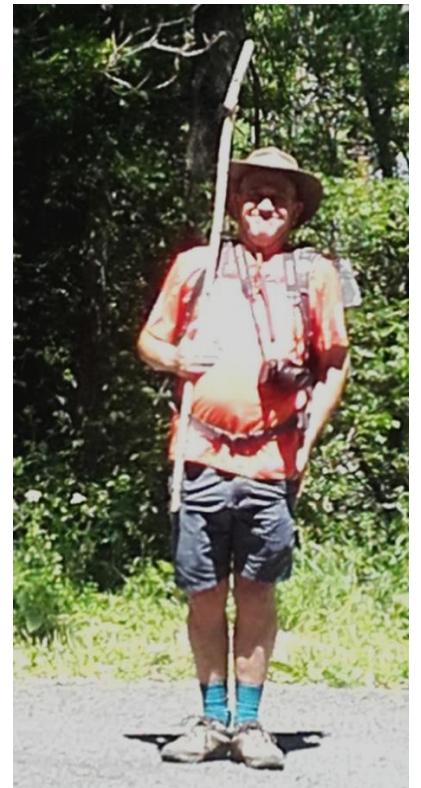
Au milieu du paturage, glisse l'escargot de pierre.



*Malgré son air mineur,
elle fait son âge.*



Faire le mur, je ne pensais pas à ça !



Soldat Morales



*Ne pas confondre,
un pèlerin avec un éplucheur de rognon !*



*Pour la Charpente d'une grange du village de Chazals,
n'en fait pas tout un foin !*



Quand on n'a pas ce qu'on aime, il faut bien aimer ce qu'on a ! (Corneille)



*Ce n'est pas ma faute à moi si les femmes mariées
Préfèrent sortir avec moi pour jouer à la poupée
Elles aiment mes cheveux blonds et mes yeux polis
Mais je crois qu'elles préfèrent c'est mon p'tit ventre
rond
Et leurs maris disent de moi...*

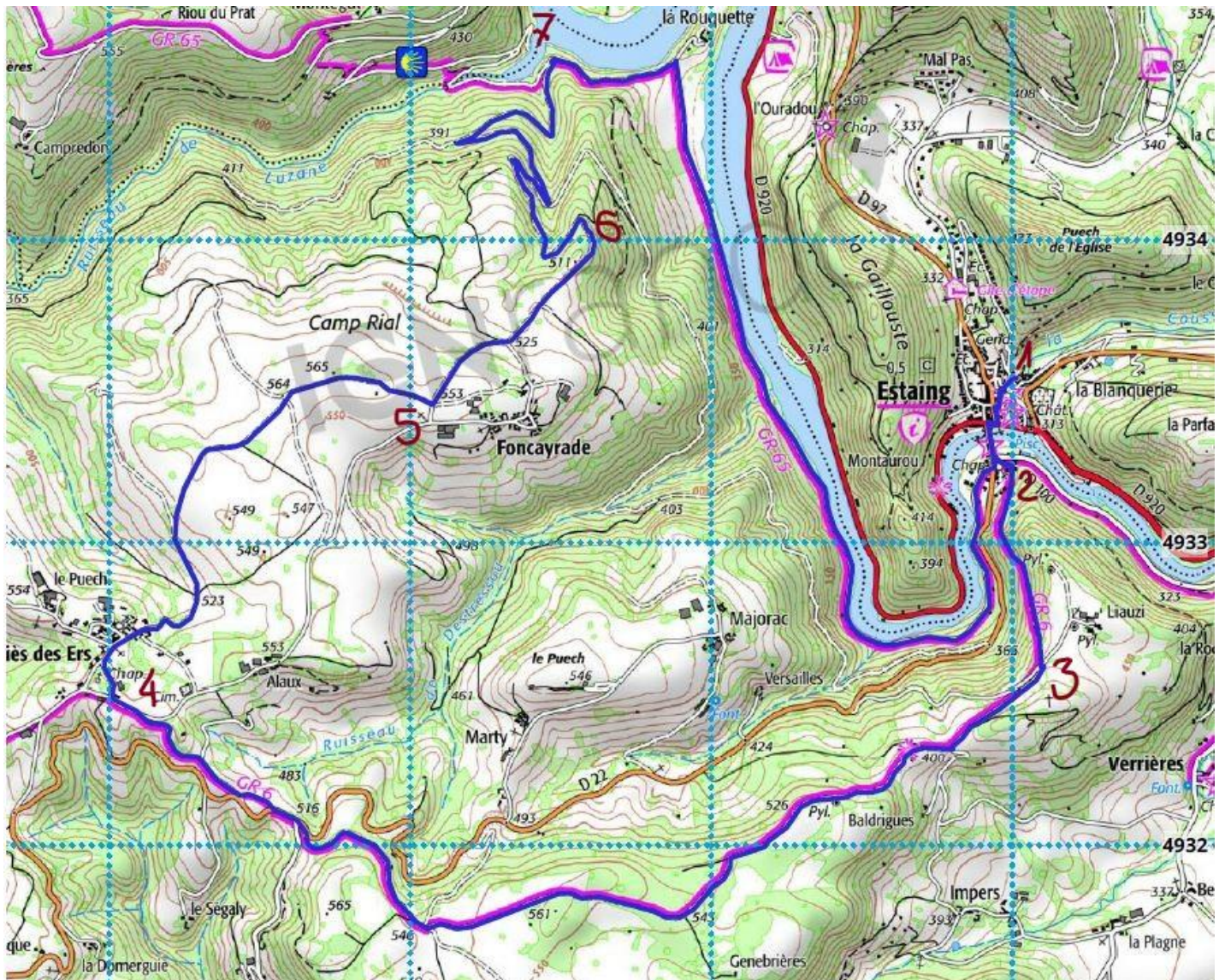
*Qu'est-ce qu'il fait, qu'est-ce qu'il a, qui c'est celui-là?
Complètement toqué, ce mec-là
Complètement gaga
Il a une drôle de tête ce type-là
Qu'est-ce qu'il fait, qu'est-ce qu'il a?
Et puis cha bagnole les gars
Elle est drôlement bizarre les gars
Ça s'passera pas comme ça*



*À la mémoire de tous ces contenants, canettes, demis, bocks, pintes, chopines, chopes, pichets, et autres sacrées bouteilles que nous avons laissés vides, à l'état de cadavre, sur nos tables et guéridons tout le long de notre odyssée.
À leurs contenus, incolores, blancs, rosés, rouges, blondes, ambrées ou brunes, de 4 à 55% vol, qui ont accompagné et excité nos bavardages, qu'ils reçoivent tous nos remerciements pour avoir éteint nos soifs et donné quelques plaisirs sans trop d'amertume, ni d'acidité.*

Les Randonnées :

Dimanche 5 juin 2022 : La Vallée du Lot : Estaing, cité illustre.



Les étapes

D Estaing : parking place du Foirail ou bord du Lot.

1 Du syndicat d'initiative, descendre vers le Lot par la rue François-d'Estaing et traverser le pont (croix en fer forgé et statue de François d'Estaing).

2 Monter à gauche de la chapelle (parcours commun avec le GR® 6) par le chemin (traces d'omnières sur les rochers) et continuer par la route vers le col de Baldrigues (vues sur la vallée du Lot et Estaing).

3 Poursuivre tout droit sur le chemin caussenard, puis par la D 22 à gauche sur 300 m. Bifurquer à droite et gagner Saint-Ganiez-des-Ers. Passer à droite de l'église, puis emprunter le chemin de gravier qui monte sur le causse de Fontcayrade.

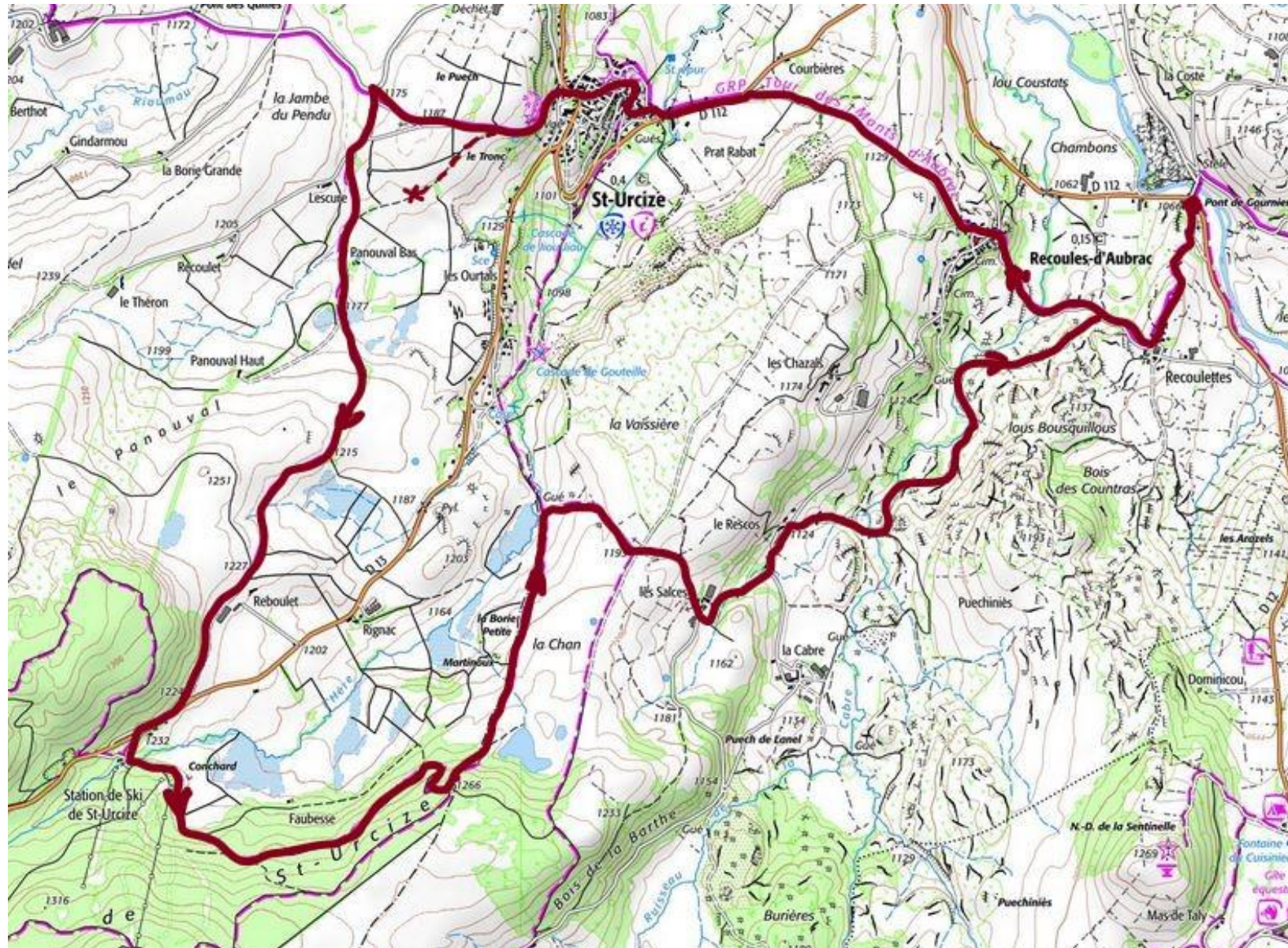
4 Laisser Fontcayrade à droite et prendre la piste à gauche. Croiser une piste, continuer vers l'orée d'un bois et descendre vers la vallée. Arriver à mi-pente dans un lacet. Variante : prendre en face la piste forestière qui rejoint directement Estaing.

5 Bifurquer à gauche, attendre la vallée et déboucher à une intersection.

6 Suivre le GR® 65 à droite. Avant La Roquette, emprunter à droite la petite route qui longe le plan d'eau de Golinhaç puis le Lot et retrouver Estaing.

Mercredi 8 juin 2022 : La Chastelle , Pont de Gournier-Saint-Urcize-Pont de Gournier

Durée : 5 h Dénivelé : 350 m Longueur : 17 km



- Jeudi 9 juin 2022, le matin : Chanteloube

Durée : 2h15

Longueur : 6,5 km

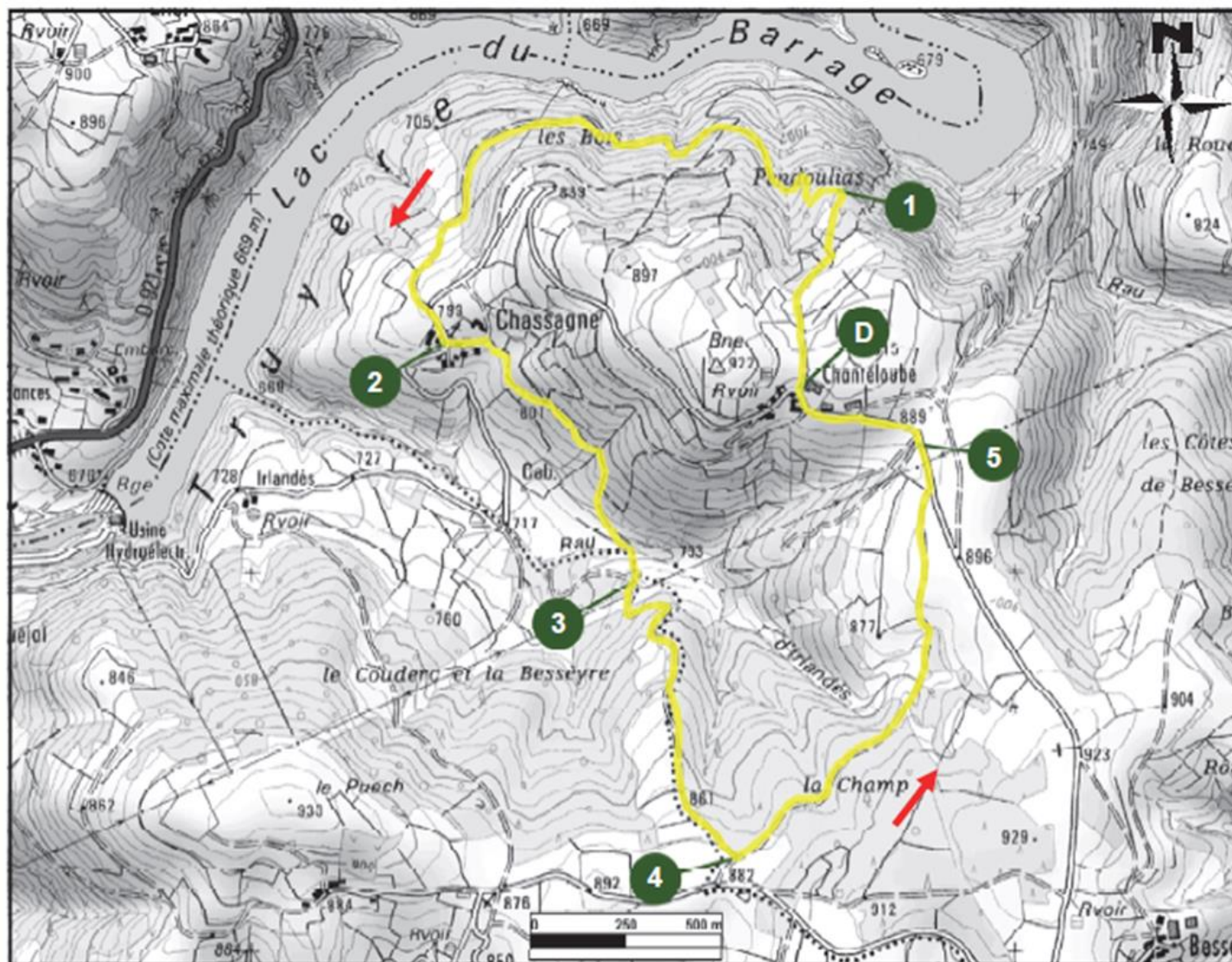
Balisage : jaune

▼ 730 m ▲ 907 m

Dénivelé : + 316 m

Assez facile

Depuis le village aux superbes maisons en pierres sèches et toitures de lauzes, le circuit longe les Gorges de la Truyère qui surplombent le barrage de Lanau, il offre un point de vue exceptionnel sur les îles du Chambon.



Jeudi 9 juin 2022, après-midi : Les gorges du Bès

Durée : 3 h Dénivelé : 420 m Longueur : 6,5 km

D Le départ se situe au hameau de Morsanges devant le four banal. De là, emprunter le chemin qui passe devant la fontaine.

1 Après avoir dépassé le chaos granitique situé au dessus du chemin, franchir une succession de portails. (point de vue sur la retenue du barrage de Grandval).

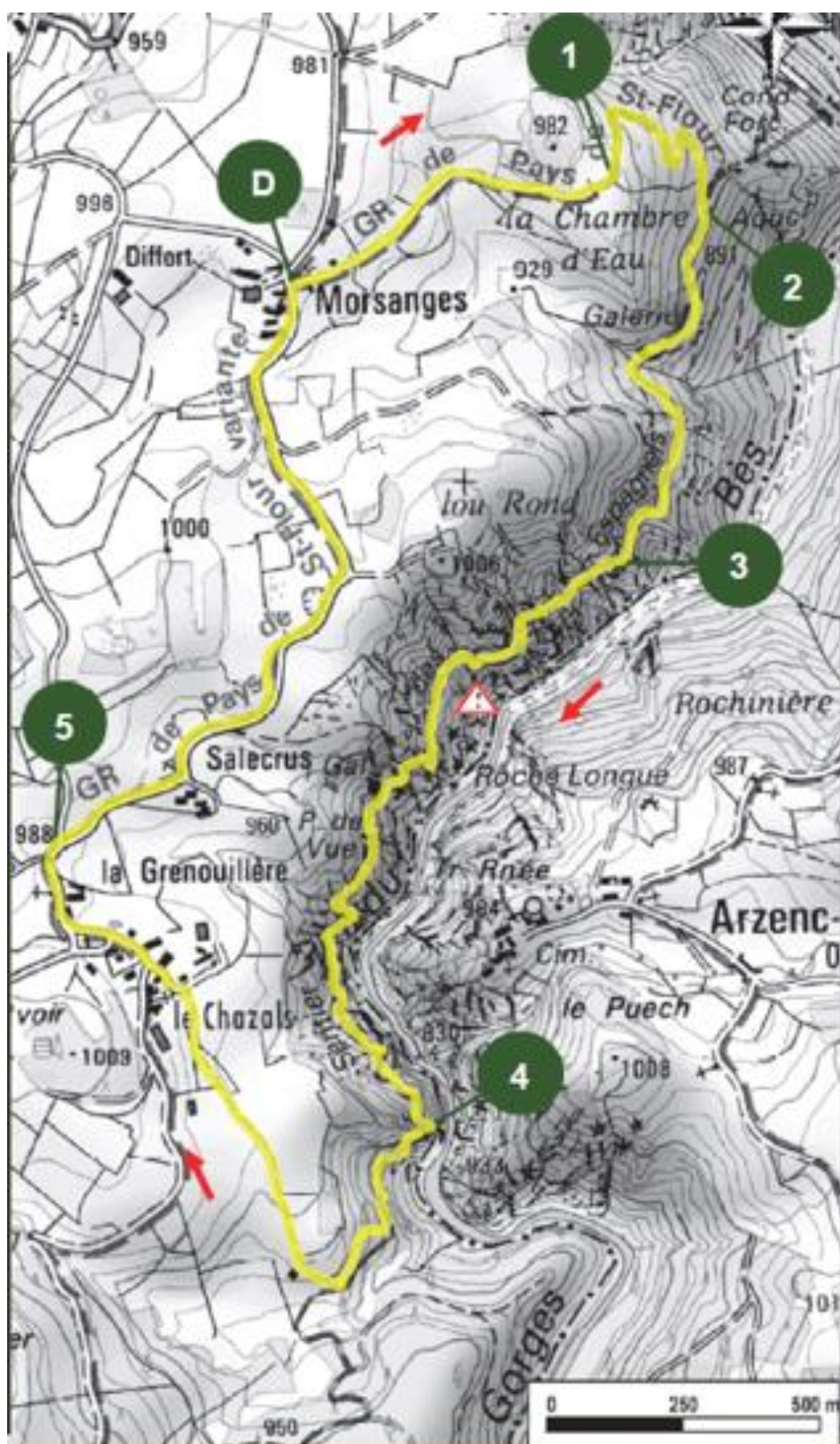
2 Le chemin descend en lacets. A la 4ème épingle, laisser le chemin qui part vers la conduite forcée pour suivre le sentier à droite. Dans une autre épingle, emprunter la sente en dessous d'un muret de pierres sèches.

3 Le sentier traverse le bois et redevient assez plat puis s'engage dans le défilé. Sur 1 km on traverse alors plusieurs secteurs d'escalade : pré des filles, griffes du diable, roche longue, belvédère et bec de l'aigle.

 Prudence avec les enfants, passages avec main courante câblée.

4 Après le secteur du bec de l'aigle, prendre le chemin de droite qui monte jusqu'à une chicane pour ensuite rejoindre un portillon. Continuer jusqu'au hameau de Chazals.

5 Au carrefour après le hameau de la Grenouillère, prendre à droite la route jusqu'à Morsanges et retrouver le point de départ (vue sur les ruines de la tour d'Arzenc d'Apcher, de l'autre côté des gorges, en Lozère).



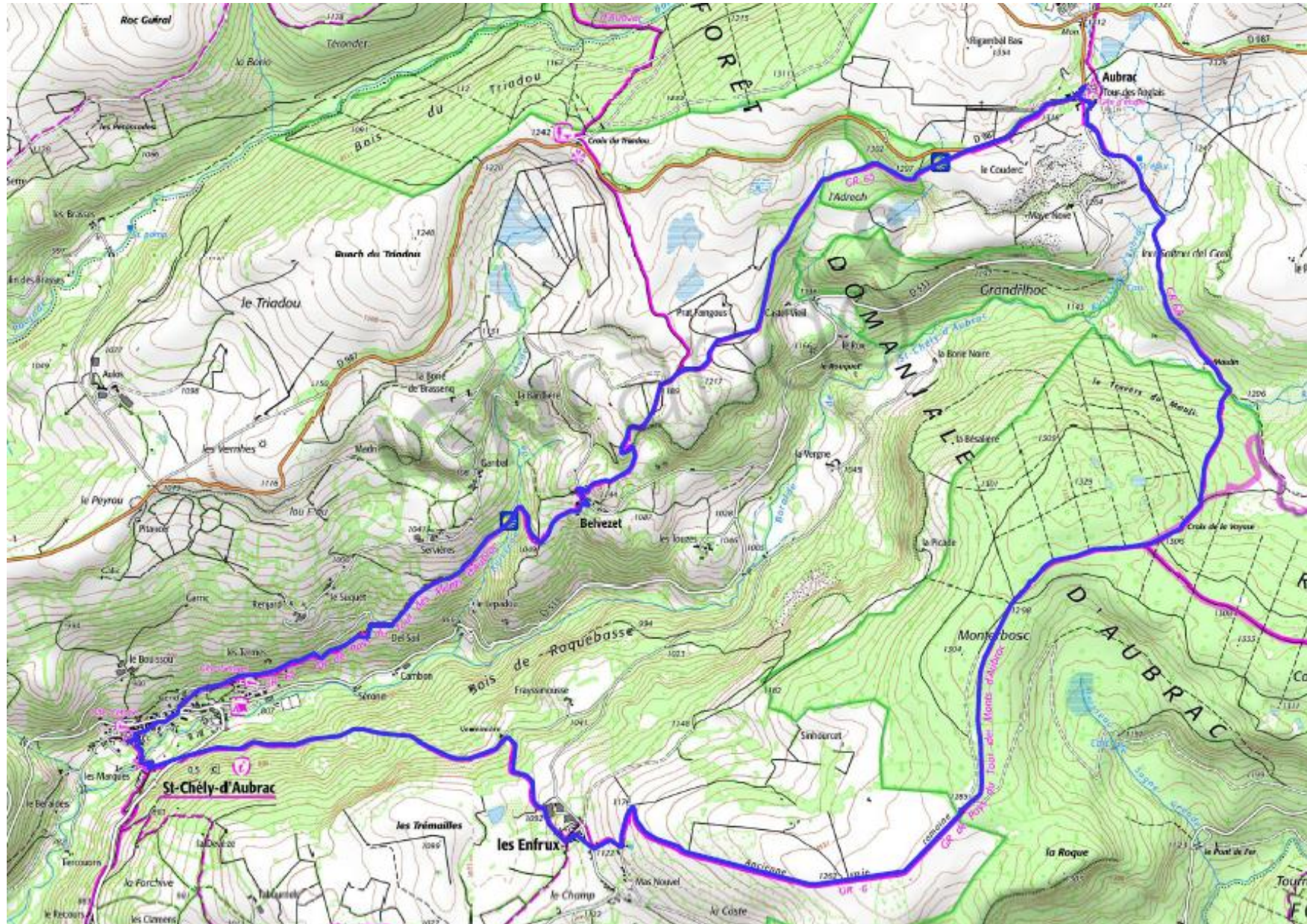
Vendredi 10 juin 2022 : Au cœur de l'Aubrac

Départ de Aubrac

Durée : 5 h 30

Dénivelé : 620 m

Longueur : 20 km



Samedi 11 juin 2022 : Puech del Pont et Cascade du Déroc

Durée : 4 h Dénivelé : 160 m Longueur : 12,5 km

