

Un petit trait d'humour en commençant cette nouvelle année 2021 qui j'espère se déroulera sous de meilleurs auspices.

J'ai trouvé cette scènette aux abords d'un chemin de randonnée, le long d'un sentier, dans un hameau des Côtes d'Armor. En espérant que ce conte pour enfants devienne réalité dans un proche avenir et que nous soyons à jamais débarrassé de ce virus.



Vous avez entre les mains le nouveau exemplaire de notre journal de liaison des Marcheurs de Cornouaille : « Le Marcheur », je vous souhaite une excellente lecture.

Je remercie tous les contributeurs à ce numéro.

Veillez nous excuser, si au cours de votre lecture, vous rencontrez des fautes d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de typographie, fautes qui auraient échapper à notre vigilance malgré nos lectures et relectures.

Les membres du Conseil d'administration vous souhaitent une excellente année 2021.

« MARCHER, toujours marcher...

Dans tous les cas, marcher juste pour le plaisir !

Marcher seul, entre amis !

Savoir unir nos pas quel que soit le chemin

Dans un souffle d'effort, parfois main dans la main !

Pour arriver ensemble et savourer les bienfaits du corps et de l'esprit !

Marcher encore longtemps sans douleur et sans peine,

Dans un monde d'amitiés et de pensées sereines. »

Poésie de Chantal LE BERRE

SOMMAIRE

Le mot de la coprésidence

Composition du CA

Randonnée au pays Dardoup

Menthe sauvage

Les mémoires d'un poisson rouge

André Bagot

Balade en septembre

Menthe sauvage

Randonnées crétoises

Michel fontaine

Les Brèves du Marcheur

André Bagot

Sonnet à Mélusine

André bagot

Vacance au paradis

André Bagot

Rivières de Bretagne

André Bagot

Le monde des livres en marche

André Bagot

Rapport moral

Rapport d'activités et Audax

Rapport financier

MOT DES COPRESIDENTS

Merci à toutes celles et à tous ceux qui nous ont soutenus tout au long de cette année très particulière avec beaucoup de rebondissements dans notre association.

Tout d'abord une nouveauté au sein du club, par manque de candidature au poste de président nous avons créé une gouvernance collégiale avec trois co-présidents André BAGOT Roger LE ROUX, Raymond ABOMNES.

Malgré quelques embûches au cours de cette saison dans le fonctionnement du conseil d'administration, la gestion de l'association s'en est trouvée perturbée car nous étions dans l'impossibilité de nous réunir et n'avions des échanges que par mails ce qui modifie forcément les rapports et complique les prises de décision.

Nous avons quand même pu réaliser un nouveau logo ainsi que le renouvellement du site internet.

Par la suite nous avons été confrontés à la pandémie du COVID 19 qui a entraîné la suspension de toutes nos activités, les randos ainsi que les séjours et notre traditionnelle journée de fin d'année avec le repas au restaurant, moment important pour notre association qui permet à tous de se retrouver dans un moment de convivialité.

Après le confinement à la rentrée en Septembre nous avons quand même pu reprendre les randonnées en respectant les consignes de la Fédération, en créant des groupes de 10 personnes espacées entre elles de 1 m , après un début assez compliqué, le temps que tout le monde trouve ses marques, tout se passait très bien, mais malheureusement un nouveau confinement est venu perturber notre entrain.

Suite au nouveau confinement le ralentissement du nombre d'adhésions se fait sentir, mais malgré cela nous sommes parvenus à constituer un programme pour le premier trimestre de l'année 2021 et nous espérons que nous allons pouvoir mettre en place nos randonnées hebdomadaires du mercredi et du dimanche dans les mêmes conditions qu'auparavant dans un esprit de liberté et de détente et que nous puissions aussi reprendre nos séjours.

N'hésitez pas à nous contacter si voulez nous rejoindre pour l'organisation des randos ou pour nous aider dans nos autres tâches

Bonne année 2021 à toutes et à tous en espérant vous retrouver tous en bonne santé.

Les co-présidents :

Raymond ABOMNES et Roger LE ROUX

Bonjour à toutes et à tous,

L'assemblée générale à distance est maintenant close et nous avons procédé au dépouillement des votes, le quorum a été dépassé ce qui permet de valider les résultats et au club de continuer ses activités. Nous remercions les adhérents qui ont pris part à cette consultation dont vous trouverez en pièce jointe la synthèse des votes.

Suite à cette assemblée générale le conseil d'administration est constitué de la manière suivante :

Raymond Abomnes : co-président, représentant légal et responsable des adhésions.

Roger Le Roux : co-président, responsable Audax.

Philippe Juignet : secrétaire.

Chantal Mortier : secrétaire-adjointe et responsable des programmes.

Anne Marie Le Nours : trésorière.

Xavier Berton : trésorier-adjoint.

Par ailleurs, vous savez que les activités du club sont actuellement mises en sommeil du fait de la crise sanitaire. Nous préparons cependant activement la reprise comme nous l'avons annoncé fin octobre en attente des indications de la Fédération.

Nous rappelons aux personnes qui n'ont pas encore renouvelé leur adhésion à ce jour, de le faire avant le 31 décembre, à défaut elles ne seront plus couvertes par l'assurance de la Fédération et ne recevront plus les informations concernant le club.

Le conseil d'administration vous souhaite de passer d'agréables, et prudentes fêtes de fin d'année !

Le conseil d'administration

Rando au Pays Dardoup

Par un dimanche de fin février nous nous dirigeons vers Plonévez du Faou. Nous nous garons en face de l'atelier « Chik ha Brav » (Chic et Beau). La couturière fabrique des « gwiskamanchoù ar vro » et des « saeiou eured » (vêtements bretons et robe de mariée) avec des machines à coudre datant de 1926 et 1935.

La commune s'étend au sud des Monts d'Arrée. Elle fait partie du « Pays Dardoup » qui correspond à la partie nord du canton de Châteauneuf du Faou. Le nom fait peut-être référence à la coiffe portée autrefois par les femmes, remarquable à son filet et à ses rubans.

Un camp de l'âge de fer se trouve sur le territoire communal ainsi que des mégalithes et des vestiges d'allée couverte. En 1878, 12000 à 15000 monnaies romaines ont été découvertes. L'Eglise Saint Pierre date des XVIème et XVIIème siècles et ses fonts baptismaux de 1839.



Nous descendons la Rue du Moulin à Vent vers les « Terreaux Armoricaux ». A l'origine cette entreprise prélevait de la tourbe dans les marais de Brennilis.

Puis nous prenons un chemin sur notre gauche. Dommage que le temps soit complètement bouché car nous devrions voir au nord le Roc'h Trédudon et à l'ouest le Menez Hom. Les garennes sont boueuses comme les « gwarem traon » de mon enfance.

Nous voilà sur l'ancienne voie de chemin de fer armoricain, la ligne Plouescat-Rosporden longue de 135 km qui fut ouverte en 1912 et qui desservait également Carhaix. Elle traverse le Finistère du Nord au Sud.

Nous passons près d'une ferme avec, au milieu de la cour, un puits sur abri et un seau toujours accroché à la chaîne.

Maintenant nous surplombons le Moulin de la Haie. Deux chiens font le va-et-vient à gorges déployées quand nous longeons le Stêr Goanes » qui se jette dans l'Aulne à Lennon.



Nous poursuivons notre chemin et découvrons le territoire du Cloître-Pleyben qui est constitué d'un plateau oscillant entre 140 et 163m d'altitude.

Aujourd'hui je suis très dissipée car je devance la guide ce qui n'a pas lieu d'être et en plus je chemine au milieu de la route, encore pire...

Nous passons devant l'école où nous déjeunerons si nous ne trouvons rien d'autre. Nous faisons le tour de l'église Saint Blaise qui date pour la majeure partie du XVIème siècle mais l'abside (extrémité de la nef formée par un demi-cercle, située derrière le chœur) à pans coupés a été ajoutée au XIXème siècle. Sa flèche est de style gothique. L'ossuaire, démoli en 1952, a été remonté à Plougastel Daoulas.

Nous sommes déçus de ne pas pouvoir profiter de l'intérieur de l'église qui, comme nombre d'édifices religieux, est hélas fermée. Mais par contre le porche accueillent nous tiendra à l'abri de la pluie et surtout du vent. Nous nous installons pour le mieux dans ce lieu propice.

Mazette, André ne trouve pas son pique-nique ni ses couverts. Nous le taquinons gentiment et il pense que nous lui avons fait une petite farce, mais non... Nous vérifions que rien ne se trouve derrière nous où sous les capes qui sèchent.

« Ne te tracasse pas » dit Maryannick. « J'ai assez de jambon et une clémentine.» Un autre participant lui propose un gâteau et il peut ainsi manger convenablement mais reste soucieux.

Nous ne restons pas longtemps pour ne pas se refroidir.

En descendant dans la vallée, nous découvrons un piège à loup de 5m de diamètre mais hélas en ruines auquel est liée une histoire. Deux sonneurs un peu trop imbibés d'alcool revenant d'un pardon tombèrent dans le piège déjà occupé par un loup. Pour calmer l'animal, les deux compères durent jouer tout le reste de la nuit. Au lever du jour, des paysans entendirent la musique et purent libérer les prisonniers.

Nous voilà à nouveau au Moulin de la Haie. Nos copains du matin nous ont peut-être reconnus car ils n'aboient pas. Nous passons près de la superbe propriété. A sa lisière nous découvrons le bief et la retenue d'eau qui passe sous la maison avec l'énorme roue.

Nous passons par un ancien village où des biquettes paissent. L'une d'entre elles sort sa tête d'une ancienne maison.

Les mémoires d'un poisson rouge.

Dans les tréfonds de ma mémoire resurgissent les souvenirs à foison, les souvenirs d'une enfance heureuse où les plaisirs simples emplissaient la vie de garnements qui n'avaient pourtant comme horizon que les limites de leur commune voire celles de leur hameau. Et ce monde lilliputien suffisait à combler l'appétence aventurière d'intrépides explorateurs dont l'imagination débordante permettait les plus invraisemblables divagations.

Le téléphone, internet et leurs corollaires ses écrans indigents n'avaient pas encore entrepris la conquête de notre cerveau, ces inventions qui se rendent indispensables et pourtant annihilent l'esprit créatif et le relationnel. Il suffit d'un clic et le monde est à votre portée. Fini le temps des recherches dans les dictionnaires et dans les ouvrages pour parfaire un exposé, la réponse à nos questions est désormais immédiate ce qui facilite assurément la vie des potaches mais n'aiguise pas leur curiosité.

Nous vivions en plein air dans cette riche campagne qui était toujours source de nouvelles découvertes. Loin de nous cette profusion d'écrans qui asservissent les enfants, même les campagnards ont perdu tout lien avec la nature environnante.

Nous faisons trois kilomètres à pied pour nous rendre à l'école et cela par tous les temps et les enfants ne se plaignaient pas et, encore nous n'étions pas les plus mal lotis, certains venaient de hameaux reculés à plus de dix kilomètres. Je me souviens que quand se pointait la mauvaise saison et ses jours amoindris, l'instituteur faisait partir plus tôt les enfants les plus éloignés. Il régnait une extrême complicité entre ces dizaines d'enfants qui se donnaient rendez-vous aux divers carrefours pour deviser de concert, leurs babilles s'envolaient par delà les haies qui au printemps résonnaient des trilles de la gent ailée.

Nous connaissions les raccourcis qui permettaient de gagner quelques hectomètres, le plus souvent à travers champs où par des garennes ou des chemins creux qui étaient pour nous source de ravissement. Aujourd'hui la commune de mon enfance a été entièrement remembrée et je ne la reconnais plus, quand je m'y rends. Le lacs de sentiers et de chemins creux, le maillage des haies ancestrales a totalement disparu.

Nous surveillions chaque jour les nichées de merles ou de mésanges accrochées au creux des buissons à l'abri des regards et des prédateurs et que pourtant nous débusquions par nos yeux aguerris de campagnards. Nous attendions avec avidité l'éclosion des petits déplumés aux yeux exorbités et monstrueux où nous voyions par transparence à travers la peau leurs cœurs palpiter et qui alignaient en ligne leurs becs rougeoyants espérant la provende parentale. Les premiers duvets annonçaient les premières plumes et un jour, nous trouvions le nid vide, les oisillons avaient pris leur envol vers leurs propres destinées. C'était à ce moment là que nous prélevions les nids pour notre collection que mon frère et moi avons installé sur les rayonnages d'un appartement.

Parfois nous n'attendions pas l'éclosion et nous nous saisissions des œufs que nous vidions de leurs contenus en soufflant par les opercules que nous avons opérés à chaque extrémité. Et nous admirions l'alignement des coquilles multicolores et mouchetées comme autant d'œuvres naturalistes, la nature sait se faire artiste à l'aube de la vie.

Un jour nous revenions de l'école et avons aperçu derrière la maison parentale, une masse noire qui pointait sur l'écrin vert de la prairie. Piqués par la curiosité nous nous sommes approchés et avons découvert un oiseau noir au bec blanc prolongé par une tache blanche sur le front, oiseau inconnu qui était peut-être blessé ou malade. Toujours est-il qu'il s'est laissé prendre et nous l'avons

amené à la maison et mis en cage dans une loge vide du clapier. Au retour de son travail, mon père chasseur qui ne connaissait pas ce volatile fit appel au garde-chasse qui confirma qu'il s'agissait d'une judelle et que nous pouvions la manger. Ma mère la fit occire mais quand elle vit ses entrailles verdâtres, mais peut-être aussi par peur de l'inconnu, elle répugna à l'accommoder et le cadavre de la judelle se délita sur le tas de fumier.

Le fil des saisons nous fournissait sa cargaison de plantes et fruits qui agrémentaient nos balades et nos retours d'école. Noisettes, châtaignes, fraises sauvages, prunelles, *crnelles* (poires sauvages)... et une plante que nous sucions pour étancher la soif lors des chaleurs estivales dont le nom m'échappe et que je ne reconnaîtrais plus, étaient des mets de roi frugaux qui aiguisaient nos papilles enfantines.

Et à propos de boisson je me souviens de l'Antésite à base de réglisse. Quelques gouttes versées dans un verre d'eau calmaient ma pépie, liquide noirâtre que je m'empressais d'avaler d'un coup sec tant son goût était redoutable. Idem pour l'huile de foie de morue que nous prenions deux fois en cure au printemps et à l'automne. Je me pinçais le nez quand ma mère arrivait avec sa cuiller à soupe emplie à ras bord de ce breuvage infect. Je me voyais défaillir à son odeur désagréable. Mais elle possédait des vertus médicinales qui préservaient la santé des enfants à savoir un forte teneur en vitamines A et D qui aident à lutter contre le rachitisme.

En parlant de santé nous avons droit aux campagnes de vaccination et surtout le BCG, la tuberculose étant encore très virulente dans mon enfance et les sanatoriums encore ouverts. Mais sa prophylaxie dans les campagnes s'accompagnait de déplacements massifs de population vers le chef-lieu de canton, Merdrignac. Pour nous y conduire, mon oncle qui était le seul chauffeur de taxi à des lieues à la ronde faisait d'incessants allers et retours chargeant au maximum son antique traction avant. Je me souviens qu'il avait à l'arrière des strapontins que j'appréciais particulièrement car nous pouvions tenir salon et deviser gaiement. Dans la salle communale le médecin aidé d'une infirmière nous piquait à la queue leu-leu mais il prenait soin de désinfecter l'aiguille en la passant dans la flamme d'un bec bunsen. Je me souviens également que nous vendions à la sortie des classes des timbres de lutte contre la tuberculose mais aussi des images pour lutter contre la faim dans le sous-continent indien et en Afrique.



Nous avons droit également aux campagnes de distribution de billets de tombolas dont les recettes alimentaient les caisses pour l'organisation de l'unique voyage scolaire de fin d'année scolaire et la kermesse annuelle. Au sortir de l'école, les volées d'écoliers s'éparpillaient dans les

rues de la commune et des écarts et venaient tambouriner aux portes des habitants. Chacun voulait être le premier à se défaire de cette tâche qui pour moi me rebutait.

Je me souviens d'une anecdote qui remonte à Mai 1968. J'avais neuf ans et peu au courant des actualités qui nous parvenaient uniquement par la TSF et les journaux locaux, la télévision étant inexistante, à des années lumières de la sphère internet et des chaînes d'infos en continu de notre époque. Tout au plus nous voyons la désertification de certains produits dans les rayonnages des trois épiceries qui animaient notre village. Il est vrai que la plupart des habitants vivaient pratiquement en autarcie avec les produits de la ferme et des potagers. Je me souviens que j'allais tourner la baratte pour faire le beurre à la ferme voisine et à la sortie de l'école Jeannine, l'épicière du Café du Ninian (1) nous alpaguait pour faire tourner le torrificateur moyennant rétribution en bonbons pendant qu'elle pouvait commérer à l'aise avec les langues de vipère du village. Je me souviens de la tiédeur du lieu où trônait l'outil et des effluves odorants qui s'insinuaient dans tout le commerce et embaumaient jusqu'à la rue. Ce temps semble lointain et pourtant si proche. Le café d'orge, vestige de la dernière guerre, trônait encore en bonne place sur les étals.



Vint le jour de la communion solennelle de mon grand frère dont le repas devait se faire dans l'appentis attenant. Et, à cette occasion maman devait confectionner la pièce maîtresse du repas, à savoir un fraisier, c'était le printemps et déjà les fruits charnus et rougeoyants ne nous laissaient pas indifférents et nous savions à loisir occasionner des razzias dans la plate-bande au grand dam de notre mère qui désespérait de sa progéniture. Mais pour le gâteau il manquait un ingrédient essentiel, le sucre fin et à cause de la crise les rayons restaient désespérément vides. Malgré les suppliques de ma mère auprès des commerçants, la denrée rare restait aux abonnés absents. Le jour fatidique approchait à grands pas, il n'y aurait sans doute pas cette gourmandise tant attendue par les moufflets qui couronnait en apothéose cette journée mémorable qui marquait le passage invisible et ténue de l'enfance à l'adolescence. C'est à cette occasion que nous recevions notre première montre offerte par le parrain ou la marraine comme un talisman précieux que nous nous empressions de comparer avec celles des copains. La communion solennelle était précédée de la retraite, rite initiatique qui n'est pas sans rappeler le passage de l'enfance à l'adolescente que nous voyons parfois dans les reportages consacrés aux tribus autochtones sous d'autres latitudes. Nous étions coupés de notre famille quelques jours, souvent dans des communautés religieuses ou nous recevions tous les préceptes chrétiens conduisant à la pureté du corps et de l'esprit afin de recevoir le jour gît le saint sacrement dans toute sa plénitude. Mais, il y avait avant ce jour béni, la cérémonie

de la photo de communion que chaque famille se devait de distribuer en son sein. Pour se faire le photographe avait jeté son dévolu sur la forge de Francis Jouenne, le forgeron du village, un lieu plus qu'anachronique pour ce style de clichés. Pour masquer l'attrail des outils et du four, il avait déroulé l'écran immaculé d'un projecteur et, à tour de rôle, nous posions revêtue de l'aube louée et la croix de bois en pendentif.

La profession de foi psalmodiée par l'ensemble des communiants couronnait la cérémonie suivie de la procession où nous arborions nos aubes virginales, la croix de bois en sautoir et les cierges allumés, long cortège de lucioles mouvantes dans la pénombre de la nef. C'était très émouvant et certaines paroissiennes essayaient discrètement une larme avec leur mouchoir blanc immaculé en batiste.

Ma retraite s'est déroulée à Hillion, au bord de la mer, dans une colonie de vacances. J'en garde un souvenir mémorable. Nous avions en charge le décorum pour la messe et partions glaner parmi les dunes les panicauts, queues de lièvre et autres immortelles des dunes que nous piquetions sur le linge immaculé. Les offices se déroulaient en plein air sous un timide soleil printanier. Je me souviens du clapotement de la brise venant soulever et coller rythmiquement la nappe sur les piliers de l'autel et les rayons du soleil qui dardaient les chasubles richement ornées des officiants qui nous éblouissaient en nous décochant des sarabandes de scintillements.

Quelle ne fut pas notre surprise, le soir de l'avant-veille du jour gît, d'entendre la pétarade reconnaissable de la Juva 4 de l'épicière dans la cour. Comment s'était-elle procurée le carburant avec la pénurie ambiante mais peut-être figurait-elle sur la liste des prioritaires ? C'est avec ce véhicule aménagé qu'elle parcourait les routes vicinales des hameaux reculés apportant aux villageois les provisions indispensables. Son arrivée était précédée d'un klaxon retentissant que je reconnaîtrai sans peine encore. Jeannine s'en extirpa avec à la main un panier en vannerie et, avec empressement, se dirigea vers notre maison. Après les salamalecs de bienvenue et les sempiternelles litanies sur la météo du jour, elle déballa sur la table cirée deux paquets de sucre fin, la denrée rare qui mettait fin aux interrogations de maman qui s'appêtait à servir à ses convives, au lieu du fraisier une salade de fruits de ses conserves. Je vis dans ses yeux l'étincelle du bonheur qui irradiait son visage, elle ne dérogera pas ainsi au rituel de la pâtisserie faite maison offerte à ses invités.

Je ne sais pas comment Jeannine s'était procuré ces paquets de sucre fin en ces temps de pénurie mais elle les avait réservés à ma mère qu'elle appréciait. Il est vrai que ma maman lui réservait souvent un lapin qu'elle lui préparait pour le repas dominical en échange de la gratuité de quelques courses. Dans mon enfance le troc était toujours d'usage et souvent les commerçants ambulants récoltaient dans les fermes les œufs frais pour la revente à l'épicerie. En échange la fermière recevait selon ses besoins, une boîte de sardine ou un paquet de café ou toute autre denrée manquante. Il n'y avait pas, comme maintenant, toutes les normes d'hygiène, qui compliquent assurément notre vie quotidienne. Pas de vitrine réfrigérée non plus pour le beurre, le fromage et les produits laitiers. Je me souviens que dans l'épicerie de Jeannine, les yaourts trônaient juste derrière la vitrine chauffée à blanc par le soleil vespéral. A ma connaissance personne n'est tombé malade. Il n'y avait pas toutes ces ligues hygiénistes et de défense de l'environnement qui pullulent actuellement et qui imposent leur bon vouloir.

C'est mon unique souvenir de mai 68 avec la fermeture de l'école, cette anecdote sur le sucre a ravivé le long fleuve de souvenirs qui à foison affluent à ma mémoire.

Je me souviens des « pillotous » qui arpentaient la campagne avec chacun un territoire bien délimité. Ils passaient dans les fermes ramasser les « pillots », les chiffons au pays gallo qui étaient transformés en pâte à papier dans les moulins des Monts d'Arrée. Ces chiffonniers ambulants qui

provenaient de cette région récupéraient également les métaux ainsi que les peaux de lapin et de taupe pour les tanneries. Cette matière raffinée servaient à confectionner toques et manteaux pour les élégantes. En prévision de leurs venues, les paysans faisaient sécher les peaux de lapin retournées débarrassées du suint sur des fourchettes en bois dans des lieux ventilés pour éviter la putréfaction. En échange la fermière recevait des mouchoirs de Cholet, colorés et fleuris pour les femmes et les enfants et des plus affreux pour les hommes, quadrillés et d'un jaune pétant. Parfois si la récolte était suffisante et d'excellente composition, le « pillotou » réservait à la fermière une assiette ou un plat de bonne tenue. C'est ainsi que ma mère a reçu un jour un plat en faïence de Quimper qui a d'ailleurs fini sa vie tristement en mille morceaux, plat ayant échappé des mains gauches d'un convive aviné.



Comme tous les paysans nous tuions le cochon au printemps et à l'automne et étions ainsi à l'abri pendant six mois durant. Il fallait pour cela quérir le boucher du village qu'il fallait réserver des mois à l'avance tant la demande était grande. Au petit matin nous allions chercher l'animal élu à la soue qui ne pensait pas, ce jour là, passer de vie à trépas. L'établi trônait au centre de la cour et les gaillards requis pour cette besogne, des paysans du voisinage, se tenaient prêts à maintenir les pattes de l'animal pour le sacrifice rituel. Alors le boucher opérait levant son coutelas à la lame luisante et le plongeait dans la gorge de l'animal, sectionnait la carotide d'où le sang jaillissait en saccades, sang recueilli par ma mère qui le récupérait dans un seau pour la fabrication du boudin, tout en l'agitant avec un bâton pour éviter la coagulation. Il fallait entendre les plaintes du goret à vous glacer les sangs qui venaient pourfendre le matin calme et voir ses ruades désespérées mais vaines, ses pattes maintenues fermement. Puis vidé de son sang, dans un dernier spasme, l'animal rendait son dernier soupir. C'était le moment d'offrir le café et la goutte aux participants à charge de revanche pour le prochain sacrifice.

Puis le boucher arrosait d'eau bouillante la peau pour racler les soies et ouvrait de haut en bas le corps de l'animal, détachait ses entrailles que l'on récupérait dans un grand bac et le cadavre

disséqué en deux parties retenues finement par la peau de l'épine dorsale était suspendu aux pendoirs par les tendons des pattes arrières dans un endroit clos afin que la chair se rassisse.

Il était l'heure de casser la croûte et l'on faisait bombance sur la table garnie de mets qui ouvraient l'appétit.

Ensuite, le boucher détachait la panne de graisse que nous faisons fondre dans des terrines. Le saindoux faisait office de beurre. Puis l'officiant détaillait, taillait et tranchait avec dextérité rôtis et morceaux de lards. Ces derniers étaient destinés au saloir, précieuses provisions pour les mois à venir.

Les boyaux étaient dégraissés puis lavés à l'eau claire du lavoir. Pour tester leur étanchéité nous soufflions dedans. Ces ballons de baudruche improvisés étaient pour nous un amusement. Dans la grande salle sur l'immense table de la salle à manger nous installions la machine pour concasser la viande qui servait selon l'embout approprié à confectionner la saucisse ou le pâté. J'aimais beaucoup entuber le boyau sur l'entonnoir, tourner la manivelle et le voir se gonfler en se remplissant de chair. La saucisse sortait peu à peu et alignait les centimètres. Terminée, nous l'enroulions à plat dans les tamis qui servaient pour la moisson avant qu'elle soit pendue sur une tringle au devant de la cheminée, à l'abri des prédateurs.

Pour les pâtés la viande concassée était saupoudrée de sel, de poivre, d'épices et d'herbes aromatiques. Le talent et la réputation des cuisinières se révélaient par ces secrets que les femmes se transmettaient de génération en génération. Les terrines apprêtées étaient recouvertes de la crépine grillagée et mises au repos en attendant le passage au four.

Pour les saucissons et pour le boudin notamment, ma mère avait sa propre recette, à savoir l'incorporation de pruneaux d'Agen dénoyautés. J'aimais également beaucoup faire l'andouille, au sens propre, enfiler les boyaux à l'aide d'une aiguille puis l'œuvre réalisée la suspendre dans l'âtre pour le fumage.

Puis venait le moment tant attendu qui faisait saliver d'avance mes papilles. Nous avions droit aux filets de porc, mets sans pareil que mon père savait apprêter à sa façon. Un régal !

Au printemps la cuisinière à bois ne remplissait plus son office attendant les premiers frimas pour diffuser sa douce chaleur et nous apporter l'eau chaude à sa fontaine incorporée. Nous n'avions pas l'eau courante et allions puiser l'eau au puits mitoyen. Nous portions donc les pâtés au four du boulanger qui après la fournée matinale conservait assez de chaleur pour les cuire. Et comme nous n'étions pas les seuls, des marques étaient apposées sur les terrines pour que chaque famille reparte avec les siennes. Nous, les enfants, étions chargés de cette corvée et pour se faire utilisons la brouette qui, je me souviens, couinait lamentablement à chaque tour de roue. Nous ne passions pas inaperçus d'autant plus que, par l'odeur alléchée, une procession de chiens, surtout au retour, venaient renifler les pâtés et que nous avions toutes les peines du monde à évincer. L'hiver, les terrines étaient cuites dans le four de la cuisinière. Il s'en exhalait un fumet odorant qui emplissait la maison. Et ma mère pour éviter le dessèchement du pâté l'arrosait régulièrement avec la graisse fondue. Au sortir du four, nous nous précipitions, mon frère et moi, pour déguster le grillé au pourtour du pâté, résille qui craquait sous nos dents, résille à la saveur incomparable.

Il était d'usage, après que les travaux de charcuterie fussent terminés, que les enfants portent dans chaque famille du village dans un panier, un rôti, une saucisse et un morceau de pâté. A charge de revanche de nous apporter le pareil quand ils tueront à leur tour le cochon. Ainsi nous avions tout le long de l'année de la viande et de la charcuterie fraîches.

André Bagot

LE MONDE DES LIVRES EN MARCHÉ



Deux livres de scientifiques accessibles à tous qui nous relatent le vécu de deux passionnés de la marche et de ses corollaires comme le relationnel et les réflexions sur leur hobby.

« *Entre deux mers* » d'Axel Kahn est le second volet de sa découverte de la France, sa deuxième diagonale, la première « *Pensées en chemin* » évoquait son itinéraire buissonnier qui l'a conduit de la vallée de la Meuse à Saint Jean de Luz, en passant par Vézelay, le Morvan, la Haute Loire, les Causses et le chemin de Saint Jacques de Compostelle, un itinéraire de deux milles kilomètres à pied !

Dans ce second volet, également une prouesse, une épreuve physique de 2057 km, 43 000 m de dénivelé positif et autant en négatif qui le conduira de la Pointe du Raz, côte atlantique à la côte méditerranéenne, à Menton, ce généticien de renom nous relate le récit de son voyage, celui d'un passionné épris de beauté et d'humanité. C'est aussi un recueil de réflexions portées sur cette France profonde, la France réelle, celle que n'on ne peut découvrir qu'en arpentant ses territoires, de rencontres exceptionnelles avec les vrais gens qui la peuplent, avec ses difficultés mais aussi ses atouts et ses espoirs.

Malgré ses moments de doute et ses douleurs physiques, le mental a été prépondérant dans

sa pérégrination au long cours qui lui a permis de se mesurer à lui-même, de le pousser dans ses retranchements et parfois au-delà de ses limites. Une performance hors pair que nous ne pouvons que saluer quand nous apprenons que l'auteur allait sur ses soixante-dix ans.

Qui ne connaît pas Jean-Louis Etienne, célèbre explorateur qui a participé à de nombreuses expéditions en Himalaya, en Patagonie, au Groenland... et qui a été le premier à atteindre le pôle Nord en solitaire !

« *Dans mes pas* » n'est pas un descriptif d'une de ses expéditions mais un recueil de pensées et de réflexions sur ce qui met l'homme en mouvement depuis la nuit des temps, la marche !

Des ses origines physiologiques, comment l'homme est parvenu à la station debout aux considérations sur la longue marche des manchots empereurs, de l'art de faire son sac et choisir ses chaussures aux épopées hallucinantes des explorateurs des pôles, des observations sur la façon de marcher de nos contemporains à ses échappées dans la nature, de ses pensées sur le naturaliste, Jean-Henri Fabre, le Virgile de la nature aux fonctions cognitives du cerveau qui est le maître de notre corps, de l'appel du chemin qui serait inné au pied qui serait notre troisième cerveau,... Jean-Louis Etienne nous embarque par ses digressions humanistes dans son univers, celui où l'homme s'affirme pour devenir un homme libre.

« *La marche est la part autonome du chemin que l'on fait sien, à la recherche d'une meilleure qualité de vie.* »

« **Entre deux mers, voyage au bout de soi** », Axel Kahn, édition Le Livre de Poche, prix : 6,60€

« **Dans mes pas** », Jean-Louis Etienne aux éditions Paulsen, prix : 19,90€

BALADE DE SEPTEMBRE A L'HÔPITAL-CAMFROUT

Par un après-midi ensoleillé, je pars en chantant : « *c'est une maison bleue accrochée à la colline, la, la, la... !* »

J'admire sur ma gauche d'anciens corps de fermes rénovés. Sur ma droite un petit chemin me mène vers d'autres très peu fréquentés. Me voilà au lieu-dit « Le Rohou », une maison est en restauration et d'autres mériteraient le même sort tellement la pierre est belle.



Sur ma droite le chemin côtier me tend les bras, la marée est basse et le sous-bois si beau. Je suis deux dames par une trace hors du sentier qui me mène au superbe château de Rosmorduc. Il est bâti sur une ancienne motte féodale. Le manoir primitif a sans doute été construit vers 1545 et restauré au début du siècle vers 1648. Vers 1710 les Rosmorduc délaissent le château familial pour établir leur résidence principale au château de Kérazan (Loctudy). Le manoir devient résidence de campagne réservé à la chasse. Saisi comme bien national à la Révolution, il est transformé en ferme. Dans les années 1900 une importante restauration et reconstruction a lieu.

Puis je me dirige vers « La Croix des Douze Apôtres » qui date du 16^{ème} siècle. La croix est située sur l'ancien chemin, près du hameau de Rungléo. Elle se compose d'un monolithe dressé de forme trapézoïdale à quatre faces, au sommet duquel est insérée une croix de section quadrangulaire, l'ensemble étant posé sur un bloc arrondi de granite formant socle. L'élément principal, haut de 2,20m, correspond probablement au remploi d'un ancien monolithe (menhir, stèle de l'Âge du Fer, borne militaire), retaillé et christianisé.

Sa face antérieure est sculptée de bas-reliefs représentant les douze apôtres disposés dans des niches, dominés par la figure du Christ bénissant tenant un globe dans la main gauche. La liste et l'emplacement des apôtres seraient à mettre en relation avec le canon romain du rite tridentin défini



par le pape Pie V en 1570. Cette iconographie entretient également une parenté avec celle de plusieurs hautes croix irlandaises datant des 9^{ème} et 10^{ème} siècles. Bien que menhirs et pierres christianisés soient fréquents en Bretagne, il semble qu'aucune croix comparable n'ait été identifiée dans notre région.

Ce lieu me rappelle un souvenir cocasse lors d'une randonnée. Nous n'étions pas passés près de la croix et il pleuvait fortement. Camomille nous a envoyé avec son carrosse dans l'étroit chemin d'accès à partir de Rungléo et il a fallu ensuite faire un demi-tour. Ce fut un moment inoubliable.

Je descends à nouveau vers le côtier. Des chevaux sont sous vidéo surveillance. Puis je prends un petit sentier qui se transforme en ruisseau dès qu'il pleut.



Un personnage y est installé. Son menton repose sur du granit de Kersanton. Ses cheveux vert tendre sont coiffés à la brosse, la racine n'est pas très propre. Il fume la pipe et a du feuillage dans le nez et les oreilles. Il est imperturbable !

Me voilà dans la carrière de Kersantite de l'Hôpital Camfrout appelée également pierre de Kersanton. Cette pierre a servi à faire le socle de la statue de la Liberté à New-York, le gisant de Saint Ronan à Locronan et aussi une salle de délibération de l'ONU à Genève, bâtiment que j'ai visité il y a quelques années.

La Kersantite fait partie des lamprophyres qui sont des roches magmatiques subvolcaniques c'est à dire issues de l'activité volcanique mais n'ayant pas subi l'éruption. En conséquence elles se trouvent en filons et ont un grain très fin. Elles sont en général de couleur sombre à moyenne. La carrière n'est plus exploitée et désormais envahie par la végétation. Je peux la traverser tranquillement.

Puis je découvre le bourg de l'Hôpital-Camfrout qui fut à l'origine un prieuré dépendant de l'Abbaye de Landévennec possédant un hôpital (asile de charité) et aumônerie créés en 1072 par Justinus, abbé de Landévennec, sous le nom de Notre-Dame de Caristan. L'Hôpital-Camfrout est une ancienne trêve de Hanvec qui dépendait de l'ancien évêché de Cornouaille. Le nom vient d'un hôpital au Moyen-Âge et, pour le suffixe Camfrout, du breton « kamm » (sinueux) et de frouit (ruisseau). Le Camfrout prend sa source à Hanvec au parc du Menez Meur à Roc'h an Diaoul et s'écoule sur 19,5 km.

Il ne me reste plus qu'à monter à Stang ar Voguer en prenant le GR 34.

Menthe Sauvage

RANDONNEES CRETOISES

Journée du Vendredi 09 Octobre 2020

Bienvenue,

Nous nous retrouvons à l'aéroport de Nantes-Atlantique pour un vol direct vers notre nouvelle destination toujours préparée amoureusement par Yves, pour notre plus grand plaisir.

D'abord, il nous faut revenir sur le contexte dans lequel nous allons effectuer ce séjour. Dans dix ans quand on relira le compte-rendu de notre périple, nous serons surpris des conditions de ce voyage. Enfin je l'espère, ce qui voudra dire que le virus responsable de la pandémie actuelle aura disparu de la surface de la planète.

Le principe est simple, le masque est obligatoire et porté presque en permanence, dès l'aéroport, dans l'avion, dans l'autocar pour les déplacements, partout... excepté pour la marche en plein air ! Mais bon c'est à ce prix que l'on pourra arpenter notre nouvelle destination dont je ne vous ai pas encore entretenu.

Il est temps d'en dévoiler le mystère.

C'est la Crète, donc une partie de la Grèce qui accepte de nous recevoir en respectant les conditions sanitaires du moment. Je n'en parlerai pas pour ne pas alourdir la situation présente que nous connaissons tous et que nous acceptons plus ou moins péniblement.



La Crète est une île de la mer Egée située près de celle de Karpathos que nous avons découverte l'an dernier. Sa superficie est de 8336 km² donc plus de trois fois celle de la Réunion et compte 620 000 habitants. Le sommet de l'île est le Mont Ida qui culmine à 2456m. Sa capitale, 150 000 habitants, est Héraklion où nous atterrissons. L'île fait environ 350km de long sur une largeur variable de 15 à 60km. C'est le berceau de la civilisation minoenne.

La culture principale est bien sûr l'huile d'olive qui fait partie intégrante du célèbre régime crétois que nous devrions adopter en prévention des maladies cardiovasculaires.

C'est la région Est de la Crète que nous allons découvrir.

Après trois heures de vol et une heure de décalage nous y sommes vers 18H00 avec une température de 22° au sol. Celle-ci commence à redescendre après une semaine caniculaire jusqu'à 35°. Nous aurons quand même 25° voire plus dans la journée au cours de notre séjour de 9 jours et 8 nuits.

Notre vol s'est magnifiquement bien déroulé et à l'arrivée tout le monde a eu droit au test, mais salivaire uniquement, donc pas de souci. S'il s'avère positif nous serons avertis.

Nous retrouvons notre guide Pénélope ainsi que Chryssa, responsable de l'agence et Manuella son associée. Nous prenons un grand bus pour respecter la distanciation sociale pour nous rendre à notre gîte ainsi que pour le repas.

Au micro, au cours du voyage, Pénélope nous donne quelques informations sur la Crète. Nous apprenons ainsi que la partie ouest se soulève tandis que la partie est sera bientôt submergée. Trois massifs se répartissent d'est en ouest avec au centre le Mont Ida, cher aux cruciverbistes.

Il existe une différence ethnique entre l'Est et l'Ouest où les habitants sont emprunts de gentillesse, de bienveillance, de tendresse, de douceur, en un mot ils sont authentiques.

Il existerait sur l'île une trentaine de microclimats selon les lieux et aussi en fonction de l'altitude. Demain nous verrons les anciens moulins aux ailes blanches qui ponctuent le plateau.

Nous arrivons dans un petit village presque désert et nous nous installons dans nos logements disséminés dans le hameau. C'est du haut de gamme, les maisonnettes sont restaurées avec goût avec les pierres locales.

Nous nous retrouvons dans une taverne où un repas gastronomique typiquement grec nous attend, repas qui ravit nos palais de l'avis général. Après avoir terminé par le raki (alcool local) et la présentation de la journée du lendemain, chacun regagne sa maison du soir pour y trouver un sommeil bienfaiteur non sans avoir remercié Pénélope et son équipe pour leur accueil chaleureux.

Bonne nuit à tous !

Journée du Samedi 10 Octobre 2020

Après une nuit calme et reposante, nous nous retrouvons à 08H30 pour le petit-déjeuner au même endroit qu'hier soir. Le buffet est monstrueux et du coup, si nous prenions de tout, nous resterions à table jusqu'à midi et nous aurions mangé pour la journée. Mais l'idée est, je pense de nous en mettre plein la vue, pour marquer l'accueil touristique des crétois, mais bon !

Nous démarrons la randonnée après des recherches vaines et des appels au secours pour trouver l'amorce du sentier. Nous allons faire ce jour notre baptême des cailloux, nous en mangerons tout notre séjour.

L'objectif de ce jour est de pénétrer dans une gorge puis de monter sur le bord du plateau, de le longer et de redescendre directement sur le village de Agios Konstantinos.

Dans la gorge on n'y trouve que des cailloux et rochers et pas une goutte d'eau, normal après un été caniculaire. La progression est lente et difficile requérant toute notre vigilance. La récompense est au bout du sentier avec un bassin d'eau et un gros rocher en forme de boulet de canon qui barre la suite de la gorge, impressionnant !

De retour au carrefour, nous grimpons le sentier qui serpente et qui nous conduit en haut du plateau. L'heure du pique-nique est arrivée. Nous profitons de l'endroit pour dévorer la collation qui est disposée dans une boîte en plastique Ikéa à l'intérieur d'un beau sac en tissu grec pour dissimuler la marque.

Puis, nous reprenons le long sentier en balcon nous menant à un petit col avec vue sur le bassin de rétention et notre village tout là-bas dans la plaine.

Nous commençons alors la longue et pénible descente sur un sol caillouteux qui nous ralentit beaucoup afin d'éviter la glissade et la chute.

Nous arrivons enfin au bout et à la chapelle orthodoxe Sainte Pélagie que nous visitons. Pénélope nous rappelle les préceptes des dispositions intérieures avec le jubé qui sépare l'autel et le chœur de la nef réservée aux fidèles, les représentations de la Vierge à gauche, le Christ à droite, l'icône de Sainte Pélagie puis les lampes, cierges et offrandes. Les icônes ont la particularité de toujours présenter les visages de face. Les églises en forme de croix comme Sainte Pélagie sont disposées aux quatre coins des villages pour assurer leurs protections et dans des lieux où il y a de l'eau ou une belle vue.

Deux kilomètres nous restent à parcourir mais sur un sol dur et sans cailloux pour rejoindre le village. Un seul distributeur de tisane à houblon, tant désirée, nous permet de nous désaltérer.

Au cours de cette randonnée, nous avons été récompensés par une chaleur relative et un ciel bleu permanent. C'était parfait !

Après la douche bienfaitrice, ceux qui le désiraient sont allés visiter le village avec Pénélope avant la tombée de la nuit vers 19H15.

Au cours de la journée, notre super guide nous a abreuvé d'infos du plus grand intérêt que je vais tenter de vous transmettre.

D'abord parlons de Pénélope et de son talent incommensurable. En plus d'être guide, elle est professeur de français et d'espagnol et prépare un master en psychologie avec présentation d'une thèse au final. Elle est aussi artiste. Elle a improvisé au piano pendant près d'une heure sur la prestation d'une danseuse.

Voici quelques infos :

- Le bassin d'eau au bout de la gorge que nous avons explorée est source d'une légende. On raconte que la fée y lavait les sous-vêtements des femmes.

- Le plateau de Lassithi fait 10km de long sur 4,5km. Il est parsemé de 10 000 moulins qui soutirent l'eau du sous-sol. Ils sont réduits à leur plus simple expression, à savoir une petite tourelle en métal avec les ailes du moulin tendues d'un tissu blanc gonflé par le vent. Les nazis qui sont venus en Crète avaient fait enlever les voiles blanches de peur qu'elles ne servent à transmettre des messages. Le plateau est consacré à la culture notamment celle de la pomme de terre. Le village où nous résidons ne compte que 50 habitants.



- Au cours de notre périple nous avons croisé le sentier européen E4 qui totalise plus de 1000km et qui va des Alpes à Chypre en passant par la Crète.

- Le long du sentier poussent la marjolaine et l'héliochryse entre autres.

- La grotte où a été élevé Zeus se trouve en Grèce.

- La Crète a été rattachée à la Grèce en 1913. Un mouvement réclame son indépendance.

- Tout le monde est armé en Crète. La vendetta y fait en moyenne un mort par an. Pour les crétois l'arme est comme un instrument de musique utilisé lors des mariages. Les panneaux routiers sont perforés par les balles. Rien n'est légal, mais des magasins d'armes existent notamment pour la chasse. Il est donc facile de s'en procurer. Certains guides en possèdent même !

Voilà pour les infos en vrac. Après notre repas du soir, au même endroit qu'hier, au cours duquel Michel 2 a fêté son anniversaire, la présentation de la prochaine journée (deux groupes et deux itinéraires différents) nous terminons la soirée à six dans notre maisonnette autour du traditionnel raki.

Excellente nuit à tous en prévision de la plus longue randonnée du séjour à savoir huit heures de marche, demain dimanche !

A demain !

KALINICTA !

Journée du Dimanche 11 Octobre 2020

Le jour le plus long !

Pour le programme division du groupe en deux, le premier avec 9 marcheurs pour la plus longue étape d'au moins huit heures avec au menu une montée un peu raide, puis du plateau et enfin une longue descente moins raide que celle d'hier mais toujours une pérégrination au milieu des

cailloux. L'île est d'ailleurs un énorme caillou selon Pénélope qui sera renforcée par un second guide au cours de la journée.

Rendez-vous à 07H30 pour le petit-déjeuner pour un départ à 08H15. Les membres du premier groupe sont tous à l'heure en vue de la dure journée qui s'annonce.

A 08H30 nous partons en pick-up. Cinq d'entre nous montons derrière, assis sur des caisses en plastique et quatre devant dans l'habitacle. Notre femme chauffeur nous conduit avec précaution assurant la sécurité des passagers arrière. Nous nous couvrons avec ce que nous avons de plus chaud afin de se préserver du vent et du froid qui s'accroissent avec l'altitude.

Nous atteignons le point de départ très haut placé, gagnant des mètres et du temps. La montée se fait dans l'ombre et la fraîcheur matinale par un chemin jalonné de cairns. La pente n'est pas très raide et en deux heures nous atteignons le plateau avec le soleil qui darde déjà ses rayons bienfaiteurs.

Plusieurs petits arrêts ponctuent ce parcours qui nous mène au début de la longue descente. Nous nous arrêtons près d'une bergerie abandonnée pour y savourer notre pique-nique distribué au cours du petit-déjeuner.

La longue descente de trois heures en pente douce, avec peu de sentier en terre, se déroule au milieu de pierriers à gros cailloux mais aussi de petits cailloux qui nous font dérapier. Cinq d'entre nous chutent d'ailleurs mais sans gravité. Ce chemin use nos facultés physiques. Heureusement de petits arrêts salvateurs nous permettent de récupérer.

C'est vers 16H30, après avoir traversé des ruchers, que nous atteignons le village d'arrivée. Nous avons dégusté tout le long de notre cheminement figes, poires, coings, noix et raisins qui s'offraient à nous.

La bière traditionnelle, tant désirée, nous réunit sous la tonnelle en attendant l'arrivée de nos collègues de l'autre groupe qui sont tout aussi satisfaits de leur prestation plus facile comme cela était prévu.

Le pot de l'amitié nous réunit et nous permet d'échanger sur ce que nous avons vécu puis nous nous installons dans nos chambres qui serviront pour deux nuits.

Le repas du soir nous réunit dehors sous la tonnelle dans la fraîcheur du jour déclinant avec enfin la dégustation d'ouzo rapporté par le second groupe qui, vous savez, est l'apéritif national de la Grèce, copie conforme de notre pastis. Certains le découvrent.

On nous sert un repas typiquement grec qui se termine par le traditionnel raki et qui se déroule dans une chaude ambiance riche d'échanges, les deux groupes se découvrant plus profondément, raki aidant.

Pour info, le parcours d'hier faisait 15km tandis que celui de ce jour atteint les 17km pour un temps réel de marche de 05H00. Le col que nous avons traversé se situe à 1900m !

Notre seconde journée s'achève. La troisième sera plus fun avec une progression dans une petite gorge où l'eau est présente. Nous pourrons y prendre un bain et en fin de randonnée nous baigner dans la mer.

KALISPERA ET KALINICTA !

Journée du Lundi 12 octobre 2020

Earthquake day !

Ce matin au petit-déjeuner sous la tonnelle, alors que la plupart d'entre nous ont passé une nuit d'insomnie sans doute le raki exagéré d'hier soir, Pénélope nous annonce, ce que j'ai pris d'abord pour une blague, que la Crète a subi cette nuit 15 secousses telluriques, jusqu'à 5,5 sur l'échelle de Richter ! Stupéfaction !

De ce fait nous ne pourrons pas aller dans la gorge étroite de Sakarina. A la place nous irons randonner dans la forêt pour rejoindre le village de Mithi et, l'après-midi ce sera un bain à la plage dans une mer chaude au village de Mirtos.

Il est à souligner que seule Nelly a ressenti le tremblement de terre.

Au petit déjeuner, nous voyons arriver de loin des tartes aux fraises couvertes de chantilly mais, en réalité il s'agissait de pain imprégné d'huile d'olive recouvert de tomates, de fromage blanc parsemé de thym, méprise appréciée !

Trois fourgons de 9 places nous conduisent au point de départ de la randonnée. Ce sont les premières voitures que les habitants voyaient cette année à cause du virus et du confinement. Dans ce village on fabriquait de la soie.

Au départ la progression est lente, la cause la traversée d'un parc grillagé et pas de sortie. Heureusement Alex, notre second guide, nous délivre de cet enclos végétal. Nous retrouvons enfin des sentiers de randonnée normaux, sans cailloux enfin !

La gorge que nous longeons aurait été créée, selon la légende, par la barbe de Zeus venu s'y désaltérer. C'est la gorge de Sakarina ou gorge du géant.

Dans la forêt que nous traversons, nous trouvons l'arbre agnus castus. Avec ses feuilles on faisait une tisane qui calmait l'ardeur des moines de l'abbaye.

Après le pique-nique pris en commun, nous reprenons les minibus après seulement 9km de marche ceci afin de nous reposer de la longue marche de la veille. Nous arrivons à Mirtos pour le bain de mer dans une eau à 23° dans une atmosphère estimée à 27° !

Une heure nous suffira pour retourner au gîte d'hier soir pour y passer une seconde nuit. Nous nous retrouvons à 19H30 pour l'apéritif avec le célèbre ouzo. Le repas est typique, un friand à base d'épinards et de fromage avec de la purée de pois chiches, salade d'épinards avec figues et tomates suivi de viande de porc délicieuse accompagné de pommes de terre à l'huile d'olive, un régal ! Pour le dessert nous mangeons les restes de pitas de ce midi, c'est-à-dire des crêpes fourrées au fromage arrosées de miel pour le sucrage. Nous concluons par le traditionnel raki, à consommer sans modération et qui apporte une note de convivialité renforçant les liens et qui permet de se découvrir et de s'enrichir mutuellement.

La direction de la compagnie, Yves Rabreau, souhaitait nous faire dormir à la belle étoile en cas de répliques possibles du tremblement de terre. Bien sûr sans succès !

C'est donc avec cette épée de Damoclès sur nos têtes que nous regagnons nos pénates après cette journée de presque repos.

KALINICTA

Journée du Mardi 13 Octobre 2020

Passer sa nuit à la belle étoile ou dans son lit, les participants ont choisi la seconde solution et nous n'avons eu aucune réplique. L'incident est donc clos.

Ce matin au petit-déjeuner, distribution du mini-mars traditionnel de la compagnie Yves Rabreau, la compagnie sans défaut et toujours les tomates à la chantilly, les fraises au fromage blanc avec l'œuf poché, thé, café... et cela à 07H30 ! Une longue journée nous attend avec 02H30 de bus pour nous transporter tout à fait à l'est de l'île pour une randonnée de 05H00 qui se terminera à la plage comme hier.

L'autobus nous conduit jusqu'au village de Zakros. De là, nous marcherons jusqu'au village de Ano Zakros puis cheminerons sur le plateau de Sitia en passant par le village abandonné de Skallia.

A Zakros nous laissons Arlette que nous retrouverons à l'arrivée. Nous commençons notre montée tranquille jusqu'à un plateau où Pénélope nous fait découvrir la pimprenelle épineuse, une plante piquante en coussin où se dérobent les insectes. La forme de cette plante me fait penser à des formules chimiques. Nous évoluons dans un environnement très minéral en suivant le fameux sentier européen E4.

Après 6km, nous arrivons au village de Skallia où une petite église orthodoxe ouverte nous accueille. Son parvis à l'abri du soleil et du vent d'altitude sera le lieu privilégié de notre pique-nique.

Des vautours mâles et femelles tournoient au dessus de nos têtes avant d'attaquer leur proie ! Nous sommes à 800m d'altitude. De là nous apercevons les hectares de serres de Zaros où l'on cultive légumes et fruits tropicaux, tomates et petites bananes de Crète. L'olivier et le platane règnent en maître.

La roche est colorée, mauve, verte et nous rencontrons des plantes comme la sauge de Jérusalem et la centaurée. Nous apprenons que 350 espèces endémiques d'escargots vivent en Crète.

De Skallia nous redescendons vers Zakros que nous atteignons vers 16H00. Arlette, la starlette nous accueille chaleureusement autour d'un café chaleureux au bar du coin. Merci Arlette. Puis le car nous ramène jusqu'à Zakros au bord de mer où nous prenons un bain dans la Méditerranée.

Vers 19h00, nous prenons l'apéro les pieds dans l'eau suivi d'un repas trop copieux composé de plats locaux et de poisson en plat principal et cela sous la tonnelle en bord de mer.

Le retour en car vers 22H30 nous amène en 50mn à l'hôtel Paleskastro pour nos 4 dernières nuits en Crète.

Ainsi s'achève une journée encore bien remplie qui va habiter nos rêves !

KALINICTA A TOUS !

Journée du Mercredi 14 octobre 2020

Au lever, comme tous les jours, c'est grand soleil et ciel bleu. Chacun prend son petit déjeuner pour être prêt à 09H30. L'autocar nous mène à nouveau à Zakros et, de là, nous nous dirigeons vers l'entrée de la Grotte des Morts que nous allons arpenter pendant 6km.

La gorge relie le village de Zakros à celui de Kato Zakros. Pour une fois le sentier est facile sans trop de cailloux. La gorge tire son nom d'anciennes tombes qui y furent découvertes. Les morts étaient enterrés avec toutes leurs richesses, surtout de l'or disposées dans des jarres ou dissimulées sous des dalles. Les sépultures ont toutes été pillées. Les falaises de chaque côté sont impressionnantes. Dans la gorge vivent des animaux comme les lapins, les gypaètes barbus, les lézards, les vautours, les cormorans, les corbeaux de mer, les perdrix, les faucons d'Eléonore noirs et les faucons pèlerins qui peuvent voler jusqu'à 240km/h !

Peu avant la fin de la gorge, nous pique-niquons sous un figuier plus que centenaire. La route se termine en arrivant sur le front de mer et passe devant les ruines d'un palais minoen dont les infos données par notre guide nous intéressent peu.

Après un pot rapide nous partons tous, sauf 4, pour une randonnée de 3 heures en direction de la grotte de Palekita. Pour y accéder nous longeons en hauteur le sentier côtier facile et peu caillouteux. Après une heure et quart de progression nous atteignons la grotte impressionnante autant par sa localisation que par son aspect. Nous y pénétrons par un trou énorme et sortons nos frontales ou nos smart-phones pour éclairer et découvrir trois salles emplies de stalactites et de stalagmites. Stala signifie goutte en grec.

Cette grotte servait à enterrer les morts mais aussi à stocker et conserver les fromages à une température constante de 16°. Nous descendons dans la grotte avec précaution et, une fois arrivés en bas, nous écoutons les explications de Pénélope après extinction des éclairages dans un silence complet pour mieux nous imprégner de son environnement, une sorte de méditation qui nous transporte dans les premiers temps du monde !

Pénélope demande à quelqu'un d'entre nous de chanter quelque chose. Dans un silence complet, Michel 2 interprète de sa belle voix de basse un chant sacré suivi d'un chant italien. La résonance du lieu fait monter en nous une intense émotion.

Nous sortons de la grotte et prenons le même chemin de retour qui nous paraîtra d'ailleurs plus court mais avec, toujours au fond de nous, l'émotion engendrée par le chant de Michel 2.

Le temps est lourd et chaud, ensoleillé avec quelques nuages erratiques comme tous les après-midi.

Nous rejoignons la plage de Kato Zakros pour y retrouver nos amis et profiter d'un bain salvateur dans la douceur de la grande bleue.

L'apéro avec l'ouzo traditionnel et le repas sont pris dans une autre taverne avec au menu une autre spécialité grecque, la moussaka. Le raki conclut les agapes, le raki est le symbole de l'accueil chaleureux grec. Quelques danses folkloriques sont managées par Pénélope qui nous quittera demain soir, remplacée par Jérémy.

KALINICTA

Journée du Jeudi 15 octobre 2020

Le rendez-vous est fixé à 09H00 à l'autocar, chacun gérant son propre petit-déjeuner. Le temps est hyper beau, la journée s'annonce très chaude. Un scooter nous apporte les pique-niques et après un quart d'heure de route nous sommes déposés au début du sentier.

Nous nous trouvons au nord de l'île. Nous longeons la côte en file indienne à une certaine hauteur avec de sacrées montées et descentes, ce qui provoque un étirement spectaculaire du groupe qui se reconstitue à l'arrivée.

Le but de la dernière journée dans cette nature crétoise est d'atteindre une crique connue de notre guide uniquement. C'est sa crique et personne ne peut y pénétrer sans son accord. C'est pour nous une source de plaisanterie !

Pénélope nous explique que nous évoluons dans un hydro-biotope composé de schistes argileux et de roches violettes rouges. Cette roche est sédimentaire et non compressée.

Au loin et grâce à la hauteur et au beau temps, nous découvrons les îles de Kassos, Karpathos et Elasa.

Le parc éolien fait l'objet de polémiques et a déjà été saboté. La Grèce voudrait faire de la Crète une pile qui stockerait l'électricité pour alimenter l'Europe.

Vers midi, nous atteignons le paradis, l'éden de Pénélope où le bain salvateur nous rafraîchit avant le repas sorti du sac. Le pique-nique est composé de deux types de nems à la grecque et d'une omelette aux pommes de terre, pique-nique suivi du farniente jusqu'à 14H30. C'est l'heure de départ pour la palmeraie de Vai, la plus grande palmeraie d'Europe. Heureusement pour la Crète que le Maroc ne soit pas intégré à l'Europe !

Nous reprenons le sentier côtier que Pénélope qualifie d'autoroute, c'est le même que précédemment avec des passages pire encore ! Bonjour les autoroutes en Crète ! Mais c'est aussi une manière de nous encourager pour finir la randonnée qui s'arrête à la palmeraie de Vai qui arbore des palmiers en courbe autour d'un axe central, symétrie et effets spectaculaires garantis. Ce sont les palmiers de Théophraste, leurs dattes ne sont pas comestibles.

Une grande plage et retour à la civilisation où un café nous désaltère. C'est la fin des randonnées en Crète.

C'est la dernière soirée en compagnie de Pénélope que nous remercions chaleureusement en lui remettant l'enveloppe traditionnelle au cours du repas.

Au retour à l'hôtel, ce sont des adieux déchirants, Pénélope nous quitte. Jérémy la remplace pour les deux derniers jours. Rendez-vous lui est donné soit en Grèce, soit en Bretagne, destination que Pénélope projette d'effectuer dès la mort du virus de la Covid 19.

Au revoir Pénélope !

Bonjour Jérémy !

Kalinicta

Journée du Vendredi 16 octobre 2020

Nous avons passé une nuit profonde et récupératrice. Ce qui fait qu'à 08H30 nous partons en direction du monastère de Toplou que nous atteignons à 09H00 par une visite commentée par notre guide qui est archéologue.

C'est une forteresse avec des murs de plus de 10m de haut, construite dans une combe pour éviter d'être vue des pirates. Elle est dédiée à la Vierge et à Saint Jean. Aujourd'hui, seulement deux moines occupent les lieux. L'entrée payante nous permet de visiter l'intérieur. Comme dans tous les monastères orthodoxes, nous retrouvons la salle de prière avec son autel séparée par l'iconostase. Sur les murs, des peintures sont gravées et de nombreux icônes d'un raffinement, d'une précision extrême, aux chaudes couleurs, relatent la liturgie. C'est une merveille de l'orthodoxie. Le chœur date du XIVème et une icône du XVIIIème, pas du tout dans la tradition byzantine, trône au milieu de la grande salle. Elle est de grande taille, environ 1m sur 0,80m. Dans une autre pièce nous trouvons

un poste radio qui a servi pendant la seconde guerre mondiale à transmettre des messages. C'était une radio libre. Un cactus d'une hauteur de 10m croît dans la cour intérieure.

Nous continuons notre parcours en bus en direction du Musée des Herbes après avoir traversé la ville de Sitia.

Arrivés sur place, nous nous dirigeons, accompagnés par Vassili et son épouse, vers un champ où sont plantés les simples, des plantes aromatiques et médicinales, du thym, de l'origan, de la sauge, de la verveine citronnelle, de la marjolaine, de la menthe sauvage, du dictame.... cultivées en bio. Cela est d'un intérêt mineur pour un quart d'entre nous eu égard que nous avons tout cela chez nous.

Une petite marche nous permet de rejoindre un village en ruines d'un intérêt certain. Nous découvrons des motifs architecturaux datant du siècle dernier ou même avant, les vestiges d'une demeure seigneuriale. Le guide nous informe que le dernier habitant est parti en 1970. Quand on voit les conditions de vie endurées, nous comprenons sa désertification.

Sur le chemin du retour, nous visitons une petite église orthodoxe dédiée à Saint Georges, patron de la Grèce.

A l'entrée de l'ancien village, les guides locaux nous ont préparé le repas que nous mangeons moitié dehors et moitié sous une toile tendue dans une grotte naturelle, repas typiquement grec, cinq mets différents avant le plat principal. C'était exquis !

Vers 15H00 nous prenons la direction de la plage de Xerocampos pour le dernier bain dans une mer chaude mais avec un vent fort et de la houle. Certains iront un peu plus loin se tartiner d'argile blanche pour une exfoliation.

Au cours du trajet retour vers notre hôtel, Jérémy nous donne quelques informations :

- En Crète, carrefour entre l'orient et l'occident, il est interdit par la loi d'occasionner du bruit pendant la sieste postprandiale.
- Un quart du territoire crétois est consacré à la culture de l'olivier.

L'autocar s'arrêtera pour que nous puissions faire quelques emplettes et nous arrivons à 18H30 pour repartir à 19H30 vers la taverne de ce soir. Et cette fois-ci nous apprécions l'espardon, succulent précédé du traditionnel ouzo, bien sûr.

Au fil des heures, nous découvrons Jérémy notre nouveau guide pendant les deux derniers jours de notre séjour. Il est très sympathique et surtout très cultivé. Il a fait dix années d'étude qui se sont closes par une thèse. Il est archéologue et il connaît parfaitement la mythologie dont il nous rappelle quelques passages épiques comme Pénélope, mais ce n'est pas notre tasse de thé. Ainsi Dionysos, dieu du vin qui veut dire né deux fois, est né une première fois, retiré du ventre de sa génitrice Sémélé décédée suite à la jalousie d'Héra, par Zeus qui le cacha pendant encore trois mois dans sa cuisse afin qu'il arrive à terme. C'est de là que vient l'expression : « naître de la cuisse de Jupiter », Jupiter étant l'équivalent de Zeus chez les romains.

Retour à la case vers 22H00 pour notre dernière journée crétoise.

Kalinicta à tous !

Journée du Samedi 17 octobre 2020

Lever tôt à 06H30, pas de froid vif comme les autres jours à cette heure là, mais déjà une chaleur intense, 20°, bizarre ! Cela laisse augurer une température tropicale pour notre dernière journée crétoise quand le soleil sera levé. Jérémy nous explique que c'est dû au vent du sud qui vient d'Afrique et qui amène avec lui parfois du sable.

Dans le car pour Kavousi, notre guide nous raconte la saga de l'olive en Crète. La récolte commence en décembre mais, cette année à cause de la mouche qui est un parasite, elle a débuté en septembre pour en sauver un maximum et si jamais elle est moins bonne elle sera convertie en biocarburant par l'Allemagne !

La consommation d'huile d'olive par grec est de 16 litres, c'est le record au monde et la Grèce se classe au troisième rang mondial après l'Espagne et l'Italie. Pour la Crète la production est de 300 000 tonnes annuelles d'huile vierge extra. Il existe trois variétés d'olivier. Pour récolter les olives, on met une bâche sous l'arbre et quand les olives sont à maturité elles tombent toutes seules.

Le tronc de l'olivier pousse de 0,75mm par an. Ainsi il est facile de déterminer son âge comme celui de Kamousi, le plus célèbre et ancien de l'île.

A côté de l'olivier, les arbres les plus répandus sont les tamaris qui bordent les routes et les plages.

Nous arrivons à Kamousi et abandonnons le bus pour une randonnée aller-retour de 2,5km pour justement aller admirer le plus vieil olivier de Crète. Nous l'atteignons par une vraie autoroute à randonneur, n'est-ce pas Pénélope ? Mais cette fois-ci il n'y a pas de cailloux, ni de pierriers mais du stabilisé pour véhicule éventuellement. Nous approchons l'arbre millénaire au tronc torturé. Il est très imposant avec ses 17m de circonférence, ses 7m d'envergure à la base et son âge, 3250 ans ! C'est un monument végétal et une curiosité à ne pas éluder lors d'un voyage en Crète. Il est spécifié qu'en 2004 la championne du marathon des jeux olympiques a été couronnée par une couronne d'olivier provenant de cet arbre.

Ensuite, nous montons découvrir un site archéologique que JérémY nous décrypte. Pour dater le site on utilise la datation des céramiques trouvées sur place.

Nous reprenons le bus pour aller savourer notre dernier repas à Mochlos, au bord de la mer dans un environnement paradisiaque, le plus beau et bon dîner de notre séjour.

Une remarque sur le nom de notre agence de voyage Petassos, c'étaient les noms des larges chapeaux des voyageurs de la Grèce antique.

Au cours de nos randonnées nous avons trouvé de gros oignons de fleurs qui poussent entre les cailloux, trois noms leur sont dédiés, oignon marin, scille maritime et urginia maritima.

Un énorme merci à nos trois guides avec un satisfecit particulier à Pénélope mais aussi à Alex et à JérémY, qui mentionnons le, est docteur en sciences de l'antiquité à 28 ans, maître conférencier, archéologue et guide.

Merci à toi Yves pour ton travail en amont et en aval qui a concouru à la réussite de notre séjour.

Michel Fontaine



« Si tu n'arrives pas à penser, marche ; si tu penses trop, marche ; si tu penses mal, marche encore. »

Jean Giono

Sonnet à Mélusine

Les reflets de ta chevelure planent encore
A Vouvant ,(1) en haut de cette tour désolée.
Tu y cachais la métamorphose de ton corps
D'anguipède, maintenant pour l'éternité.

Tes rires soulignaient ta beauté indicible
Et voguaient sur la vaste forêt de Mervent (2)
Aujourd'hui de tes yeux, saphirs étincelants,
Perlent la rosée de pleurs inextinguibles

Par delà la sylve, tu l'agonie d'injures,
Par le vent mauvais qui vomit au parjure,
Le traître Raimondin(3) a percé ton secret.

Ta prophétie à jamais dilue les regrets,
De tes châteaux, il ne reste que les ruines
D'un monde onirique que j'imagine.

André Bagot

- (1) Vouvant : village médiéval de caractère du sud-Vendée lové dans une boucle de la Mère. L'attrait principal de la cité est la tour Mélusine, vestige du château féodal.
- (2) Mervent : village classé du sud-Vendée perché sur un éperon rocheux dominant la forêt de Mervent.
- (3) Raimondin : mari de la fée Mélusine qui trahit son secret condamnant son épouse à errer à jamais dans un corps d'anguipède, corps se terminant par une queue de serpent.

Un petit clin d'œil pour nos amis vendéens que nous n'avons pas pu accueillir cette année, crise sanitaire oblige. En espérant que 2021 se déroule sous de meilleurs auspices! Il y a quelques années ils nous ont conviés à une jolie balade dans la forêt de Mervent. La découverte de Vouvant et sa célèbre Tour de la fée Mélusine dont je vais vous conter la légende, fut un ravissement.

La mère de Mélusine jeta un sort à ses trois filles pour avoir offensé leur père. Chaque samedi les jambes de Mélusine se recouvrirent d'écailles et prendront l'aspect d'une queue de serpent, statut qui resterait définitif si cela était découvert.

Un jour Raimondin part à la chasse avec son oncle, le comte de Poitiers qu'il tue par inadvertance. Fmpri d'un profond chagrin, il erre dans la forêt et découvre dans une clairière Mélusine et ses sœurs. C'est le coup de foudre et Raimondin épouse la fée qui lui fait serment de ne pas chercher à savoir ce qu'elle fait le samedi.

Mais poussé par la jalousie de son frère, Raimondin rompt le pacte qui les unit et découvre le malheureux sortilège.

Mélusine hurle et s'envole par la fenêtre en proférant des menaces à l'encontre des forteresses qu'elle a construit pour Raimondin : « Pouzauges, Tiffauges, Mervent, Châteaumur et Vouvant iront chaque an, je le jure, d'une pierre en périssant. »

Certains disent qu'elle vient chaque soir hanter les ruines de ses châteaux.

Fleuves et rivières de Bretagne

Cette année nous allons vous parler de deux rivières bretonnes qui sont chères au cœur des randonneurs dominicaux et aux amateurs de séjours.

Le Blavet :

Le Blavet prend sa source à Bourbriac commune des Côtes d'Armor à 280m d'altitude. Son nom en breton signifie « *eau jaillissante, eau courante* ». C'est un cours d'eau long de 148,9 km. Son cours suit une orientation générale Nord-Sud. Dans un premier temps, il se dirige vers le sud-ouest et alimente l'étang du Blavet puis au sud forme le lac de Kerné-Uhel et, près de Trémargat, il s'enfonce dans les profondes gorges de Toul-Goulic, c'est la perte du Blavet sur une distance de 400m.



Il poursuit sa route vers Gouarec ou il tourne brusquement vers l'est à sa confluence avec le Doré, important affluent de sa rive droite. Son cours se confond alors avec celui du canal de Nantes à Brest jusqu'à Pontivy. Ce canal est régulé par un système d'écluses. En aval des ruines de l'ancienne Abbaye Notre-Dame de Bon Repos, au confluent avec la rivière de Daoulas, son lit s'élargit considérablement à la suite de la construction du barrage électrique de Guerlédan. Ce barrage achevé en 1930 a noyé 17 écluses du canal de Nantes à Brest et interrompu la navigation. Le Blavet forme alors un lac de 12 km de long, large de quelques centaines de mètres, aux rives accidentées et très boisées, bordé sur sa rive sud par la forêt de Quénécan. Après Guerlédan, le fleuve coule vers le sud dans une large vallée, canalisé par 12 écluses, jusqu'à Pontivy.

A partir de cette ville et jusqu'à Hennebont où commence la navigation maritime, le Blavet est artificiellement navigable pendant 59,6 km sous le nom de canal du Blavet grâce à 28 écluses qui lui permettent de franchir un dénivelé de 54 m. Dans un premier temps il décrit de larges méandres dans une vallée étroite et sinueuse. Arrivé à la ville de Baud, il décrit alors un grand coude. A Saint Nicolas des Eaux, il forme une boucle particulièrement serrée encerclant la Butte de Castennec, presque île abrupte spectaculaire. Sur cette partie de son cours, il est rejoint par ses deux plus importants affluents, la Sarre et l'Evel. Un peu en amont d'Hennebont l'influence des marées se fait déjà sentir. L'estuaire s'étire sur 15 km. A son embouchure, ses rives distantes de 500 m, séparent les

villes de Locmiquélic et Lanester. Il termine sa course dans la Rade de Lorient où il est rejoint par le Scorff.

Le Scorff :

De *scorvi*, ce nom breton signifiant « décharge d'un étang », le Scorff prend sa source dans le département des Côtes d'Armor à Mellionec, au village de Saint Auny, à 225 m d'altitude. Son cours suit une orientation générale Nord-Sud mais il coule tantôt vers le sud-est, tantôt vers le sud-ouest, tantôt vers le sud. Il coule même un moment vers le nord-ouest après avoir décrit un grand coude à mi-parcours au niveau de la forêt de Pontcallec.

Sa distance en ligne droite, entre sa source et son embouchure est de 45 km alors que son cours est long de 78,6 km.

Il parcourt le Pays Pourleth en traversant Guéméné-Sur-Scorff, puis la Vallée de Pontcallec avant de rejoindre Pont-Scorff qui est la ville point de départ de son estuaire.

Il forme alors une ria sur les 12 derniers kilomètres qui lui reste à parcourir. Il finit sa route entre les villes de Lorient, rive droite et Lanester, rive gauche. A cet endroit il s'apparente plus à un fleuve.

Il se mélange aux eaux montantes de la mer et à celles du Blavet en rade de Lorient.

Rivière aux eaux fraîches et vives, le Scorff est propice aux salmonidés (truite fario, saumon atlantique) et abrite également la loutre d'Europe.

Le caractère sauvage et préservé de la Vallée du Scorff et son patrimoine naturel ont conduit à sa désignation en tant que site naturel d'intérêt européen, site Natura 2000.

Avec un débit moyen annuel de 175 millions de m³, le Scorff est aujourd'hui plus que jamais au cœur de la vie de ses habitants et des enjeux environnementaux puisqu'il alimente 19% des morbihannais (130 000 consommateurs, 5 millions de m³ d'eau potable).



Vacance au paradis

Les bourrasques sont d'une telle intensité que le parapluie s'est retourné, tel le squelette d'un ptérodactyle. Voilà qu'un énième coup de vent envoie vers les nues, comme fétu de paille, l'infortuné pébroque. La pluie vélocité tombe drue et ravine le chemin en de longues rigoles qui dessinent un chevelu d'une telle densité qu'elles se rejoignent en bas de la colline dans un ruisseau naissant. C'est l'apocalypse !

La vieille Soazig ahane, s'arcboute face à la tempête mais elle est si frêle, arrivera t'elle à temps au sommet de la montagne Saint Michel pour se mettre à l'abri dans la Chapelle des Bergers ?

Ses hardes collent sur son corps, s'empêtrant dans ses jambes, l'empêchant d'avancer mais, du courage il lui en faut en ces temps de déraison. Le ciel dément et ses courroux se sont unis pour lui infliger un calvaire incommensurable. En zigzaguant sur le sentier, elle pense à sa misérable vie de lavandière. Elle passe de ferme en ferme dans ces villages reculés de l'Arrée où elle loue ses services contre le lit et le couvert. Souvent elle sommeille sur une paille ou parfois dans la grange, dans la chaleur du foin ou de la paille. Parfois elle récupère quelques sous qu'elle dissimule dans une poche rajoutée au revers de son davanjer (1) élimé. Avec cet argent et les fruits de son potager, elle parvient difficilement à joindre les deux bouts quand le travail vient à manquer. La population fait de plus en plus rarement appel à ses services. La guerre a dépeuplé la campagne, la vidant de ses forces vives et la disette n'est pas loin de poindre. Dans sa chaumière du Mougau qui prend l'eau de toute part, chaumière héritée de ses parents, elle mène une vie misérable mais une vie digne empreinte de religiosité. Au dessus de sa couche le bénitier et le christ en croix trônent en bonne place, les seuls ornements dans cette pièce unique et méticuleusement nettoyée. Seule lumière, le feu qui dans l'âtre diffuse sa blafarde clarté découpant dans la pénombre les silhouettes d'une table, d'un banc et un coffre, le seul mobilier dont dispose Soazig. C'est une fidèle très pieuse qui ne manquerait jamais une messe et les vêpres dominicales, excepté quand sa tâche l'éloigne du bourg de Commana et, encore, égrène t'elle son chapelet sans oublier sa litanie de prières quand son dur labeur le lui permet.



Mais aujourd'hui, elle sent ses forces l'abandonner, elle claque des dents sous les à-coups de la bise glaciale qui vient pourfendre de ses coups de glaive ses joues ravinées et son corps transi de froid. Ses cheveux filasse s'échappent de son foulard mouillé et viennent voiler ses yeux, elle ne peut plus avancer. La boue noire sera t'elle son linceul et les sordides bacchanales de la tempête les messagers de ses déchirants adieux...

Mais les cieus soudain s'apaisent et, dans le ciel délavé, un bleu prononcé s'inscrit sur la voûte céleste. Le vent fléchit et ses derniers spasmes tordent les ajoncs qui jalonnent le sentier. Le calme s'installe à peine troublé par le croassement de corbeaux qui disparaissent dans les limbes.

Soazig récupère et s'avance péniblement vers la Chapelle des Bergers. Le bruit sec de la clanche se répercute dans la nef. Elle s'avance vers l'autel et s'agenouille. Une prière s'élève alors dans un silence de cathédrale. Des volutes de buée, tant il fait froid, s'envolent à chaque psalmodie de la bouche de la pénitente et se diluent dans la pénombre. Elle remercie intensément son sauveur qui sur sa croix semble lui sourire...

ππππππππ

Soazig a une cousine éloignée qui vit au bourg de Commana et qui porte les mêmes nom et prénom qu'elle. Mais elles n'ont plus, eu égard à leurs existences diamétralement opposées, de relation depuis belle lurette. A contrario de son homonyme qui mène une vie bien rangée, sa parente est loin d'être un exemple pour ses congénères. Elle n'a pas son pareil pour dérider son auditoire au cours de fêtes profanes où elle interprète à gorge déployée des chansons triviales à la trame plus que douteuse. C'est une bonne vivante qui sait faire honneur à la bonne chère, excès dont elle paie le retour en arborant un léger embonpoint ; ce qui ne détourne pas les hommes infidèles qui aiment à partager sa couche. Elle vit au bourg de Commana dans une maison près de l'église qui jouxte l'auberge de l'Arrée dont elle loue parfois ses bras lors des banquets et repas de mariage. Cette vie dissolue ne peut être la panacée pour préserver la bonne santé et, malgré les recommandations de son entourage, elle continue à brûler la chandelle par les deux bouts en menant joyeuse vie. Déjà les prémices de sa décadence proche se font sentir. N'a-t-elle pas eu récemment un malaise en se rendant sur la tombe de son défunt mari, malaise qu'elle a mis sur le compte de la chaleur estivale et puis il y a eu ces sautes d'humeur qu'elle attribue à son retour d'âge et les emballements de son cœur... Mais ces signes insidieux auraient dû l'alerter sur son mauvais état général...



En ce jour riant du printemps elle chemine sur le chemin de Kervelly. Le soir tombe et le soleil, dans ses derniers instants, illumine de sa palette irréaliste les cieus en une myriade de rouges et d'orangers que ne daignerait pas de coucher sur sa toile le plus renommé des peintres. Maintenant l'astre s'est couché dans son lit de lumière, nous sommes entre chien et loup et la pénombre glisse

peu à peu son manteau de nuit. Les ombres s'appesantissent, les silhouettes démesurées des arbres, tels des géants, s'allongent et courent sur le sentier. La lune blafarde pointe son nez quand elle arrive près du lavoir du Roz où dit-on sévissent les lavandières de la nuit. Ces créatures funestes appellent de leurs plaintes le passant égaré et le pressent de venir les aider à faire leur lessive. Il doit prendre garde à faire les mêmes gestes que les requérantes, c'est-à-dire tordre le drap dans le même sens qu'elles tout en subissant leurs sarcasmes. Si vous essorez le linge dans le sens contraire, alors le drap sera votre suaire...

Soudain elle entend le bruit d'un charroi et les couinements des roues en fer sur le pierrier, douloureuses plaintes qui la font tressaillir. Elle se retourne mais ne distingue rien sur le trait du chemin qui court vers l'horizon. Pourtant les cahots se font de plus en plus proches et un choc brutal la projette sur le côté. Elle a le temps d'apercevoir, sur une charrette brinquebalante tirée par un cheval fantôme, un personnage famélique qui tressaute sur son banc et qui lui jette un regard à vous saisir d'effroi. Et elle aperçoit à la place des yeux, deux orbites creux, incrustés dans un crâne qui luit de toute sa blancheur et son manteau entrebâillé qui laisse voir ses côtes décharnées. C'est le funeste Karrig an Ankou(2) qui sillonne la campagne à la recherche des âmes des trépassés. Soazig sait sa dernière heure venue quand le convoi s'arrête une centaine de mètres plus loin. Le personnage de toute sa grandeur se dirige vers elle en pointant une faux qui affute son fil brillant au clair de lune. Soazig a le temps de se signer mais sa repentance tardive ne peut effacer en une seconde les longues heures d'une vie de dépravée...

~~~~~

Per Kervarec était un pauvre hère, héritier d'une dynastie de pilhaouer de l'Arrée. La terre aride ne nourrissant pas son homme, les paysans, quand venaient la mauvaise saison, s'en allaient arpenter les chemins de Basse et de Haute Bretagne chinant chiffons et autres matériaux comme le fer, denrée rare et les peaux de lapin et de taupes. Per n'avait pas, comme ses condisciples de sa confrérie, un secteur bien déterminé. Bien qu'il eût ses villages de prédilection, il élargissait parfois son rayon d'action en des contrées inconnues. Vêtu de haillons et la toilette n'étant pas son fort, il faisait peur aux enfants des villages qui le suivaient de loin avec appréhension, lorgnant son triste attelage. Dans son périple, il était accompagné de Fantine, une pauvre haridelle efflanquée qui avait de la peine à grimper les côtes quand le chargement de la charrette débordait. C'était pitié de voir ce spectacle mais bon an mal an, le duo d'inséparables refaisait son apparition à l'approche des mauvais jours. « Des chiffons pour des bols ! » tel était son leitmotiv à l'arrivée dans un hameau et, les ménagères qui avaient amassé les chiffons au cours de l'an, les échangeaient contre des écuelles ou parfois des mouchoirs en tissu. Per était parfois invité à la table des fermes car il n'avait pas son pareil pour dérider son auditoire avec ses blagues. Mais surtout il apportait l'information du monde extérieur à ces paysans qui n'avaient souvent pour horizon que les limites de leur paroisse. Parfois, hélas, il s'abandonnait à la liche, terrible penchant dans les auberges rencontrées en chemin. C'était un pauvre bougre mais un honnête homme et les grossistes qui recevaient ses cargaisons dans les dépôts de Carhaix, Quimper et Guingamp en étaient, ma foi, très contents. Quelques sous, une montagne de bols et des tas de mouchoirs étaient sa rétribution. Avec ces subsides, ses chèvres et les légumes de son potager, il réussissait à vivoter en son village de Kastel Pol en Botmeur. Bien sûr, eu égard à son métier, il n'était point des plus assidus à la messe dominicale mais, quand il le pouvait, il psalmodiait une prière dans les églises et chapelles de passage. Malgré les privations, les dures conditions climatiques rencontrées au cours de ses pérégrinations et ses écarts de conduite, Per était solidement charpenté, il allait sur ses soixante-quinze ans qui en ces temps anciens était un fort bel âge.

Un jour qu'il s'en revenait de sa tournée et escaladait le pierrier du Tuchenn Kador, il ressentit une douleur au côté gauche comme un coup de poignard, douleur qui le fit s'affaler sur les cailloux. Cherchant sa respiration, gobant cet air salvateur de l'Arrée qui soulevait ses côtes décharnées, il ne put se relever. Il sut qu'il était au terme de son périple sur cette terre de déshérence et il regarda avec désespoir la voûte céleste, sa prochaine demeure...

ππππππππ

Paul Gornek et Saint Pierre trouvaient le temps long et se morfondaient, ils n'avaient aucune âme à se disputer. La Basse Bretagne était de ce point de vue particulièrement avare en impétrants. Il fallait urgemment faire quelque chose. Ils sollicitèrent une audience au Père Eternel qui décida de les parachuter sur terre avec pour mission de moissonner les âmes.

Le hasard fit qu'ils atterrirent sur le pierrier où Per Kervarrec agonisait. C'était un excellent début pour leur quête. Ils assistèrent benoîtement à son trépas et s'empoignèrent pour s'emparer de son âme. « Il est pour moi, ce satané Per avec sa vie de saltimbanque ! » clama de sa voix tonitruante Paul Gornek qui fit trembler la Montagne.



www.alamy.com - R23HXT

«Je sais que sa vie ne fut pas un long fleuve tranquille, mais soyons équitables et soumettons son âme à l'épreuve de la balance et nous verrons qui gagnera » invoqua le sage Saint Pierre.

Son âme fut soupesée mais le glaive de la balance ne bougea pas d'un iota. Comment cela se pouvait-il ? Jamais dans leur carrière ils n'avaient été confrontés à un tel cas. Et comme le purgatoire n'avait pas encore été inventé, il fallait absolument trouver une solution par laquelle ils sortiraient par le haut.

C'est Saint-Pierre qui la trouva. Per reviendrait à la vie terrestre et reprendrait éternellement son métier de pilhaouer. Mais à l'énoncé de cette proposition, Per opposa un refus net et catégorique. Il se sentait trop vieux et perclus de rhumatismes pour battre à nouveau la campagne. Mais il accepta de collaborer pour ne pas rester oisif.

« Bon alors tu seras désormais notre valet et tu battras la Basse Bretagne pour glaner les âmes errantes en attente du jugement dernier.

Mais je n'ai pas les outils pour pratiquer ce nouveau métier. »

Ils fouillèrent la carriole et parmi le fatras de métaux sortirent le tranchant d'une faux rouillée qu'ils affutèrent et emmanchèrent à l'envers sur un vieux manche à outils. Pour parfaire le tableau ils enveloppèrent le squelette de Per d'un manteau de bure pour le tenir au chaud. Ils l'installèrent sur le banc de la vieille charrette. Per prit les rênes de Fantine qui reprit du service sans se fatiguer eu égard qu'elle avait elle aussi gagné le baradoz(3), remerciée pour son courage et son abnégation par l'intercession de Saint-Pierre. Elle avait retrouvé son rôle d'animal de trait sauf que le Père Eternel, dans son infinie bonté, l'avait délesté du poids de ses charges et fait aplanir les collines qu'elle avalait comme si ne rien n'était.

Et fouette cocher !



Per était devenu l'Ankou de Basse Bretagne. Il se mit illico à l'ouvrage.

Dans les villages qu'il sillonnait, on s'étonna de ne plus le voir, sa mort n'ayant pas été ébruitée. Mais très vite on s'aperçut qu'il avait changé de métier et qu'il arrivait à l'improviste au milieu de la nuit fauchant les âmes, tantôt pour Paul Gornek, tantôt pour Saint-Pierre.

C'est ainsi qu'au cours d'une de ses pérégrinations macabres, il rencontra Soazig Quémener au lavoir du Roz qui, ébranlée par cette apparition funeste, passa illico de vie à trépas. Il chargea son âme et la conduisit à travers les nues à la porte du paradis pour étude de son cas.

Par le judas, un œil la dévisagea.

- «Bonjour, quel est votre nom ?
- Bonjour, je suis Sozig Quemener de Commana.
- Un instant, je consulte ma liste. Sozig Quemener du Mougau ?
- Oui !
- Alors vous avez déjà une place réservée au baradoz en remerciement de votre parcours terrestre sans faute. Ce n'est pas comme votre cousine du bourg de Commana qui ira illico brûler en enfer avec la vie dissolue qu'elle mène ! Votre fonction sera d'être l'assesseur de Saint Pierre. Vous aurez la charge d'accueillir les âmes avant le jugement dernier. »

Soazig pria intérieurement. Elle n'avait pas osé démentir son interlocuteur sur sa bévue. Elle avait usurpé l'identité de sa parente et échappé ainsi aux flammes de l'enfer. Elle aurait été démasquée si Saint-Pierre avait été présent. Mais ce dernier était parti en vacances pour se reposer d'une année très chargée et avait confié sa tâche à un de ses subalternes qui n'avait apparemment pas le discernement du Saint Homme.

Soazig s'attela à sa tâche avec empressement ayant échappé au châtement suprême par son affreux mensonge. Jamais l'office de l'entrée ne fut aussi méticuleusement récuré, les grilles du ciel brillaient à vous faire mal aux yeux. Et elle en vit passer des âmes qu'elle conduisait au purgatoire qui, signe de modernité, venait d'entrer en fonction. Mais elle entendait au loin les plaintes des damnés condamnés pour l'éternité à brûler dans les feux de l'enfer, à lui glacer les sangs, elle, qui y grâce à sa malhonnêteté avait réussi à y échapper !

Mais son empressement à accomplir sa tâche et sa présence quasi perpétuelle aux portes du paradis commençait à intriguer ses condisciples qui se demandèrent si elle ne visait pas un grade plus élevé dans l'administration céleste.

Mais Soazig avait au fond de son âme une tâche indélébile qu'elle ne pourrait jamais effacée. Elle craignait le moment où sa cousine toquerait aux portes du ciel...

Et ce moment arriva. Ce fut un jour de janvier, au cœur de l'hiver, que Soazig Quemener du Mougau fit son entrée dans les limbes. Saint-Pierre qui était en fonction commença son interrogatoire en consultant ses listes :

- «Bonjour, quel est votre nom ?
- Bonjour, Soazig Quemener du Mougau en Commana.
- Mais Dieu du ciel vous êtes déjà au paradoz ! A moins que vous ayez le don d'ubiquité, il doit y avoir erreur. Je vais faire mon enquête. En attendant, veuillez patienter dans l'antichambre. »

Saint Pierre découvrit en feuilletant les registres l'erreur commise par son aide. Mais comment la réparer sans remettre en cause ses prérogatives. Surtout ne pas en dire un mot au concile des anges car ceux-ci, de colère, s'arracheraient les plumes. Il neigerait alors sans discontinuer sur le territoire des hommes, catastrophe qui s'inscrirait à jamais dans la longue liste des cataclysmes naturels.

En son for intérieur, il décida que Soazig Quemener du bourg de Commana resterait en fonction à l'entrée des portes du ciel. Après tout elle s'occupe avec dévouement de sa tâche d'accueillante depuis de nombreuses années, ce qui efface les péchés de sa vie antérieure. Il fallait bien trouver une issue favorable pour éviter toute récrimination de son personnel en cas de découverte de cette histoire dont il se serait bien passé. Et il raya sur la liste la case enfer et cocha la case paradis pour Soazig Quemener du bourg de Commana tout en annotant dans la marge l'historique. Il fallait prévoir la réponse à toute question lors de l'audit des commissaires aux comptes célestes qui, chaque fin d'année, traquaient les éventuelles et très rares erreurs. Mais après tout c'était lui le patron de cette grande entreprise et qui tranchait en dernier lieu tout litige.

Soazig du Mougau qui craignait la punition divine n'en menait pas large. Elle voyait déjà les flammes la poulécher. Quand elle vit Saint Pierre s'avancer vers elle, la mine renfrognée, Soazig crut que la parenthèse paradisiaque se terminait présentement.

Malgré les remontrances de son inconduite à son arrivée aux portes du paradis, elle fut soulagée à l'énoncé du verdict. Elle resterait à sa place d'hospitalière, fonction qu'elle affectionnait et qui lui permettait de converser et de consoler les âmes avant le passage au tribunal du jugement dernier.

Quant à Soazig du Mougau, victime de cette usurpation d'identité, il lui fut attribué une place royale au panthéon des astres. Les soirs d'été, scrutez bien le ciel. Vous y verrez une première étoile à inscrire son scintillement, l'étoile du berger. C'est aussi la dernière à s'éteindre quand l'aube pointe son nez.

Ne vous y trompez pas, c'est la bonne âme réincarnée de notre sainte femme qui illuminera jusqu'à la fin des temps la voûte céleste.

**André Bagot**

**(1) Davanjer : tablier.**

**(2) Karrig an Ankou : char de l'ankou. L'ankou est la personnification de la mort en Basse Bretagne.**

**(3) Baradoz : paradis.**

# LES BREVES DU MARCHEUR

## 1/ Séjours saison 2020-2021

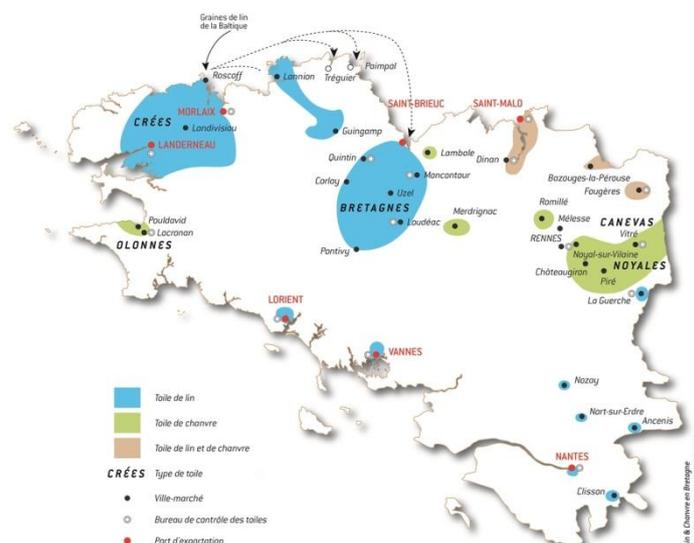
Nous n'avons pas pu en 2020, eu égard à la crise sanitaire, réaliser de sorties. Nous les reportons sur la nouvelle saison évidemment en fonction de l'évolution de la crise de la Covid 19 et des disponibilités des hébergements. Il reste à déterminer les dates. Je vous rappelle les week-ends et séjours proposés:

- Week-end vallée du Gouët, Saint-Brieuc et Quintin.
- Week-end à Saint-Cast le Guildo, Cap d'Erquy et Cap Fréhel.
- Séjour de l'Ascension avec nos amis vendéens à Tébecurden avec au programme des randonnées à Trébecurden avec l'Île Milliau et le marais de Quellen, l'Île Grande à Pleumeur-Bodou, Vallée des Traouïero et Île Renote à Trégastel, site de Ploumanac'h à Perros-Guirec. Nous organiserons également une excursion maritime vers la Réserve des Sept Îles au départ de Perros-Guirec.

Evidemment ce programme peut être complété par vos propositions que vous devez soumettre au conseil d'administration.

## 2/ Petite histoire des routoirs.

L'industrie liée à l'exploitation du lin et du chanvre a fait la richesse de la Bretagne du XVIème jusqu'à son déclin au XIXème siècle. Il est à remarquer la richesse des maisons des négociants en toile qui agrémentent encore aujourd'hui joliment nos villages comme à Locronan, Moncontour, Uzel, Saint-Thélo... et Quintin qui en fut le centre névralgique.



L'industrie textile a joué un rôle prépondérant dans l'histoire économique de la Bretagne. Considérée souvent comme une activité rurale d'appoint, les historiens intègrent désormais au développement toilier l'amorce des échanges internationaux.

La concomitance d'évènements historiques et l'évolution de l'industrie expliquent le déclin progressif des toiles de lin et de chanvre de Bretagne.

La région du Trégor-Goëlo est riche d'un patrimoine vernaculaire remarquable et notamment les routoirs que l'on découvre souvent à l'écart des villages eu égard à la pollution et à l'exhalaison d'odeurs pestilentielles liées à cette industrie. Les paysans cultivent en abondance le lin et le chanvre et génèrent une chaîne d'activités nécessaires à l'industrie toilière

#### **Qu'est-ce qu'un routoir ?**

Nous les trouvons près des cours d'eau, élément essentiel pour cette activité. Un routoir comporte un ou plusieurs bassins maçonnés et pavés. Une bonde verticale assure la retenue et l'évacuation des eaux.

#### **Les différentes étapes du traitement du lin:**

- . Les tiges de lin rassemblées en bottes sont maintenues immergées dans l'eau des routoirs par de grosses pierres
- . Le rouissage en eau courante dure deux semaines et en eau stagnante de sept à neuf jours.
- . Quand les fibres se séparent aisément, les bottes sont sorties pour être séchées puis stockées dans des granges. Quand le temps est humide, les bottes peuvent être séchées dans un four à pain.

#### **Après le rouissage... le teillage.**

Il faut maintenant détacher les fibres de la tige. Cette opération est appelée teillage et s'effectue à l'aide d'une broye ou dans les moulins à teiller. Pour récupérer la fibre, il faut ôter la tille (écorce de la tige) et la chènevotte (partie ligneuse du lin).

Les fils de lin sont vendus directement à la ferme ou sur les marchés, puis « exporté » vers le centre Bretagne où il est tissé pour devenir les fameuses « Toiles de Bretagne ».

#### **La fin des routoirs.**

Suite à un arrêté de 1909, interdisant le rouissage à l'eau pour cause de pollution, celui-ci se pratique directement dans les champs par l'action de la pluie, du vent, de la rosée et du soleil. Mais la durée du rouissage est beaucoup plus longue. Il faut compter quatre à huit semaines. Le lin est régulièrement retourné tous les 2 à 8 jours. Cette tâche était effectuée par les femmes et les enfants

**Anecdote** : nous avons fait une randonnée à la journée à Saint Thégonnec et avons découvert les kanndi notamment celui du Fers, maisons buandières où on y blanchissait le fil de lin alors que partout en Bretagne on blanchissait la toile. Les kanndi du breton kanna, blanchir et ti, maison sont des édifices spécifiques du Léon.

Si vous désirez en connaître plus sur l'histoire du lin et du chanvre, je vous invite à venir pousser la porte de la Maison des Toiles à Saint Thélo et celle de l'Atelier du Tissage à Uzel. Ces villages de caractère émaillent la route du lin. Ce sera peut-être l'occasion d'un prochain week-end riche en découvertes.

### **3/ Quelques particularismes du Trégor.**

Le **Trégor** (*Bro-Dreger* en langue bretonne) est une ancienne division administrative et religieuse constituant l'une des neuf provinces de Bretagne. Situé au nord-ouest de la Bretagne entre la

Manche et la montagne d'Arrée, elle comprend la partie nord-ouest du département des Côtes d'Armor et une petite partie du nord-est du Finistère, jusqu'à la rivière de Morlaix. Les villes principales sont Lannion, Morlaix, Perros-Guirec, Guingamp et Tréguier qui en est la capitale historique.

#### **a/ Le talus-mur**

La construction des talus par les paysans débute au Moyen-Âge, et est à son apogée au milieu du XIXème siècle. Leurs fonctions à cette époque est d'assurer le partage entre les cultures et l'élevage. La plantation sur ces talus, de haies d'essences locales, fournit la matière première pour les outils et les bois de chauffage. Outre la fonction de clôture, ces talus sont un excellent abri contre le vent, un habitat pour la faune et la flore.

A l'apogée de l'activité du lin ( XIXème et début XXème), le talus est consolidé par un muret d'où le nom de talus-mur, signe extérieur de richesse.

Aujourd'hui il existe même une « Ecole des Talus » à Pouldoran qui enseigne les techniques et l'art de construction des talus et des talus-mur.

#### **b/ Les convenants**

En vous promenant dans la campagne trégoroise vous serez surpris par la multitude de hameaux avec la signalétique Conventant suivie d'un nom de famille, Conventant Guyader, Conventant Huellan, Conventant Kervolant... Il s'agit là d'une particularité liée à l'histoire du Trégor.

Le conventant est un fermage particulier. Il s'agit d'un faire-valoir de la terre. Il est « convenu » d'une double propriété pour une même terre : le foncier appartient au seigneur et les « édifices et superficies » appartiennent au paysan appelé convenancier.

Les « édifices et superficies » sont tout ce qui est au dessus du sol : la maison, les granges et constructions diverses, les talus et toutes les productions agricoles (céréales et autres cultures, arbres fruitiers...). Toutefois le seigneur se réserve les meilleurs arbres (chênes, hêtres, ormes, châtaigniers) pour les constructions ou meubles en bois d'œuvre.

#### **c/ La tuile**

Vous remarquerez en vous promenant dans la campagne trégoroise la présence de tuiles sur certains bâtiments surtout les dépendances. Anachronisme au pays ardoisier ? Que nenni ! L'avantage des tuiles est leur faible coût et une pose facile. Celles-ci provenaient des tuileries anglaises de Bridgewater dans le Somerset, tuiles à deux cannelures et à emboîtement. Les premières furent importées par bateaux sous Napoléon III, vers 1850 et jusqu'en 1914, lors d'échanges commerciaux avec l'Angleterre !

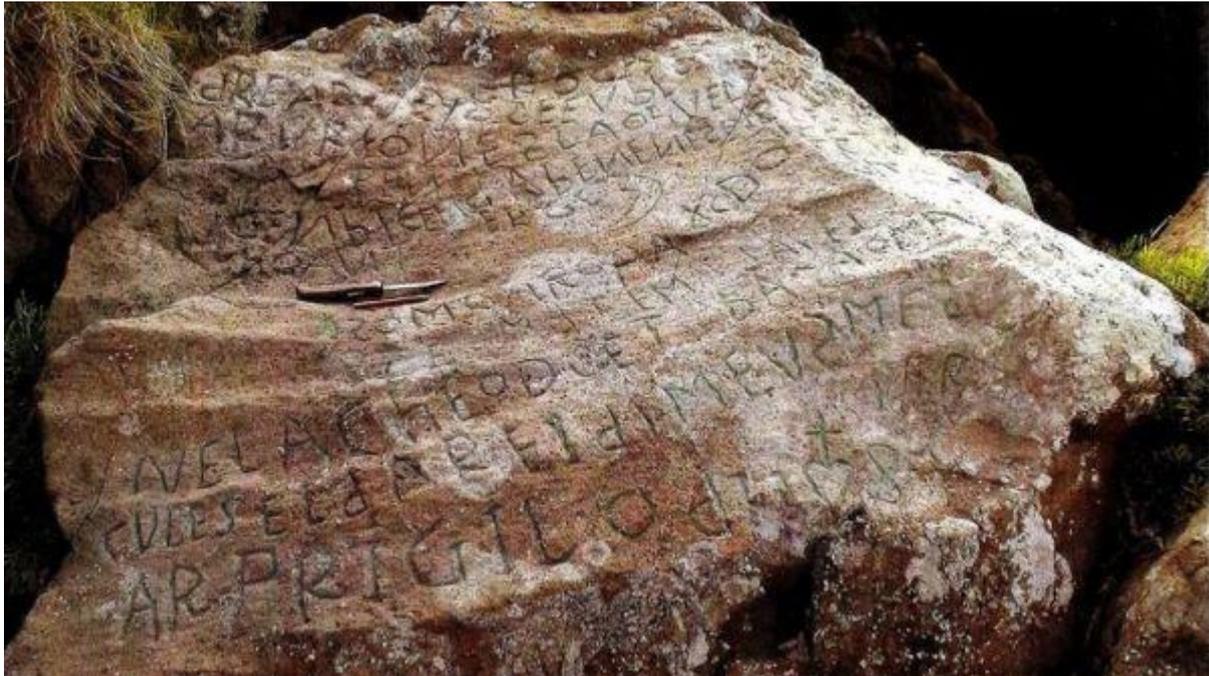
### **4/ Appel aux bénévoles.**

Comme chaque année nous lançons un appel pour des propositions de randonnées afin de rompre la répétition des mêmes circuits. Si vous avez des idées, même une portion de chemin ou un endroit qui vous est sympathique, merci de nous contacter. Nous pourrions éventuellement en fonction de la cartographie et des usages locaux, vous aider à élaborer un circuit.

De même des propositions de séjours et week-ends sont les bienvenues.

Merci aux bénévoles qui œuvrent chaque saison à l'élaboration des programmes. Il ne tient qu'à vous de nous rejoindre pour étoffer notre offre de randonnées.

## 5/ Résolution de l'énigme de la Pierre de Caro à Plougastel Daoulas



Dans le dernier numéro du *Marcheur*, je vous entretenais de la Pierre de Caro à Plougastel-Daoulas qui, sur une de ses faces, arborait un message gravé énigmatique. Pour le découvreur qui réussirait à le déchiffrer, la municipalité offrait la somme de 2000€.

Contre toute attente, les dossiers ont afflué du monde entier, seulement 61 retenus et 2 seulement sont sortis du lot, 2 gagnants impossibles à départager.

Celui de René Toudic, agrégé d'anglais, diplômé d'études celtiques et le deuxième de Roger Faligot, journaliste écrivain qui s'est associé à Alain Robet, auteur de BD, spécialiste de la reconstitution historique.

Tous trois s'accordent sur certains faits. Il s'agit d'un texte écrit en breton et les dates inscrites correspondent aux moments des faits et sont concomitantes des gravures.

Il s'agit d'un évènement local marquant et important dans la vie du graveur du message.

Pour René Toudic, il s'agit d'un soldat, un nommé Le Bris qui a été forcé de ramer par un jour de tempête et qui a sombré. Un autre soldat, en son souvenir, aurait gravé ce texte : *« Serge est mort quand mal exercé à ramer / l'an dernier son bateau fut retourné par le vent. Mon nom est ici sur la stèle érigée derrière/ aujourd'hui 8 mai 1786. »* Pour Roger Faligot et Alain Robet, une toute autre interprétation, ils voient dans le message du graveur une détestation de ceux qui sont à l'origine du naufrage et de la mort de son ami. *« C'est en ce lieu qu'a agi le vent mauvais que souffle le Malin / Plus haut sur cette grève, j'ai voulu faire pourtant de cet endroit caché des gens, toi qui passes je dis ma honte. »*

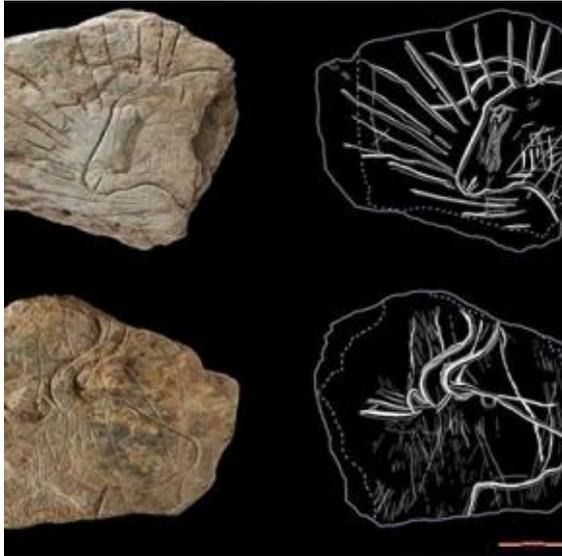
Il reste encore 20% de part de mystère, ce qui laisse du travail aux chercheurs. Vous pouvez consulter les traductions sur le site de la mairie de Plougastel-Daoulas.

## 6/ Les pierres gravées du Rocher de l'Impératrice à Plougastel-Daoulas

Le territoire de la commune de Plougastel-Daoulas est riche de vestiges anciens. Une autre découverte interpelle les chercheurs dans l'abri sous roche du Rocher de l'Impératrice. Des fouilles menées depuis 2013 par Nicolas Naudinot, enseignant-chercheur, préhistorien ont permis la mise à jour de plusieurs dizaines de fragments de schistes gravés, dont deux pièces principales représentant

des chevaux et des têtes d'aurochs. Ce sont des témoignages vieux de 14000 ans, inédits en Bretagne et très rares en Europe pour cette période de la fin du paléolithique, laissés par les chasseurs-cueilleurs de cette époque dite « azilienne ». Des traces de charbon supposent que les fragments étaient peints.

«Cet intervalle chronologique se situe entre la grande tradition de l'art figuratif du Magdalénien (Lascaux, Altamira, Niaux...) et le développement encore mystérieux d'art géométriques très abstrait sur petits galets au cours de l'Azilien. Le rocher de l'Impératrice joue ainsi un rôle de chaînon manquant et vient combler un important hiatus dans notre connaissance du paléolithique supérieur européen» selon Nicolas Naudinot



L'abri de l'Impératrice mesure 10 m de long et a été occupé épisodiquement pour des périodes de chasse, il y a 14 500 ans, une période où l'océan est alors plus bas de près de 90 m et l'actuelle rade de Brest une grande plaine parcourue par les vallées de l'Aulne et de l'Elorn, un grand espace de type steppe qui abritait une faune composée d'aurochs, de chevaux ou encore de cerfs.

Pour éviter le pillage du site, le conseil départemental s'en est porté acquéreur.

Il reste à valoriser auprès du public les traces laissées par nos ancêtres chasseurs-cueilleurs, il y a 145 siècles.

## 7/ Boutique « Chik Ha Brav » à Plonévez du Faou, complément article : Rando au Pays Dardoup.



« La marche a quelque chose qui anime et avive mes idées : je ne puis presque penser quand je reste en place ; il faut que mon corps soit en branle pour y mettre mon esprit. » **Jean-Jacques Rousseau**