2025
NUMÉRO
51







http://groupepedestreangevin.fr

Groupe Pédestre Angevin 5 rue Guérin - 49100 ANGERS groupepedestreangevin@gmail.com

SOMMAIRE

	En.	h	of.
-		IJΙ	eı.

- Les Retrouvailles
- Rando Bretagne
- Jardin de la rose
- Séjour Cotentin
- Recette

AGENDA

Séjour à Eguzon 1^{er} au 7 septembre 2025

AG du GPA 22 novembre 2025

Soirée galette/photos 16 janvier 2026

EN BREF

SOIRÉE GALETTE/PHOTOS - 10 janvier 2025

L'hiver brumeux s'était bien installé. Alors cette soirée amicale a été grandement appréciée. Charline, notre présidente, a accueilli les soixante Gpétistes et a formulé ses vœux.

Lors des séjours, de brillants photographes et vidéastes avaient collecté des « perles ». Ainsi, Michelle et Annick, au travers des diaporamas, judicieusement élaborés et animés, nous ont « téléportés » de nouveau en Haute-Savoie et en Bretagne. Plaisir partagé de revivre et d'immortaliser des moments privilégiés, entre histoire et patrimoine, randonnées et soirées typiques. Que toutes et tous soient chaleureusement remerciés, et tout particulièrement les organisatrices et organisateurs de tous ces événements.

Pour fêter la nouvelle année, cette agréable rencontre s'acheva avec le partage, de la traditionnelle galette, avec cidre et jus de fruits, servis par d'amènes serveuses et serveurs.

Christiane Bourgine - Photos : Corinne Maigret





PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNÉE - 15 juin 2025

Une douce soirée au Pré Seigneur à Sainte-Gemmes, voilà le théâtre idéal pour accueillir notre traditionnel pique-nique de fin d'année. Une trentaine de randonneurs, dont les plus courageux ont marché toute la journée, se retrouvent autour d'une grande tablée.

L'apéritif, offert par le club, lance la soirée. Convivialité, bonne humeur et gourmandise, grâce aux préparations apportées par chacun, voici les ingrédients d'un moment de partage réussi. La fin de saison n'est jamais triste au GPA! Bonnes vacances à tous.



Dominique Bignardi Photos : Catherine Benoit et Nicole Ménard





LES RETROUVAILLES À MÛRS-ERIGNÉ - 3 avril 2025

Le matin, rendez-vous avait été donné à la Roche-de-Mûrs. Joël, Jacques, Joëlle et Andrée allaient guider les pas des marcheurs tout au long de sentiers traversant un paysage champêtre. Par ce temps mitigé, les randonneurs eurent hâte, le midi, de rejoindre les autres convives, au restaurant panoramique « Le Murmure ». Ancré sur ce promontoire naturel classé patrimoine mondial par l'Unesco (colonne commémorative du riche passé historique du site), le restaurant surplombe les vastes prairies du val de Louet, avec en arrière-plan, la silhouette d'Angers et sa périphérie.

Un petit coin salon a permis quelques bavardages avec des anciens du GPA, avant l'accueil par Charline. Celle-ci invita les soixante-et-un présents à partager l'apéritif, préparé en plusieurs espaces, permettant ainsi de converser plus facilement. Puis tous se répartirent autour de grandes tablées. Un repas festif, mettant à l'honneur des mets raffinés, fut servi par une sympathique équipe. Merci au GPA de maintenir cette journée privilégiée que sont les « Retrouvailles », rencontre instituée depuis déjà de nombreuses années.















Christiane Bourgine -Photos : Michelle Boureau et Nicole Ménard

RANDO BRETAGNE 2025 - 8 au 17 mai 2025

Pendant 10 jours, le Pays de Lorient et ses environs, proposaient de parcourir les chemins bucoliques des vallées du Blavet et Scorff ainsi qu'une excursion sur l'île de Groix. Quelques marcheurs du GPA y ont participé dans la bonne humeur et la convivialité habituelle. Des bénévoles des clubs locaux encadraient ces journées. Un grand merci à eux : ils nous ont fait vivre des moments inoubliables.









LE JARDIN DES ROSES À DOUÉ-LA-FONTAINE - 18 mai 2025









Mignonne, allons voir si la rose...

Et si après une belle randonnée matinale, le repos se trouvait en parcourant les allées du magnifique parc floral des « Chemins de la Rose ». Ce jardin créé par le propriétaire du zoo de Doué-la-Fontaine a été repris par un couple passionné de botanique, producteurs et créateurs de roses. Véritable écrin de verdure de plus de 4 hectares, pas moins de 13 000 plants et 1 000 variétés de la reine des fleurs se partagent harmonieusement l'espace. Jardin à l'anglaise caractérisé par ses courbes et allées enherbées, il est traversé par un ruisseau, le Court-S'il-Pleut, qui comme son nom l'indique, court s'il pleut et apporte fraîcheur et hydratation aux roses. Roses anciennes ramenées par Napoléon (ou plutôt Josephine), rosiers de collection (Ronsard, Meilland), roses des parfumeurs (Damas, Sentifolia), rosiers lianes remontants jusqu'à la cime des arbres, les couleurs et les odeurs se mêlent en parfait équilibre.

La visite se déroule au fil des allées bordées de massifs colorés, pergolas fleuries et recoins ombragés. Chaque détour révèle une nouvelle ambiance, avec des espaces thématiques qui racontent l'histoire et la diversité de cette fleur emblématique. Des panneaux explicatifs jalonnent le parcours offrant

aux visiteurs des anecdotes et des conseils de culture.

Pour finir, une boutique met à l'honneur les produits à base de rose : confitures, cosmétiques, objets décoratifs et bien sûr des rosiers, qui ont eu beaucoup de succès à l'approche de la fête des mères.







La création d'une nouvelle rose est un long processus qui demande savoirfaire et patience. Si les oiseaux et autres butineurs offrent une petite aide, c'est surtout la main de l'homme qui est à l'origine des nouvelles variétés. La rose est hermaphrodite. Au début du printemps, pistil et étamines de deux roses sont croisés à l'aide d'une pince de précision, digne d'une salle d'opération. Il faut alors patienter jusqu'à l'automne pour voir si le croisement a donné des graines, puis la magie opère! Plusieurs années seront nécessaires pour que l'optenteur qui a étudié la carte génétique (odeur, couleur, port...) des deux roses initiales obtienne le résultat attendu. La maison d'édition approuvera le spécimen qui sera baptisé au Crémant de Loire en présence de ses parrain et marraine. Son nom sera déposé et rapportera des royalties à ses créateurs tout au long de sa vie.

Catherine Benoît - Photos : Catherine Benoît

SÉJOUR DANS LE COTENTIN - du 29 mai au 1er juin 2025

Une fois n'est pas coutume, puisque nous nous élançons depuis la place la Rochefoucauld pour atteindre notre destination sans entrave ni péripétie¹: le Cotentin.

Région de France, s'illustrant comme l'autre bout de terre de notre cher pays. Pensez donc 196 km de long pour juste 44 de large. Entouré sur trois de ses côtés d'une mer qui parcoure cette région au gré des marées et des aléas climatiques.



ous voici donc, après un pique-nique expéditif, à parcourir au sortir de Coutainville, un paysage authentique de bocages, où se mêlent petits champs de culture et vraies haies.

À imaginer aussi, au gré des marées et de leur coefficient que ce pays était recouvert d'eau salée plus de 8 mois par an, formant ce qui se nomme des havres. Le remembrement ne se justifiait donc pas et seule une culture vivrière s'y est développée pour subvenir aux besoins locaux.

Le salut est venu de la mer, pour se nourrir mais aussi s'enrichir. C'est ainsi que plus de 120 voiliers² traversaient l'Atlantique chaque saison pour rejoindre Terre-Neuve aux eaux très généreuses en cabillaud. Salé pour se conserver jusqu'à son retour en France et se vendre comme morue, ce poisson, vendu dans toute l'Europe a enrichi des armateurs et fait vivre les populations locales. C'est ainsi que nous découvrons leurs belles demeures autour d'Argon, « les Malouinières » de la région.

Mais au fil des années, une mer qui pénètre très loin - 2ème plus grande marée du monde avec des écarts de 16 m lors des hautes eaux - dépose de nombreux sédiments. C'est ainsi que le niveau du sol s'est élevé au point de diminuer, voire stopper l'eau au profit du développement des prés salés ... et de l'élevage des fameux agneaux.

Ajoutons à cela une géographie propice à l'arrivée de peuples « venus d'ailleurs » et vous avez tous les ingrédients pour une histoire tourmentée ...

1) cf. les tous derniers Echos.

2) Un seul terre-neuvier subsiste encore, « le Marité », ancré à Granville. vous le connaissez certainement puisqu'il servait de lieu de tournage pour la célèbre émission télévisée : Thalassa.









La Hague par le chemin des douaniers

otre point de départ : port Racine à l'extrême pointe ouest du Cotentin. Ce port de mouillage est réputé comme étant le plus petit port de France. Ce havre lilliputien est niché au cœur de paysages qui évoquent irrésistiblement les décors celtiques, d'où son surnom de « Petite Irlande ».

En rejoignant le GR®223, reliant Carentan au Mont Saint-Michel sur 446 km, le sentier des douaniers nous fait découvrir des paysages magnifiques. D'un côté, les champs d'un vert éclatant, séparés par des petits murets en pierre pour se protéger du vent, de l'autre côté, la mer déchaînée. Des murets qu'il faut parfois enjamber avec l'aide de la gent masculine!

Au détour du sentier, le phare de Goury se dévoile à nos yeux avec en arrièreplan l'île anglo-normande d'Aurigny située à près de 15 km. Elle est l'anglonormande la plus proche des côtes françaises. Edifié en 1837, le phare de Goury a pour but de signaler le raz Blanchard, l'un des courants les plus forts d'Europe. Celui-ci est d'ailleurs à l'origine de l'accumulation de galets, formation naturelle créant un cordon impressionnant! Les pieds s'enfoncent et patinent un peu mais la beauté du lieu efface cette petite difficulté. La pause repas est la bienvenue pour reprendre des forces.

Poursuite sur le sentier douanier : ça monte, ça descend, on se faufile dans une végétation riche en fougères, chèvrefeuilles... le tout donnant sur des criques d'eau turquoise ! Des parapentistes profitent de la vue du ciel et comme nous, s'émerveillent du lieu. Et enfin, le **Nez de Jobourg** se découpe dans le fond, culminant à 128 m et offrant un panorama d'exception.

Une journée bien iodée !!!

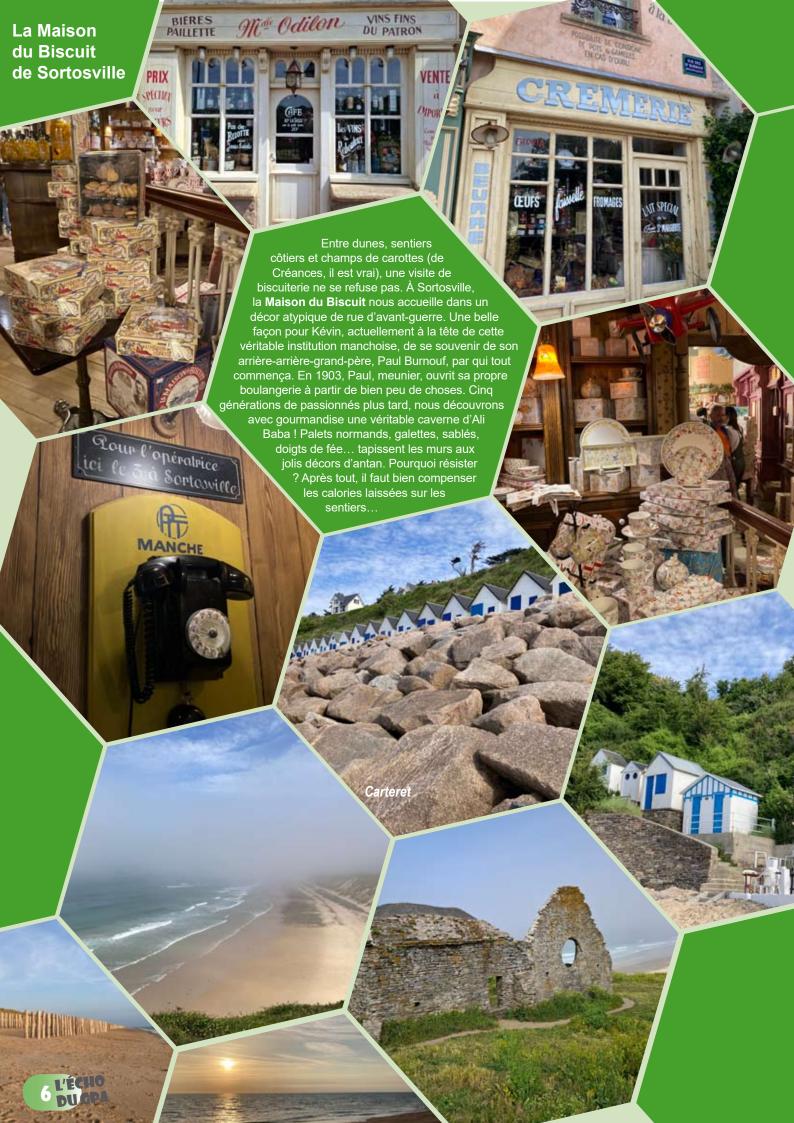


Le Nez de Jobourg









Le Cap de Barneret, troisième jour de notre « Ascension » de l'année

iché au creux d'un havre, à l'abri de son cap, Carteret vit tranquillement sa vie de modeste port de pêche lorsque, à partir du XIX^e siècle, la mode des bains de mer en fait doucement une élégante station balnéaire. Hôtels et authentiques villas normandes fleurissent alors, jusque sur les hauteurs.

Sur la plage de la Cotinière, une gaie farandole de cabines de plages, blanches et bleues, pimpantes sous le ciel assorti sont au départ du sentier côtier menant au phare de Carteret. Le sentier serpente, prend son élan, grimpe de plus belle, se déroule au milieu des ajoncs. Le climat sait être rude ici, la végétation se cramponne et offre un cadre précieux à la mer en contrebas.

Soudain, tel un mirage entre ciel et mer, apparaissent des ruines posées sur la falaise. Des pans de murs, un oculus (œil de bœuf, mais c'est moins joli!) au travers duquel les vagues se brisent en un spectacle magique... La vieille église de Carteret dédiée à Saint-Germain-le-Scot, évangélisateur du Cotentin (V° siècle), a été érigée au XII° puis fermée au XIX° alors que la mer la menaçait! Comment ne pas se dire que la foi devait être bien ancrée pour venir jusqu'ici, prier Dieu au milieu de nulle part!

Petit à petit, la brume grignote le soleil. Turquoise et émeraude se fondent dans les gris jusqu'à ne plus faire qu'un. Le phare de Carteret devait nous offrir un panorama 4 étoiles sur les îles anglo-normandes mais, ce jour-là, Jersey et Carteret avaient bien du mal à se regarder dans le blanc des yeux (d'après la citation de l'écrivain Jules Barbey d'Aurevilly).

Le massif dunaire d'Hatainville, quant à lui, court sur plusieurs kilomètres le long de la plage, recouvrant d'anciennes falaises vieilles de plus de 70 000 ans. Il se décline en dunes vives dont les formes ne sont pas stabilisées faute de végétation, en dunes blanches presque sans couverture végétale et en dunes grises couvertes de végétation basse. Là encore, le dépaysement est total. Le soleil échappé de la brume matinale, repeint en bleu, jaune, mauve... la mosaïque d'espèces rares cramponnées au sable. Relief mouvant et varié, s'il en est. Mollets et cuisses ont apprécié la séance de gainage comprise dans le menu du jour!



De Lassay à Créances

our notre dernier périple de ce WE ensoleillé, direction Lassay pour y découvrir son abbatiale.

Bâtie dès 1033, elle sera détruite à trois reprises et toujours reconstruite à l'identique. Les moines qui y vivent, assez peu nombreux mais propriétaires des terres alentour les louent aux habitants de la commune. Payer son loyer, une fois par an, à la Sainte-Croix devient vite une opportunité d'échanger entre tous. Pensez donc que cette foire demeure encore aujourd'hui la 3ème de France. Et le public, très nombreux n'a que l'embarras du choix pour se restaurer. C'est notamment une occasion saisie par les bouchers de la région, pour rôtir, à qui mieux mieux, l'agneau et offrir des grillades réputées. Une tuerie comme l'on dit!

Puis notre serpentin se dirige vers une autre commune, célèbre dans tout l'hexagone pour sa carotte de sable : Créances. lci encore, pas de propriétaire des terres, mais des cultivateurs qui louent les champs à la mairie avec comme particularité que tous s'entraident au fil des saisons pour produire ce légume, aux saveurs d'embruns. Normal, l'engrais c'est les algues ramassées aux alentours ; la terre c'est le sable que la mer a apporté à chaque marée pendant des siècles ; et l'hiver c'est la paille qu'ils répartissent tous ensemble, pour éviter le gel.

Ah oui, ce village se caractérise encore aujourd'hui par des rivalités ancestrales entre les catholiques et les autres..., notre Anjou d'antan... Toute une époque!



Brigitte Hémery, Corinne Maigret et Michel Viau - Photos : Corinne Maigret, Patrick Mazuret et Michel Viau



Tartines normandes



Ingrédients pour 4 personnes :

un camembert de Normandie - 12 tranches d'andouille de Vire -1 pomme - 2 cuillères à soupe de jus de citron - 4 tranches de pain de campagne

Mettre le four en position grill (ou th 7).

Eplucher la pomme, la couper en tranches fines, les citronner. Tailler le camembert en lamelles.

Sur chaque tranche de pain, placer les lamelles de camembert. Disposer ensuite les tranches d'andouille et de pommes. Enfourner et cuire jusqu'à ce que le fromage fonde.







HOMMAGE À PASCAL BIGNARDI

À Pascal.

Le temps a passé si vite, Pascal, tellement trop vite depuis qu'en septembre 2019, tu nous as rejoint sur les chemins de randonnée. Tu n'as pas eu de peine à trouver ta place au sein du groupe et, d'ailleurs, comment aurait-il pu en être autrement ? Naturellement, simplement, tu offrais, en même temps que ta présence, ta « force tranquille » et ton regard pétillant! Oui, tu nous as bien fait rire, Pascal avec ton humour et tes jeux de mots au second degré! Second degré que tu maniais avec tellement de dextérité que les



nots au second degre! Second degre que tu maniais avec tellement de dexterite que les neurones de certaines d'entre nous s'entrechoquaient avant de réussir à créer les connections nécessaires à la compréhension! C'en était d'autant plus drôle! Même lorsque tu nous régalais avec tes réalisations pâtissières, l'humour était de la partie. Ton site culinaire préféré n'était-il pas « Owi Owi, Fouette-moi » ? Pour toi, adhérer au GPA n'allait pas sans s'investir dans son fonctionnement. Aussi as-tu rejoint le CA et la Commission Sentiers. Tu étais heureux lorsque, en tête de ton petit groupe, le nez dans la carte, tu partais en reconnaissance. Dominique, ton épouse, s'en réjouissait...

Et puis, la maladie contre laquelle tu luttais de toutes tes forces, épaulé avec un immense courage par Dominique, la maladie t'a rattrapé. Tu es parti doucement, randonner sur d'autres chemins, ne laissant que ton souvenir pour pous accompagner.

ton souvenir pour nous accompagner

Au revoir Pascal et si, par hasard, tu as un peu de temps là où tu te trouves, n'hésite pas à nous préparer quelques belles randos..

