

# PETIT GUIDE TOURISTIQUE ...et gourmand

du

CHAMPIONNAT  
de  
FRANCE  
de la  
MONTAGNE



Bernard DESRAY

**Du Maine et Loire au Lyonnais en passant par l'Alsace, le  
Vaucluse, le Massif Central, la Franche-Comté et l'Isère, le  
Championnat de France de la Montagne visite les magnifiques  
régions de la « Douce France »...**

**La course de côte reste, peut-être, la seule discipline du sport  
automobile où proximité et convivialité cohabitent en harmonie  
avec la découverte de contrées riches et variées...**

**Si la compétition reste la priorité des pilotes, organisateurs et  
officiels, l'environnement des épreuves mérite cependant  
l'attention de chacun des acteurs du championnat...**

**C'est ainsi que, musardant au hasard des pittoresques ruelles de  
Bédouin lors de la course de côte du Mont Ventoux, m'est venue  
cette idée d'un modeste guide des régions qui accueillent les  
épreuves du Championnat de France de la Montagne.**

**Il n'a pas la prétention d'être exhaustif et sera certes fort  
incomplet aux yeux de ceux qui vivent au cœur de ces régions,  
mais puisse-t-il seulement contribuer à rapprocher plus encore le  
petit monde des « montagnards » des habitants de ces belles  
provinces qui reçoivent avec curiosité, intérêt, gentillesse et**

**hospitalité, le cirque coloré et bruyant du Championnat de France  
de la Montagne...**

**Bernard DESRAY**

**Speaker du C.F.M**

## **BAGNOLS sur CEZE en Languedoc-Roussillon**

Située dans le département du Gard, patrie du célèbre polémiste Rivarol, **Bagnols sur Cèze**, cité gallo-romaine, entre Nice et Albi, « Balneole » (*petits bains*) était une station thermale aux eaux sulfureuses, très fréquentée à l'époque romaine.

Elle est située aux confins de trois régions : Languedoc, Provence et Sillon Rhodanien. Du fait de sa situation, peu éloignée de Nîmes, Bagnols sur Cèze, outre son rôle de sous-préfecture, est une zone d'activité forte, contrastant avec le dépeuplement du pays cévenol voisin. Les Bagnolais sont trouvés renforcés par l'activité du site nucléaire voisin de Marcoule et sont près de 20.000 désormais, à travailler dans le textile, l'électrometallurgie ou la culture. Depuis Louis VIII, les maraîchers, célèbres pour la production du « *bagnolais* », haricot vert primeur, bénéficient d'un marché hebdomadaire très fréquenté.

L'histoire de Bagnols (« *sur Cèze* » fut rajouté au 19<sup>e</sup> siècle à la demande des Postes et Télégraphes) fut agitée : invasions au 14<sup>e</sup> siècle, révolte des paysans, guerres de religions aux 15<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup> siècles, au 18<sup>e</sup> siècle, redressement des fortifications pour faire obstruction aux Camisards ; Bagnols se devait de défendre sa prospérité, due notamment à sa manufacture de soie.

Bénéficiant d'un climat chaud et doux en hiver, sa végétation est de type méditerranéen : arbousiers, chênes verts, pins d'Alep, voisinent avec les genévriers.

Thym (*farigoule*), romarin, lavande embaument les marchés. Doté d'une nature riche en flore et faune, le Gard est aussi une région de vergers : fraises et cerises, abricots, poiriers et pommiers ainsi que la culture du miel sont réputés ; le gibier abonde (faisan, sanglier), la Cèze, le Rhône, la Vionne ou la Tave font la joie des pêcheurs. Chèvres et moutons se partagent la garrigue quant à la vigne, elle constitue également une source de revenus importante, avec les vins produits de cépages variés. Le plus célèbre est le rosé de Tavel, premier rosé de France, mais aussi les Côtes du Rhône Village : St Gervais, Chusclan, Laudun sans oublier les « régionaux » à découvrir au fil des promenades dans les nombreuses propriétés de la région.

De promenades, les alentours de Bagnols sur Cèze n'en manquent pas ; la ville, elle-même, avec l'ancienne place du Marché, datant du Moyen Age, la tour Philippe le Bel, les Hôtels princiers des 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles, les somptueuses façades Renaissance, mérite qu'on s'y attarde

.A portée de voiture, la Vallée de la Cèze, Nîmes, Avignon, le Pont du Gard, les Cévennes, les Gorges de l'Ardèche, Orange, la Camargue, proposent leurs trésors au visiteur tandis que les plages du littoral méditerranéen (le Grau du Roi) sont à peine à 100kms de Bagnols...

### **La table en Languedoc-Roussillon**

Pyrenées-Roussillon, Gard, Aude, Lozère et Hérault composent le Languedoc-Roussillon. La charcuterie de Lozère, ses fromages et ses produits de montagne (miel, châtaignes), thon, rougets, daurades, anchois, sardines, fromages de chèvres de l'Hérault, Anchois de Collioure, boudins, biscotins et tourons de Pyrenées- Roussillon, cassoulets, truffes, agneaux, chapons, olives de l'Aude, sont autant de réjouissances du palais, le Gard n'est pas en reste : la cuisine à l'huile d'olive est reine, accompagnant une grande variété de mets goûteux : volailles, agneau de lait, foie gras, saucisson de Vallabregue, rillettes, pâté de daim, saucisse de taureau, brandade de morue et Gardiane (taureau mariné au vin). Très appréciés des connaisseurs, l'asperge du Gard, le riz de petite Camargue font l'orgueil de la table gardoise où, amandes, raisins de table, abricots, cerises de Remoulins, nectarines de Costières, suivent la dégustation d'un Pélardon ou d'un Perail, délicieux fromages de la région. Au dessert, on ne saurait résister à l'une des spécialités que sont Croquants de Villaret ou Croquignoles d'Uzès...

Quant aux vins déjà cités, ils savent transcender les arômes de cette table ensoleillée...

## Le COL SAINT PIERRE, dans le Gard

Drainé par le Gard, à l'Est de la vallée du Rhône, le département rejoint la Méditerranée, sa superficie est de 5848 km<sup>2</sup>, Nîmes en est le chef-lieu. L'histoire du Gard se confond avec celle du Languedoc-Roussillon, son climat et une partie de son économie (*voir : Bagnols sur Cèze*), Alès, (*Alais jusqu'en 1926*) chef-lieu d'arrondissement, situé à proximité des Cévennes près d'un ex-bassin houiller a du faire face, très tôt dans son histoire, aux invasions barbares.

Centre du protestantisme au 16<sup>e</sup> siècle, la *Paix d'Alais*, sous Louis XIII met fin à la puissance militaire et politique des protestants qui restent néanmoins libres de leur choix religieux.

Cité minière dès la période gallo-romaine, Alès verra son apogée économique s'affirmer à partir du 19<sup>e</sup> siècle mais le déclin de l'industrie minière, en raison de la mévente de l'antracite à usage domestique, survient en 1960.

Dès lors, Alès redéploie ses activités vers le tourisme scientifique en valorisant son patrimoine industriel. Ville natale du physicien et académicien Louis Leprince Ringuet, elle offre un environnement naturel d'exception : du Mont Aigoual l'on peut voir jusqu'à la Méditerranée, du Mont Bouquet, la vue s'étend sur les Cévennes, mais aussi sur le Ventoux et les Alpilles ; les Cévennes offrent un kaléidoscope composé de verdure, de soleil et du bleu des rivières, les effluves d'iode venant de la mer se mêlent aux senteurs de la garrigue...

Alès invite à la visite : le musée bibliothèque Pierre André Benoît est réputé pour ses tableaux de Picasso, Miro, Picabia, Braque. Le musée municipal du Colombier recèle de pièces du 16<sup>e</sup> au 20<sup>e</sup> siècle, dont « *la mer* » et « *la terre* » de Breughel. Un musée minéralogique propose la découverte de l'histoire de la terre et la « Mine Témoin » illustre la vie des mineurs.

La feria d'Alès et le Festival du cinéma constituent d'incontournables rendez-vous annuels. Sœur voisine d'Alès, Uzès, premier duché de France, possède le label « *ville d'Art* », ville du peintre Nicolas Flament, sa visite réjouira l'amateur d'équilibre et de calme avec ses places ombragées de platanes, sa luminosité méditerranéenne éclaboussant la façade renaissance du Château des Ducs, celles des tours Bermonde (11<sup>e</sup> siècle), de l'Horloge (12<sup>e</sup> s.), de l'Hôtel de Ville et de l'ancien évêché.

Nîmes, la somptueuse mériterait, à elle seule, plusieurs pages... Les Arènes, la Maison Carrée, le Jardin de la Fontaine, la tour Magne ne sont que quelques-uns des hauts lieux dont la visite s'impose... au moment de la feria.

L'amateur de sports mécaniques ne manquera pas de se rendre au Pôle mécanique Alès-Cévennes, circuit moderne et modulable, outil de promotion au service du développement économique de la région chère à l'enfant du pays, Romain Dumas, pilote de F 3000.

Plus près de St Jean du Gard, l'amateur de randonnées parcourra le Parc National des Cévennes, grimpera le Col de l'Asclier, se hissera au sommet du Pont du Gard, descendra dans les grottes de Trabuc et de la Cocalière, sans oublier le détour par le pittoresque village d'Anduze et la visite de la bambouseraie de Prafrance.

Les villages de l'Uzège, à proximité du Col St Pierre sont autant de bijoux à découvrir : Aigaliers, Arpaillargues et Aurheilac, Blauzac, la Chapelle Masmolène, Flaux, Montaron et St Médiers, St Hippolyte de Montaigu, St Maximin, St Quentin la Poterie, St Siffret, St Victor des Oules, Santilhac et Sagriès, Vallabrix, Serviers et Labaume...

A St Jean du Gard, le Vieux Pont, superbe ouvrage d'art à six arches, construit en 1733, détruit puis reconstruit à l'identique en 1961, l'Hôtel de Ville, le Château, Le Pont Neuf sont témoins de l'architecture et de l'histoire gardoise... Et puis le train à vapeur des Cévennes enchantera petits et grands depuis St Jean du Gard, tortillant au cœur des Cévennes dans la vallée des Gardons...

Il est à noter enfin une curiosité historique et légendaire, la Voie Recordane, route mythique traversant cinq pays : elle relie la région des volcans du Velay au littoral méditerranéen, du Puy en Velay à Saint Gilles du Gard, trait d'union entre les parcours des courses de côtes auvergnates (Mont Dore et Dunières) et celles du Gard (Bagnols-Sabran et le Col St Pierre)...

### Produits de terroir : la table gardoise

Si proche de celle de Bagnols sur Cèze, la gastronomie gardoise fait appel aux mêmes produits et aux recettes traditionnelles au large éventail allant des Cévennes à la Méditerranée.

Les habitants d'Alès et de la région proche sont souvent dénommés « *mange tripes* », la châtaigne des Cévennes est omniprésente sur la table, (le châtaignier est « l'arbre à pain ») et le « *bajanat* » (soupe de lait de chèvres et de châtaigne), la tapenade (purée de condiments et d'olives), la brandade de morue, voisinent avec la cuisine hispanique, si proche régionalement et culturellement : lors des ferias, l'on déguste la paella et la gardianne précédées, comme de bien entendu, à l'heure de l'apéritif, dans tous les estaminets de la région, par l'incontournable pastis... (*voir aussi Bagnols sur Cèze pour la gastronomie...*)

## **La POMMERAYE en Maine et Loire**

A cœur de l'Anjou, bercée par sa légendaire douceur, nichée en Pays de Mauges, la petite cité de **La Pommeraye** (3630 habitants) fait partie de ce Pays de Loire, préféré des rois de France. L'Anjou constitue un vaste jardin nuancé, enclavé entre la Bretagne et la région du Centre et composé des départements de Loire Atlantique, Maine et Loire, Mayenne, Sarthe et Vendée.

Doté d'un climat tempéré et doux, favorisant la production viticole et agricole, on y pratique également l'élevage, la région n'usurpe pas sa dénomination de « *Jardin de la France* »...

La Pommeraye se situe à une trentaine de kilomètres d' **Angers** , ville natale du gastronome Curnonski et de l'écrivain Hervé Bazin ; capitale du Comté d'Anjou, initialement place forte gauloise puis cité romaine, la ville fut rattachée à la couronne de France en 1840.

Actuellement forte de près de 310.000 habitants (avec l'agglomération) Angers est le chef-lieu du département du Maine et Loire et constitue le centre du commerce et de la communication de cette importante région agricole. La ville est aussi riche d'entreprises de constructions mécaniques et aéronautiques, électroniques et textiles.

Ville au riche passé culturel, Angers s'enorgueillit d'un château abritant son célèbre musée de tapisseries comportant notamment la célèbre tenture de l'Apocalypse (1376) ainsi que de somptueuses cathédrales : La Trinité, St Maurice, St Martin ainsi que l'ancien Hôpital St Jean.

A quelques encablures d'Angers se trouve Saumur, célèbre d'une part par ses vins blancs mousseux et d'autre part, par le Cadre Noir, école nationale d'équitation de grand renom. On peut y visiter le musée de la cavalerie installé dans le château de Saumur, le musée des Arts décoratifs et du cheval, l'église gothique de Saint Pierre et l'église romane de Notre Dame de Nantilly.

Au hasard d'une promenade dans les rues de la Pommeraye, l'on peut découvrir d'élégantes maisons bourgeoises qui se fondent dans le calme et l'harmonie des lieux.

Aux environs, le Maine et Loire est riche d'un patrimoine composé des châteaux de Montsoreau, Le Plessis-Macé, Baugé, St Maur, Fontevraud et Asnières, pour n'en citer que quelques-uns. A voir aussi le village fortifié de Coudray-Macouard.

Enfin le tourisme fluvial et les activités nautiques sur la Loire sont en plein développement.

### **Les gourmandises des Pays de Loire :**

Gourmets et gourmands disposent d'un vaste choix dans ce « Jardin de la France » : poulardes, chapons et poulets du Val de Loire, pintades, oies, dindes de Mayenne, bœuf fermier du Maine, canard de Challan, rognons de Baugé, charcuteries d'Ancenis, brochets, saumons, bars, truites au beurre nantais, sel de Guérande, mâche, carotte et poireaux, Port Salut, biscuits nantais, chocolats à la nougatine (*le Quernon d'ardoise*), Crêpes à l'Angevine, réjouissent le palais, tous ces mets étant accompagnés de crus réputés : à l'apéritif : Montlouis ou Vouvray pétillants, avec le poisson le Muscadet ou le Gros Plant du Pays nantais, avec la volaille, un Chinon ou un St Nicolas de Bourgueil : des rouges légers ; avec la viande rouge un Vin de Touraine ou un Saumur rouge, plus corsés. Au dessert, on choisira un Coteau du Layon moelleux voire un Quart de Chaume, plus liquoreux ou encore un Touraine et Cheverny effervescent...

D'une manière générale, les Anjou Villages issus de cépage Cabernet, sont plus corsés que les Vins de Touraine. Le Savennière est un vin blanc de grande qualité, quant aux Chinon, Sancerre, Mennetou-Salon, leur réputation n'est plus à faire...

## ABRESCHVILLER

Située dans le canton de Lorquin, l'arrondissement de Sarrebourg, le département de la Moselle et la région lorraine, la charmante cité d'Abreschviller apparaît, nichée dans la verdure, aux détours de la forêt qui borde son horizon. La cité mosellane, qui jouxte celle de Saint Quirin, non loin de la montée du Donon, aux confins de l'Alsace, compte une population de 1285 âmes. L'écrivain Erckmann-Chatrian est le grand homme de la cité... selon une erreur relativement répandue, on a coutume, en effet, d'associer en une et seule personne, Emile Erckmann, né à Phalsbourg en 1826 et Alexandre Chatrian, qui voit le jour à Grand Soldat, annexe d'Abreschviller, en 1826. Les deux amis marqueront durant quarante ans la littérature française par une collaboration exemplaire...

Le bois a longtemps fait la réputation d'Abreschviller, on y comptait nombre de scieries, actuellement, tournée vers le tourisme, la cité joue la carte de l'accueil grâce à sa réputation de « poumon vert » de la région. Le petit train à vapeur attire chaque année de 25 à 30.000 touristes : son histoire a débuté avec l'exploitation du bois dès 1884 jusqu'en 1966, reconverti au tourisme depuis 1968, le petit train à vapeur serpente lentement sur les 6 kilomètres de son parcours, depuis Abreschviller jusqu'à la scierie du haut-fer, en passant devant la maison natale d'Alexandre Chatrian. Il est tracté par les locomotives d'origine, notamment une Decauville ou une Jung et Herschel de 1944. La pêche, les sentiers balisés, paradis des marcheurs, la faune et la flore, les élevages de truites, garantissent au touriste des séjours de calme, de découverte de la nature et de qualité de vie dans un décor où la magie des lieux tient un rôle prépondérant. La Hengst, le Donon, Dabo constitue des buts de promenades et, dans un rayon d'une trentaine de kilomètres, le grotte de Walscheid, le plan d'eau de Arzwiller, le Rocher St Léon, les châteaux de Saverne et Lutzelbourg, les fortifications de Phalsbourg, le musée de Saverne et le vitrail de Chagall, le parc animalier de Sainte Croix, sans oublier St Quirin, l'un des plus beaux villages de France, sont autant de merveilles à découvrir...

Solide coup de fourchette...

La cuisine lorraine est de tradition en Moselle : à la fois raffinée et truculente, rustique mais aussi évolutive, issue des produits du terroir, elle enchantera les papilles du plus gourmet. Seconde région charcutière de France dès le 17<sup>e</sup> siècle, la Lorraine sait, à merveille, accommoder la viande de porc : fuseau lorrain, saucisses, pâté lorrain, tourtes et autres quiches font la part belle sur les menus. Les poissons d'eau douce : brochet, carpe, perche, anguille ou truite sont à l'honneur sur la table lorraine : que ne ferait-on pas pour savourer une truite en matelote au Côte de Toul !... Il en va de même pour le chou : potée de chou, chou rouge en salade, gratin de choux-fleurs... A ne pas manquer, en saison, les savoureuses asperges de la région d'Abreschviller, qui se dégustent tièdes avec une sauce mousseline... La Lorraine tient bien aussi son plateau de fromages : un munster Géromé, à la pâte souple et onctueuse et au fumet puissant, une tome de Gorze ne sont pas à dédaigner. Mais c'est en automne que se révèle l'or de la lorraine avec son fruit délicat qu'est la mirabelle : fraîche ou en confiture, elle permet aussi de confectionner de savoureuses tartes, elle voisine souvent, pour nombre de cuisiniers innovants, avec viandes ou poissons, tel le filet de sandre légèrement grillé accompagné de mirabelles... Quant à la mirabelle distillée, elle sait aussi amplifier l'arôme de ce fruit délicat et se place au rang des meilleurs alcools blancs.

Il convient encore de citer les madeleines de Commercy, les macarons de Boulay, la bergamote de Nancy, les confitures de groseille épinée à la plume d'oie, spécialité de Bar le Duc... Si l'Alsace voisine propose d'inviter à la table lorraine l'or de ses vins blancs, les vins de Moselle ont aussi leur place. La tradition de la culture du vin, en Moselle, remonte à l'époque romaine.. Au 19<sup>e</sup> siècle, 6000 hectares de vigne sont exploités en Moselle, produisant plus de 400.000 hectolitres. Après le fléau du phylloxera, la qualité succèdera à la quantité : les cépages pinot gris, noir et blanc, auxerrois et muller-thurgau donnent aux vins de Moselle une qualité reconnue.

Vous qui venez découvrir Abreschviller, ne vous contentez pas d'un maigre sandwich, la table lorraine vaut le déplacement... ..

## Le MONT-VENTOUX en Vaucluse

La région entre le Rhône, la Durance et le **Mont Ventoux** constitue le Comtat Venaissin, partie intégrante du marquisat de Provence, il dépendit du Comté de Toulouse avant de faire partie du royaume de France et fut cédé à la papauté jusqu'au 13<sup>e</sup> siècle. En 1790, la population vota son rattachement à la France. Le Vaucluse ( de *Vallis clausa* : *vallée close d'où jaillit la source de Fontaine de Vaucluse*) regroupe les territoires du Comtat Venaissin, d'Apt, de Sault, d'Avignon, d'Orange, Avignon en est le chef-lieu, Apt et Carpentras les sous-préfectures.

Le Mont Ventoux constitue, avec ses 1912 mètres le plus haut sommet de la région, d'où, par temps clair, l'on peut admirer toute la plaine de Provence et même au-delà.

Le « *Géant de Provence* » a, pour voisine, la Montagne du Lubéron qui culmine à 1125 mètres.

Si le Comtat Venaissin, sur son versant ouest dispose de riches plaines, le Ventoux au reliefs calcaires est plus propice à la culture du vignoble ; l'ensoleillement est de type méditerranéen et le mistral, venu du Nord, y souffle le froid.

L'économie se caractérise par la polyculture dans la plaine du Rhône, notamment du côté d'Apt, Carpentras ou Cavaillon. Tomates, pommes, fraises abricots et melons abondent sur les marchés d'Avignon, Carpentras, Plan d'Orgon, ainsi que chaque lundi à **Bédouin**. Les vins de la région sont réputés : Chateauneuf du Pape, Gigondas, Coteaux du Ventoux. Si l'agroalimentaire reste le fer de lance du Vaucluse (élevages ovins, culture de la lavande, entre autres), on ne saurait oublier la variété des activités du département du Vaucluse qui compte près de 500.000 âmes : hydroélectricité (Donzère Mondragon, Caderousse, Avignon), nucléaire (Cadarache), métallurgie (Valréas, Avignon) textiles (Avignon, Carpentras), chimie (Sorgues, Avignon), carton (Sorgues, Valréas) ; on note, en outre, un fort développement des activités du tertiaire.

Le tourisme constitue l'un des attraits de la région, avec les festivals d'Orange, Vaison la Romaine ou encore Avignon ; les sites naturels : fontaine de Vaucluse, gorges de la Nesque, montagnes et paysages du Lubéron, Mont Ventoux, les villages pittoresques dont Gordes, Roussillon, Apt, l'Isle sur la Sorgue, la superbe abbaye de Sénanque, nichée au creux des champs de lavande, sœur provençale et cistercienne des abbayes de Silvacane et du Thoronet.

Si Avignon, la cité des Papes, recèle de richesses artistiques : Palais des Papes (XIV siècle) Hôtel des Monnaies (XVII siècle) au style baroque italien, le musée Calvet (sculptures et peintures), pour n'en citer que quelques-unes, les « sœurs voisines » du Mont Ventoux incitent à leur découverte : **Carpentras** dont la Porte d'Orange, l'Hôtel Dieu, la cathédrale saint Siffrein, la Pharmacopée du XVIII siècle, l'Arc romain ainsi que de nombreux musées sont à découvrir, de même que le « berlingot » circuit piétonnier ainsi dénommé en hommage à la sucrerie, spécialité des confiseurs de la cité.

Chaque vendredi matin, Carpentras laisse humer avec délice ses parfums de basilic, d'ail, de sarriette, de fraise, de melon, de truffe ou d'huile d'olive sur son marché qui envahit la cité depuis une demi-douzaine d'années...

Sous ses platanes séculaires, Bédouin incite au farniente : le promeneur curieux ne manquera pas de rechercher la fraîcheur dans ses ruelles pittoresques et tortueuses aux petits balcons fleuris, s'attardant devant les échoppes parfumées de produits provençaux puis s'installant avec volupté à une terrasse autour de la place principale afin d'y savourer un « *pastaga* » bien frais... Le lundi matin, des effluves de lavande, de thym, de romarin, de sarriette, de romarin, d'origan, de sauge, de menthe, de basilic, de laurier ou de fenouil se marient à celles des melons gorgés de soleil, des tomates, des asperges, des truffes et des fraises sur le marché qui se termine à 13H00 et qui envahit la petite ville : parfums et couleurs, soleil et sourire s'y marient, bois d'olivier et paniers tressés s'y achètent, tout s'y trouve, sauf peut-être... la fille du bédouin...

## Saveurs de Vaucluse et de Provence

Gastronomie de soleil, la cuisine fait largement appel aux produits du terroir : l'asperge de Lauris ou du Ventoux, violette, blanche ou verte, récoltée de Mars à Juin, la truffe (« *rabasse* ») récoltée de mi-Novembre à Mars, l'olive (*la « Verdale de Carpentras »*), le melon (« *Cantaloup* ») de Cavaillon, Carpentras, et des villages avoisinants le Ventoux, les plantes aromatiques, le berlingot de Carpentras ne sont que quelques-unes des richesses que l'on trouve au pied du Mont.

La cuisine provençale est basée sur l'huile d'olive : l'agneau de Provence, l'anchoïade, l'aïoli, le bœuf en daube, la bourride et la fameuse bouillabaisse, les grenouilles ou le lapin à la provençale, la soupe au pistou, la tapenade, les pâtes au basilic, les truffes du Tricastin sauront régaler le gourmet qui ne saurait résister au plaisir de la dégustation d'un « *pêlardon* » (fromage de chèvre des Cévennes) avant que de croquer fougasse, fruits confits, datte, mandarine ou autre « *mendiant* » qui font partie des treize desserts du repas de Noël provençal...

Les vins ne sont pas en reste, outre l'incontournable pastis que l'on savoure sous une tonnelle, façon Raimu dans la fameuse « partie de cartes », le Chateauneuf du Pape, puissant et corsé accompagne viandes rouges et gibier. Vacqueyras et Gigondas, produits près de Vaison la Romaine ont souvent goût de cerise et de prune. Plus légers, les rouges du Tricastin valent le détour, de même qu'un Cote du Rhône (Lirac), l'amateur de vin doux et sucré se réglera d'un Muscat de Beaume de Venise ou d'un Rasteau. Les côtes de Provence accompagnent avec bonheur cette cuisine parfumée, et pour une bouillabaisse, un blanc de Cassis se laissera savourer... Enfin, les Côtes du Ventoux ne sauraient laisser indifférents, aux arômes d'épices et fruits rouges, tandis que les blancs exhalent des parfums de pomme verte, d'agrumes et d'iris...

Comment ne pas comprendre l'attachement à cette région partagé par *Frédéric Mistral, Vincent Scotto, Marcel Pagnol, Paul Cézanne, Alphonse Daudet, Jean Giono, Fernandel, Vincent Van Gogh ou Jean Vilar* ?

## **La BROQUE en Bas-Rhin**

Entre le Col du Donon et Champ du Feu, la montée de Fréconrupt domine la Vallée de la Bruche. Doté d'un climat continental, le Bas-Rhin, dans sa partie vosgienne, est une région de sylviculture et d'élevage bovin.

Le Donon culmine à 1008 mètres, entre la vallée de la Bruche et la vallée de Celles et fut un sanctuaire gallo-romain du 1<sup>er</sup> au 3<sup>e</sup> siècle après J.C dont il conserve aujourd'hui encore les traces.

La vallée de la Bruche invite le visiteur à la découverte : à Mutzig, le Fort, construit par les Allemands au 19<sup>e</sup> siècle voisine avec le Château des Rohan, édifié au 18<sup>e</sup> siècle et prestigieux musée d'armes blanches et d'armes à feu de la manufacture de Mutzig. Le petit village de Grendelbruch, en altitude, permet de longues balades d'où l'on peut voir les restes de la forteresse féodale de Guirbaden.

Le Champ du Feu, avec ses 1100 mètres d'altitude, offre toutes les possibilités de promenades et d'oxygénation dans une nature préservée dotée d'un magnifique domaine skiable, vaste et bien équipé. La Broque et ses environs immédiats possèdent les atouts permettant randonnées diverses, équitation, escalade et pratique du VTT.

Schirmeck, Rothau, La Claquette et La Broque sont le cœur économique de la Vallée de la Bruche où constructions mécaniques et bois constituent les principales activités après l'effondrement de l'industrie textile il y a trente ans.

Dans la commune de Natzwiller, non loin de Schirmeck fut construit le seul camp de concentration nazi installé en France, le Struthof qui fut libéré en 1944, conservé en l'état dans le magnifique mais sévère paysage de sapins, il reste le témoignage de ce que fut cette sombre période de l'Histoire et entretient le devoir de mémoire.. .

La forteresse du Haut Koenigsbourg, haut lieu d'Alsace le plus visité permet d'admirer l'un des plus beaux panoramas de France, on y découvre Alsace et Vosges.

Enfin, non loin de La Broque et de la Vallée de la Bruche, le Val de Villé, en venant de Barr par la route des vins, le Hohwald du côté d'Andlau, près du Mont St Odile et du Champ du Feu, le château du Nideck et la cascade, le site de la mine d'argent de Sainte Croix aux Mines, Sélestat, le Col de Saales, Molsheim, la ville de l'épopée Bugatti, la ville d'Obernai, sont autant de sites à découvrir aux confins de la vallée.

L'Alsace et la Vallée de la Bruche, en particulier, favorisent la découverte d'une contrée au passé mouvementé, au riche patrimoine, au folklore très développé et à la gastronomie savoureuse.

Et puis, à 40 minutes de La Broque, Strasbourg, joyau de l'Alsace, capitale européenne, offre aux visiteurs ses innombrables richesses culturelles et son très réputé, et fréquenté, Marché de Noël : à elle seule la capitale alsacienne mériterait un chapitre particulier...

### **Gastronomie en vallée de Bruche :**

Au cœur de l'Alsace, la région de la Broque l'est aussi en matière de gastronomie, aussi, afin de ne pas faire redondance, reportez-vous au paragraphe gourmand de *Turckheim Trois Epis*...

## VUILLAFANS-ECHEVANNES en Franche-Comté

Composée des départements du Doubs, du Jura, du Territoire de Belfort et de la Haute Saône, la **Franche Comté** constitue une région aux forts accidents de relief. Très boisée, elle est également abondamment arrosée et le département du Jura est le plus « *typé montagne* ».

Région d'eau et de rivières (Doubs, Saône, Ain) le thermalisme a trouvé sa place dans l'économie de Lons le Saunier, Luxeuil, Besançon et Salins les Bains. Du fait du recul de l'agriculture et avec une population essentiellement urbaine, la Franche Comté s'est diversifiée : les automobiles Peugeot (Sochaux), la construction mécanique (CGE Alsthom à Belfort) l'industrie horlogère, le tourisme, l'agroalimentaire, la chimie ( Solvay à Tavaux) sont autant de ressources pour cette région quelque peu en marge de l'axe économique Nord Méditerranée et enclavée entre les pôles bourguignon et alsacien, mais qui sait profiter de la proximité de la Suisse (Lons le Saunier est aux portes de Neuchâtel...)

Terre convoitée, rudoyée par l'Histoire, maintes fois envahie par les Sarrasins, puis par Charles le Chauve en 870, rattachée à la Bourgogne, la « *Comté* » passa ensuite aux mains de la branche espagnole de la Maison d'Autriche. Bien plus tard, envahie par les Allemands lors de la guerre de 70 elle le fut à nouveau en Juin 1940 puis enfin libérée par les FFI et l'armée américaine associée à celle de De Lattre en 1944.

**Besançon** compte 118.000 habitants (*Bisontins*). Centre horloger au 18<sup>e</sup> siècle, la ville a gardé cette tradition, désormais plus tournée vers la micromécanique, la productique, l'optique, l'acoustique, l'électronique. Historiquement centre de l'industrie textile et de la métallurgie, elle est aussi une station thermale (La Moulière).

Avec un passé culturel impressionnant, Besançon propose à la visite, les célèbres fortifications de Vauban (Citadelle du XVII<sup>e</sup> siècle), des vestiges romains (Porte Noire), le musée des Beaux-Arts et d'Archéologie (primitifs italiens, œuvres de Chardin, Fragonard, David, Courbet, Ingres...). Ville natale de Victor Hugo, du poète Charles Nodier, des frères Lumière, de l'écrivain Tristan Bernard, Besançon, enserrée par la boucle du Doubs, invite à sa découverte...

La région de Franche-Comté possède 5.500 kms de rivières dont 320 kms sont navigables. Le Doubs, le Dessoubre sont de vrais paradis pour les pêcheurs mais la **Loue** qui serpente depuis sa source à Ouhans traverse Ornans, village du peintre Courbet et siège de la Maison Nationale de l'Eau et de la Pêche ; elle poursuit son cheminement dans la vallée, arrose **Vuillafans**, Lods, Mouthier-Hautepierre et continue au milieu des belvédères et reculées, en direction de Lons le Saunier, au milieu de ces villages pittoresques. Outre la pêche, on y pratique le canoë-kayak.

Contrée de promenade « *en nature riche* », la Franche Comté propose également au visiteur ses villages fleuris, sa Route des Sapins qui relie Levier dans le Doubs à Champagnole dans le Jura, la visite du site de la Saline Royale d'Arc et Senans, les sites du Saut du Doubs, du Lac de Saint Point, de Baume les Dames et, pour les amateurs d'automobile, le musée Peugeot à Sochaux est incontournable.

### Fins palais en Franche-Comté...

Offrant une cuisine locale et diversifiée, la table francomtoise est variée et complète. On y sait à merveille fumer charcuterie, viande de porc et de bœuf. Les saucisses de Morteau et de Montbéliard, le *Brési* (viande de bœuf séchée et fumée), les *Gaudes*, les jambons de Luxeuil et Morteau, les escargots, les écrevisses, les croûtes ou la poularde aux morilles, le coq ou la truite au vin jaune, les escalopes (comtoise ou jurassienne), la fondue, la croûte au Mont d'Or, le fameux fromage de Comté (à acheter dans les fruitières) mais aussi la célèbre cancoillotte, nature ou à l'ail, le Bleu de Gex, le Morbier, le Roucoulon et l'Ortolan, et, pour les desserts, les poires au vin, le *Papet jurassien* (tarte à la fleur d'oranger) ne sont que quelques plats typiques de la région...

De vins aussi la Franche Comté n'est point avare : à l'heure de l'apéritif, l'Anis de Pontarlier ( le « *Pont* » pour les initiés), un anis vert se boit additionné d'eau très fraîche (à consommer avec modération ce petit cousin de la redoutable absinthe...).

Le Vin Jaune est incontestablement « *le* » vin de la région. Obtenu du cépage Savagnin, il peut vieillir très longtemps en cave ; royal, il accompagne les plats cuisinés, le foie gras et les fruits secs. Parmi les vins liquoreux, le Vin de Paille et le Macvin se dégustent en apéritif, les Vins d'Arbois, rosés et rouges accompagnent charcuteries et viandes rouges, les vins blancs du Jura (cépages Savagnin et Chardonnay) s'harmonisent avec le comté, les poissons et les plats à la crème. A noter aussi les excellents blancs ou rosés des Côtes du Jura, d'Arbois ou de l'Etoile, élaborés selon la méthode champenoise. Enfin, en guise de digestif, un Kirsch de Fougerolles ou de Mouthier Hautepierre, une liqueur de gentiane ou de sapin du Haut Doubs mettront un point d'orgue à un repas de qualité...

## MARCHAMP en Beaujolais

Région au riche terroir, située entre Loire et Saône, en bordure du Massif Central, le Beaujolais, dont **Beaujeu** reste la capitale historique depuis le X<sup>e</sup> siècle, se partage entre la montagne (monts de Tarare et monts du Beaujolais) et la côte, réputée pour ses vignobles.

Outre la production vinicole, on y pratique également embouche, polyculture tandis que la ville de Tarare est un centre important de l'industrie textile.

De célèbres personnages sont nés ou ont résidé en Beaujolais et ont ainsi contribué au tissu culturel de la région : le botaniste Victor Pulliat, né à Chiroubles, les constructeurs d'avions Gabriel Voisin (Belleville sur Saône) et son frère Charles (Lyon), l'écrivain Gabriel Chevallier, auteur de « *Clochemerle* », le peintre Utrillo, Saint-Exupéry (né à Lyon), séjournèrent aussi en Beaujolais...

Situé au cœur des 800 hectares du vignoble et au pied des Monts du Beaujolais, **Beaujeu** compte un peu moins de 2000 âmes. De nombreuses maisons anciennes ravissent l'œil du promeneur attentif : nombre d'entre elles possèdent des éléments décoratifs des XV et XVI<sup>èmes</sup> siècles, l'église Saint Nicolas est typique de l'art roman. Le musée Marius-Audin est consacré à la viticulture beaujolaise et abrite aussi le musée de la poupée.

Pour prendre la clé du terroir en Beaujolais, rien de tel que la découverte du voyage du vin au fil de son histoire : les *Sources du Beaujolais*, place de l'Hôtel de Ville à Beaujeu, proposent, avec le pôle œnologique, un voyage en sons et lumières, pour entrer dans la légende du sire de Ganelon et de son tonneau, et d'effectuer ainsi un merveilleux périple au cœur des vignobles du Beaujolais, avec dégustation des crus. (Expositions artistiques, produits de terroir, artisanat, ouvert du 1<sup>er</sup> Mars au 31 Décembre).

Comme tous les villages de la région, **Marchampt** mérite qu'on s'attarde au détour de ses rues pittoresques où l'architecture a su garder le charme indéfinissable des maisons de terroir.

Situé entre vignes et sapins, Marchampt est au cœur d'une savoureuse promenade d'une cinquantaine de kilomètres, depuis Beaujeu jusqu'à Villé Morgon via Belleville, Quincié, Marchampt, le Col de la Croix Rozier, Perréon, Vaux en Beaujolais, La Creuse, St Etienne la Varenne, Odenas, Mont Brouilly, St Lager et Cercié. Pour les amateurs de randonnées à pied ou en VTT, la Montée de la Rivière aux Loups constitue l'un des hauts lieux de cet espace naturel fait de landes, forêts de hêtres, sapins et chênes de ces Monts du Beaujolais qui, le sait-on, culminent à 1.000 mètres...

A l'instar des apôtres, les appellations des vins du beaujolais sont au nombre de 12 : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côtes de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, Saint Amour, Beaujolais Villages et Beaujolais. Cette dernière appellation est la plus étendue, du nord de Villefranche aux portes de Lyon, en partie dégustée le troisième jeudi de Novembre lors du fameux rendez-vous annuel du « *beaujolais nouveau* »...

Le « *bojo* » est à maturité au printemps qui suit la récolte, les vigneron conseillent ainsi de consommer alors le nectar lorsque celui-ci a « *fait ses Pâques* »... Parmi les meilleures années ont noté, dans un passé récent, les crus 1999 et 2000 et, surtout, l'exceptionnelle année 1997.

### Petit tour en « gourmanderie »...

En Beaujolais, la cuisine est solide, variée, authentique, traditionnelle, elle fait référence au terroir, à ses fumets puissants et colorés. A table, convivialité et bonne humeur sont de rigueur ce qui n'exclut pas excellence et qualité des produits. Les cochonnailles, cervelas, queue de cochon, petit salé, jambonneau, pied de porc, andouillettes, gratons accompagnés d'un Lancié blanc, mais aussi bœuf en grillade, poulet de Bresse à la crème, coq au vin, dégusté avec un Régnié ou un Juliéas, salade beaujolaise, petit chèvre de Cenves, matelote d'anguille au Morgon, escargots au Brouilly, pommes de terre gratinées aux oignons, « *chevretons* », *cervelles de canuts* (fromages blancs), voici, pêle-mêle quelques « gourmanderies », parmi tant d'autres qui attendent gourmets et gourmands qui, en aucun cas, ne sauraient repartir du Beaujolais, l'œil triste et l'estomac insatisfait...

## DUNIERES en Haute Loire

Le Velay, en Haute Loire, est un bouclier volcanique traversé par l'Allier et La Loire, enserré entre Margeride, Livradois Forez et le Mont Mézenc. Autrefois région de monoculture (froment) le Velay est passé à l'élevage puis s'est diversifié dans l'industrie à l'image du Lyonnais voisin. La Haute Loire compte près de 210.000 habitants répartis sur une superficie de 5.000 kms/2. Le **Puy en Velay** en est la préfecture, Yssingeaux et Brioude les sous-préfectures. La Haute Loire a, pour capitale régionale Clermont-Ferrand mais l'influence de St Etienne et Lyon est prépondérante sur la vie économique et culturelle de la région.

L'agriculture et l'élevage restent importants mais stagnent : polyculture dans les basses terres, élevage laitier intensif sur le plateau du Devès, le Mezenc est une région de gibier et de vergers. Dans le secteur industriel, agroalimentaire et travail du bois sont l'apanage de nombre de petites entreprises. Yssingeaux est un centre économique important dans les domaines du textile, de la mécanique de précision et du plastique.

Le tourisme vert se développe, comme dans toute l'Auvergne : rafting sur le Haut Allier, montagne et lacs (Saint Front, Boucher, Lavalette) ainsi que le ski à la station des Estables.

Non loin de **Dunières**, le Puy en Velay subit une importante mutation vers le service touristique, en dépit de l'implantation de Michelin, d'une entreprise pharmaceutique et de l'essor des Fromageries du Velay.

Dotée d'un équipement hôtelier moderne, le Puy reste la cité de la dentelle : celle-ci, née au 16<sup>e</sup> siècle, est désormais un artisanat d'art dont la tradition est perpétuée par le centre d'enseignement de la dentelle au fuseau, créée en 1974, puis l'Atelier-Conservatoire de la Dentelle (1976).

Ville très marquée par la religion, le Puy, au 12<sup>e</sup> siècle devint l'un des points de rassemblement des pèlerins en route pour Compostelle, avec Paris, Arles et Vézelay. Du fait de son histoire, le Puy possède un très riche patrimoine d'œuvres sacrées et la cathédrale Notre Dame, la chapelle romane St Michel, le cloître de la cathédrale, mais aussi l'Hôtel de Ville, la Fontaine Crozatier, la bibliothèque municipale retracent l'évolution, la culture et les traditions de la ville et de la région. On ne manquera pas de visiter aussi le musée Crozatier, dédié à l'histoire de la dentelle.

Dunières tient son nom de la Dunière, rivière prenant sa source dans le Massif du Pilat, à St Régis du Coin. Après Riotord, elle traverse Dunières qui, peut être, tient son « s » de la séparation de deux quartiers : d'une part « *la Côte* » et d'autre part « *Dela l'eau* », quartier d'en-bas doté d'un viaduc qui chevauche la Dunière et permet aux Duniérois de « *la côte* » et « *dela l'eau* » de venir au Bourg.

L'église de Dunières, construite par les moines et dont la partie la plus ancienne date du 11<sup>e</sup> siècle, possède la particularité de posséder trois nefs.

A ne pas manquer non plus la visite de Saint Victor sur Loire, les grottes de la Loire, le barrage de Grangent, le parc naturel du Pilat et le village de Rochetaillée qui domine les profondeurs de la vallée du Furan, le village de Terrenoire et les 2,5 hectares aux 11.500 rosiers le la roseraie du Berlan.

Saint Etienne ne manque pas d'attraits : ville verte, ses parcs sont réputés : Jardin des Plantes, Parc Jean Marc, Parc de Montaud, Parc de l'Europe ; elle propose aussi au flâneur les boutiques d'antiquaires du Parc Giron, le quartier Villeboeuf avec ses ébénistes, brocanteurs, sculpteurs, le Quartier St Jacques et son architecture des 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles. Le Musée du Vieux St Etienne, le Musée de la ville et le musée d'Art Moderne, dont les œuvres de Fernand Léger, Andy Warhol, Dubuffet, Picasso constituent un patrimoine éclectique.

Aux alentours de St Etienne, les Gorges de la Loire et le Parc National Régional du Pilat offrent au visiteur ses trésors d'émeraude de verdure...

### **A table, la lentille ne fait pas dans la dentelle...**

La gastronomie de la Haute Loire se confond avec celle de l'Auvergne aussi pourra-t-on se référer au paragraphe gourmand du Mont Dore.

Cependant, la délicieuse lentille du Puy d'un vert foncé strié de bleu, au parfum subtil est la seule lentille à bénéficier d'une appellation contrôlée. Elle tient large place sur la table régionale, compagne de viandes parfumées de Salers accompagnées de solides vins de Haute Loire, tels que Brioude, Villeneuve d'Allier, La Ribeyre et Saint Ilpize ou Lempdes-Allagnon.

Au hasard des menus de spécialités régionales, une salade de gésiers et de lentilles du Puy, une omelette aux cèpes, un fagot de bœuf à la fourme, quelques escargots du Lignon, un gratin forézien, une truite du Vourzac ne sauraient laisser indifférent, pas plus que les brioches, charcuteries et fromages du Puy sans oublier la liqueur « *Batavia* », spécialité locale au même titre que la fameuse dentelle...

## Le MONT DORE dans le Puy de Dôme

Station thermale déjà connue des romains mais qui vit son essor au 18<sup>e</sup> siècle, le **Mont Dore** et ses thermes aux douze sources chaudes traitent affections respiratoires, rhumatismes et arthrites, au cœur de l'Auvergne. Commune du Puy de Dôme dans l'arrondissement de Clermont Ferrand, le Mont Dore culmine à 1950 mètres.

Sous la Restauration, le Mont Dore et ses eaux minérales connurent une vogue très « romantique », mais c'est avec l'arrivée du chemin de fer, dans les années 1890 que la vogue des sports d'hiver s'empara de la station : saut à ski, patinage, le ski alpin démarra en 1930.

Situé au Nord du massif, le Mont Dore voisine avec le plus haut sommet, le Sancy (1885 m.) Région de volcans éteints, le Puy de Dôme a un climat froid et humide en hiver , il partage avec la Bourboule, Saint Nectaire, Nérès les Bains, Royat-Chamalières, Chateaufort les Bains, Bourbon l'Archambault, Vichy et ChâtelGuyon l'activité thermale tandis que les stations de ski de Super Besse, et de Chambon, (*ainsi que le Mont Dore*), contribuent à l'évolution économique de la région vers le secteur touristique.

L'Auvergne et ses volcans font bénéficier le promeneur de la pureté de son air ; outre les stations thermales précitées, l'amateur de curiosités pourra découvrir un patrimoine unique de châteaux en Puy de Dôme : ceux de Davayat, La Roche, Chazeron, Tournol, Vodable, Chateaugay, Pont-du-Château, Château Dauphin, Opme, Ravel, Aulteribe, Busseol, Montmorin, St Saturnin, La Batisse, Cordes, Murol, Les Martinanches, Parentignat, Villeneuve-Lembron.

Le randonneur sera comblé avec le tour des lacs : Guery, Chambon, Pavin, Chauvet, mais aussi des Combrailles à St Flour, avec les Hauts Plateaux et Monts d'Auvergne qui jalonnent un parcours de 250 kilomètres à travers la chaîne des Puys. Le sportif choisira, à son gré, canoë-kayak, parapente, ski, promenades en traîneau à chiens.

Vichy, ville moderne ayant su préserver son charme quelque peu suranné, reste l'une des plus grandes stations thermales françaises, si les curistes sont un peu moins nombreux qu'à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, les Vichyssois ont su développer le tourisme de « remise en forme », ses capacités d'accueil renouvelées et modernes accueillent congrès internationaux et de nombreuses compétitions sportives, utilisant, notamment le vaste plan d'eau de l'Allier.

Clermont-Ferrand, en 52 avant J.C. sera le théâtre d'une retentissante victoire de Vergingétorix sur César, en 1095, la première croisade est prêchée à Clermont, en 1944, les Auvergnats résistent âprement aux Allemands, en 1898 naît Bibendum, le fameux bonhomme Michelin, en 2001, c'est l'ouverture de Vulcania, parc européen du volcanisme, né de l'imagination et de la volonté de l'enfant de Chamalières, Valéry Giscard d'Estaing.

Mais Clermont-Ferrand, c'est aussi une industrie diversifiée : agro alimentaire, industrie du plastique, industrie pharmaceutique, avec de très nombreuses PME aux activités diversifiées, Clermont-Ferrand est le pôle économique de l'Auvergne.

Outre son impressionnant domaine de verdure et d'air pur, l'Auvergne est aussi la région où a été inventé l'« économiste », fameux couteau à éplucher les légumes... ainsi que le parapluie d'Aurillac.

L'Auvergnat est de nature tenace, solide et infatigable au travail, on le dit méfiant et économe, mais en réalité, cordial et accueillant, il sait aussi être disert et la plaisanterie fait partie de la tradition des célèbres *bougnats*...

### La table auvergnate

Senteurs du terroir, produits frais issus d'une nature généreuse, l'Auvergne propose salaisons et charcuteries dont la réputation n'est plus à faire : saucisses sèches, jambons d'Auvergne voisinent avec des plats aux odorantes senteurs : soupe aux choux, chou farci, coq au vin, petit salé aux lentilles vertes du Puy, potée auvergnate, farinette, aligot, omelette Brayaude, truffade, entrecôte de l'Aurac, viandes rouges du bétail de Salers( célèbre race de vache à la viande si fine qu'elle est réputée au Portugal, au Texas et même en Argentine)...A lui seul le « *poulet* » mérite le détour. Les poissons des nombreuses rivières, torrents et autres lacs sont abondants : omble chevalier, brochet, truite au bleu, sandre, filet de perche, sans oublier la carpe cuite au vin de St Pourçain...

Les champignons ne sont pas en reste, quant aux fromages le choix est vaste : St Nectaire, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Murol, Savaron, Gaperon aux forts parfums d'ail et de poivre ; Chevreton, Brique du Forez et cabrions sont des fromages de chèvres.

Les vins accompagnant la cuisine auvergnate, a défaut d'être très connus, hormis le Saint Pourçain- vin blanc, rosé ou rouge de caractère - sont nombreux et de qualité. En Puy de Dôme, Chanturge, Corent, Chateaugay, Madargues, côtoient les vins de pays : Dallet, Davayat, Roche-Blanche et Martres de Veyre. Cahuzaguet et Cussac sont de grands et rares vins blancs, de même que les vins gris de Fels près d'Aurillac.

Un solide repas auvergnat ne se conçoit pas digestif : liqueur de gentiane, marc ou ratafia et, bien sur, la verveine du Velay...

Randonnées et air vivifiant des Puys aiguissent l'appétit ...

## **CHAMROUSSE en Isère**

Située entre les Hauts plateaux du Vercors, le Massif de la Chartreuse et le Parc national des Ecrins, à quelques encablures de Grenoble, **Chamrousse** voisine avec le Pic de Belledone qui culmine à 2978 mètres, dominé par la Barre des Ecrins dont les 4103 mètres en font le plus haut sommet du département.

Perle du Dauphiné, Chamrousse est idéalement située au sud du massif de Belledonne, face au Vercors, à l'Oisans et à la Chartreuse et se compose de deux sites « mitoyens » : Recoin à 1650 m. et la Roche Béranger à 1750 m. Station de la championne de ski Florence Masnada, elle offre plus de 70 kilomètres de pistes de ski dans un décor sublime.

Depuis la fameuse traversée, en 218 avant JC, par Hannibal et ses éléphants, les Alpes, et notamment le Dauphiné, furent l'objet, au cours d'une histoire tourmentée, de rivalités entre l'Italie et la France, notamment en raison de sa situation de lieu de passage entre Lyon et Milan, au défilé des cols alpestres et ce n'est que sous Napoléon III, en 1858, que la Savoie sera définitivement rattachée à la France, pour autant, les heures sombres du Dauphiné seront encore celles de la dernière guerre où le maquis du Vercors résistera héroïquement à l'opresseur. Bien plus tard, en 1968, Grenoble accueillera les J.O d'hiver qui consacreront l'enfant du pays, Jean Claude Killy, triple médaillé d'or...

Le Dauphiné est constitué de deux régions aux profils différents : le Haut Dauphiné, région de Préalpes et des massifs centraux et le Bas Dauphiné, entre Rhône et Isère, pays de plaines fertiles et de plateaux forestiers. Polyculture au sud : maïs, noyers, tabac, mais aussi cultures fruitières, betteraves à sucre ou céréales, au nord, l'élevage bovin prédomine. L'industrie, grâce au développement de l'électricité, s'est installée dans le Bas Dauphiné dans le domaine des textiles mais c'est surtout dans le secteur de la haute technologie : microélectronique, électronique, informatique, sans oublier la chimie, que la région grenobloise a diversifié son économie.

Quant au tourisme, il reste l'une des activités majeures de la région.

Outre son vaste domaine skiable, Chamrousse et sa région offrent, en été, de nombreuses richesses à qui veut les découvrir : flore et faune sont variés et riches : pin sylvestre, sapin, épicéa, hêtre, chêne, mélèze, genets et buis, edelweiss, rhododendron, soldanelle des Alpes, lis martagon constituent le décor où évoluent chamois, bouquetins, marmottes, lynx, survolés par l'aigle royal... Les parcs naturels des Ecrins, de la Vanoise, des Bauges, du Queyras, de la Chartreuse laisse découvrir leurs merveilles aux amoureux de la nature qui ne négligeront pas d'aller sur les bords des lacs de Paladru, de Bourg d'Oisans et de Laffrey, sans oublier la visite et le somptueux son et lumière du château de Vizille, le fort de la bastille, le musée et l'ancien quartier de Grenoble.

Le guide écrivain Roger Frison Roche, le fabricant de skis Abel Rossignol, Joseph Opinel, inventeur du couteau à l'emblème de la main couronnée, font partie des figures emblématiques de la région.

### **Attraits de la cuisine dauphinoise et savoyarde**

Peu prodigue en produits de terroir si ce n'est la pomme de terre, les fruits et autres fromages et crèmes, la montagne recèle cependant d'une cuisine solide, chaleureuse et inventive. Outre le célèbre gratin dauphinois, savoureux et parfumé, fait de pommes de terre émincées cuites au four avec lait et crème, ou avec bouillon et fromage râpé dans sa variante savoyarde, plus au sud, on déguste gratins de courges ou de cardons, pâtes gratinées à la crème. La gastronomie emprunte souvent ses recettes à l'Italie et au Lyonnais voisins. Le porc est présent sous forme de saucisses diverses et de savoureux jambons fumés.

Le poulet aux écrevisses, les perches au vin, spécialités des lacs du Bourget ou du Léman, un lièvre à la royale ou un veau aux marrons sauront ravir le gourmet, surtout accompagnés d'un Chautagne (cépage de Gamay). L'amateur de fromage trouvera largement son compte en Dauphiné et Savoie, : le Beaufort, incontournable composant de la fondue savoyarde, la tome de Savoie et celle des Bauges, les « chèvres » : Picodon, Pélardon, Chevrotin des Aravis, mais aussi le saint Marcellin, le bleu de Vercors Sassenage et l'onctueux Reblochon de Savoie...

Ravioles, feuilletés, tartes, salées ou sucrées, aux pommes de terres, courges ou jambon, à la myrtille, fraise ou framboise, voire au fromage blanc, garnissent avec bonheur la table de montagne sans oublier le Gâteau de Savoie...

Pour accompagner ses plats riches et roboratifs, les vins sont variés : blancs locaux, secs et parfois pétillants, Chignin, Apremont, Abymes, ainsi que le rare Chignin-Bergeron, Roussette ou Jongieux alternent avec des rouges charpentés : Chautagne, la Mondeuse, Crépy, ou encore Seyssel, tandis qu'au chalet, près de l'âtre où crépite le feu tandis que tombe une neige épaisse et silencieuse, un génépi, une chartreuse, une mûre ou une gentiane, voire un marc de Savoie donneront la note finale à un moment gastronomique de fort bon aloi...

## TURCKHEIM en Haut-Rhin

Chaque soir, de Mai à Octobre, dès 22 heures, les Turckheimois (habitants de **Turckheim**) en rentrant au bercail, peuvent rencontrer le *Veilleur de Nuit* : la petite cité, au cœur du vignoble alsacien est, en effet, une des rares villes de France à cultiver cette tradition, tout comme elle a su préserver son patrimoine historique ainsi qu'en témoignent les trois portes qui s'ouvrent sur la cité. Site romain avant d'être envahi par les Thuringiens, en 743, la ville avait pour nom Thorencorhaima ; en 1312 le mur d'enceinte est créé et l'empereur Henri VII accorde à la ville son droit de cité. Elle fait partie de la Décapole alsacienne dès 1354 et devient Thuringheim. En 1611 l'arbre de Noël et sa tradition apparaissent à Turckheim où, soixante quatorze ans plus tard, le maréchal Turenne remporte une célèbre bataille sur les Impériaux. Aux XV et XVI èmes siècles, la ville s'enrichit grâce au négoce de ses vins.

La cité du vignoble du Brand recèle de merveilles : l'église Ste Anne dont le clocher porche est fait de cinq niveaux, la pointe du clocher est agrémentée d'un tonnelet d'or, symbole des vigneron ; la porte de France, autrefois munie d'un pont-levis et qui est surmontée d'un nid de cigognes ; la porte de Munster, dénommée aussi porte des supplices car passaient par-là les condamnés à mort exécutés non loin de là au lieu dit « *Wann* », c'est par cette porte que l'armée de Turenne entra pour libérer la ville. La porte du Brand, érigée au 14<sup>e</sup> siècle, fait partie des Monuments Historiques .A voir également le corps de garde devant lequel se trouve la fontaine « *Stockbrunna* » datant de 1727 et l'hôtel de Ville de style renaissance. Une visite s'impose également au très riche Musée mémorial des Combats de la Poche de Colmar, rue du Conseil.

Au sortir de la ville, le long de la Fecht, le visiteur prendra le parcours de la course de côte pour aller jusqu'à la station climatique de Trois Epis, située à 650 mètres d'altitude et autour de laquelle l'amoureux de la nature trouvera sentes et sentiers botaniques, promenades sur 50 kms de sentiers balisés, excursions, sans omettre de visiter la Chapelle de la Vierge des XV et XVIII èmes siècles, le Musée Notre Dame et la Chapelle de la Vierge Miraculeuse. Aux alentours, la route des vins et ses joyaux : Riquewihr, Kaisersberg, Ribeauvillé saura réjouir le promeneur, quant à l'adepte de la marche ou du VTT, il saura apprécier le pittoresque parcours de Munster et de la Vallée de la Fecht, de Colmar à Turckheim via Soultzbach les Bains, Munster, Gunsbach où se trouve la maison du Docteur Schweitzer. Enfin, à 7 kilomètres de Turckheim, Colmar, ville natale du dessinateur Hansi et du sculpteur Bartholdi, propose outre sa richesse architecturale, un patrimoine culturel d'exception avec, pêle-mêle, la Maison Pfister (16<sup>e</sup> siècle), l'Ancienne Douane, le musée d'Unterlinden (retable d'Issenheim, peintures de Cranach, Holbein, Schongauer, mais aussi Renoir, Braque ou Picasso...) Une promenade sous les tilleuls au bord de la Lauch contribuera aussi à l'émerveillement du promeneur...

Turckheim la vinicole est riche d'un terroir d'exception pour sept crus qui ne le sont pas moins : le Sylvaner, léger et frais, le Pinot Blanc, harmonieux et équilibré, le Riesling, fruité, vif et racé, le Muscat d'Alsace fleurant bon le raisin, le Tokay Pinot gris, capiteux et riche, le Pinot Noir qui accompagne avec bonheur les viandes savoureuses, qu'il soit gouleyant en rosé ou velouté en robe rouge, le Gewurztraminer, aromatique, opulent et bouqueté...

### La gastronomie alsacienne

Généreuse, variée et riche, la cuisine alsacienne est typique et ne se limite pas à l'incontournable choucroute même si celle-ci en constitue l'un des fleurons. En fait, le seigneur de la gastronomie alsacienne est le foie gras et, d'une manière générale, la graisse d'oie apporte une saveur incomparable à nombre de repas alsaciens. Initialement cuisine de terroir, la table alsacienne s'est affinée et sa variété est appréciée des gourmets.

Outre les charcuteries (saucisse de Strasbourg, boudins, cervelas et jambon fumé) le porc occupe une large place : Schiffala (palette), côtelettes, jambonneaux, il entre aussi, avec bœuf et agneau dans la composition du fameux Baëckheoffe que l'on peut déguster accompagné d'un Riesling. Le bœuf et le veau entrent dans la composition des soupes (*Fleischsupp*) mais on sait aussi déguster les sandres au Riesling, les matelotes de poissons de la Lauch de l'Ill ou du Rhin, brochet et bar, de même que la carpe frite du Sundgau. Quant aux volailles : poularde aux morilles, coq au vin, elles sont succulentes tant leur chair est fine...Osera-t-on quitter la table sans évoquer le fromage blanc et le munster, la tarte aux fruits ou le soufflé au kirsch accompagné d'un Gewurztraminer, la flammekueche que l'on grignote sur le pouce avec un Sylvaner ? Enfin, n'oublions pas la bière alsacienne : la Météor d'Hochfelden et la fameuse Kronenbourg. Décidément, en Alsace, la faim n'est pas de mise... Et puis n'oubliez pas de rapporter dans vos bagages le fameux Kougelhopf, sucré ou salé, ainsi qu'un rare « *flacon* » de Vendanges Tardives... à déguster entre connaisseurs...

## LIMONEST dans le Rhône

Aux portes de Lyon, près de Dardilly, **Limonest** se confond naturellement avec la ville des soyeux. On a coutume de dire qu'elle est à portée de métro de Lugdunum (*Colline de Lug., dieu ayant en charge à la fois le soleil, la lumière, les arts et métiers*).

Si Limonest est une banlieue résidentielle, calme et paisible, ressemblant fort, d'ailleurs, à un bourg du Beaujolais voisin, elle est tellement proche de sa grande sœur que l'on ne peut que l'associer à la ville du « *Primat des Gaules* ».

Idéalement située au cœur de l'hexagone, au cœur du Rhône, Lyon est un carrefour à la fois proche de la montagne, peu éloigné de Paris, de la Provence, de la Suisse et des Alpes ; elle a souvent été synonyme d'engorgements routiers pour l'automobiliste en mal de soleil et en partance pour le Lavandou, les Issambres ou Mandelieu mais quels souvenirs quand, à l'époque de la nationale 7, chère à Charles Trenet, le père de famille arrêtait la *Versailles* ou la *Dauphine* pour une halte gastronomique dans un « *bouchon* » accueillant où fleurait bon le parfum d'un « *tablier de sapeur* » ou d'un « *saucisson tiède, pommes à l'huile* »...

Lyon ne peut laisser le voyageur indifférent : opulente, charmeuse, féminine, conviviale et majestueuse, se laissant caresser par le Rhône calme mais parfois impétueux, elle sait révéler, des Monts du Lyonnais aux mystères des Dombes, ses multiples facettes.

Colonisée par César, à la poursuite de Vercingétorix, *Lugdunum* fut, par la suite, sous l'emprise des évêques de France avant de prendre son essor économique et commercial au 16<sup>e</sup> siècle sous Charles VII puis avec François 1<sup>er</sup> qui fera de Lyon la ville de la soie, apportant ainsi richesse à la cité. Echanges commerciaux, situation de lieu de passage, influence des commerçants florentins, activité bancaire firent bientôt sa renommée. Pourtant les malheurs n'épargnèrent pas la ville : crues dévastatrices, émeutes dues à une lourde imposition du pouvoir royal au 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles, affaiblirent la capitale rhodanienne. Elle retrouva son dynamisme sous Napoléon qui relança la soierie, le métier de Jacquard enrichit les soyeux, ce fut alors le temps des canuts puis celui des bâtisseurs.

Par la suite, Lyon passa le relais aux chimistes, puis métallurgie et mécanique eurent droit de cité. Ville aux talents multiples tant au plan économique que culturel, Lyon est désormais une métropole vivante et active qui mérite une découverte attentive des trésors qu'elle révèle généreusement à celui qui saura la conquérir.

Outre la célèbre Place Bellecour, il faut s'enfoncer dans ses traboules (« *passer au travers* »), passages permettant de rejoindre un cours ou un pâté d'immeubles à l'autre, du côté de la Croix Rousse et dans le vieux Lyon et qui servaient au transport des rouleaux de soie... Les quais de la Saône, la colline de Fourvière, les Terreaux, la cathédrale St Antoine, la Halle Tony Garnier, les musées de l'Imprimerie, du Tissu, les Halles, la presque île, entre Saône et Rhône sont autant de lieux incontournables à qui veut découvrir l'intimité de Lyon la somptueuse...

Cité commerciale, vivante et culturelle, Lyon s'enrichit à la fois de son passé, de son présent et se projette sur l'avenir ; ils sont nombreux ces lyonnais célèbres, pour n'en citer que quelques-uns : Marcel Achard, André-Marie Ampère, l'abbé Pierre, Joseph-Marie Jacquard, Tony Garnier, Louis Lépine, Auguste et Louis Lumière, Jean Moulin, Antoine de Saint Exupéry et tant d'autres... dont le non moins célèbre Guignol !

Lyon la moderne propose aussi ses quartiers aux commerces variés, tel « La Part Dieu », elle est aussi une ville carrefour : l'aéroport de Satolas est l'une des plaques tournantes vers de nombreuses directions en France et vers l'Europe. Si, d'aventure, le tunnel de Fourvières est encombré sur l'axe Paris-Méditerranée pour l'automobiliste pressé de rejoindre les plages ensoleillées, une halte lyonnaise sur la route de l'été s'impose, sans oublier les....

### ...pantagruéliques et fort rabelaisiennes gourmandises du Lyonnais

Si Rabelais est de Lyon, il n'y rien de surprenant à cela : la table y est ...gargantuesque...

De la Bresse et ses volailles, des Dombes et les richesses de son terroir et de ses cours d'eau, du gouleyant Beaujolais, du riche Mâconnais, tous voisins, le cuisinier n'a que l'embaras du choix. Voluptueuse et inventive, la gastronomie lyonnaise est l'une des plus réputée de France.

Autour d'un « *pot* » de Beaujolais, très convivial l'on fera un petit « *mâchon* » devant un cervelas tiède, une rosette, un saucisson de Lyon, une andouillette de Fleurie...

Tripes et gras double, tablier de sapeur, quenelles de Lyon, filets de hareng ou saucisson de Lyon associés aux pommes de terre, saladier lyonnais, œufs à la tripe, tête de veau à la vinaigrette, cervelle meunière, sont quelques-unes des entrées proposées à l'estomac le plus exigeant. Elles sont souvent précédées d'une soupe au potiron, un consommé à la moelle, voire une soupe au riz... L'amateur de poisson ne saurait résister à une friture de goujons ou de perches d'Oullins, à une matelote d'anguille, à des quenelles de brochet ou un savoureux brocheton à la crème...

Quant à la viande, il n'y a que l'embaras du choix : gâteau de foies aux quenelles, chapon au gros sel, cuisse d'oie ou cochon de lait à la lyonnaise, daube, gigot ou pot-au-feu, poulet au vinaigre, ou Célestin, poularde en vessie, ris de veaux à la lyonnaise, sans oublier les viandes rouges, tendres et savoureuses du Charollais voisin... L'amateur de fromages ne sera pas déçu, outre la célèbre cervelle de canut (fromage blanc), Saint Marcellin, Saint Félicien, Claqueret, (arrosé d'un Chiroubles 1991), Rigotte de Condrieu ou encore le moelleux et parfumé Mont Dore raviront les palais les plus délicats... Les « *sucrés* » seront ravis de découvrir les beignets (« *bugnes* »), crêpes (« *matefaims* »), brioches (« *radisses* ») et

la tarte lyonnaise, sans omettre les nombreuses confiseries : papillotes, coussins, cocons et marrons, palais d'or, sarment du Beaujolais...

Pour accompagner ces mets variés et gustatifs, les vins du Beaujolais voisin côtoient les côtes du Rhône, Condrieu, Côte Rôtie, Château Grillet, et les vins du coteau du Lyonnais, servis dans chaque «bouchon» sous forme de « *fillette* », bouteille perlée de fraîcheur, au « *cul* » solide, à l'instar de cette cuisine qui sait parler aux sens...Et puis, pour terminer, une liqueur d'arquebuse ou un marc de Beaujolais donneront la touche ultime à cette table de roi...

Papy, tu devrais suivre ses conseils : fais donc plutôt du tourisme cette année...

Rigole, gamin : je vais te faire déguster ma spécialité : le «Grand chelem aux petits oignons façon « Chambé » !

