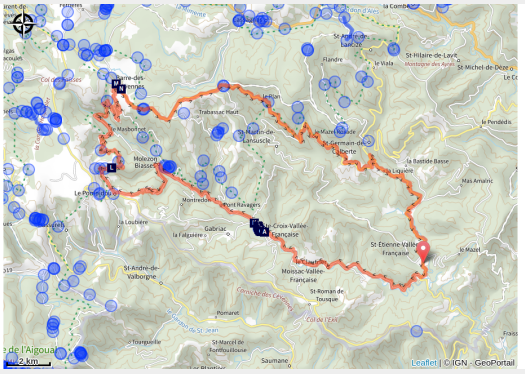
Autour de la Vallée Française

Vallées cévenoles

Panorama Pompidou (© Olivier Prohin)



Une belle boucle cévenole entre la vallée française, le passage sur la corniche au Pompidou, la crête entre Barre des Cévennes et le plan de Fontmort, puis la descente vers St Germain de Calberte.

Que de possibilités tout autour de cette superbe vallée française. Vous traversez tous ces villages authentiques, vous ressentirez l'agréable ambiance des Cévennes.

Infos pratiques

Pratique : Vélo de route

Durée : 4 h

Longueur : 66.7 km

Dénivelé positif : 2095 m

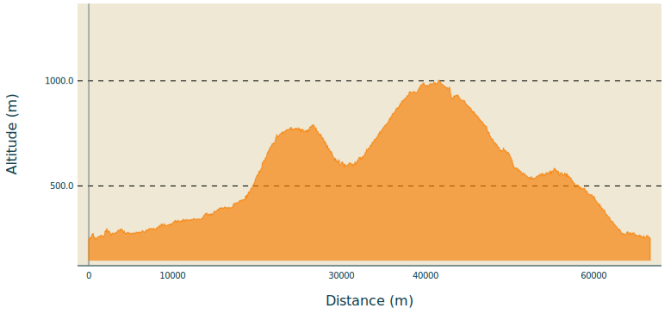
Difficulté : Moyen

Type : Boucle

Itinéraire

Départ : St-Etienne Vallée Française
Arrivée : St-Etienne Vallée Française
Communes : 1. Saint-Étienne-Vallée-Française
2. Moissac-Vallée-Française
3. Sainte-Croix-Vallée-Française
4. Molezon
5. Gabriac
6. Le Pompidou
7. Barre-des-Cévennes
8. Saint-Martin-de-Lansuscle
9. Cassagnas
10. Saint-Germain-de-Calberte

Profil altimétrique



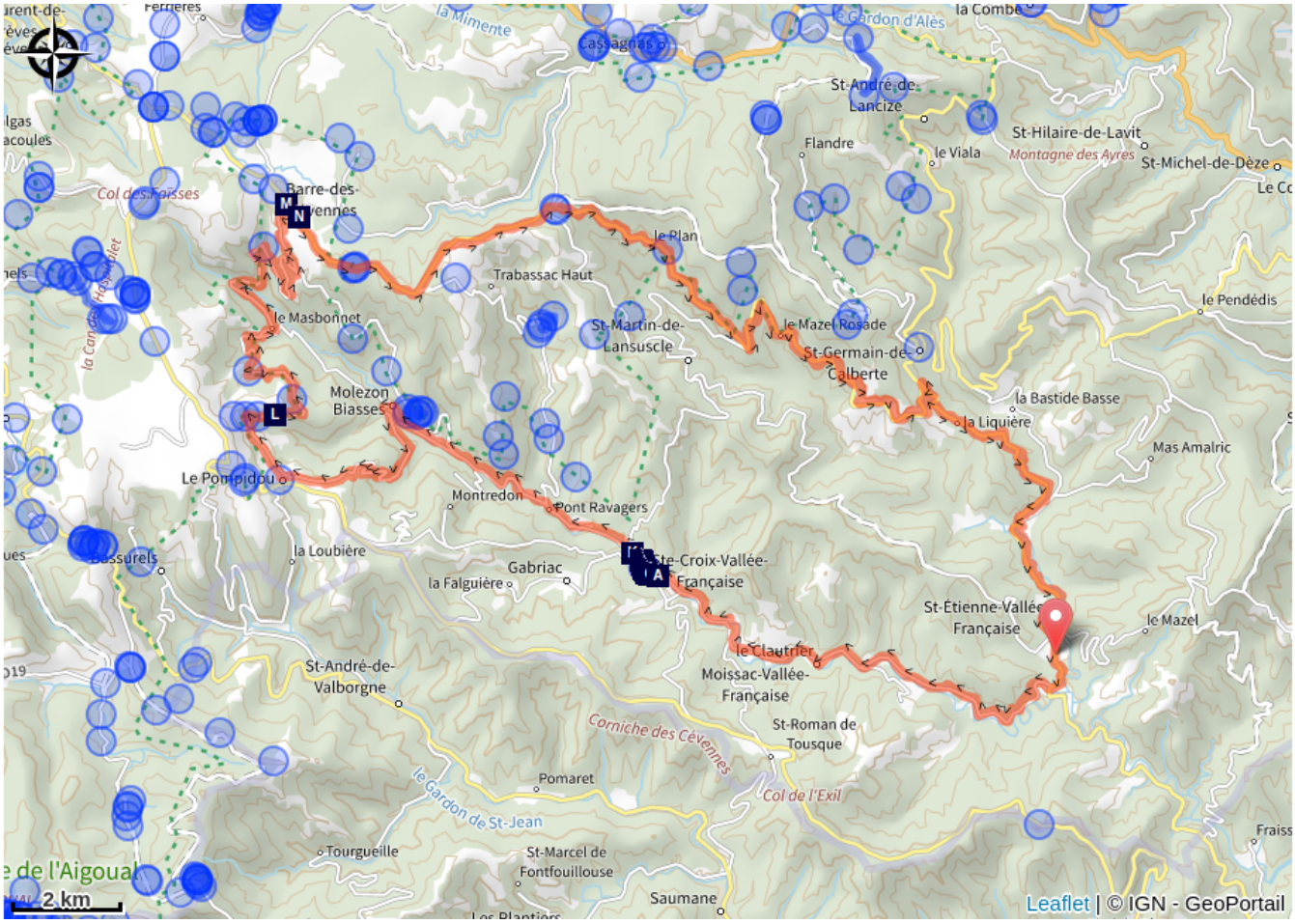
Altitude min 244 m Altitude max 1003 m

Attention à la petite route entre Le Pompidou et Barre des Cévennes, soyez prudents.

De **St-Etienne Vallée Française** direction **Sainte-Croix Vallée Française** par la D984 puis D 983. Continuer sur la D983 et tourner à gauche par la D61, direction **Biasses**, **Le Pompidou**. Au **Pompidou** direction **Barre des Cévennes** par **Le Masbonnet** (D62). A **Barre des Cévennes** direction **Le Plan de Fontmort** (D62), puis retour à **Ste-Croix Vallée Française** par la D13 puis la D984.

Variantes plus courtes : Vous pouvez monter directement à Barre des Cévennes sans passer au Pompidou, ou couper directement par Saint Martin de Lansuscle (à partir de Ste-Croix Vallée Française) ou montée par la petite route de Trabassac !

Sur votre route...



Casseur de pierres (A)
Café Gely et les foires (C)
Le caïffa (E)
Polyvalence (G)
La vigne (I)
Du mûrier à la soie (K)
Place de l'Orient (M)

Montgolfière (B)
Brandade (D)
Métiers d'alors (F)
Boucher négociant (H)
Procureur (J)
Les bancels (L)
Affleurement de grès (N)

Toutes les informations pratiques

Recommandations

Avant de vous engager sur un circuit, vérifiez qu'il est adapté à votre activité et à votre niveau. Respectez le code de la route et les autres usagers ; contrôlez votre vitesse et trajectoire. Faites en sorte d'être vus et, en groupe, privilégiez la file indienne. N'oubliez pas que le temps change vite en montagne. Pensez à emporter de l'eau en quantité suffisante. Bonne route !

Itinéraire non balisé.

Comment venir ?

Accès routier

Depuis St Jean du Gard, prendre la D983.

Sinon, récupérer le tracé au Pompidou sur la Corniche des Cévennes, à Barre des Cévennes, ou depuis St Germain de Calberte.

Parking conseillé

Dans le village

Lieux de renseignement

Office de tourisme Des Cévennes au mont Lozère, Le Pont-de-Montvert
le Quai, 48220 Le Pont de Montvert sud mont-Lozère

info@cevennes-montlozere.com
Tel : 04 66 45 81 94
https://www.cevennes-montlozere.com/

Source

CC des Cévennes au Mont Lozère

http://www.cevennes-mont-lozere.fr/

Sur votre route...

Casseur de pierres (A)

Balise n° 9
Les déplacements se faisaient essentiellement à pied. Le vélo commençait à se populariser. Heureux celui qui rentrait sans crevaison, due aux< clous perdus par les sabots et les galoches. La plupart des voies de circulation étaient empierrées. Les Ponts et Chaussées, l'administration chargée de leur entretien, employait des jeunes pour sortir des galets de la rivière puis le cafetier/casseur de pierres pour les réduire en morceaux plus ou moins gros selon les besoins. Les chemins communaux, à la charge des municipalités, étaient entretenus pas les habitants riverains qui bénéficiaient d'un dégrèvement d'impôts locaux pour ces journées de prestations.

Attribution : © Mémoire vivante

Montgolfière (B)

Balise n° 10
La fête votive se déroulait en juillet, pendant 3 jours, le samedi à la placette, le dimanche rive gauche et le lundi au pied du village, afin que chaque café puisse en profiter. Elle était organisée par les conscrits, jeunes de 20 ans qui avaient passé le Conseil de Révision avant le départ au régiment. Les musiciens, souvent 2 ou 3 gars du pays, animaient le bal et la tournée des fougasses dans toute la commune. Le lâcher d'une petite montgolfière clôturait la fête.

Attribution : © Mémoire vivante

Café Gely et les foires (C)

Balise n° 11
Il y avait 10 foires dans l'année, d'importance variable. Le village n'ayant pas de foirail, les animaux étaient répartis selon leur catégorie : ovins et caprins «au pied du village», porcelets sur les berges du Gardon. Les paysans traitaient leurs affaires dans les bistrots. Souvent, les femmes participaient aux « patches » (négociations commerciales) puis rentraient chez elles avec l'argent. Calixte Tinel achetait des chèvres à différents vendeurs. A la fin de la foire, il offrait des sucettes aux enfants qui l'aidaient à encaminer (guider) le troupeau hors du village. Les forains et jeux de foire (quilles cévenoles) s'étalaient le long de la route et sur la placette.

Attribution : © Mémoire vivante

Brandade (D)

Balise n° 12
Jusqu’à la fin du XIXe siècle, on séchait les aliments en les salant pour les conserver. La morue ou cabillaud est un poisson des mers du nord. Les pêcheurs de ces régions venaient s’approvisionner en sel sur les salins d’Aigues-Mortes, et troquaient leurs poissons contre du sel. La recette de la brandade de morue fut mise au point vers 1766. Elle consiste à effilocher la morue préalablement dessalée puis pochée, à ajouter de l’huile d’olive et à brandir le tout avec une cuillère en bois. « Brandir » en provençal signifie « remuer » d’où le nom de « brandade ».

Attribution : © Mémoire vivante

Le caïffa (E)

Balise n° 13
Le Caïffa dépendait de la société « Au Planteur de Caïffa » qui initialement était un torréfacteur. Le gérant de la boutique parcourait la campagne avec sa carriole au nom de l'enseigne pour vendre ses produits.

Attribution : © Mémoire vivante

Métiers d'alors (F)

Balise n° 14
Le village voyait passer au fil des saisons « le pelharot », ramasseur de peaux de lapins, le « cadiéraïre » qui fabriquait et réparait les chaises, l'« estamaïre » qui faisait fondre l'étain pour étamer les couverts. Un couple de colporteurs aux valises remplies de dentelles, mercerie et linge de maison élisait domicile à l'hôtel, le temps de sillonner à pied les campagnes environnantes. Autre figure emblématique de cette époque, le docteur Atger se rendait à cheval chez les malades éloignés. Afin de retenir le médecin, le conseil municipal, en 1920, lui avait voté une dotation annuelle de 350 francs.

Attribution : © Mémoire vivante

Polyvalence (G)

Balise n° 15
La polyvalence était monnaie courante et si on allait au bistrot, ce n'était pas toujours pour y boire un coup mais aussi pour se faire raser ou couper les cheveux, ou pour la réparation de son vélo.

Attribution : © Mémoire vivante

Boucher négociant (H)

Balise n° 16
Le boucher local, qui était aussi négociant, assurait aussi l'abattage quand il avait le temps. Deux bouchers ambulants passaient tous les 15 jours au village.

Attribution : © Mémoire vivante

La vigne (I)

Balise n° 17
À cette époque, tous les bancels étaient cultivés. Les vignes en occupaient une grande partie, en rangées bien alignées et bien entretenues au bigot. Le bigot, pioche à 2 becs, était l'outil favori du paysan pour le travail de ses terres. Il était régulièrement rechaussé c’est à dire rallongé par apport de métal à la forge par le maréchal ferrant. Au bord des murs étaient plantés des treilles et des « cabayous » (espaliers), afin de profiter du moindre carré de terre. Les raisins étaient récoltés pour faire le vin.

Attribution : © Mémoire vivante

Procureur (J)

Balise n° 18

Attribution : © Mémoire vivante

Du mûrier à la soie (K)

Balise n° 19
Toute maison à vocation agricole avait sa magnanerie, souvent tout un étage, où l'on élevait les vers à soie. Les mûriers, blancs ou noirs, procuraient la feuille, seule nourriture des chenilles jusqu'au stade du cocon. Ce dernier est un seul fil de soie qui enferme la chenille pendant son stade de chrysalide. Le papillon, à sa naissance, troue le cocon pour s'en évader. Pour l’utilisation en filature, la nymphe doit être étouffée afin que le fil ne soit pas coupé pour pouvoir être dévidé. Le travail dans la filature consiste à dévider les longs fils des cocons pour en faire des écheveaux de soie.

Attribution : © Mémoire vivante

Les bancels (L)

Au-dessus de la route, on peut observer une dizaine de bancels construits dans une combe, entre deux arêtes rocheuses. Jusqu'en 1962, ces bancels abrités étaient encore plantés de pomme de terre et de légumes. Ici, l'homme a dû s'ingénier à bâtir, dans le moindre creux, des murets pour amasser et retenir la terre afin de cultiver de quoi se nourrir. Souvent, pour enrichir le sol, de la terre était remontée du fond de la vallée, dans des paniers. Elle était retenue par des barrages disposés à cet effet dans les vallons : les « tancats ». (P. Grime)

Place de l'Orient (M)

Balise n° 9
Sur cette place où s’est tenu depuis le XVIe siècle le marché aux porcs, se dressait la troisième fontaine de Barre. A l’entrée de la grande rue s’élevait la porte des Cévennes, détruite en 1836 parce qu’elle gênait le passage des charrettes. Les maisons jouxtant cette porte, et celle de Florac, ont été réquisitionnées lors de la guerre des Camisards afin de loger les soldats du Roi. Barre a été à cette époque, l’une de leurs principales garnisons.

Affleurement de grès (N)

Balise n° 13
De l’autre côté de la route, le talus gréseux présente des couches entrecroisées qui se sont déposées dans des eaux fluviales au courant violent. Les galets qu’elles contiennent possèdent des angles peu émoussés indiquant qu’ils ont été peu charriés. Ce grès très friable est généralement collé par de l’argile verdâtre enrichie de mica blanc sans trace de calcaire. Il témoigne de l’arrivée de la mer, il y a 200 millions d’années. Sur cette paroi, les plantes doivent compenser l’érosion intense par leur possibilité de développement rapide et être également en mesure de supporter une certaine sécheresse. On rencontre quelques rares camomilles des rochers et plantains carénés.