



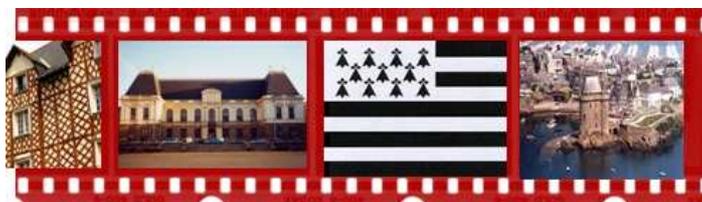
Délégation
d'Ille-et-Vilaine

40 rue Danton – 35700 Rennes.

☎ 02.99.84.26.12

Le livre
des Jour d'Or
Découvertes
la Délégation de
35

ANNÉE 2016



PREFACE

L'idée a émergé en début d'année 2011 : le comité de rédaction de la DD35 a proposé, à partir des comptes-rendus élaborés par Hélène-Gisèle Boukou, Élisabeth Renaud et Stéphanie André, pour le Contact35 (aujourd'hui Han'dizou 35), de réunir ces narrations dans un recueil consultable par chacun sur le site internet de la DD35 (www.apf-francehandicap35.com).

L'objectif est de faire partager ces découvertes, mais aussi, les joies de ces sorties ou séjours avec le plus grand nombre et de donner envie, à chaque lecteur, de rejoindre ces groupes ou, tout simplement, de se laisser distraire par la lecture, parfois amusante ou insolite, souvent bien instructive, de ces récits hauts en couleurs.

Nous vous invitons à feuilleter ce 5ème recueil qui relate les sorties de 2016. Laissez-vous, de nouveau, captiver par les découvertes décrites, avec brio, essentiellement par Élisabeth.

Et, si le cœur vous en dit, que vous ayez ou non été acteurs de ces journées, n'hésitez pas à nous écrire vos commentaires, vos témoignages, vos billets d'humeur...

Le Comité de Rédaction d'Han'dizou 35 :

*Patrick AUBRY
Monique BERLAN
Jean-Yves LE HOUËZEC
Michel LUTZ
Philippe MARUELLE
Brigitte PAREY-MANS
Élisabeth RENAUD.*

SOMMAIRE

- Le Musée du château de Mayenne (53)
- Escal'Atlantic à Saint-Nazaire (44)
- Le musée du vignoble nantais (44)
- Terra Botanica (49)
- Les mégalithes de Locmariaquer (56)
- Khérinet, village de chaumières (44)
- La ferme équestre de la Michaudière (61)

Février 2016 : Château de Mayenne

Narration
Élisabeth RENAUD



DECOUVERTE DU MUSEE DU CHATEAU DE MAYENNE (53), LE 18 FEVRIER 2016

Le 18 Februius de l'An de grâce 2016, un petit groupe est parti à la découverte du Moyen Âge. Voici une nouvelle année débutant par un temps froid et gris. René avait prévu une sortie au Musée de château de Mayenne mais on a eu l'impression qu'il avait changé de destination car voici que la nature a revêtu son manteau blanc. Irions-nous à la montagne faire du ski ? En effet, à partir de Vitré la neige recouvre le paysage, les arbres sont revêtus de blanc. Que la nature est belle. Nous voulions laisser Danièle sur le bord de la route pour faire un bonhomme de neige et la reprendre au retour. Mais comme nous voyons qu'elle préfère notre compagnie nous renonçons à la laisser et puis on l'aime bien alors nous l'avons gardée avec nous.

Le mois de Février était le mois du Dieu Februs qui présidait aux cérémonies de purification qui se tenaient à cette époque de l'année.

Nous déjeunons dans un resto sympa : patronne et serveuse très sympas et une personne du groupe a repris son service pour débarrasser les tables. Elle s'est fait taquiner encore mais toujours dans la bonne humeur. Disons, quand même, que la serveuse a apprécié.

Ensuite direction le musée et tiens, tiens !! le soleil fait son apparition. Drôle, car comme nous étions en avance, nous attendons dans le hall et s'est amusant d'examiner les gens, certains sont très calmes, sages, d'autres papotent sur le code la route, etc. et nous ressortons pour écouter l'histoire du château par une guide super sympa aussi.



Le château est une forteresse médiévale située dans le département de la Mayenne. Des travaux intérieurs, effectués en juillet 1993, font apparaître des arcades en briques cachées sous les enduits. Ce mode de construction est inconnu au 11ème siècle dans la région. Les premiers sondages archéologiques ont révélé la possibilité d'une date plus ancienne, c'est-à-dire l'époque carolingienne (8ème - 10ème siècle). S'il existe des églises carolingiennes en Europe, les

bâtiments civils ou militaires conservés de cette époque sont extrêmement rares. Entre l'an 900 et 920 le château avait une tour carrée de 14 m. de haut, 1 RdC aveugle (ni fenêtre, ni porte) ce qui présentait un intérêt défensif, l'entrée se situait au 1er étage. Nous apercevons encore l'entrée carolingienne. A l'époque carolingienne, les bâtiments étaient en terre et en bois. Le château de Mayenne prouve la richesse avec des bâtiments en pierres. Mayenne devient une ville frontalière entre la Bretagne et la Normandie.

Au 12ème siècle, le seigneur agrandit le château en ajoutant un étage et construit dans la cour des bâtiments annexes en pierres (cuisine, puis des pièces pour les servantes et sa mère).

À la fin du Moyen Âge, le château perd définitivement sa fonction résidentielle. Il demeure toutefois une base militaire et une forge et un cellier sont construits dans la haute-cour. Pendant la Guerre de Cent Ans, les Anglais occupent le château à 2 reprises : une première fois de 1361 à 1364, puis de 1425 à 1448. Pour renforcer le château on augmente la superficie fortifiée en ajoutant la « basse cour » ainsi que des tours d'enceintes, un donjon et le châtelet qui ressemble à un pont-levis avec des douves sèches. Ce château vieux de plus de 1 000



ans, est l'un des édifices civils les mieux conservés du haut Moyen Âge en Europe. Du château, on découvre un magnifique panorama sur la rivière la Mayenne et sur les quartiers Est de la ville. La grande cour, devenue parc, a été dotée à la fin du 19ème siècle d'un superbe théâtre à l'italienne, pôle de la vie culturelle à Mayenne.

Dans le courant du 17ème siècle, le château servira de prison. On utilise le bâtiment médiéval. Il y a beaucoup d'évasions, très mauvaises conditions de vie. La prison était mixte et les femmes traversaient les cellules des hommes. Il y eut des travaux d'amélioration en 1826 et la prison fut utilisée jusqu'en 1936. Il y avait entre 20 et 30 détenus et même jusqu'à 80. A la fermeture il n'en restait plus que 4. Cette prison de Mayenne abritait les petites peines (qui correspond à notre Maison d'Arrêt aujourd'hui). Les longues peines étaient envoyées au bagne. Par exemple : Pour 3 récidives c'était le bagne à vie, pour un meurtre c'était 10 ans d'emprisonnement.

Puis nous découvrons la salle Aula = Cuisine où les seigneurs mangeaient. Ils mangeaient beaucoup de gibiers, de la morue, baleine, dauphin, poisson frais ou salé, légumes mais pas de pommes de terre. Il y avait beaucoup de symbolisme. Nourriture légère et épicée symbolisait le feu, l'air « être proche de Dieu », l'eau, puis la terre qui représentait l'enfer. Il y avait une hiérarchie aussi avec la nourriture. En effet, les paysans mangeaient des racines et ce qui se trouvait sous la terre, ces aliments étaient associés au travail. Pour rester en bonne santé il fallait boire très peu de lait mais de la crème ou du fromage. La carpe s'appelait « cochon de mer »



Pour les banquets, on dressait les tables en U avec des tréteaux et des planches. Au centre du U se trouvaient les jongleurs et les conteurs. On passe les plats et on les place devant les gens. Le seigneur ne mange pas la même chose que ceux qui sont au bout du U.

Il existe un tranchoir pour couper le pain avec celui qui est à côté de nous. On y met la tranche de pain sur laquelle on sert le poisson ou la viande à table (et qui sert d'assiette) au Moyen Âge. De là viendrait le mot « copain », celui avec qui on partage son tranchoir, c'est-à-dire sa tranche de pain.

Comment sait-on ce que l'on cuisinait ou mangeait ?

1 - Par les écrits = traités de médecine, diététique, recettes à la fin du Moyen Âge

2 - Par l'archéologie = le céramologue qui est un expert en céramique (pots avec des résidus ou noircis et les cruches)

= l'archéozoologue qui est un expert en os (quels animaux on mangeait, sangliers, cerfs...)

= le palinologue qui étudie les pollens (plantes cultivées ou arbres)

= le carpologue qui étudie les graines (céréales, pois, noisettes,

mûres, fraises, jonc, roseaux (ou macette).

3 - Beaucoup d'illustrations ou enluminures qui montrent la cuisine, les cultures, la nourriture, les échoppes et qui font découvrir les scènes quotidiennes et aussi extraordinaires tels les banquets, les fêtes, etc.

Les cuisines sont en dehors du château pour éviter les risques d'incendie dans les grandes cheminées de 2 m. et aussi parce qu'il fait très chaud dans ces cuisines.

Pour conserver la nourriture on mettait du parchemin sur les pots. Pour les pots contenant les boissons, on fait une glaciure à l'intérieur des pots car ils sont poreux.



Le château abrite un musée depuis 2008 qui, au fil d'un parcours interactif, permet au visiteur de découvrir les remarquables vestiges carolingiens et l'histoire du château depuis 1 000 ans.

Le musée du château de Mayenne accueille la section médiévale du musée départemental archéologique.

Il présente également des collections exceptionnelles d'objets retrouvés lors des fouilles menées depuis 1996 : monnaies, objets domestiques, objets religieux, mobiliers militaires, mobiliers funéraires et pièces de jeu.

On peut y voir une extraordinaire collection de pions et jetons : un plateau avec ses 52 jetons de tric trac (backgammon) du 10^{ème} - 12^{ème} siècle, des dés et des figurines d'échecs, le tout en os, en andouiller de cerf ou en ivoire



A la fin de notre visite, notre hôtesse guide nous fait découvrir des produits du Moyen Âge : l'hypocras (vin médiéval aromatisé au miel, épices, cannelle, gingembre, muscade) et des petits gâteaux à base de citron ou amandes. Les participants ont l'air de bien apprécié et certains sont assez gourmands en gâteaux. Certains se reconnaîtront.

Puis vient un petit jeu où chacun participe. Notre guide nous demande de deviner quelles épices sont dégustées par les riches et les pauvres. Il y a 2 intrus. A nous de trouver.

Épices des riches

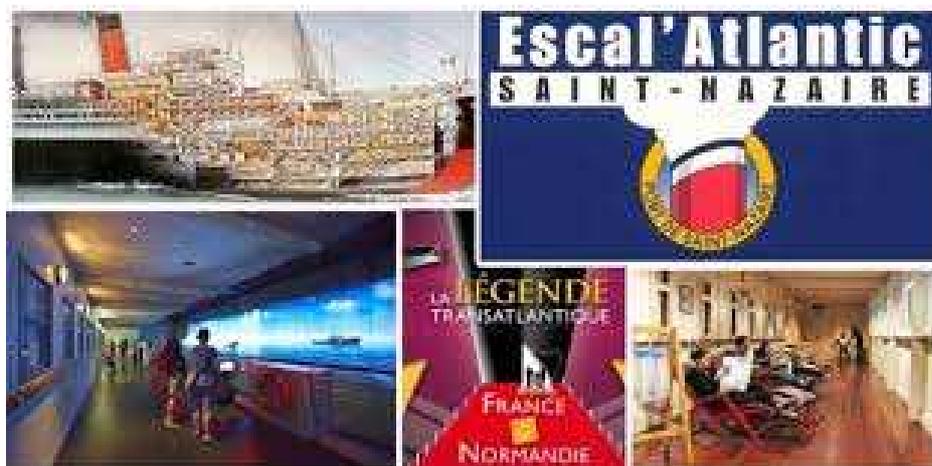
- Poivre
- Muscade
- Cannelle (pour les seigneurs modestes)
- Gingembre (pour les seigneurs modestes)

Épices des pauvres

- Poivre
- Thym

Le curry et le café étaient les intrus.

Mars 2016 : Escal'Atlantic à Saint-Nazaire



Narration : Elisabeth Renaud

Découverte d'ESCAL'ATLANTIC à Saint-Nazaire (44), le 17 mars 2016

Allez petit voyage vers la mer, l'océan, l'Atlantique. Quel est notre destination ? Après un repas copieux et succulent, nous partons en direction d'un lieu exceptionnel en passant les murs de la base sous-marine. Bienvenue à bord des grands paquebots de ligne.

Les 1ères lignes régulières en 1851 relient la France à l'Amérique. C'est l'ouverture au monde. Puis petit à petit d'autres destinations apparaissent. En 1862 le paquebot « Louisiane » inaugure la 1ère ligne de la jeune Compagnie Générale Transatlantique (CGT à ne pas confondre avec le syndicat qui n'était pas encore né).

Nous arrivons devant une très longue coursive et le tapis rouge a été déployé pour nous. Le 1er paquebot « La Provence » de 1906 relie Le Havre à New York en 7 jours.

Puis vient le paquebot « Ile de France » en 1927 reliant Le Havre à New York en 6 jours, puis le « Normandie » en 1935 qui fait la traversée en 5 jours, puis le « Liberté » en 1950 traverse en 6 jours puis le « France » en 1962 qui relie ces villes en 4 jours et demi avec 1 150 passagers à bord.



Une petite idée des prix de la traversée ? Sur le « Liberté » en 1ère classe, le prix du billet pour un physicien équivalait à 12 jours de salaire, en 2ème classe pour un dessinateur industriel c'était 51 jours de salaire et pour une sténodactylographe en 3ème classe cela correspondait à 75 jours de salaire sur le « Normandie », le paquebot français le plus prestigieux. En effet il fut construit par les chantiers navals de St Nazaire et fit son 1er voyage vers New York le 29 Mai 1935 à 19h : luxe et audaces des emménagements, prouesses des installations techniques, rapidité de sa course sur l'océan le classent parmi les fleurons de la flotte transatlantique. Ce géant porte l'image du pays. Le prix

du billet pour un Directeur Général Industriel correspondait à 8 jours de salaire, pour un professeur à la faculté 10 jours de salaire et pour un instituteur 30 jours de salaire.

Tiens quel est ce drôle de meuble ? Une malle penderie rétractable pour vestes et pantalons appartenant à un passager de 1ère classe avec une garde robe conforme au rang social. Heureusement, beaucoup de progrès ont été faits depuis cette époque et nous voyons un peu moins de différence de rangs sociaux.

Nous continuons notre promenade et arrivons sur le pont. Oh la la, quel orage ! Allons-nous survivre avec une telle tempête ? Attention devant un iceberg en vue avec un ours polaire. La nuit arrive et nous pouvons admirer un super feu d'artifice du pont du paquebot. Ouf ! la tempête est passée. Mais que voit-on au loin ? Une baleine plonge et des dauphins nous enchantent par leurs sauts. La compagnie maritime a été créée à la demande du gouvernement. Elle devait respecter les délais de traversée sinon leurs subventions étaient diminuées. Au départ on transportait des sacs de courrier postal entre les différents pays et continents. Puis ce fut le transport de passagers afin de se renflouer financièrement vers New York, le Mexique, Cuba en partant de St Nazaire puis en partant de Bordeaux pour aller vers le Sud puis en partant de Marseille.

2 compagnies françaises maritimes existaient : La CGT vers l'Amérique Centrale, du Nord et du Sud et la messagerie maritime vers l'Asie et l'Océanie.

Notre croisière semble fort agréable et luxuriante. Mais il n'en était pas de même pour les émigrants. Entre 1820 et 1925 60 millions d'Européens quittent l'Europe pour l'Amérique. Pour eux, le paquebot c'est l'inconfort de l'entrepôt, l'inquiétude d'un monde nouveau mais aussi le formidable espoir d'une vie meilleure dans un pays à construire. Une fois la traversée terminée, les yeux des émigrants s'écarquillent et découvrent la Statue de la Liberté.





Nous découvrons, également, le grand salon, le salon musique avec piano à queue mis à la disposition des passagers à moins qu'un artiste veuille jouer. Allons donc découvrir le bar et la salle à manger. Chaque classe possède une salle à manger. Pour les 1ères classes, celle-ci se situe au centre du navire où il y a peu de mouvement. A proximité celle des

enfants de 1ère classe qui mangeaient pendant une demi-heure avec les adultes et leurs nurses.

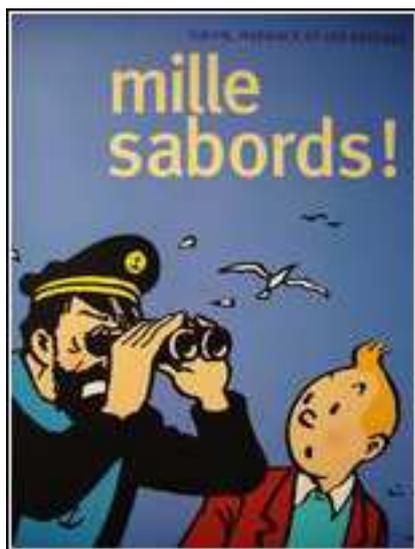
Les menus apparaissent vers 1880 sur la table. Ce sont de simples bostols calligraphiés par le personnel de bord. La variété des mets est limitée. Il n'existe qu'un seul choix sur le menu. En 1906 les menus sont imprimés sur le paquebot « Le Provence ». En 1910 la nourriture est plus élaborée. Les boissons ? 13 eaux minérales et gazeuses.



Et voilà, il est temps de rentrer au port et de retrouver la terre ferme. Nous avons la chance de voir, de loin c'est vrai, les 2 bateaux de guerre qui devaient être livrés à la Russie mais qui iront à l'Égypte après beaucoup de transformations et nous avons aussi eu la possibilité de voir le fameux nouveau navire de croisière, le plus gros paquebot sur les flots « Harmony of the seas » d'une longueur de 362 mètres, 20 ponts. C'est une

véritable ville flottante (ils seront 6 360 passagers à bord plus 2 100 membres d'équipage) avec piscines, salles de danse, golf, 3 toboggans aquatiques, salles de cinéma, un bionic bar (concept de bar robotique), 2 murs d'escalade, tyrolienne, 2 simulateurs de surf, terrains de basket, patinoire, casinos, spectacles de Broadway, spectacles sur glace, centres de remise en forme, etc.

Je pense que le prix du billet sera l'équivalent voire plus que ceux qui ont été indiqués au début de ce récit.



Oh j'oubliais quelque chose d'important : Saint-Nazaire est une des rares villes -ou plutôt un des rares ports- à pouvoir revendiquer le passage de Tintin, mille sabords !

Tout un épisode de l'album « Les Sept Boules de Cristal » se passe en effet à Saint-Nazaire, à la recherche du professeur Tournesol qui a été enlevé.

Avril 2016 : musée du vignoble nantais



Narration : Élisabeth Renaud

Découverte du Musée du vignoble nantais (44), le 14 avril 2016

Et nous voilà partis pour une autre aventure au pays nantais afin de visiter le musée du vignoble.

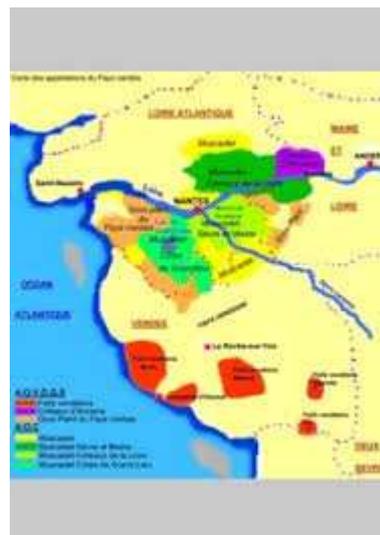
Après un bon repas, comme d'habitude, nous nous dirigeons, sans tituber, vers le musée où nous sommes accueillis par un monsieur qui nous explique en long en large et en travers l'histoire de la vigne.

La vigne arrive dans la région vers 1143. Dans cette région, ils cultivent le vin Muscadet. En 1980 il existait 8 000 ha de vignes puis on passe à 12 000 ha en 1990. Il faut 5 ans pour que la vigne commence à produire. Mais on a du en arracher car il y en avait trop et les prix se sont effondrés. Beaucoup de parcelles sont restées en friche car on ne savait plus quoi mettre.

Quelques vins de Loire : Muscadet - Pouilly - Saumur - Vouvray - Rosé d'Anjou - Crémant, etc.

En 1865, dans le Gard, apparaît le phylloxéra (petit puceron parasite qui se trouve dans la terre et suce la plante) suite à l'introduction de plants américains. Tout le vignoble nantais meurt en 1884.

Pour lutter contre cette maladie, il faut greffer. On met des variétés résistant à la maladie à des cépages français. Cela se fait au printemps. La maladie est toujours dans le sol mais le greffage reste la seule méthode efficace de lutte contre le phylloxéra. Au début ce sont les vigneron qui faisaient la greffe, maintenant ce sont les pépiniéristes.



La culture de la vigne :



Avant la maladie, on cultivait avec une houe et une pic à vigne (grattage du sol pour détruire les mauvaises herbes) 4 à 5 fois par an. Le vigneron travaillait penché ou accroupi avant le 19ème siècle. Dans toutes les cultures, on travaillait penché comme s'ils n'avaient pas connu les manches. En 1900 on plante en rang. On utilise 2 types de charrue jusqu'aux environs de 1950 :

1 - à double soc pour faire une rigole à l'automne qui permet l'écoulement de l'eau

2 - à un soc pour ramener la terre, au printemps, ensuite on prend la houe pour aérer la terre.

En 1950 on utilise les tracteurs laboureurs en hiver. Ensuite on utilisera les chevaux. Puis ceux-ci vont disparaître petit à petit et il n'en restera que quelques uns pour le folklore...

Le désherbage chimique apparaît en 1980 mais cela pollue les rivières. Maintenant on fera moitié culture, moitié désherbant.

La taille (vers Novembre jusque mi Avril)

Après la chute des feuilles, les rameaux poussent. Chaque hiver, la vigne est taillée pour limiter la production des bois et concentrer la sève vers les futures grappes. On coupe les sarments à l'exception d'un seul qu'on garde et qu'on attache sur un fil de fer. Les rameaux adjacents poussent et fourniront les raisins de l'année. Puis l'année suivante, on gardera un nouveau rameau qui aura poussé sur la souche. Au début on se servait d'un sécateur maintenant on utilise un sécateur électrique.

Au début, les femmes ramassaient les sarments, en faisaient des petits paquets (javelles) et on faisait du feu avec. Maintenant, les vignerons broient tout sur place.

Les maladies :

De nombreux parasites apparaissent, venant des États-Unis (mildiou, oïdium, cochylis). Le traitement s'opère par aspersion de préparation qui s'applique entre Mars et le début de la maturation des grappes en été. Ce traitement est à base de cuivre (sulfate de cuivre à dissoudre dans l'eau) et on rajoute du lait de chaux. Cela s'appelle la « bouillie bordelaise ». On début on se servait de sulfatuse à pompe, portée à dos d'homme et qu'on appelait Vermorel. Puis viennent les pulvérisateurs à dos de cheval.



La cochyliis (petit papillon) pond 1 œuf et la chenille fait 1 petit trou dans le raisin et celui-ci pourrit en 3 semaines. On traite par insecticides donc toxicité et certains vigneronns ont abrégé leur vie car ils ne se sont pas protégés par des masques. Lors de la guerre de 1914, on suspendait des petits gobelets dans la vigne, avec un mélange d'eau et de mélasse, pour détruire la cochyliis.

Jusqu'en Mai, la vigne est très sensible aux aléas climatiques telle que la gelée blanche. Plusieurs solutions : mettre une bougie ou une chaufferette tous les 30 m. et passer tous les matins de bonne heure pour allumer. Maintenant c'est du chauffage électrique qui est installé le long du fil de fer tenant les sarments mais cela revient à cher ou alors il faut arroser en très grande quantité. En été ce sont les orages de grêle qui abîment les feuilles et les raisins pourrissent. Il existe des fusées-grêle et on tire dans les nuages où la fusée explose.

Le pressoir :

Avant la guerre 1914 et jusqu'au milieu du 20ème siècle, on utilisait un pressoir à levier. Les Romains utilisaient déjà ce système pour les olives, les dattes, le raisin. On foulait le raisin aux pieds dans une maie puis on mettait ce raisin dans une 2ème maie et le levier écrasait encore le raisin.

Puis sont venus les pressoirs à vis vertical, puis à vis centrale, puis au vérin hydraulique et enfin le vérin électrique (après la guerre 39-45). Vers 1990 est apparu le pressoir horizontal.



La vinification à l'ancienne :

De 1960 à 1970, le jus de raisin était mis dans des barriques rondes (225 litres) en bois. On laisse un espace de la hauteur d'un doigt puis la fermentation commence au bout de 24 h. Au bout de 10 jours environ, tout le sucre est transformé en alcool. Au fond se



dépose la lie. Le vin devient clair fin Janvier. Ensuite on soutire le vin clair et on le met dans une barrique propre. S'il n'y avait pas de soleil, le vigneron ajoutait un peu de sucre pour que le Muscadet fasse 12°. Les vigneronns mettent le vin en bouteille quand il est encore sur la lie car moins d'oxydation.

Dès 1920, le béton s'impose avec la création de cuves enterrées et carrelées grâce au savoir-faire des maçons italiens. Au cours de l'entre-deux-guerres, les parois intérieures sont recouvertes de verre pour garantir une meilleure hygiène

La vinification sous lie :

Pendant la fermentation, les vignerons vont refroidir la cuve (qui est maintenant en inox et contient 50 hectolitres) pour que la température de fermentation ne dépasse pas 18°. Ils mettent un peu de soufre dans la cuve pour une bonne conservation.



Petite question :

Pourquoi les fûts étaient-ils ronds ? Pour que ce soit plus facile à rouler, à tourner et ça se manipule plus facilement.

On continue à faire des barriques en chêne pour le vin rouge.

Après une petite dégustation de Muscadet ou de jus de raisin, nous reprenons la route en marchant tout droit. Si, tout à coup, la police routière avait l'idée de nous arrêter pour un contrôle éthylotest, cela ne virerait pas au rouge et elle en serait pour ses frais.

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE



Mai 2016 : Terra Botanica à Angers



Narration : Élisabeth Renaud

Découverte du parc « Terra Botanica », le 19 mai 2016 (49)

Woah ! Que de participants. C'est super. Bienvenue dans notre groupe aux quelques nouveaux. Après un grand détour à cause d'une manifestation, nous voici arrivés en terre angevine pour découvrir.... A tout à l'heure. Mais les estomacs crient famine donnons leur donc à manger d'abord. Très bon repas dans une ambiance chaleureuse. Un jeune guide, très enthousiaste, va nous faire voyager dans une partie du parc de 12 ha parmi 275 000 plantes et au cœur du monde végétal. Tiens bonjour les carpes, les brochets. Embarquons dans un bateau pour découvrir le trésor de la Pérouse.

Quel est cet arbre ? C'est un arbre marcheur. Ah bon, il se déplace ? Il possède des racines échasses ressemblant à des jambes. La version la plus commune de l'histoire est que l'arbre « marche » lentement à la recherche du soleil par la croissance de nouvelles racines vers la lumière, permettant à ses vieilles racines de mourir. Les racines inhabituelles, réparties à partir du tronc quelques mètres au-dessus du sol, ajoutent à l'illusion que les arbres ont des jambes.

L'arbre du voyageur : A chacun son idée : grandes feuilles qui ressemblent à des rames. Elles contiennent 1 litre d'eau et donc les voyageurs pouvaient en boire mais il fallait la faire bouillir ou elles ressemblent à des mains qui disent bonjour ou au revoir.

En voilà un boucan. Mais qu'est ce qui se passe ? C'est le chant des perruches ondulées. Évidemment ce sont des mâles qui font tout ce bruit.

Voici un philodendron. Mot qui vient du grec philos = aimer et dendron = arbre donc un arbre qui aime les autres.



Oh la, attention au figuier étrangleur. On peut entrer dans l'arbre et on est entouré de lianes qui sont à l'intérieur. Ses racines aériennes vont sur les autres arbres et suce leur sève. C'est comme s'il étranglait les autres arbres.

Quel est le nom des ces belles fleurs blanches ? l'oiseau du

paradis géant.

Allons nous promener en Asie. Nous découvrons le bambou qui se reproduit et envahit tout le jardin. Il se reproduit avec des fleurs mais cela ne se passe que tous les 70 ans. (1 700 espèces sur terre) En 1832 le bambou d'Italie a fleuri. Ici ce bambou grandit d'un mètre par semaine. Dans les régions chaudes c'est un mètre par jour. Les fleurs ressemblent à des épis de blé. Il servait aussi d'outil de torture il y a longtemps. Lorsqu'on voulait punir quelqu'un, on le mettait sur le ventre attaché et à la fin de la journée il était transpercé par le bambou. Certaines variétés se mangent. On fabrique aussi des cannes à pêche, des gourdes, des instruments de musique.

Reviendrions-nous au temps des dinosaures ? Nous voilà entourés par ces animaux préhistoriques. Ils se font menaçants par leur cris mais faisons comme si nous n'avions pas peur. Impressionnants malgré tout avec leur poids de 22 tonnes.

Pas un seul écu sur cet arbre et pourtant il est nommé « arbre aux 40 écus ». Il est ramené en 1781 et il coûtait 40 écus. Il se reproduit avec des embryons (pied femelle et pied mâle). Il survit aux radiations. L'odeur horrible qui s'en dégage rappelle l'odeur des poubelles. Il peut soigner plusieurs maladies.

En 1850 un arbre du Chili arrive chez nous, c'est le « désespoir des singes ». Quel drôle de nom. Cela s'explique par ses feuilles en écaille acérées (ressemblant à des queues de singes) qui empêchent son escalade par les singes. Pour l'anecdote, aucune espèce de singe ne vit au Chili.

Serait-ce un séquoia ? C'est l'arbre du boxeur. C'est l'arbre le plus grand et le plus gros du monde. Une vingtaine de tonnes pour le plus grand. Il est originaire de Californie. Il fut d'abord connu sous le nom de « wellingtonia » en hommage au duc de Wellington, vainqueur de Napoléon 1er à Waterloo. Son nom actuel est un hommage donné par le botaniste autrichien Stephan Endlicher (1804-1849) au chef indien



SeeQuayah (vers 1770-1843) également connu sous le nom de George Guess, inventeur de l'alphabet cherokee.



C'est en fait vers 1852, pendant la ruée vers l'or, que le succès de cet arbre aux dimensions exceptionnelles démarre et qu'il est alors exporté pour orner les parcs des châteaux européens où ils sont toujours visibles.

Considéré comme le plus gros arbre du monde, le sujet le plus important est surnommé «

Général Sherman », avec une hauteur de 83,80 mètres de haut pour 24,10 mètres de circonférence. Il est situé dans le bien nommé Sequoia National Park (Californie). Dans la tradition populaire, circule toujours l'image d'un autre séquoia emblématique dans le tronc duquel a été creusé en 1881 un tunnel pour laisser passer une route. En réalité, il faut savoir que ce fameux « arbre-tunnel de Wawona » du bosquet de Mariposa dans le Yosemite National Park (Californie) n'a pas réellement survécu à ce creusement et mourut 88 ans plus tard à l'âge de 2 100 ans.

Pour la fin de notre visite nous pensons être arrivés dans le Sud de la France grâce au chant des cigales.

Et voilà après quelques déambulations dans les allées de ce parc, nous devons embarquer à bord de l'Albatros pour un retour à Rennes. Quelle chance d'avoir fait ce voyage et cette découverte sans pluie sauf à l'arrivée.

Mais bon nous étions à l'abri et le débarquement s'est fait sous de bons auspices.



Juin 2016 : les mégalithes de Locmariaquer



Narration : Élisabeth Renaud

Découverte des mégalithes de Locmariaquer (56), le 30 juin 2016

On m'avait dit : « Le 20 Juin c'est l'été ». N'y aurait-il pas un problème de date car on se croirait en automne aujourd'hui. Bon, on y va quand même voir ces gros rochers ?



Après un bon repas et une bonne ambiance, comme d'habitude, nous nous dirigeons vers le site . Nous sommes accueillis par notre guide, très gentil et connaissant son sujet. Nous commençons notre voyage en découvrant une exposition, à ciel ouvert, de grandes cartes postales écrites par des élèves de CM1 adressées à des soldats ou à des familles. Ce sont des correspondances imaginaires, des histoires de

famille du golfe, etc.

Nous nous dirigeons vers un rocher immense « Le grand menhir brisé » érigé en 4 500 ans av. J.C. énorme bloc de granit de 20 mètres de long, 300 tonnes est la plus grande stèle connue en Europe. Il gît en 4 morceaux. Dressé il mesurait 18,5 mètres de haut. Ce

bloc fut transporté sur plusieurs km par les hommes du néolithique sans que nous ayons la certitude sur la technique de transport utilisée. Il se peut qu'il ait été transporté sur l'eau grâce aux courants du golfe puis, sorti de l'eau et roulé sur des troncs d'arbres graissés, puis les hommes l'ont fait basculer dans une fosse et l'ont redressé à l'aide de



leviers et de chèvres en bois puis calé par des pierres et de la terre. Un symbole apparaît sur la pierre. C'est soit une charrue soit un cachalot. Les gens de l'époque étaient initiés pour lire les symboles mais nous ne savons pas les interpréter exactement. La chute de ces grandes stèles est-elle accidentelle (un tremblement de terre au 13ème siècle) ou volontaire ? Le mystère reste entier.

Continuons notre voyage : voici le « Dolmen de la table des marchands ». Construit vers 3 900 ans av. J.C. Cet ensemble a été utilisé jusqu'aux débuts de l'âge du bronze, aux alentours de 2 000 av. J.C. C'est une tombe collective avec les corps des défunts accompagnés d'objets et d'offrandes. Le cairn, qui enveloppe la sépulture, est destiné à cacher la tombe aux yeux des vivants. Il est fait de pierres sèches sans mortier. La taille des dolmens était en fonction de l'importance du défunt. Nous y entrons pour voir les symboles dessinés au plafond et sur les murs. Puisque c'est un ossuaire nous devons baisser la tête et, à l'époque, c'était une marque de respect. Les symboles en forme de croissant, tout autour, matérialiseraient le rayonnement spirituel de la divinité. Sur la partie centrale, au fond du dolmen, apparaissent 52 crosses dirigées à l'Est et à l'Ouest (un enfant touriste a dit que cela représentait un champ de blé). Elles représentent peut être le pouvoir de la divinité et, aussi, la fonction sacerdotale des prêtres. Au plafond, on voit une hache emmanchée, une crosse et la partie inférieure d'un bovidé. Au solstice d'hiver le soleil entrait et éclairait ce dolmen.



Et pour terminer notre voyage, nous nous dirigeons vers le « Tumulus d'Er Grah » (ou Er Vinglé « la carrière » en breton). Ce gigantesque monument mesure 140 m. de long. C'est un tombeau individuel, on n'y entre pas, il n'existe ni porte ni fenêtre. Vu la longueur du tombeau, la personne enterrée devait être importante et dominatrice. Ce tumulus a été

construit en plusieurs fois : vers 4 500 ans av. J.C. composé d'une chambre circulaire avec une personne et 2 bovins, puis vers 4 200 ans av. J.C. une petite chambre funéraire, puis vers 4 000 ans av. J.C. A l'intérieur les archéologues ont retrouvé des trésors de pierres polies, des pierres de collier (jade) et pierres de haches, un plat creux en céramique, des outils en silex. Au vu de ce trésor qui valait une fortune à l'époque, le défunt devait être une personne très riche. A l'époque, les personnes payaient avec du sel qui était désigné comme l'or blanc des Ducs de Bretagne. Les Gaulois faisaient déjà des lingots de sel (8ème siècle av. J.C.) et s'en servaient comme monnaie. Les légionnaires étaient payés avec un petit sac de sel d'où le nom de « salaire » puis « solde du soldat ».



Quelques définitions de mots dans le texte :

Cairn : monument en pierre recouvrant des sépultures.

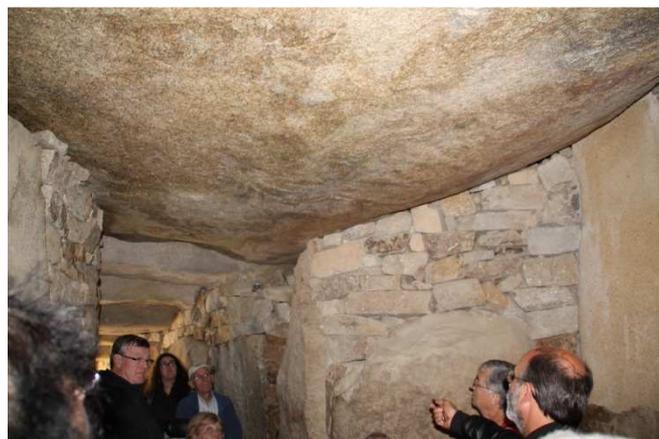
Chèvre : appareil de levage composé de 3 poutres disposées en pyramide triangulaire.

Dolmen : (« table de pierre » en breton) chambre parfois accompagnée d'un couloir funéraire et limitée par des pierres horizontales.

Mégalithe : du grec « méga » (grand) et « lithos » (pierre). Il s'agit donc d'une grosse pierre.

Menhir : mot breton signifiant « pierre longue »

Tumulus : butte artificielle recouvrant une ou plusieurs sépultures et composée d'un mélange de pierres et de terre. Selon les proportions de ces matériaux, on parle de tertre (terre) ou de cairn (pierre).



Juillet 2016: Un village de chaumières



Narration : Elisabeth Renaud

Découverte du village de Kerhinet à Saint Lyphard (44), le 21 juillet 2016

Allez, en route pour la dernière sortie avant les vacances. Le grand Chef est absent et on espère qu'il sera de retour parmi nous très rapidement.

Après quelques petits tracas, nous embarquons vers une nouvelle destination. Le long du voyage nous apercevons le château de la Bretèche. Des « C'est magnifique » « Que c'est beau » fusent dans le bus.

Château de La Bretèche

C'est un bâtiment médiéval construit au 14ème siècle.

En 1926, le château est classé au titre des monuments historiques et en 1943, ce sont les abords du site qui obtiennent ce classement.

En 1965, le château est vendu à une société immobilière.

Peu après il est divisé en appartements revendus séparément à des particuliers. Ses dépendances, elles, sont transformées en hôtel-restaurant, et son parc en



golf. Le Domaine de la Bretèche comprend un hôtel de luxe situé dans les dépendances du château du 15ème siècle, un golf 18 trous, un restaurant étoilé Michelin et un Spa. Ancienne résidence de la Baronnerie de la Roche Bernard et ancien foyer du protestantisme, ce château a des allures de conte de fées.

Aux abords de Saint Lyphard, nous découvrons de charmantes maisons aux toits de chaume et d'autres « C'est chouette » « de toute beauté » fuses à nouveau. Après quelques interpellations désobligeantes du gérant des calèches, ne nous y attardons pas, nous nous dirigeons vers le restaurant où nous dégustons un repas qui ravit nos papilles. Ensuite, direction : le village de Kerhinet situé à proximité des marais de grande Brière, des marais salants de Guérande et de la baie de la Baule. Après quelques petites insistances du « petit chef de file », distribution de bobs pour certains afin que le soleil ne « leur tape pas sur la tête »

Brière de légendes

Quelques 10 000 ans avant notre ère, ce vaste marais était une forêt peuplée de chênes. Ici, on vivait au rythme du marais : la pêche et la chasse pour se nourrir, les roseaux pour couvrir les toits des maisons et la tourbe pour se chauffer.

Kerhinet, village de chaumières

La plupart des chaumières étaient en ruines mais ce village a été restauré, à l'identique, à partir de 1973. Nous y pénétrons, sous le soleil, par une large allée fleurie et nous découvrons un hameau de 18 chaumières dont certaines sont encore habitées (l'habitat traditionnel de Brière dont le toit est fait de chaume (le roseau autrefois prélevé dans les marais). Les chaumières blotties sous leurs toits de roseaux ne laissent pas indifférents. Chaque jeudi, en été, le village prend un air de fête grâce au marché des produits du terroir. Nous y découvrons des stands où sont exposés différents miels, vins, cidres, pâtés, etc. Quelques dizaines de promeneurs sont attablés et dégustent les produits locaux.



Nous déambulons dans les rues en prenant le temps de regarder ces chaumières. Dommage que certaines maisons ne soient pas accessibles car je pense qu'on aurait découvert les merveilles de la vie des Briérons. Ce village est doté, également, de 2 fours à pain, d'un puits, d'un lavoir, et d'une chaumière des Saveurs et de l'Artisanat que nous n'avons absolument pas vus. Mais où donc se cachaient-ils ?

Toit de chaume

Celui-ci a une durée moyenne de vie de 30 ans. La longévité d'une toiture est liée à sa pente, à l'exposition et à l'environnement. Impressionnant de voir la façon dont les roseaux sont posés pour former le toit. Combien d'heures de travail pour cela ? Mystère.



Retour

Après avoir aspergé quelques participants avec le brumisateur, même si quelques uns étaient réticents au début, ils ont apprécié et nous avons repris le chemin du retour doucement. Comme d'habitude, beaucoup de convivialité et d'entraide entre tous les participants. Retour très calme, contrairement à certaines fois, mais peut être que le soleil avait abattu quelques uns de nos congénères.

Merci à vous tous pour l'aide et le soutien que vous m'avez apportés en l'absence de notre Chef bien aimé. Bonnes vacances à tous et à bientôt pour de nouvelles aventures.



Octobre 2016 : La ferme équestre de la Michaudière



Narration : Élisabeth Renaud

Découverte de la ferme équestre de la Michaudière (61), le 13 octobre 2016

Retrouvailles

En ce Jeudi 13 Octobre 2016, eh oui, René notre Chef, est de retour parmi nous. Quelle joie de le revoir.

Attention au départ

Eh oui nous voilà repartis vers un nouveau département : l'Orne. Vous connaissez ? Alors si vous êtes curieux, lisez la suite....

Bagnoles de l'Orne, magnifique petite station thermale à l'architecture typique des années 1900, nichée en plein cœur de la forêt d'Andaine et de ses légendes.

Un ancien métier

En attendant le repas qui n'est pas encore tout à fait prêt, nous découvrons un magnifique documentaire de 1943 sur le métier de charron. Pas facile de tenir la cadence pour construire roues, charrettes près du feu, suant à grosses gouttes et où tout est minuté.

Promenade

Comme nous avons le temps, nous allons à la rencontre des chevaux de trait, des poneys que certains n'ont pas eu peur de caresser et nous avons même eu la chance de voir le maréchal ferrant, en manucure, enlever les fers, limer les sabots puisque le cheval sera



au repos pendant les saisons automnale et hivernale. Un drôle de jardin peuplé s'ouvre devant nous avec d'étranges œuvres d'art, d'épouvantails en habits du dimanche. Nous aurions pu découvrir aussi l'atelier du bourrelier, la sellerie, la forge mais.....

A table !

Le déjeuner tant attendu nous est servi dans l'ancienne grange en pierre (une étable peut être). Repas très traditionnel servi par de charmantes personnes dans une ambiance chaleureuse, conviviale et où s'expriment les saveurs du terroir. Repas 3 étoiles ça va sans dire pour notre dernière sortie de 2016.



La Michaudière en quelques mots ...

Ferme typique du bocage normand a été achetée en 1984 par Jean Dinard. Les bâtiments laissés à l'abandon depuis 40 ans ont été restaurés avec des matériaux et des techniques traditionnels. En 1989, Jean Dinard a créé la « ferme du cheval de trait » afin de prouver que le spectacle équestre pouvait permettre de faire mieux connaître les percherons, cobs et de proposer

des nouveaux débouchés aux races de trait.

Place à la détente

De la terre à la scène, le plus grand spectacle équestre de Normandie. Ce qui est sûr c'est que peu importait le temps : soleil ou pluie nous étions à l'abri sous un barnum. Mais bougre ! il ne faisait pas chaud.

Jusqu'où allait l'attention de nos hôtes ? Ils ont fait traîner un peu le repas des personnes ne faisant pas partie de notre groupe afin que nous puissions nous placer pour être aux premières loges. Un GRAND MERCI à vous.

Que le spectacle commence

Près de 30 chevaux révèlent leur puissance et leur élégance dans des numéros surprenants. Plus d'une heure de spectacle à nous couper le souffle, une renommée internationale. Attelages à 1, 4 et 6 chevaux, dressage, postes hongroises, voltiges, même un char qui nous a fait remonter à l'époque des courses romaines qui se déroulaient dans une arène appelée « cirque ». Nous avons passé un moment unique.



Connaissances

Le percheron : Il en existe 2 types

- le trait percheron capable de tirer de grosses charges au pas destiné à l'agriculture, au débardage
- le diligencier percheron, de grande taille, plus fin est destiné à l'attelage sportif ou de prestige, au trait rapide et aux utilisations de loisirs.

Ce cheval est docile et facile à manœuvrer. Tous les poulains naissent noirs. Au bout de 6 mois ils peuvent virer au gris pommelé ou rester noir. Au bout de 10 ans, les gris pommelés deviennent blancs.

Le cob : cheval trapu, de petite taille, intermédiaire entre poney, cheval de selle et cheval de trait. Il est aussi bien destiné à l'attelage qu'à être monté. Plusieurs races de cob : normands, bretons, comtois et Ardennais.

Pour clore la journée et avant que nous ne repartions, nos hôtes nous ont offert un pot de l'amitié : cidre, chocolat chaud. Et comme un au-revoir, la patronne et sa fille de 7 ans sont venus nous souhaiter un bon retour. Quelle délicatesse et quel accueil. Nous nous sentions vraiment à l'aise avec nos hôtes et faisons un peu partie de la famille.

