La rando surprise

Les millepattes

2019
Dimanche
3
Mars

Les douze commandements à suivre pour réussir :

1 - Imaginer un parcours (période-manifestation-faisabilité)
2 - Faire une reconnaissance (date-praticabilité-départ/arrivée)
3 - Mesurer distance, vérifier trajet, timing (accès et parking)
4 - Repérer, trouver 3 lieux arrêts de pause (abris et confort)
5 - Valider le circuit avec l'intendance (trajet et inter-routing)
6 - Renseigner le site pour information (secrétariat-calendrier)
7 - Trouver des recettes originales en estimant les quantités
8 - Approvisionner les denrées retenues, en respectant le budget
9 - Tester, confectionner et goûter les 3 ou 4 spécialités retenues
10 - Préparer l'intendance, transport du matériel (vaisselle et retour)
11 - Guider, mener le groupe sur le chemin (sécurité du groupe)
12 - Rédiger un compte rendu attractif qui relate le déroulement

Les soupes

Parking du Parc Expo, 9 heures, 45 de nos Mille-pattes sont ponctuels au rendez-vous du jour pour un chemin surprise à découvrir sans avoir à se couvrir, malgré les prédictions plutôt pessimistes de notre météo locale ...!!!!

Le sinueux, tortueux, voire insolite parcours de 12 km prévu et adapté par les organisateurs en tenant compte des manifestations Verroises et Angevines (Courses pédestres sur la commune, et deux salons d'exposants sur le site) a contraint le meneur en "vert" aidé de ses serre file en "jaune "d'imposer une cadence soutenue et disciplinée dans le but de respecter les «points de passage avec arrêts gustatifs» et le jalon final de retour de la boucle pour midi "pile".

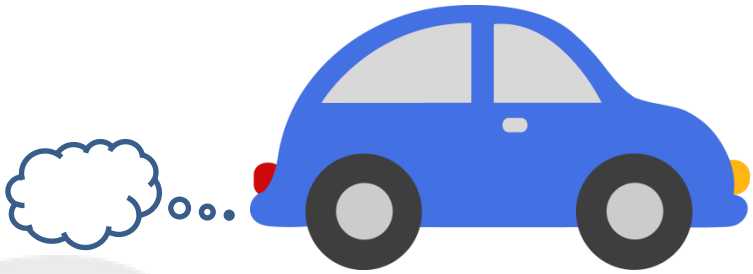
Après avoir contourné le domaine de la Fauvelaie c'est par un discret tunnel que le cortège traverse les voies rapides de l'échangeur des Gatignolles pour se diriger, coté est, dans le dédale de la zone industrielle d'Eventard en empruntant le chemin de la chapelle. En longeant l'ex édifice religieux en ruine qui attend sans doute d'être restauré, c'est une 1ère dégustation **"soupe orangée"** qui restaure à son heure, les 45 gosiers engourdis par la toute douce fraîcheur matinale ; ce breuvage chaud à souhait, concocté, mijoté la veille et servi à point par nos deux cantinières, avec parcimonie (que je ne reconnaît pas d'ailleurs comme une adhérente..!!!) dans les timbales, tasses ou gobelets de chacun afin qu'il y en ait une dose ou deux pour tous.

Se sentant ragaillardi et d'attaque pour continuer la balade à travers la proche banlieue d'Angers, le serpent des Mille-pattes reprend ses ondulations saccadées en passant par la piste cyclable partagée qui longe la voie ferrée via la «Reculière» pour revenir au lieu dit «la Grange». La seconde halte , après 6 km, dispose de servitudes (point d'eau et sanitaires attenants au nouveau cimetière) ce qui autorise certaines petites vessies à une vidange pour laisser place à un **"velouté verdâtre"** qui lui aussi garnit nos entrailles non bénies... !!!

Presque repus, nous suivons maintenant à main gauche le sentier qui fait le pourtour du réputé champ de courses de l'hippodrome, entre haie, obstacle, tournant, douve, claie... et maisonnettes de la cité. Nous déambulons face à la célèbre école de la Baronnerie par la vaste esplanade de la petite Vendange et de Provins qui est un quartier neuf voué à la construction de lotissements et de maisons individuelles dans lequel, le meneur se fiant à un fil d'Ariane invisible qui louvoie entre les passages plus ou moins aménagés, nous amène jusqu'aux "Etains d'Anjou" aux abords de la RD 323. A l'abri d'un hall vitré désaffecté, un autre **"breuvage grisâtre"** va remplir les palais délicats et aguerris des plus perspicaces, qui tentent de deviner la teneur et la subtilité de la recette....!!! (Y en a qu'ont essayé, ils ont eu des problèmes, mais les plus curieux ont cerné la bonne potion...)

Traversant l'avenue Victor-Chatenay, nous mettons le cap vers la Saillerie, puis la Claverie par des trottoirs goudronnés ; pour agrémenter ce dédale un détour nous fait sillonner le parc arboré jouxtant l'hôpital de repos qui, hélas va doit être déclassé dans quelques mois. La zone du bon puits en vue le cortège s'étire doucement au gré des parlottes et des kilomètres avalés, mais sentant l'écurie et l'horloge biologique de certains sonnant déjà midi, c'est en tir groupé que nous terminons cette rando dominicale. Pas de table ni buffet en vue sur le parking bien rempli de visiteurs, il est vrai...??? mais, mais, mais .....

Dernière surprise, il nous faut entrer dans l'enceinte de la Fauvelaie et là, c'est dans le doux cocon du gîte tenu par Francine que nous est servi dans des verres à pied s'il vous plaît, la fameuse et pétillante soupe Angevine qui délie langues et papilles



Midi trente ; les plus pressés sont déjà dans les voitures alors que d'autres visitent les chambres d'hôtes au cas où...
Ce fut là une belle matinée dont la chute se termine sans chutes et où beaucoup ont découvert une contrée atypique.

Un Grand Merci aux petites mains qui ont été efficaces et disponibles: Evelyne, Jeanine et Michelle sans oublier Francine qui a ouvert spontanément sa maison, bonifiant l'accueil final dans son douillet manoir de la Fauvelaie.

Voilà, c'est fait,... c'est dit,... on se rend compte que cela demande un peu de travail en amont comme en aval, mais si le temps est clément et le public présent, alors on ne retient que le bonheur de voir des gens ravis, souriants et déjà prêts à retenir la date de la rando surprise de février/mars en l'an 2020....

Recette et ingrédients

(avec sel-poivre-épices-bouillon de volaille-beurre-crème...)

Soupe N°1 «orange» : *Carotte (3 kg) zeste d'orange bio jus pressé ajouté en fin de cuisson + cumin*

Soupe N°2 «verte» *: Mâche – Cresson - Fanes de radis roses.*

Soupe N°3 «grise» *: Tout légumes (pomme de terre - carottes – oignon – céleri - poireau...)*

Soupe N°4 «trouble» Angevine *: (sucre de canne+pulco citron vert+triple sec, le tout émoustillé d'un crémant local)*

NB : 1 - 2 et 3 Consommées avec délectation et 4 avec modération, bigre, c'est sacrément bon tout ça.....!!!!!!

Texte de JCM – Illustration de FR