

« Une vallée, des Hommes et des savoir-faire »

7 jours / 6 nuits / 6 jours de randonnée



Découvrir, Rencontrer, Apprendre, Partager, Echanger...

Ce séjour sera l'occasion de partir à la rencontre d'hommes de caractère ; vous pourrez vous immerger dans la vie et la passion de producteurs locaux qui représentent l'essence même du Diois. Au programme : la découverte de produits et de savoir-faire emblématiques de la région, comme la viticulture, les plantes aromatiques et médicinales, le monde agro-pastoral, ou encore la fabrication du pain. Tout au long du circuit, votre accompagnateur et les ânes vous feront découvrir les secrets du Diois, une nature exceptionnelle avec des paysages encore vierges, une faune et une flore d'exception, entre PNR du Vercors et bassin de la Drôme. Nous aborderons également une partie du patrimoine historique local, avec la découverte de l'Abbaye de Valcroissant, du bourg médiéval de Châtillon, du patrimoine Huguenot, sans oublier les hameaux oubliés de Creyers nichés au cœur de la montagne. Le guide sera le train d'union entre les intervenants et les randonneurs.

DATES : à la demande pour tout groupe constitué de 4 personnes minimum.

■ Des rencontres saisissantes :

Rémy et Martine Légaut



Originaire du Diois, Rémy a travaillé pendant 40 ans dans la mécanique automobile et sa femme Martine vient quand à elle du Mâconnais où elle avait une exploitation viticole avec sa famille.

En 1951, ses parents achètent l'abbaye qui était abandonnée avec la famille Tissot. Il s'agit pendant de nombreuses années d'une simple maison d'habitation qui va se transmettre ensuite aux enfants. C'est en 1973 que Rémy et Martine s'installent dans cette somptueuse bâtisse du 12ème siècle et entament d'importants travaux pour la remettre en état. Dans les années 80, ils se lancent dans l'élevage et les plantes aromatiques et médicinales, mais l'activité n'est pas très florissante ; c'est là qu'ils ont l'idée de créer un hébergement. En effet, autour du site, des touristes et des professionnels viennent faire de la randonnée et pratiquer l'escalade, et ils sont tous émerveillés par la beauté des lieux. Malheureusement, ils passent souvent la nuit dans un refuge de montagne très dangereux ou dans des granges. Ils débutent les travaux avec des chantiers de jeunes du GRETA sous la direction de Mr André PITTE afin de refaire la toiture, l'électricité, les boiseries et les murs du réfectoire. L'association « Les amis de Valcroissant » naît pour prendre le relais et gérer au mieux le site. En 1990, c'est l'ouverture du gîte de l'abbaye de Valcroissant, et les débuts d'une activité touristique. Par la suite, l'association va se lancer dans l'accueil d'événements comme des concerts de musique, mais aussi dans la mise en place de visites guidées de l'abbaye, des animations et des stages. Tanguy leur fils a pris le relais agricole, et continue de gérer la ferme des ovins.

www.abbayedevalcroissant.eu/



Pascal Huet



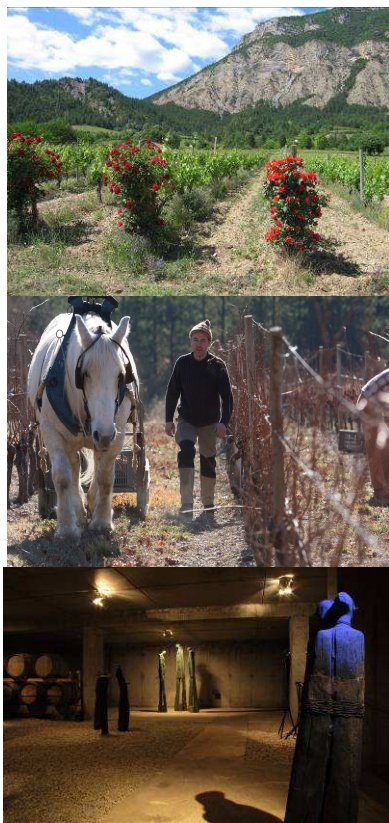
Originaire d'Eure et Loire, vers Bosserons, il a passé un Bac puis un BTS agricole. Il a ensuite travaillé pendant une dizaine d'années en tant que technicien agricole, avant de se spécialiser dans les ovins et de monter sa propre ferme. Suite à la rencontre avec son épouse, dioise d'origine, il décide de s'installer à Recoubeau et réaménage une porcherie pour élever des chèvres. Les aléas de la vie l'amènent ensuite à Clermont Ferrand où il élève des brebis et fait du fromage. Puis quelques

années après, il revient dans la Drôme, une région qu'il apprécie beaucoup et où il se sent bien, et s'installe à Vercheny. Finalement, il rachète une écurie et des terres à Aix en Diois, au bord de la Drôme et continue son élevage d'ovins à la ferme de Craponne. Il est éleveur et producteur de fromages de chèvre bio aux goûts et aux formes variés (cendré, frais, Craponne, tommes pressées et tommes bleues persillées). Il vend ses produits sur place et au marché de Die (Mercredi et Samedi), il organise de temps en temps des visites guidées de son exploitation (scolaires et particuliers), et est en train d'aménager un gîte.

www.diois-tourisme.com/les-fermes/language/fr.html?page=6



Jérôme Cayol



Originaire du Diois, il a d'abord commencé par travailler dans l'imprimerie, mais passionné par la vigne, il a rapidement décidé de se réorienter professionnellement. L'histoire commence en 1988 à Chatillon en Diois où il s'installe ; en 1992 il fait ses premières vendanges. Son amour pour le terroir l'amène à s'investir dans ces vignes qui s'éparpillent sur les coteaux ensoleillés de Châtillon. Créé en 1988, le Domaine de Maupas est récompensé en 1994 par une médaille d'argent au concours de Paris pour son vin rouge, le Gamay AOC Châtillon.

L'exploitation s'étend sur une dizaine d'hectares aujourd'hui pour une production de 32 à 35 hectolitres à l'hectare. Ayant toujours pratiqué une agriculture raisonnée, Jérôme Cayol est arrivé petit à petit à un label agriculture biologique (agrément Ecocert).

Son mode de fonctionnement a toujours été au service de la vigne afin de favoriser les défenses naturelles. Il n'a jamais utilisé d'engrais, de désherbants ou d'insecticides chimiques et il fabrique ses propres composts. C'est en associant la traction animale à la mécanisation qu'il stimule la vie du sol. Les vendanges sont encore faites manuellement, la vinification se fait en fonction des cycles lunaires et uniquement avec les levures indigènes du raisin.

Depuis 5 ans, il effectue également une « vendange des raisins oubliés » sur un cépage chardonnay : la récolte se faisant aux alentours de la Noël.

www.diois-tourisme.com/detail-clairrette-et-les-vins-du-diois/

Grégori Lemoine

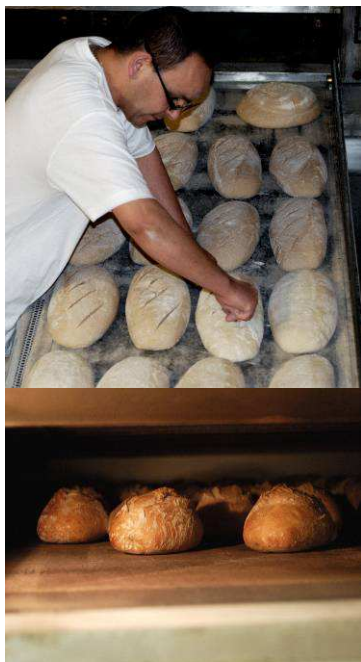


Originaire de la région grenobloise, il est un des fondateurs de l'association Florémonts qui a pour but de faire connaître et de valoriser les plantes sauvages de montagne ainsi que leurs usages. Il a d'abord un diplôme d'animateur puis se découvre une grande passion pour la nature et plus particulièrement les plantes. Il travaille ensuite à Toulouse dans un site protégé de 4 hectares où il exerce le métier de médiateur nature (gestion et animation). Puis, il part en Afrique Noire et en Amérique du Sud avec des ONG pour apporter ses compétences et aider les populations locales. Il parfait sa connaissance des plantes hors-France et en 1999, il vient s'installer dans le Diois, un espace qu'il adore depuis tout petit pour sa richesse patrimoniale et sa nature généreuse. Il achète une maison à Soubroche en haut de la montagne, et la rénove pendant quelques années. Il crée sa propre activité autour des plantes et collabore avec un pharmacien Vincent Delbecque en créant l'association Crapahute puis Florémonts. Finalement, en 2004, il décide de se former et il part en Ardèche pour passer une Licence Professionnelle Promoteur du Patrimoine Territorial. L'association organise et propose des stages, des événements, des sorties nature et des balades toute l'année pour découvrir la flore, et comprendre les liens forts qui existent entre l'homme et la nature.

Depuis 2011, la gestion, l'animation, et l'entretien du jardin du monastère de Saint Croix leurs sont confiés. Parallèlement à cette activité, Grégori Lemoine travaille pour des bureaux d'études sur l'aspect nature.

www.floremonts.over-blog.com/

Luc Blain



Originaire du Maine et Loire, il commence en tant qu'apprenti boulanger à l'âge de 14 ans puis après 6 années de pratique il rejoint le Diois et le hameau de Grimone. Il est embauché pour la saison au Pain de Grimone, puis il est prolongé et finalement il passe plus de 9 ans sur place. Entre temps, les propriétaires changent mais la manière de faire le pain reste inchangée, fidèle à la tradition. Passionné par la fabrication du pain à l'ancienne avec son fournil, dans une démarche bio et avec l'eau des sources du Vercors, il reprend l'affaire en 2003 et se met à son compte.

La boulangerie a été créée en 1985 au hameau de Grimone, et elle a connu trois boulangers successifs mais qui ont toujours su garder une recette traditionnelle. Aujourd'hui, son activité se partage entre fabrication du pain et vente de ses produits sur le marché de Die le mercredi et le samedi.

Itinéraire

Jour 1 : Die (400m) – Valcroissant (649m)

Accueil à la gare de Die à 13h30.

Nous ferons la connaissance de notre guide et des ânes qui nous accompagneront pendant tout le séjour. Petite visite de Die pour rappeler son histoire et son évolution au cours du temps, puis nous emprunterons le fameux GR 95 en traversant la forêt domaniale de Justin, ses clairières et le Pas de Bret (958m).

Dans l'après-midi, nous arriverons à l'abbaye de Valcroissant, bâtiment de style roman construit aux alentours du XII^{ème} siècle, nichée derrière une clue, au pied de la Montagne du Glandasse.

Les propriétaires des lieux, Martine et Rémy Légaut, membres de l'association « les amis de Valcroissant », nous feront la visite de ce lieu magnifique qui n'a rien perdu de son caractère sacré et dans lequel on peut encore admirer de belles sculptures en pierre de taille.

Nuit en gîte

Jour 2 : Valcroissant (649m) – Aix en Diois (450m)

Nous commencerons la journée par une visite de la ferme des ovins, et Tanguy, le fils qui gère l'exploitation nous donnera des explications sur les outils agricoles et leurs usages.

Puis, nous reprendrons notre chemin en passant par le sentier du Paradis, le Col du Fauchard (909m), le petit hameau de Peyrol (660m), le village de Laval d'Aix (550m) pour finir à la ferme de Craponne, au bord de la Drôme sur une butte, qui permet d'avoir un panorama à 360 degrés sur le roc d'Ambane et les paysages alentour. Ensuite, Pascal Huet, éleveur de chèvres, nous fera visiter son exploitation et nous sensibilisera à son métier passionnant. Il sera possible d'aller garder les bêtes qui pâturent un peu plus haut.

Le soir, nous serons initiés à la traite des chèvres.

Nuit en gîte

Jour 3 : Aix en Diois (450m) – Châtillon en Diois (530m)

Le lait recueilli la veille aux pis des chèvres a eu le temps de refroidir, il va servir à fabriquer du fromage. Un atelier sera mis en place dans la fromagerie et les recettes de fabrication n'auront plus de secrets pour nous. Chacun pourra déguster et repartir avec son fromage.

En fin de matinée, notre guide nous emmènera le long du Bès à la découverte des castors, et la caravane fera une pause pique-nique sur place.

Puis, nous reprendrons la route en direction de St Roman (540m) et traverserons les vignes chatillonnaises, pour arriver au Domaine de Maupas.

Jérôme Cayol, vigneron travaillant avec le label Bio, nous fera partager sa passion pour le raisin et son délicieux breuvage. Au programme, démonstration de la traction animale et de son utilisation dans les vignes, puis participation au travail de la vigne (courbes, taillage, épamprage...) ou vendanges et vinification selon la saison.

La journée s'achèvera par une visite des caves et une dégustation.

Nuit au gîte du Suel, chez Annie Péres.

www.gitesdechatillon.fr/pages/3.php

Jour 4 : Châtillon en Diois (530m) – Soubreroche (1100m)

Nous continuerons notre périple toujours sur le GR 95, et arriverons à Ravel (1140m) pour retrouver Jean-Jacques Veillet, passionné par l'histoire locale des Huguenots. Descente sur le village de Boulc puis nous reprenons l'ascension par le raide chemin muletier des échelles (1000m) pour atteindre le hameau perché de Soubreroche (1100m). De ce plateau, la vue sur les contreforts Sud du Vercors est imprenable.

Grégori Lemoine, ethnobotaniste, nous accueillera chez lui et nous présentera son jardin botanique, les plantes, leur histoire, et leurs usages pendant que nos ânes se reposeront et savoureront la bonne herbe du lieu. Repas préparé à partir des plantes de nos cueillettes.

Nuit chez l'habitant

Jour 5 : Soubreroche (1000m) – Borne (930m)

Nous partirons avec la caravane et Grégori Lemoine en direction des hameaux oubliés du plateau de Creyers, pour découvrir leurs secrets, et leurs histoires passionnantes (Hameau du Serre, l'Eglise, Reychas). Sur le chemin, ce sera l'occasion d'avoir de plus amples explications sur les plantes sauvages et la cueillette viendra agrémenter le repas du midi au hameau de Reychas (1080m).

L'après-midi, nous passerons le Col de l'Airoux (1170m) pour atteindre ensuite le village de Borne, lieu idéal pour passer la nuit

Nuit en accueil paysan, au gîte l'Escavale chez Christine Rouquier.

www.accueil-paysan.com/hote.asp?fiche=2612

Jour 6 : Borne (930m)- Grimone (1150m)

Au départ de cette nouvelle journée, nous remonterons le cours de la rivière pour ensuite apercevoir les Sucettes de Bornes, étonnantes lames de calcaire érigées vers le ciel. Après le pique-nique, nous finirons notre séjour en balcon sous le Mont Jocou, un des plus hauts sommets du Sud du Vercors avec 2051m.

Finally, we will arrive at the hamlet of Grimone, where, since years ago, a traditional recipe and savoir-faire remain: the production of bread. Luc Blain, baker, will initiate us to the production of bread and we will immerse ourselves in the heart of his fabulous profession.

Night at the gîte « La Sauvagine chez Paul et Dominique Laspalles.

www.gite-lasauvagine.fr/

Jour 7 : Grimone

Breakfast and transfer to the station in Die. Separation at 9h30.

- **Niveau :** Pas de grandes difficultés techniques. Un niveau de randonneur moyen. De nombreuses variantes sont possibles.
- **Participants :** 4 à 8 personnes.
- **Prix : 895 € / personne.**
- **Compris :**
 - les prestations des intervenants et les visites pendant le séjour.
 - l'hébergement en demi-pension sur l'ensemble du circuit.
 - les pique-niques du midi.
 - l'encadrement par un accompagnateur en Montagne sur l'ensemble du circuit.
 - La location des ânes qui transportent les bagages.
- **Non compris :**
 - Les boissons.
 - les assurances annulation...
- **Informations complémentaires :**

L'accès sur place

— Ferroviaire :

Gare d'accueil : gare S.N.C.F de Die sur la ligne Paris Briançon (train de nuit direct de Paris au départ de la gare d'Austerlitz). En journée : correspondances depuis les gares de Valence-ville ou Valence-TGV par train ou bus.

Horaires à vérifier au numéro court de la SNCF 3635 (0,34 €/mn) ou sur www.voyages-sncf.com

— Routier :

• De Grenoble : direction Sisteron par la RN75 puis à Clelles direction Col de Menée. Châtillon en Diois / Pont de Quart / Die ;

• De Valence ou Montélimar : Crest / Saillans / Die par la RD93.

Possibilité de laisser votre véhicule sur le parking de la gare SNCF (gratuit, non surveillé).

Plus d'information sur www.viamichelin.fr

L'encadrement

Un accompagnateur en montagne diplômé (brevet d'Etat) pour un groupe de 4 à 8 personnes.

Le portage et le transport des bagages

Uniquement vos affaires de la journée et le pique-nique. Les bagages sont transportés par les ânes.

A noter : vous arrivez la veille ou vous souhaitez prolonger votre séjour, office de tourisme de Die et du Diois : 04 75 22 03 03.

contact@diois-tourisme.com

www.diois-tourisme.com

• Equipement

L'ensemble de vos affaires est réparti entre un sac à dos porté pendant la marche et un sac de voyage avec cadenas transporté par l'équipe logistique sur place.

- Des sous-vêtements respirants
- Une veste en polaire
- Une veste imperméable et respirante (type Goretex).
- Des pantalons de trek.
- Un bonnet.
- Une casquette ou un chapeau.
- Des lunettes de soleil
- Une paire de gants.
- Une cape de pluie.
- Une gourde (ou poche à eau, pipette).

Chaussures et matériel technique

- Des chaussures imperméables à tige montante et semelle offrant une bonne adhérence, type Contagrip ou Vibram.
- Une lampe frontale.
- Des bâtons de marche télescopiques (facultatifs).

Couchage

- Un drap-sac pour les nuits en gîte.

Pharmacie

- Une petite pharmacie individuelle à valider avec votre médecin : crème solaire, bande adhésive et double peau, antidiarrhéique, antalgique, collyre, médicament contre la toux, antibiotiques à spectre large, pince à épiler, médicaments personnels.

Bagages

- Un sac à dos d'une contenance de 30 à 40 litres, pour vos affaires de la journée.
- Un sac de voyage souple (maximum 10 kg) transporté par les ânes.

Divers

- Des vêtements de rechange.
- Un maillot de bain
- Une paire de lacets de rechange.
- Une trousse de toilette et une serviette de bain.
- Du papier toilette.
- Un couteau de poche.
- Quelques sachets plastiques pour protéger vos affaires.