

STAGE DU 22 AU 28 AVRIL 2012.

Buis les Baronniees

Semaine de stage des vacances de pâques a Buis les Baronniees.

La deuxième semaine des vacances de pâques 2012, nous proposons aux grimpeurs autonomes en falaise (ou ayant participé à au moins une sortie falaise cette année et aux formations thématiques sur la sécurité) de venir découvrir les sites de Buis les Baronniees en Drome Provençale.

Présentation.

Buis-les-Baronniees est une petite ville située à l'extrême Sud de la Drôme, entourée de plusieurs sites d'escalade où l'on y trouve différents styles de voies, de paysages, de climats...

Tout comme Orpierre, la région de Buis-les-Baronniees se situe géographiquement à la pointe des Hautes Alpes et à quelques kilomètres seulement des Alpes de Haute Provence. Le climat y est plutôt clément avec 300 jours de soleil par an. On peut y venir à tout moment de l'année : en effet, les sites étant multiples, on trouve de nombreuses orientations différentes. On notera une prédominance de couennes dans la majorité des sites, mais les amateurs de grandes voies seront également servis avec le célèbre rocher du Saint Julien. Depuis certains secteurs, vous trouverez des panoramas splendides, et si nous sommes chanceux, le ciel sera clair et nous pourrons contempler le Mont Ventoux au loin.

La région de Buis vous proposera un style de roche calcaire vous offrant parfois de très belles formes.

La ville de Buis-les-Baronniees est particulièrement fournie niveau magasins. Elle dispose d'un marché hebdomadaire, plusieurs boulangeries, presse et supérette

Alors n'hésitez plus réservez vos vacances et prenez la direction de la Drôme provençal, les falaises de Buis-les-Baronniees nous attendent !



Les sites.

Facile d'accès, en retrait de la vallée du Rhône, Buis-les-Baronnies offre un espace de nature préservée, haut lieu de l'escalade en France.

Les alternatives sont nombreuses avec 800 voies équipées, répertoriées sur les différents sites qui entourent Buis-les-Baronnies. De l'initiation au haut niveau, couennes ou grandes voies, exposition plein sud ou nord... tout est possible ! La grande diversité des sites permet d'y grimper toute l'année.

Beaume Rousse.

Ce site ouvert pour les championnats de France 1995 est sûrement l'un des plus sportifs du coin. On y trouve trois secteurs :

- Deux d'initiation : dalles de 4 à 7b (majorité des voies en 5) plutôt bien équipé.
- Un de haut niveau : murs verticaux et dévers à colonnettes de 6a à 8b.

L'équipement est de bonne qualité dans tous les secteurs. La marche d'approche n'est pas très longue (5min), mais très raide et escarpée. Ce site offre un panorama imprenable sur la région et le Mont Ventoux.

Lou Passo d'Annibal.

Ce site est situé dans les gorges d'Ubrioux, au-dessus de l'eau, ce qui lui donne une atmosphère très agréable bien qu'un peu proche de la route. On y trouve des voies de tous niveaux. Les voies majeures sont situées dans la partie centrale (voies de 7a à 8b). On trouve aussi quelques lignes sur la partie droite de la falaise un peu moins jolie (de 3 à 6c+). C'est un site très ombragé avec beaucoup d'arbres et légèrement à l'abri de la pluie sous son dévers

Ubrioux.

Ce site est situé à la sorti de Buis-les-Baronnies avec un parking au pied des voies. Les amateurs de longues voies mais aussi de voies courtes seront enchantés. La majorité des voies se situent entre le 4 et le 7a avec dominance du 6. Ses différentes couleurs de roches lui donnent un charme très spécial. On y trouve différents styles de profils mais jamais très déversant.

Baume Noir.

Ce site est assez excentré de la petite ville de Buis-les-Baronnies et pas très connu du public. Les voies sont toutes en dalle et sont en majorité situées dans le 5 et le 6. On y trouve malgré tout un 7a Pop'n Gum à placement, très fin, qui fait presque 30 mètres de long, ainsi que quelques voies dans le 4ième degré.

Rocher St-Julien.

Nous n'allions pas vous parler de cette somptueuse région sans vous faire part du rocher du Saint Julien, site de grandes voies de très grande renommé. Il présente un profil dalleux, vrai et pur. Attention : Casque obligatoire ! En effet, les chutes de pierres y sont très fréquentes, il arrive même que des gros blocs tombent. Tout comme Beaume Rousse, le rocher du Saint Julien offre une vue imprenable sur tout le massif environnant. Les voies font entre 2 et 5 longueurs.

Nous avons réservé un double gîte pour 17/18 personnes.

L'inscription et le versement de votre participation financière pour cette sortie sont OBLIGATOIRE.

Par mail (mail@gest77.fr) pour les réservations
Lors des séances en gymnase pour votre participation financière

Conditions de participation

- Grimper en tête et à vue le niveau 5b en falaise
- Avoir une semaine de vacances entre le 22 et le 28 avril 2012.
- Connaître et avoir un minimum de maîtrise sur les techniques de sécurité et de cordes (Assurage, rappel, relais, rechape,...)
- Bien prendre en compte que le séjour est intensif, il ne s'agit pas de tourisme (pour les participants 'grimpeurs')
- Avoir 17 ans minimum (pour les participants grimpeurs et avec autorisation parentale).
- La prise en compte des inscriptions est soumise au versement d'arrhes le vendredi 2 mars 2012 (clôture des inscriptions) et au versement du solde au plus tard le 30 mars 2012
- La participation aux frais de séjour (hors transport) est à régler directement auprès du G.E.S.T. celui-ci prend en charge l'intégralité du règlement global du séjour et frais d'hébergement et location des voitures pour le transfert sur les voies.
- Les frais de transport ne sont pas inclus dans les frais de stage et seront à prendre en compte suivant le mode de transport choisi par la majorité des participants
- L'inscription à ce stage est réservée en priorité aux adhérents et accompagnateur du G.E.S.T.
- La participation financière du G.E.S.T. est EXCLUSIVEMENT réservée aux adhérents et accompagnateurs du G.E.S.T.

Clôture des inscriptions.

- La clôture des inscriptions est fixée au vendredi 2 mars 2012.

Le coût prévisionnel du séjour (hors transport).

Pour les participants 'Grimpeurs'

Coût de l'hébergement (formule gîte)	240,00 €
Coût de petit déjeuner (fourni par le gîte).....	Inclus
Coût de restauration du midi (fourni par le gîte)	Inclus
Coût de restauration du soir (fourni par le gîte).....	Inclus
Compléments boissons.....	35,00 €
<hr/>	
Sous total	275,00 €
Participation G.E.S.T.	-145,00 €
<hr/>	
Coût prévisionnel par participant (Grimpeur).....	130,00 €

Pour les participants 'Accompagnateur'

Coût de l'hébergement (formule gîte)	240,00 €
Coût de petit déjeuner (fourni par le gîte).....	Inclus
Coût de restauration du midi (fourni par le gîte)	Inclus
Coût de restauration du soir (fourni par le gîte).....	Inclus
Compléments boissons.....	35,00 €
<hr/>	
Sous total	275,00 €
Participation G.E.S.T.	-100,00 €
<hr/>	
Coût prévisionnel par participant (Accompagnateur).....	175,00 €

Règlement des frais de stage

- Lors de votre inscription il vous sera demandé le versement de 100 € d'arrhes pour les grimpeurs ou les accompagnateurs (au plus tard le 2 mars 2012).
- Puis le solde 30 € pour les grimpeurs ou 75 € pour les accompagnateurs au plus tard le 30 mars 2012

Le gîte.

"Gîte de l'Erable"

Coordonnées

Les Girards

26170 - PLAISIANS

- 04 75 28 10 40
- 04 75 28 10 40

Email : lerable@numeo.fr

Site :

<http://www.provence.guideweb.com/gites/erable/>



Situé à 700 m, sur un belvédère largement ouvert sur le Mont-Ventoux, au milieu du thym et de la lavande, des tilleuls et des oliviers.

Jean-Pierre et Jacqueline DELARUELLE nous accueillent dans leur ancienne ferme restaurée au hameau des Girards, dominant le village de Plaisians.

Pays à part, peu connu parce qu'en dehors des grands axes, bien que proche (12 km de Buisles-Baronnies)

Nous avons réservé les deux gîtes :

La Grange

Maison indépendante de 150 m² de plain-pied : 3 chambres. 3 salles de bains privatives.

Salle à manger avec cheminée, salle de détente avec piano, cuisine équipée, machine à laver la vaisselle et le linge, Jardin ombragé

La Maison Bleue

Maison indépendante de 70 m²

Etage : 2 ch. (1 lit double, 2/3 lits simples).

Rez-de-chaussée : Séjour, coin cuisine, cheminée, machine à laver le linge, prise TV et internet (accès gratuit).

Au sud : terrasse + salle de bain.

Au nord : petit jardin ombragé.

Quelles images des gîtes «La Grange» et «La Maison Bleue»



Accès



Le matériel

Bien entendu chaque grimpeur doit apporter son matériel personnel, mais Le G.E.S.T. met à disposition des participants (maximum 5 cordés) l'ensemble du matériel d'escalade spécifique pour ce séjour (SAUF LES CHAUSSONS).

Liste du matériel disponible :

- 1 corde à double de 100m
- 5 cordes à simple de 70m
- 160 dégaines
- 8 casques

Et si besoin pour les grimpeurs peu équipés (à demander lors de l'inscription)

- Harnais
- Vaches
- Assureurs

Déroulement du séjour (pour les grimpeurs)

Nota : Le programme est, indicatif peut être modifié suivant la météo, le niveau d'escalade requis et la demande des participants

Dimanche

- Déplacement sur le lieu du séjour
- Repas du soir au gîte pour ceux qui arrivent avant 20h

Lundi

- Approvisionnement du complément 'boissons'
- Vérification du matériel, formation des cordées, manœuvres de sécurité.
- Pique-nique au pied de la falaise.
- Grimpe secteur à choisir.

Mardi

- Cordées autonomes à la carte secteur à choisir

Mercredi

- ½ journée de cordées autonomes à la carte
- ½ Journée de repos

Jeudi

- Cordées autonomes à la carte

Vendredi

- Cordées autonomes à la carte secteur à choisir

Samedi

- Retour sur Saint Thibault

Pour les accompagnateurs - Le tourisme

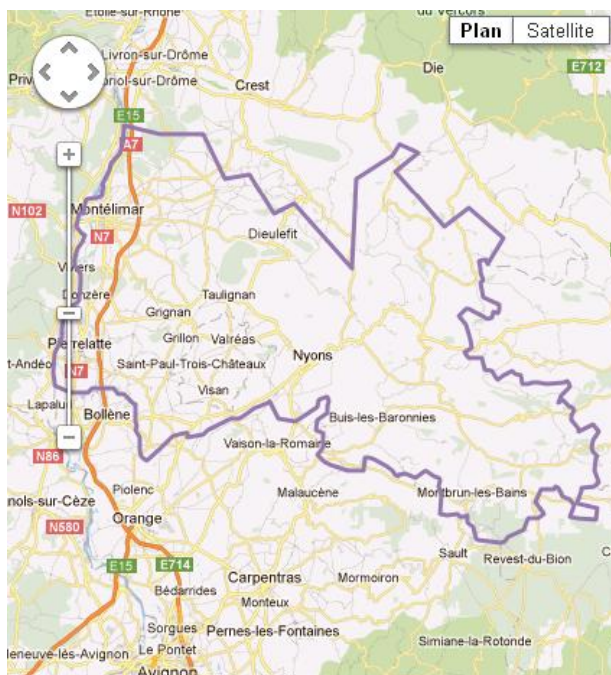
Un Pays de Cocagne...

Territoire le plus méridional de la région Rhône-Alpes, la Drôme Provençale est de climat plutôt méditerranéen. Quelle que soit la saison, vous bénéficierez d'une météo privilégiée et d'une lumière remarquable !

La Drôme Provençale offre à tous, sportifs ou non, confirmés ou débutants, la possibilité de pratiquer, quelle que soit la saison, de multiples activités de plein air (randonnée pédestre, équitation, cyclotourisme, VTT, parapente, escalade, baignade...), de découvrir ainsi la richesse de nos paysages et une nature préservée !

La Drôme Provençale regorge par ailleurs de merveilleux villages et centres historiques, au passé riche et mystérieux. Votre découverte de sites, patrimoine et artisanat local sera inépuisable !

Enfin, le terroir favorable de la Drôme Provençale permet à la nature d'offrir un large panel de productions agricoles. C'est cette diversité de saveurs et senteurs qui font l'originalité de notre territoire : olive et huile d'olive, truffe, vin, ail, picodon et fromage de chèvre, petit épeautre, nougat, miel, fruits d'été, tilleul, lavande...



Les produits du terroir

L'olivier arbre symbole de la méditerranée a été importé par les grecs il y a 2500 ans. Cet arbre pouvant vivre plusieurs siècles commence à produire dès l'âge de 6 ans et atteint sa pleine maturité à 20 ans. L'olive se récolte traditionnellement à la main ou à l'aide de peignes de novembre à janvier. Les plus grosses, réservées à la dégustation, sont confites tandis que les petites sont pressées à froid au moulin pour donner "l'huile d'olive vierge". 5 kg d'olives donnent 1 litre d'huile.

La truffe noire (*Tuber Melanosporum*), la même que celle du Périgord, se caractérise par un parfum puissant et sauvage.

Son développement nécessite 3 éléments essentiels : un sol calcaire, un climat méditerranéen et un arbre hôte (généralement un chêne).

On la ramasse en hiver au pied des chênes avec un chien dressé à cet effet. Le chien truffier marque l'emplacement de la truffe en grattant le sol, laissant son maître dégager le "Diamant noir" à l'aide d'un crochet appelé "fouji".



Plantes Aromatiques

A l'état sauvage ou cultivée chaque plante a son emploi : gastronomie, tisane, parfum, médecine...

Elles sont largement utilisées dans la cuisine provençale.

Le Thym, appelé "farigoule" en patois, agrmente les viandes alors que le fenouil ou la sauge accompagnent les poissons. La sarriette dite "pebre d'ail" est utilisée pour relever les fromages de chèvre.

Mais, il y a aussi le romarin, la verveine, la coriandre, le basilic (pistou)... On cultive aussi l'anis et la menthe pour la fabrication des boissons d'apéritif.



Lavande et Lavandin

Tous les étés les plateaux et collines de Provence se colorent du bleu de la lavande.

Sa culture remonte à un siècle mais ses vertues sont connues depuis l'antiquité elle était même utilisée comme désinfectant au moyen-âge.

Autrefois ramassée à la main, la récolte est maintenant mécanisée. Séchées pendant quelques



jours les fleurs partent à la distillerie pour en extraire l'huile essentielle. 120 kg de paille donnent 1 kg d'essence. La Lavande fine ou lavande vraie et l'aspic sont les plus recherchées par les parfumeurs pour la finesse de leurs huiles. Le lavandin, hybride de l'aspic et de la lavande vraie, gagne de plus en plus de terrain car il produit deux fois plus d'essence.

Tilleul

La région des Baronnies est incontestablement le dernier bastion du tilleul en France (90% de la production nationale). On le cultive pour en récolter la fleur dont les infusions sont connues pour leurs propriétés sédatives. La cueillette se fait fin juin entièrement à la main, sac en toile blanche en bandoulière, perché sur les échelles. Après la récolte il est mis à l'abri de la lumière pour en conserver ses qualités avant d'être vendu à la Foire au tilleul de Buis-les-Baronnies le premier mercredi du mois de juillet.

Nougat

Cette friandise au parfum de Provence, mélange de miel et d'amande, apparut à Montélimar à la fin du XVI^e siècle. Miel et sucre sont fondus et cuit dans des malaxeurs puis mélangés à des blancs d'œufs montés en neige. Ce n'est qu'en fin de cuisson que les amandes sont incorporées et la pâte coulée dans des moules.

Le nougat peut être fabriqué de façon artisanale ou industrielle mais doit être composé d'au moins 30% d'amandes pour bénéficier l'appellation "Nougat de Montélimar".