

RANDONNÉES PÉDESTRES EN BASSE YONNE

CHAMPS DE BLANCHE - 8 km, 2h

Description de l'itinéraire

Départ de Saint Agnan, Place de la Mairie

1. Se garer sur la Place de la Mairie (Rue de Chaudron) et suivre le GR2 : traverser la D103 en direction de Voulx. A la fourche à la sortie du village, prendre à droite la route des Michats. Aux premiers bosquets, prendre à gauche, le chemin qui s'enfonce dans les bois.
2. A 750m, prendre le chemin de droite jusqu'au hameau de Blanche. Dans le hameau, suivre la route " de Blanche " à droite. Après les dernières maisons, prendre le chemin de gauche.
3. L'aqueduc atteint, quitter le GR pour longer l'aqueduc par la droite jusqu'à la D103. Prendre alors la route de droite pour rejoindre le hameau de Aigremont. Poursuivre sur le chemin sur 600 m.
4. Au croisement, à gauche puis tout de suite à droite pour suivre de nouveau le GR. Avancer dans le bois. A 400m, à la fourche, prendre le chemin de droite qui se poursuit par la rue Paul Grapillard.

Le cèpe de Bordeaux



LES CHAMPIGNONS

Le Cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*)

Le cèpe de Bordeaux est un champignon magnifique qui mesure de 5 à 25cm de diamètre, parfois davantage, de couleur ocre clair à brun olive foncé, parfois parfaitement lisse, parfois plus ou moins bosselé. La cuticule est sèche, mais de toucher un peu gras très caractéristique.

Chez les jeunes exemplaires les tubes sont blancs, légèrement teintés de jaune vert, chez les sujets adultes ils deviennent franchement vert olive.

Le pied est d'abord ventru, plus tard cylindrique, blanchâtre, puis brun clair, et orné d'un réseau blanc à mailles allongées.

La chair est blanche, immuable, d'une saveur très agréable et à peine teintée de brun sous la cuticule. Son parfum musqué est très particulier.

C'est une espèce très variable suivant les arbres avec lesquels elle vit en symbiose. La forme la plus courante est celle des épicéas, à la fin de l'été et en automne. Pied blanc ou très pâle, et le réseau est très apparent. Dans d'autres forêts on trouve d'autres cèpes très voisins, et généralement confondus : le cèpe réticulé, velouté et précoce (dès le mois de mai), le cèpe des pins. En Europe méridionale on trouve aussi sous les chênes le cèpe tête de nègre au chapeau très dur et presque noir dans le jeune âge. Ce dernier est considéré par les gourmets comme le plus exquis de la série.

De toute façon, ces quatre espèces sont délicieuses et font l'objet d'une récolte passionnée et, une fois séchées, d'un commerce considérable. La cuisine française et surtout méridionale a inventé pour eux des préparations magistrales inégalables.

PIERRES NOIRASSES - 11km, 3h

Description de l'itinéraire

Départ de Villeblevin - Place de la Mairie.

1. Suivre le GR2. Il emprunte d'abord la Grande rue, puis à droite, rue de Flagy. Ensuite à gauche, rue Dhautun. Une fois sur la route goudronnée, au niveau de la ligne haute tension, prendre le chemin de droite.
2. En longeant le bois de la Garenne, quitter le GR2 pour prendre le chemin en face. Traverser la RD 37 pour prendre le chemin en face sur 250 mètres puis au croisement, à gauche pour rejoindre la route goudronnée à l'orée du bois. Suivre cette route à droite jusqu'au croisement à 750m.
3. Prendre la route de gauche jusqu'au lieu dit " Le Loupier ". Continuer tout droit dans le hameau.
4. Avant d'entrer de nouveau dans le bois, prendre le chemin à gauche qui le longe à la descente.
5. A 1,5 Km, prendre le chemin de droite à la fourche. Une fois sur l'aqueduc de la Vanne, prendre à gauche et le suivre sur 500m. Prendre alors à droite, Chemin de la cave aux loups puis rattraper la grande rue jusqu'au point de départ.