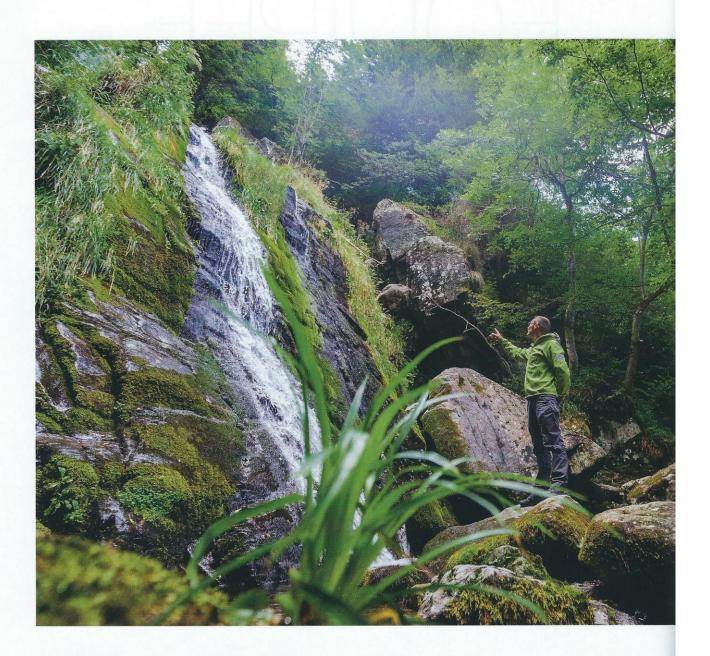
# ÉQUIPÉE EN PAYS D'OLMES

/ TEXTE: PATRICE TEISSEIRE-DUFOUR / PHOTOS: STÉPHANE MEURISSE /

Notre moyen de transport : la trottinette électrique de montagne, pour aller à la rencontre de petits producteurs tout au long d'une virée sauvage et patrimoniale, entre l'Aiguillon et Bélesta. En route! Une balade qui offre des vues sur le magnétique château de Montségur.



# LA FONTAINE DE FONTESTORBES

Cette "source dérangée", comme signifie son nom, s'ouvre en bordure de la départementale de Bélesta à Fougax-et-Barrineuf. Son intermittence offre un spectacle étonnant de juillet à octobre. Le débit, constant le reste de l'année, devient brusquement intermittent, durant une vingtaine de minutes. Les plus téméraires peuvent ainsi traverser la rivière sur les pierres du gué en se tenant à la vieille barrière en fer, et entrer dans la grotte.

La cascade de tuf du Teychou, qu'on atteint depuis La Peyregade, via sa pierre à sacrifices.





e fournis les gants et le casque. Vous allez voir, c'est comme du VTT enduro!" Nous devions partir en VAE, vélo à assistance électrique. Finalement, on s'embarque sur des trottinettes électriques de montagne, aux deux roues motrices alimentées par une batterie dorsale. Denis Dumay, l'accompagnateur de Trott'e Occitanie, nous montre comment brancher notre alimentation et vérifie nos protections. Après dix minutes d'exercices sur terrain herbeux, c'est parti en Trott'. Nous quittons la place de Bélesta vers l'Aiguillon sur la D 117. Denis passe devant, il connaît le parcours. Il conseille : "Tendez la jambe vers le côté où vous voulez tourner. Pour freiner, privilégiez toujours la roue arrière en premier." La Trott' avance vite. Bridée à 25 km/h, elle offre cinq modes d'assistance et une autonomie de plus de 50 kilomètres sur plat et de 1000 mètres de dénivelé environ en montagne. On maintient son équilibre sur le large garde-pieds et on prend nos repères. Juste avant la sortie du village, sur la droite, on arrive à la boutique atelier Silicorne vallée, d'Arielle et Jean Mathivet. "Avant, nous étions archéologues en Bourgogne et dans le nord de la France pour l'Inrap. Nous avons eu un grand coup de cœur pour l'Ariège." Arielle est devenue potière. Jean fabrique, en petites séries, des répliques d'objets préhistoriques pour des musées ou des grottes des Pyrénées, mais aussi des objets utilitaires ou décoratifs (statuettes, couteaux à beurre, médiators... et même des pièces d'échiquier en bois de cervidés glanés en forêt). "On récupère la corne d'animaux de boucherie. Tous nos déchets sont recyclés en engrais. Il n'y a aucun gâchis. Comme durant la préhistoire." Jean aplatit la corne en la chauffant. Il casse les fibres en la "biscayant", c'est-à-dire en ouvrant et déroulant la corne. Il découpe avec une scie à ruban, puis l'évide. On appelle cela chantourner la pièce. Enfin, le lustrage fait briller les objets vendus dans toutes les Pyrénées et au-delà. Jean nous assure : "Nous avons appris le travail de la corne en 2013 grâce à José et Maria Da Fonseca, les derniers fabricants de peignes en corne." En route pour l'Aiguillon, dernier atelier où l'on fabrique ces objets si particuliers.



On s'y rend par un détour à droite via le chemin des Peyriquets, route tranquille et parallèle à la route de Bélesta, que l'on rejoint en traversant l'Hers, à l'entrée de L'Aiguillon. Quand on pénètre dans le petit atelier, on croit rêver tellement le lieu est hors du temps. José Da Fonseca y travaille depuis... 1977. Il assure tous les postes depuis qu'il racheté l'affaire en 1999. Son épouse lui donne un coup de main. "Le métier, je l'apprends toujours", dit-il, modeste. José aime raconter comment on fabrique cet objet ariégeois ancestral. Tout commence

par le débitage d'une corne en trois parties. À l'œil, il sait déjà la forme et la grosseur du futur peigne ou si c'est un futur manche de couteau de Laguiole. C'est tout le savoirfaire du biscayeur, ou aplatisseur de corne, qui ouvre et déploie les morceaux centraux de la corne en spirale. Pour cela, il la fait chauffer. "Je sais au son qu'elle est à la

bonne température." Puis il la déroule avec une serpette et l'égalise. "Il faut que le faible de la corne reste en bout." José l'aplatit à la presse hydraulique, puis la marque pour tracer le modèle. Il rogne la plaque en ébauche et la carre au format jusqu'à lui donner la forme du peigne.

Ensuite, il met la corne molle dans la presse. L'eau circule dans les plaques creuses. Il découpe les grosses et les petites dents du peigne puis les travaille une par une, les perle et les appointe. Il baguette, c'est-à-dire qu'il fait une rainure le long du dos du peigne. Vient le moment du ponçage avec une pierre ponce naturelle du Pérou ou du Brésil pour bien lisser et polir. La marque apposée, les peignes sont empaquetés et vendus à la commande. "Je travaille ici tous les jours. Il ne faut pas hésiter à frapper à la porte et ouvrir."

> Direction Bélesta, nous tournons sur la première petite route à droite qui mène à la ferme de Mitsou, aux Baillards. Alice et Guillaume ont un élevage familial de vaches Aubrac et proposent de délicieux sandwichs. Trifine Cuvillier, la chargée de mission des produits alimentaires pour la communauté de communes du pays d'Olmes,

explique: "Au Pays d'Olmes, désormais, nous développons des randonnées gourmandes, des jeux de pistes, des observations des étoiles ou des rapaces."

Nous rebranchons nos batteries et filons vers Bélesta. On traverse le village, la presqu'île sur l'Hers, et continuons

#### Le porche d'entrée

de La Peyregade, hors du temps. Juste avant se cache le lavoir sous roche.

sur la route de Fontestorbes. Il fait soif. Un arrêt à la Limonade de Fontestorbes, limonaderie artisanale la plus vieille de France, s'impose. Laurent Michau, qui a repris l'entreprise en 2015, perpétue cette affaire familiale née en 1885. "Je suis tout seul pour produire 550 bouteilles à l'heure, soit environ 25000 bouteilles par an. La limonade, faiblement sucrée, est fabriquée avec l'eau de la fontaine intermittente grâce à un canal d'amenée. Cette eau a toujours été réputée pour sa pureté et son pH idéal, qui dispense de rajouter de l'acide tartrique. Je distribue ainsi sur l'Ariège, l'Aude, la Haute-Garonne et l'Hérault jusqu'à Sète." Laurent s'est diversifié et propose de la limonade verveine, tonic ou gingembre. Il a même inventé le Mountain Cola, un palliatif peu sucré à la boisson américaine qui rencontre un grand succès. On part ensuite observer la fontaine intermittente de Fontestorbes, qui sourd de la falaise calcaire. Elle possède une étrangeté hydrogéologique remarquable. Deux conduits d'air près du réservoir font qu'elle s'arrête de couler durant vingt minutes environ chaque heure, de juillet à octobre, permettant ainsi l'entrée dans sa grotte. L'autre curiosité du pays, c'est le château de Montségur. Nous nous engageons sur le tour du pays d'Olmes, balisé en jaune et rouge. De Fougax-et-Barrineuf, il faut grimper À la ferme de Mitsou, Alice fait des sandwichs maison au veau rosé dans sa roulotte.

à travers bois pour déboucher au hameau de Morenci, qui offre un superbe point de vue sur l'intégralité du pog de Montségur (1207 m). Jean-François Castel, responsable intercommunal de tourisme, expose ce qui va changer sur le site: "Après deux ans d'étude, le projet est de faire attribuer à Montségur le label Grand Site de France, avec un vrai bâtiment d'accueil billetterie et sanitaires intégré au site, et un aménagement du sentier relié au nouveau musée de 1000 m² dans le village, lui aussi réagencé. Un projet qui devrait attirer 80 000 visiteurs."

Nous admirons la croix de Morenci sur un ancien cromlech et le roc de la Fougasse, ancienne pierre à sacrifice, marquée par le sillon de sa rigole. De là, on peut descendre la petite route du GR7B pour redescendre sur Bélesta. Sur ces anciens chemins parcourus par les tisserands et les cathares, on se rend compte que le pays d'Olmes cache toujours des artisans et lieux originaux. □







# GUIDE PRATIQUE

#### - Accès

Prendre l'A 66 jusqu'à Pamiers, puis la N 20 vers l'Andorre. Sortir à Saint-Paul-de-Jarrat et suivre la D 117 jusqu'à Lavelanet, puis Bélesta.

### → Que visiter sur le parcours

#### SiliCorne vallée

Boutique ouverte toute l'année. Route de Lavelanet, à Bélesta.

→ silicornevallee.com

#### Limonade de Fontestorbes

Ouvert en juillet et août tous les jours, puis sur rendez-vous.

23, av. de Fontestorbes, à Bélesta.

→ limonade-de-fontestorbes.com

#### ▼ La ferme de Mitsou

Élevage de vaches et vente de viande de race Aubrac, en conversion bio. Les Baillards, à Bélesta.

→ lafermedemitsou.fr

#### Fabrique de peignes en corne

Route de Bélesta, à l'Aiguillon, José Da Fonseca.

→ Tél.: 05 61 01 71 46.

#### Musée du textile et du peigne en corne

Visites guidées et ateliers manuels. 65, rue Jean-Canal, à Lavelanet. → museedutextileariege.fr

# Labastide-sur-l'Hers Le Peyrat Laroque-d'Olmes D625 Lavelanet D16 D10 Lesparrou Saint-Jean-d'Aigues-Vives L'Aiguillon Serre de Malet Pas de 726 m l'Écluse Bélesta Col des Balussous Départ/ Pic de Mède 912 m Arrivée D9 Roc de Caujous 890 m Château de D9 Montségur Fougax-et-Barrineuf Montségur

# DE LA FERME À LA TABLE.

Vous cherchez un restaurant, une table d'hôte, des produits locaux, une route des producteurs ?

Voilà un guide de bonnes adresses que l'on peut se procurer à l'annexe de l'office de tourisme du pays d'Olmes, qui propose aussi une plaquette balades et randonnées. Avenue de Fontestorbes, à Bélesta. Tél. : 05 61 64 40 62.

Ou à l'office de tourisme du pays d'Olmes.

3 place Albert-Gabarrou, à Lavelanet. Tél.: 05 61 01 22 20.









## ▼ Denis Dumay, guide tout terrain

Accompagnateur en moyenne montagne spécialisé en VTT, Denis Dumay, de Trott'e Occitanie, s'est installé en Ariège en 2006. En hiver, il est pisteur-secouriste artificier à Goulier neige. Après avoir travaillé à l'école de VTT d'Argelès-sur-Mer, il ouvre une école de VTT à Montferrier en 2015. Puis il décide, en avril 2018, de lancer son activité de trottinettes en Ariège, sur des circuits à Goulier en juillet-août, et en nomade sur le reste de l'Ariège et l'Aude (le pays de Sault, Montoulieu, le lac de Montbel)... L'activité est accessible dès 12 ans. "L'été, je propose deux circuits. Le matin, un circuit familial de 10 h à midi. L'après-midi, un circuit à sensations pour une clientèle qui fait déjà du ski, du VTT ou de l'enduro. On évolue sur des pistes et des single tracks (des sentiers étroits)." Denis propose aussi "Trot' ta life autour des rives", sur la voie verte de Lavelanet à Fontestorbes, avec accrobranche à Crapahut Parc. Tél.: 06 16 25 29 04.

→ trotte-occitanie.com

