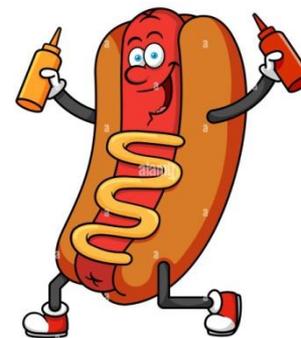


Rando Provence
Sur les sentiers du jeudi





Edito n° 8



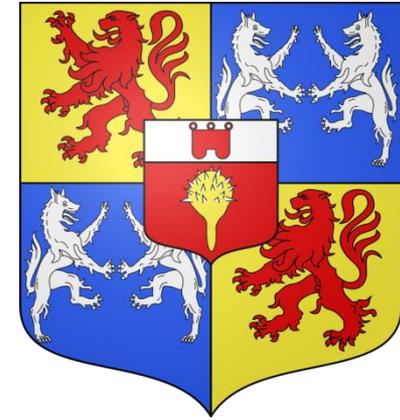
Journée grillade du
jeudi 28 mars 2024_
Ermitage de saint Jean du Puy



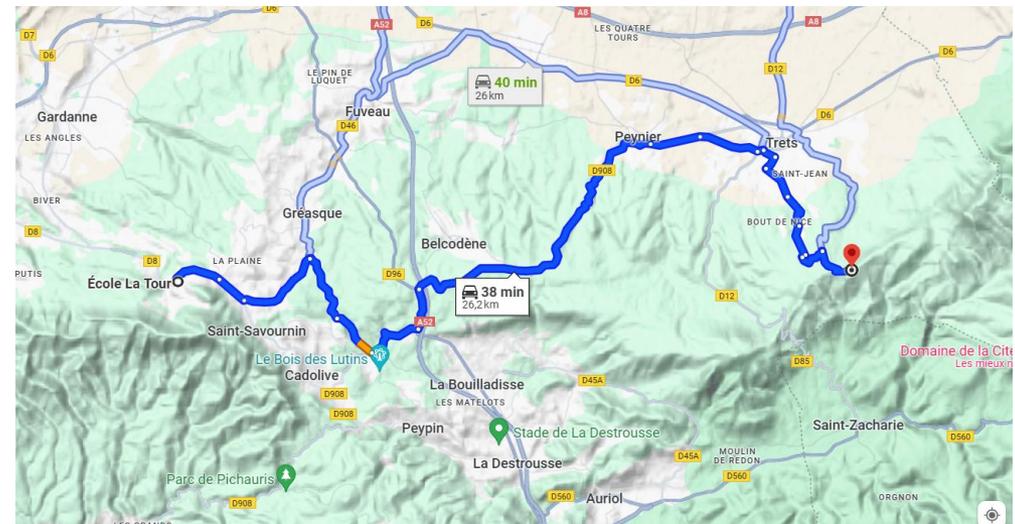
Itinéraire



Départ de Luynes

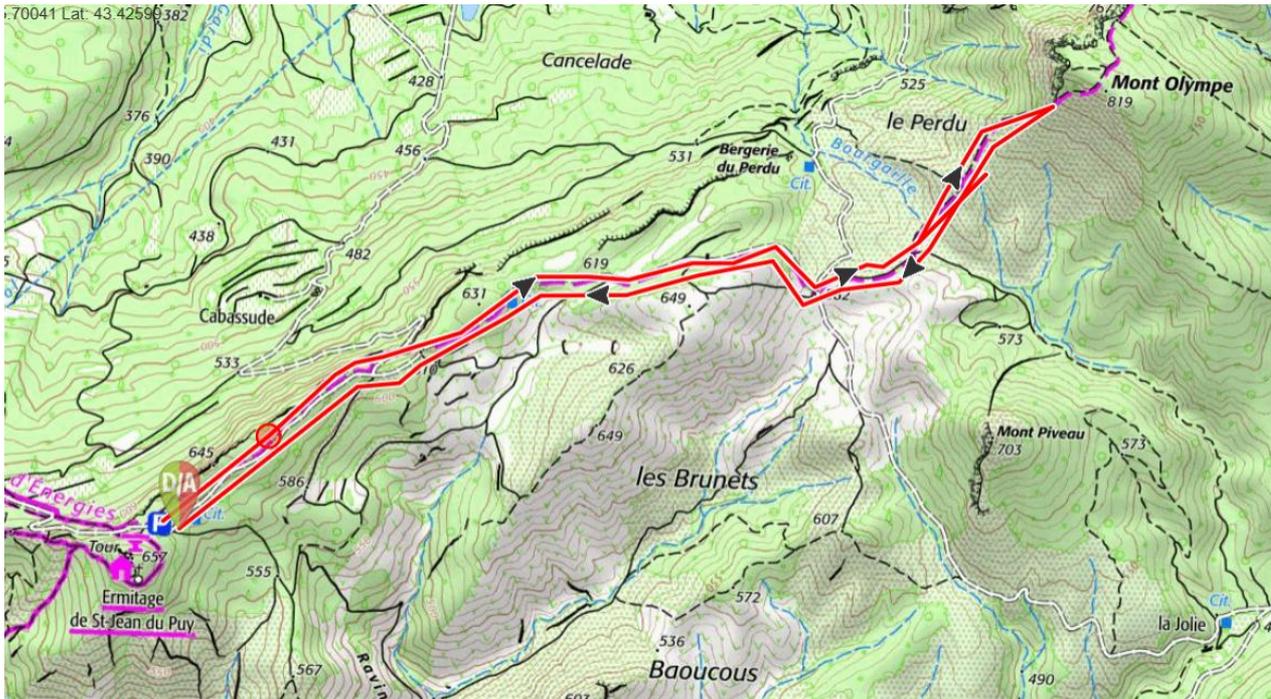


Départ de Mimet

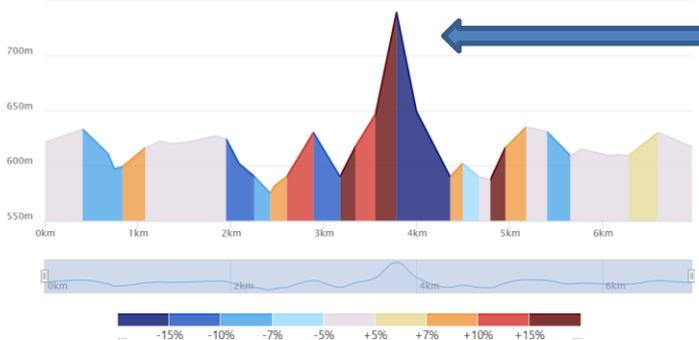


Grillades Ermitage St Jean du Puy

Descriptif



Dénivellation



Le Pic me fait un peur!!!!!!



 **Activité :** Randonnée Pédestre

 **Distance :** 6,96 km

 **Durée moyenne :** 2h 55 

 **Difficulté :** Facile

 **Retour au départ :** Oui

 **Dénivelé positif :** + 324 m

 **Dénivelé négatif :** - 328 m

 **Point haut :** 739 m

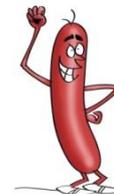
 **Point bas :** 575 m

Les personnes présentes à la randonnée

Carole Mangin
Joëlle Giraud
Agnès Barbot
Vincent Caruso
Martine Bellec
Nicole Léon
Alain Pierron
Gérard Seiries
Jocelyne Barra
Hocine Bentayeb



Gisèle Agnese
Brochard Louise
Michèle Fernandez
Gilbert Graffin
Robert Pujol
Chantal Pujol
Gisèle Tiano
Louis Tiano
Isabelle Topuz
Jackie Gil



L'ERMITAGE DE SAINT JEAN DU PUY

L'Ermitage de St Jean du puy est situé au sommet d'une colline à une altitude de 658 mètres.

Cet ermitage est un observatoire qui surplombe toute la vallée de l'Arc, ont la ville de Trets tout en faisant face à la Montagne Sainte Victoire. De l'autre coté, au Sud se trouve le village de St Zacharie.

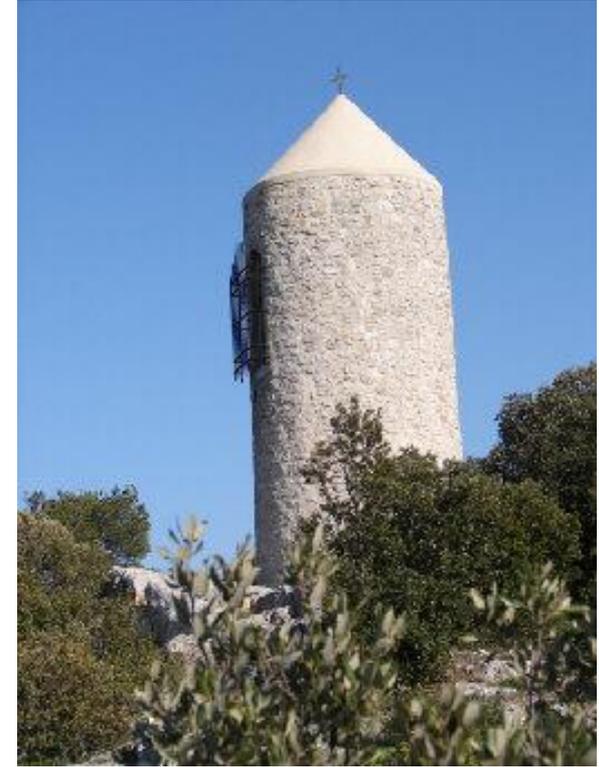


Le site devenu un des lieux privilégiés pour les randonneurs, est composé d'un refuge, d'une chapelle dont l'abside romane est entièrement restaurée, consacrée à St Jean Baptiste, mais également un abri avec des jardins, d'une tour de guet (1828) qui est un observatoire dominant sur la vallée.

Depuis 1987 une table d'orientation a été érigée à côté du clocher.

Le lieu est devenu au fil des ans un grand endroit de pèlerinage ou des centaines de personnes viennent chaque 1er mai, passer une journée champêtre et conviviale pour célébrer la messe, pique niquer, danser et écouter de la musique.

Le site est entretenu depuis le milieu du XXème siècle par l'association des amis de St Jean du Puy, qui se chargent également des restaurations.



Les photos du jour



Les photos du jour



TOURISME PATRIMOINE

Chapelle Saint-Jean du Puy

Ville de TRETZ



La chapelle Saint-Jean-du-Puy fait partie d'un ermitage fondé au V^e siècle par Jean Cassien, moine fondateur de l'abbaye de Saint-Victor de Marseille. Rebatée au IX^e siècle, elle fut entretenue par des ermites entre le XV^e et le début du XX^e siècle.

Le 20 avril 1938, Saint-Jean-du-Puy est classé Site et monument naturel de caractère artistique, historique, scientifique, légendaire et pittoresque.



L'ermitage de Saint-Jean-du-Puy fut desservi et entretenu par des moines ermites jusqu'à la Révolution. Après l'assassinat de l'ermite Roumiéux le 8 décembre 1789, il fut abandonné jusqu'en 1823, lorsque Maurice Laniel entreprit sa réhabilitation. Plusieurs frères se succédèrent ensuite jusqu'à son abandon définitif à l'extrême fin du XIX^e siècle.

En 1730, une relique de Saint Jean-Baptiste (une phalange d'un doigt) fut volée dans la chapelle. A l'intérieur, on peut encore y voir un autel et un retable en marbre de Trets. La carrière se trouve à quelques centaines de mètres seulement, à l'entrée du site, au pied de la croix du jubilé.

Ce marbre, exploité exclusivement par la famille Veyrier entre 1684 et 1736 et sélectionné par le service des marbres de Louis XIV a contribué à l'embellissement du château de Versailles.

Traditionnellement, un pèlerinage a lieu jusqu'à la chapelle chaque premier mai. Après la messe, une bénédiction de la vallée a lieu devant le « clocher » situé à quelques mètres, sur le point culminant de la colline.

Depuis le début des années 1950, le site est entretenu par l'association Les Amis de Saint-Jean-du-Puy dont Léon Baillet fut le précurseur.

Couvent des Minimes Hôtel du Village



FORÊT CERTIFIÉE

Son propriétaire s'est engagé à la gérer durablement.



PEFC™
10-1-1

pefc-france.org





Que dire sur notre randonnée du jour?

Vincent tu t'es cassé la tête à nous prévoir une balade, un grand merci!!!!

Mais comme nous allons le constater au vu des photos, notre attention a plutôt été attirée par..... le buffet, et quel buffet:

Pizza, salade pois chiches, salade de riz, pâté de chevreuil et sanglier, fromage de tête, tomates séchées, olives, divers cakes, bien sûr merguez et saucisses cuites à merveille par nos cuistots,



Et ne parlons pas du buffet de desserts:

Gâteaux de toutes sortes , salade de fruits, zezettes de Sète, navettes etc.....



Le tout arrosé de:

vin blanc, rosé, rouge

vin d'oranges, limoncello, genépi et café et tutti quanti!!!



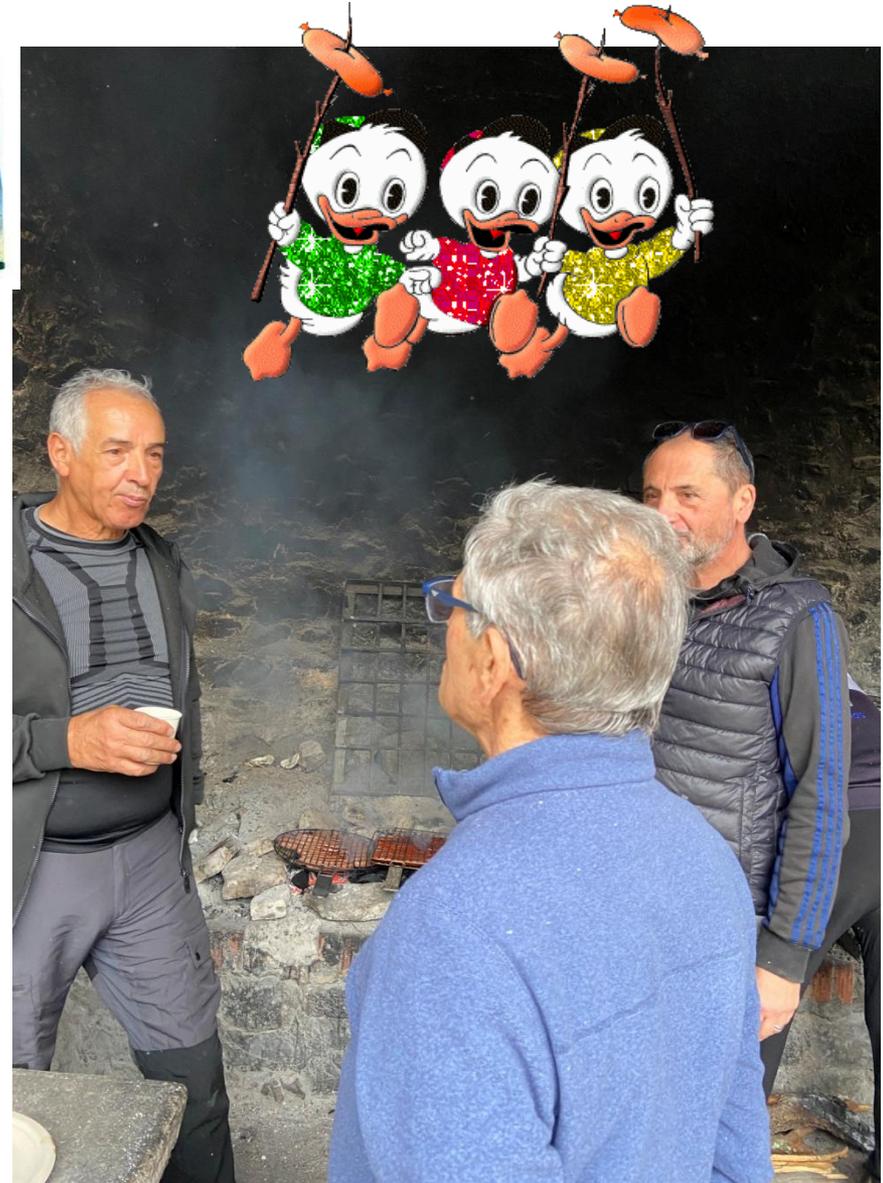
Les photos du jour



Passons directement dans le vif du sujet!!!!



Les photos du jour



Les photos du jour

Le retour de Michèle, super!!!!



Les photos du jour

Et ça rigole!!!!



Les photos du jour



LADY
GLOU
GLOU



Les photos du jour



Le discours de Monsieur le Président



Les photos du jour

Merci à tous les bénévoles de Rando Provence pour votre travail.



Les photos du jour

On est pour la paix des ménages!!!

Malika ne doit pas s'ennuyer avec un clown pareil



La petite légende du jour by Carole



Venant du Nord au dessus d'Avignon, je vous propose de vous raconter la tradition du lièvre de pâques en Alsace.

La légende veut qu'une pauvre femme, ne pouvant offrir de sucrerie à ses enfants, décora des œufs et les cacha dans le jardin.

Pendant que les enfants ramassaient les œufs un lièvre apparut.

Ils crurent que c'était le lièvre qui avait pondu.

Depuis le dimanche de pâques, sur la place du village, un énorme nid semblable à celui des cigognes, est construit et garni d'œufs en chocolat.

Les enfants viennent voir l'immense lièvre qui leur distribue les friandises



Expositions à ne pas rater



Exposition sur le thème de l'Afrique
par l'association abc d'Arts à Bouc-Bel-Air
Vous pourrez apprécier le talent d'écriture de notre amie Joëlle

Sur le thème de l'Afrique
EXPOSITION
Association Abc d'ARTS
En partenariat avec l'association TAKITA

au **Château de Bouc-Bel-Air**
du **28 mars** au **7 avril 2024**

• Peinture
• Poterie
• Dessin-Aquarelle
• Art de la terre
• Écriture

Invité d'honneur
Clément Yao AKUSSION
Artiste Peintre-Sculpteur

Vernissage
le jeudi 28 mars à 18h30
Percussions africaines, petit marché africain,
projection de vidéo sur le projet
"Du bidon à la pirogue"

Nocturne
le mercredi 3 avril de 18h à 21h
en présence des artistes

Entrée libre
Lundi
Vendredi
Samedi
Dimanche
10h-13h
15h-18h

Exposition de peinture de Daniel Mangin
« Dan » pour les intimes,
à voir absolument!!!!



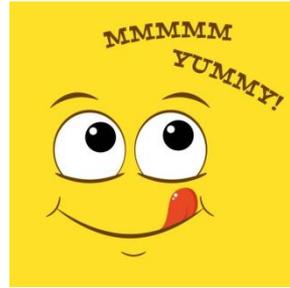
Vernissage
samedi 4 juin 2022
11h00



Exposition de peintures de Daniel Mangin
Abstraction paréidolique
du 4 juin au 2 juillet 2022

📍 Médiathèque de Saint Savournin
(aux heures d'ouverture du mardi au samedi)
contact : nad.nignam@gmail.com





By Jackie

Les Zezettes de Sète (Pour une trentaine de zezettes)



- 550gr de farine tamisée
- 150 gr de sucre en poudre
- 150 gr ou 15 cl de muscat
- 150 gr d'huile d'olive
- 2 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 c à café d'extrait ou poudre de vanille
- 1 sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante

Dans un saladier mélanger le sucre en poudre, le muscat, la fleur d'oranger, l'huile d'olive et la vanille.

Dans un autre saladier mélanger la farine tamisée et la levure

Verser petit à petit le 1^{er} mélange liquide dans le second jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Fariner le plan de travail

Découper un petit morceau de pâte, puis former un petit boudin aux extrémités pointues.

Rouler les boudins dans le sucre puis déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Cuisson 25mn à 180° (les zezettes doivent être bien dorées)

Avec un robot

Mélanger tous les ingrédients pendant 3mn environ vitesse moyenne. Si la pâte est trop collante rajouter un peu de farine.

Bon appétit



l'actualité du week-end

H
e
u
r
e
d'
é
t
é



On
avance
d'1h!

CHANGEMENT D'HEURE
A MIDI IL SERA ONZE HEURES

ON VA ÊTRE OBLIGÉ
DE REPRENDRE
L'APÉRO...

Gobi



