

# LES BARONNIES UN MONDE À PART

Ce petit territoire discret est l'un des plus sauvages des Pyrénées. Nous avons fait une échappée en van dans cet enchevêtrement de vallées et de collines, à la rencontre de ses habitants.

/ TEXTE : **BÉNÉDICTE BOUCAYS** / PHOTOS : **FRANÇOIS LAURENS** /





Le château  
de Mauvezin, sur  
son éperon rocheux,  
et l'église du village,  
au soleil couchant. Au  
fond, le pic du Midi.





**L**es Baronnies, c'est d'abord un paysage singulier. Et la plus judicieuse façon de commencer ce voyage, pour mieux comprendre sa géographie, est de monter en haut de la tour du château de Mauvezin. Depuis sa muraille, on devine bien ce monde fermé autour de la rivière principale, l'Arros, avec au sud les Pyrénées, à l'est la vallée d'Aure, à l'ouest la vallée de Campan et, au nord, le plateau de Lannemezan. Un écrin de verdure où la fantaisie des rivières a creusé un dédale de petites vallées, où les routes se faufilent pour relier les villages éparpillés... Deux mille cinq cents habitants en tout et pour tout. Quand on s'y aventure en van, on goûte vite au plaisir de ne plus savoir du tout où l'on est ! Le conteur et chanteur Jean-Claude Viau, surnommé le *brouch* (sorcier) des Baronnies, la compare à une île où les anciens croient encore aux sorcières : *“On a toujours été considérés comme des rustres. Aujourd'hui encore, ça reste un monde à part.”* Comme la plupart des territoires de

montagne, les Baronnies ont été confrontées au vieillissement de la population et au célibat des hommes. *“En 1966, on a eu l'idée d'organiser à Esparros une kermesse des célibataires, raconte Francis Ferran, directeur de l'office du tourisme Cœur des Pyrénées. Entre 15 000 et 20 000 personnes y sont venues pendant le week-end de la Pentecôte. Un événement d'ampleur qui a participé à la notoriété de la vallée... mais n'a pas totalement répondu au problème du célibat.”* Néanmoins, l'isolement, qui était un frein il y a une vingtaine d'années, est aujourd'hui une qualité recherchée par les jeunes générations.

À Esparros, depuis l'épicerie Lou Mountagnou, tenue par des bénévoles, on se plaît à regarder passer les gamins qui sortent de l'école pour rejoindre à pied la cantine. À Batsère, à une dizaine de kilomètres, c'est dans les anciens bâtiments de l'école qu'une nouvelle épicerie vient d'ouvrir. Renaud Chrétien est le gérant de cet établissement où l'on peut boire un café et acheter son pain frais, tout droit sorti du fournil à l'ancienne de la boulangère Clémentine Aimé-Sintès. Un nouveau lieu d'échanges. *“On vit en communauté dans les Baronnies, ça m'évoque un pays dans un pays. C'est une exception, une cuvette au pied de la montagne”,* explique le président de l'association En vie de Baronnies. Une solidarité qui n'est pas pour déplaire au maire de Batsère, Hervé Carrère. *“Il faut penser collectif. Un village, c'est l'administré qui le fait vivre. Ce que j'aime, c'est regrouper et rassembler ! Seul, c'est plus difficile. Si on veut avancer, il faut être ensemble”,* raconte avec ferveur celui qui porte un tee-shirt à l'effigie de l'ONG de



**L'épicerie Lou Mountagnou,** tenue par des bénévoles, ne propose que des produits locaux.

**De jeunes couples** s'installent dans la région. Et les villages se repeuplent d'enfants.

**Audrey et Grégory Sorin** ont créé les Jardins d'Olha, une ferme florale, à Asque.







**Traversée**  
des pâturages  
vallonés des  
Baronnies,  
en moyenne  
montagne, près  
du col des Estrets.

L'isolement, qui était un frein il y a une vingtaine d'années, est aujourd'hui une qualité recherchée par les jeunes

**Les porcs** de  
la ferme Labat,  
à Asque, sont  
élevés en plein  
air et nourris  
avec les produits  
de la ferme.





Un écrin de verdure où les rivières ont creusé un dédale de petites vallées, où les routes se fauillent pour relier les villages









**Sandy Mossion**  
organise des  
randonnées  
botaniques, pour  
faire découvrir les  
plantes sauvages  
de la région.

“On a toujours été considérés comme des rustres.  
Aujourd’hui encore, ça reste un monde à part”



**Le jardin** de  
William Cochet  
est à la source  
des plats qu’il  
concocte dans  
son restaurant  
L’Agrolinette.



défense des océans Sea Shepherd France, à l'origine des lundis festifs de Batsère. Le dernier lundi de juillet et les deux premiers du mois d'août, la halle du village, où l'on peut lire sur une fresque *"Un jour, les hommes entendront les poètes"*, est animée. On peut y dîner, écouter des concerts et acheter des produits locaux. C'est vivant et joyeux !

On retrouve cette ambiance à Avezac, chez Felicat (du nom des sœurs de la Félicité qui vivaient dans cette maison), où Jeanne Urcelay, que tout le monde ici appelle Jeannette, tient, du haut de ses 78 ans, le café resté dans son jus. Le bureau de tabac situé dans l'entrée de la bâtisse familiale n'a pas bougé depuis 1926. Une institution et une histoire de femmes, dont les débuts remontent à sa grand-mère. Elle tenait l'épicerie qui a dépanné les habitants pendant la guerre. Aujourd'hui, elle passe le relais à son fils, Stéphane, qui entraîne les filles de l'équipe de Capvern au rugby. Les murs du café aménagé dans l'ancienne étable, où l'on devine encore

les mangeoires, sont tapissés de maillots de rugby et de coupes. C'est ici que l'on peut aussi assister et participer aux cantères, des soirées où l'on chante à tue-tête ! Et c'est encore une histoire de femmes chez Claudette, l'épicerie la mieux signalisée des Baronnies. On ne peut pas manquer les panneaux bleus... Claudette Duthu y est née, comme sa grand-mère. C'est la quatrième génération. Le bar en bois, la grande cheminée et le fauteuil de la reine Élisabeth II (nom qu'elle a donné à l'immense fauteuil en cuir pour rigoler) témoignent du temps passé. Ici aussi, rien n'a bougé. *"Ça fait quarante-six ans que je suis derrière mon comptoir. Il y a longtemps que tous ceux qui venaient jouer à la belote sont décédés, mais il y a toujours de très belles rencontres. Mon épicerie est la seule sur le chemin de Saint-Jacques entre Saint-Bertrand et Bagnères"*, raconte celle qui compte partir à la retraite dans trois ans.

Aujourd'hui, à l'instar de Renaud et Clémentine, une génération de trentenaires a choisi de venir s'installer dans ces paysages cinématographiques. *"C'est exceptionnel, les Baronnies ! Plein de jeunes viennent vivre ici et arrivent avec leurs projets, même si, pour les gens des vallées voisines, ça reste un trou perdu !"*, s'amuse William Cochet, du restaurant L'Agrolinette, à Benqué-Molère. Ce chef engagé concocte des mets subtils et délicats avec des produits locaux et saisonniers. Les frites de châtaigne au romarin dégustées avec gourmandise sont issues de son jardin. *"Il n'y a que les épices, le sucre et l'assaisonnement qui ne viennent pas d'ici"*, ajoute celui sur lequel on peut voir des montagnes colorées tatouées



**Jean-Claude Viau**, conteur et chanteur, surnommé le sorcier des Baronnies.

**Francis Ferran**, de l'office du tourisme Cœur des Pyrénées, dans l'épicerie d'Esparros.





sur les mollets. Une adresse confidentielle et une addition consciente : chacun paye ce qui lui convient, avec une proposition allant de 30 à 45 euros. Comme eux, les anciens citadins Audrey et Grégory Sorin, de la ferme d'Olha, ont posé leurs bagages il y a quatre ans à Asque, dans une maison de 1830. Ils y cultivent des plantes aromatiques et médicinales et des fleurs séchées (*lire p. 92*). *“Ici, on est en bio, avec aucun intrant chimique. On aime l’environnement préservé et verdoyant. On vit au rythme des saisons. En hiver, la neige est sur les sommets, mais pas dans les jardins”*, confie Audrey.

Une nature préservée dont on ressent mieux les silences et la beauté lorsque l'on chemine sur ses crêtes et sentiers. Depuis le Pla du Moula, où nous avons garé le van et passé notre première nuit, le sentier du Pacte des Loups, en référence au film de Christophe Gans, tourné dans ce décor sans aucune construction ni ligne électrique, conduit sur les hauteurs des Baronnies. On traverse des clairières et on remonte une forêt de conifères pour rejoindre une belle crête jusqu'au col des Estrets. On chemine dans les buis sous le regard des vautours. Pas un bruit. C'est dans ces grottes et anfractuosités que le fer était autrefois exploité. On trouve encore des traces de crassiers, accumulations de scories des mines, en redescendant la Coume d'Inher (la vallée d'enfer). Depuis le col d'Oueil Lusent (1 237 m), on profite de la vue sur le Signal de Bassia (1 921 m), point culminant des Baronnies, et le Casque du Lhéris (1 595 m). Là, Francis Ferran nous explique que les terres de la basse montagne appartiennent aux communes d'Esparros, Laborde,

Arrodets et Labastide, et celles de la haute montagne, où nous nous trouvons, à cent cinquante propriétaires en indivision, dont lui. *“Je n'en tire rien, mais être là-haut vaut tous les bénéfices”*, raconte l'enfant du pays, avant de croiser, au col de Couradabat, Gérard Montes, qui surveille son troupeau de vaches. *“Depuis 1987, je n'ai pas pris un jour. C'est dur ici, il y a peu de place et beaucoup de pentes. Il faut passer la main et admettre que les jeunes ne travaillent pas de la même façon. Dans la vie, il faut toujours avancer et jamais regarder derrière”*, grommelle gentiment celui qui vient d'enfiler un tricot, comme il dit, car le temps se rafraîchit.

Pour la petite histoire, c'est sur ce col que Lorant Deutsch descend du bus et se retrouve au milieu de nulle part dans le film *Un village presque parfait*, de Stéphane Meunier. Autour de lui, des montagnes piquées de sapins et... des vaches. Sans doute celles de Gérard, qui a quitté cette année ce petit monde à part, alors qu'il venait de souffler sa soixante et unième bougie. □

**Hervé Carrère,** maire, est à l'origine des lundis festifs de Batsère, qui ont lieu l'été.

**C'est Pierre Ribère** qui fabrique les très prisées farines du vieux moulin de la Ribère.

**Clématite,** plantain ou benoîte : aucune plante n'a de secret pour Sandy Mossion.





**La grotte de Spugue de las Ares,** sur la commune d'Esparros, réputées pour ses voies d'escalade.



“On est en bio, sans intrant chimique. On aime l’environnement préservé et verdoyant. On vit au rythme des saisons”

**Fleurs de pierre** et concrétions attendent les visiteurs du gouffre d'Esparros, un site classé.





# GUIDE PRATIQUE



Van aménagé, Graviteo.



Les fleurs séchées des Jardins d'Olha.

## ▼ COUPS DE CŒUR

### ■ GRAVITEO

Aurélié est accompagnatrice en montagne, Bastien et Boris sont moniteurs d'escalade et de canyoning. En 2013, ils ont créé leur petite entreprise, Graviteo, pour encadrer des activités en montagne. Depuis cinq ans, ils louent aussi des vans et proposent des itinéraires originaux pour découvrir les Pyrénées, dont les Baronnies secrètes. Leur philosophie est de permettre à des familles, couples ou amis de partir en liberté, le plus légèrement possible, en louant un van à des tarifs accessibles. On peut choisir de partir à l'aventure ou de suivre des circuits sur mesure. Ces carnets de voyage sont préparés par nos trois complices et offrent un tracé, mais aussi des activités, des sites majeurs à voir et des spots où dormir et manger. *"Quand ils reviennent de leur trip, les gens ont envie de repartir plus longtemps"*, raconte Aurélié. Alors, laissez-vous tenter... Deux agences à Saint-Laurent-de-Neste et Clermont-le-Fort, 7 vans aménagés, de 4 à 6 places. Possibilité de récupérer son van à la gare de Lannemezan. À partir de 80 € par jour. Tél. : 05 62 50 16 06.

➔ [graviteo.com](http://graviteo.com)

William Cochet, L'Agrolinette.



### ■ GOÛTER LES PLANTES SAUVAGES

Accompagnatrice en montagne, Sandy Mossion propose des sorties botaniques sur le chemin du Piémont ou sur le GR de pays Tour des Baronnies, une boucle de 4 à 5 jours de 63 km qui permet de découvrir les Baronnies. Sandy vous transporte dans le monde des plantes sauvages, explique les vertus de la clématite, reconnaît le chant des sittelles torchepots ou du pic épeiche et vous fait goûter le plantain et la benoîte. Une randonnée poétique et sauvage.

Tél. : 06 21 06 23 42.

### ■ L'AGROLINETTE

Les produits que cuisine William Cochet proviennent pratiquement tous de son jardin en agroécologie et biodynamie. Les autres sont fournis par des producteurs locaux, comme le fromage de la ferme de la Coume, à Banios, ou encore les céréales et les huiles de la ferme Lo Camin de Pepe, à Ariès-Espéran. Ce chef atypique veut être au plus près de ses convictions, en ayant le moins d'impact environnemental possible. Sa cuisine est à son image, inventive et délicate. Chaque convive règle une addition libre entre 30 et 45 €.

À Benqué-Molère.

Tél. : 07 50 20 51 77.

➔ [lagrolinette.com](http://lagrolinette.com)



### ■ Accès

En transports en commun : possibilité de récupérer le van à la gare de Lannemezan.  
En voiture : sur l'A 64, prendre la sortie Capvern et suivre la direction de Mauvezin ou de Molère.

■ **Guide** Randonnées dans les Baronnies, FFRandonnée, 7 €.

■ **Cartographie** Bagnères-de-Bigorre, pic du Midi de Bigorre, vallée de Campan, IGN, Top 25 n° 1747 ET (1 : 25 000).

## ▼ À NE PAS MANQUER

### ■ Le moulin de la Ribère

Ce vieux moulin admirablement conservé produit une farine bio que les professionnels se disputent. Visite le mardi à 15 h entre le 15 mai et le 1<sup>er</sup> octobre ; sur rendez-vous toute l'année.

À Mauvezin. Tél. : 05 62 39 05 51.

⇒ [moulindeklaribere.com](http://moulindeklaribere.com)

### ■ Philippe et Loïc Labat

Porcs élevés en plein air et troupeau de bœufs de race blonde d'Aquitaine : les animaux sont nourris avec les produits de la ferme. Transformation et vente directe de charcuterie.

À Asque

Tél. : 05 62 39 19 91.

### ■ Les Jardins d'Olha

Audrey et Grégory ont créé une ferme florale et pédagogique. Ils produisent des fleurs séchées et des plantes aromatiques et médicinales en respectant les cycles de la nature et en bio. Ils vendent leur production à des marques de luxe et aux particuliers sur place. Audrey concocte aussi de délicieux mélanges d'infusions et de thés. Ateliers, activités pédagogiques, stages et visites sont proposés.

À Asque. Tél. : 06 86 44 20 51.

⇒ [lesjardinsdolha.fr](http://lesjardinsdolha.fr)

### ■ Les animations

Lundis festifs de Batsère en été, le dernier lundi de juillet et les deux premiers lundis d'août. D'autres animations ont lieu toute l'année. À Batsère.

⇒ [facebook.com/enviedebaronnies](https://facebook.com/enviedebaronnies)

### ■ La Gourgue d'Asque

Une gorge féerique creusée par l'Arros, surnommée la Petite Amazonie. Un étonnant enchevêtrement végétal où se développent fougères, mousses



Chez Claudette, à Laborde.

et lichens dans une atmosphère silencieuse et mystérieuse. Parking payant au Couret d'Asque.

### ■ Le gouffre d'Esparros

Un jardin souterrain à ne pas manquer, sublime et spectaculaire. Aragonites, cristaux de gypse, vaste salle ornée de draperies et de longues stalactites, le gouffre d'Esparros est un poème géologique. Visite guidée, 12,50 € pour les adultes, 7,50 € pour les enfants. Tél. : 05 62 39 11 80.

⇒ [gouffre-esparros.fr](http://gouffre-esparros.fr)

## ▼ OÙ DORMIR EN VAN ?

### ■ Première nuit

Sur le Pla de Moula, prévoir de l'eau.

### ■ Seconde nuit

Au camping à la ferme L'Ambulan, à Bulan. Marie et Adrien proposent 6 places dans leur champ, dans un esprit slow tourisme qui colle merveilleusement bien aux Baronnies. 15 € par jour, par emplacement et pour 1 personne (supplément par personne : 5 €).

À Bulan. Tél. : 06 07 74 01 46.

⇒ [campinglambulan.fr](http://campinglambulan.fr)



Lou Mountagnou, Esparros.



Chez Félicat, Avezac.

## ▼ OÙ SE RAVITAILLER ?

### ■ Lou Mountagnou

La boutique de producteurs et d'artisans des Baronnies. À Esparros, sur la place en face de l'église.

### ■ L'École

Une épicerie-bar et lieu d'échanges. À Batsère

### ■ Chez Claudette

Une épicerie-bar-tabac. À Laborde.

## ▼ OÙ MANGER ?

### ■ Chez Félicat

Bar au cœur du village, ambiance familiale, tapas et côtes à l'os tous les jeudis de l'été, animation chantée et producteurs locaux tout au long de l'année. À Avezac. Tél. : 06 71 84 98 22.

### ■ Auberge de l'Arros

L'adresse de toutes les familles des Baronnies : une cuisine simple et familiale avec, pour spécialité, l'omelette aux cèpes. À Mauvezin. Tél. : 05 62 39 05 05.

⇒ [auberge-arros.com](http://auberge-arros.com)