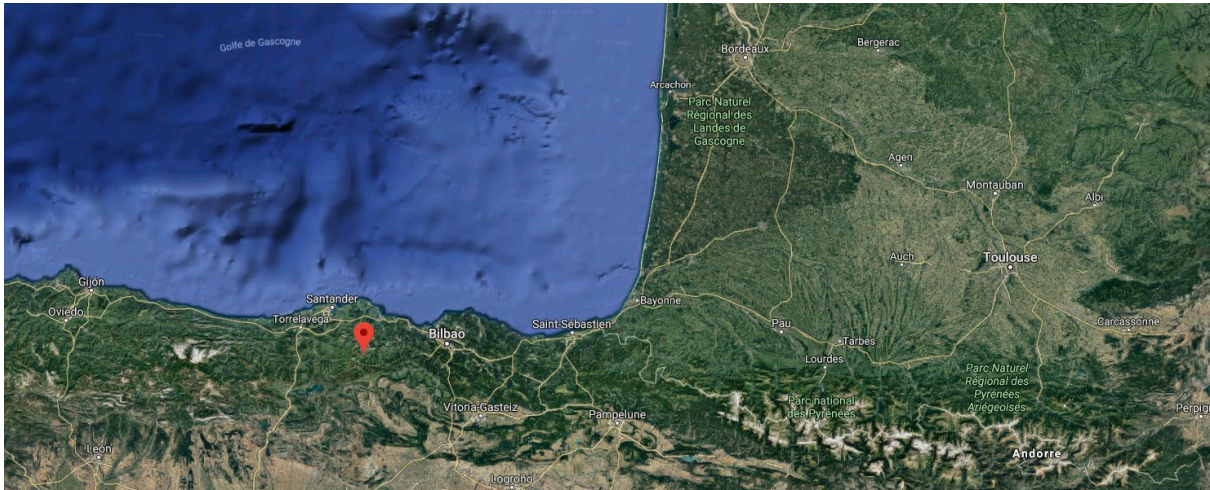




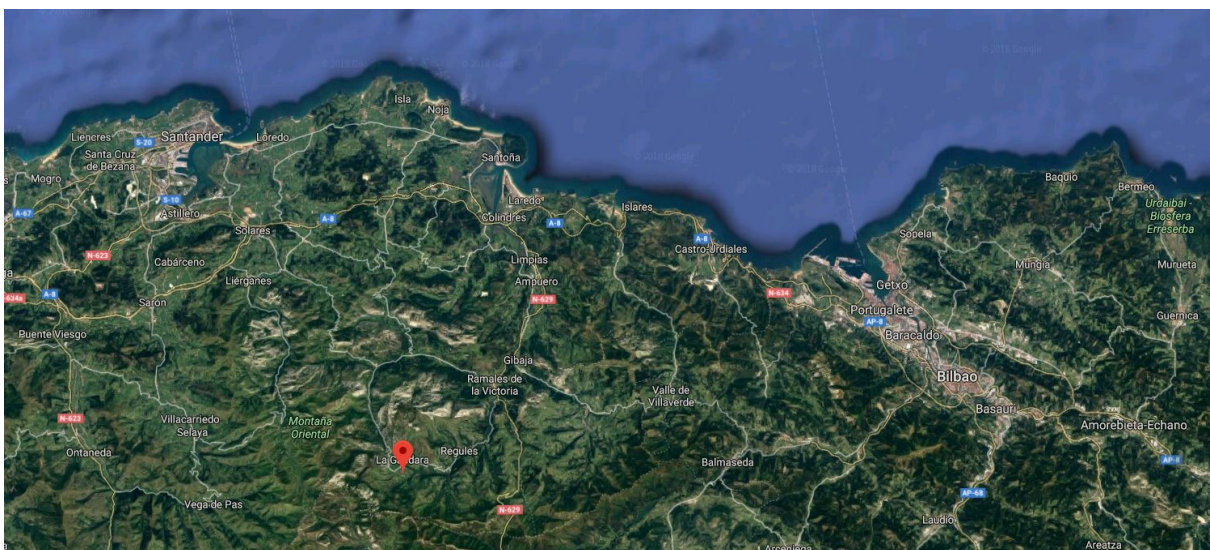
Cantabriques janvier 2018



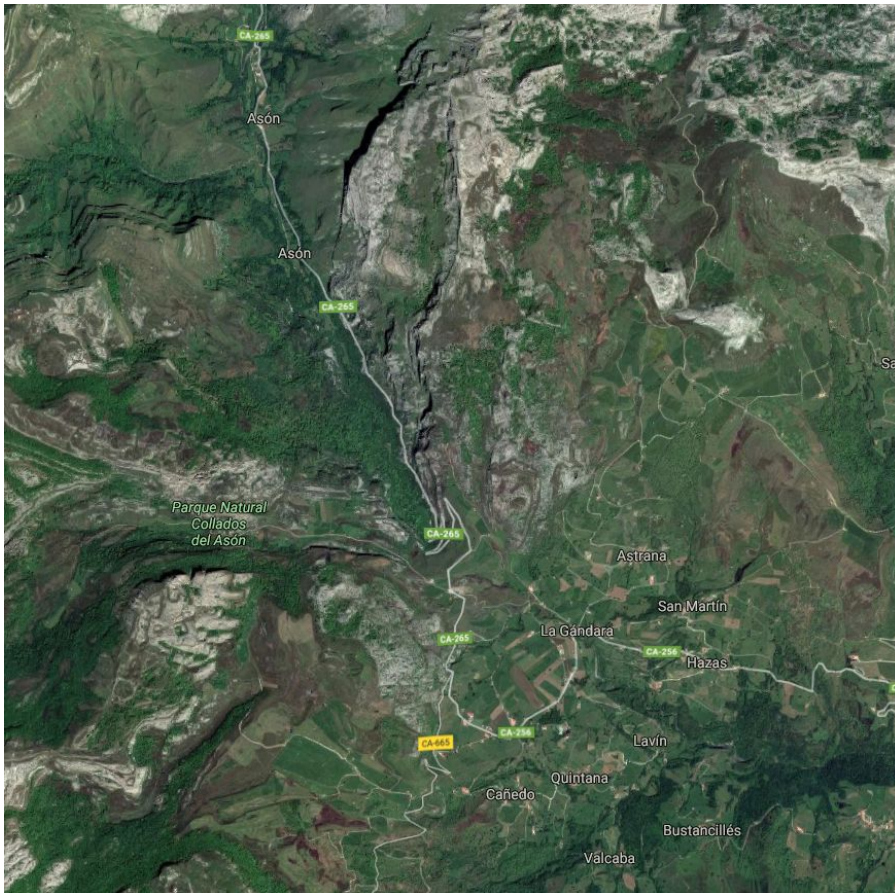
Localisation



Quintana (repère rouge) sur la côte nord de l'Espagne



Au sud-est de Santander et au sud-ouest de Bilbao.



*Au bout de la vallée du rio Asón se situe le village de La Gándara.
(restaurants, bars, gîtes)*



En contrebas de La Gándara, le petit hameau de Quintana où nous logions.



Notre gîte

Le camp

Vendredi 26 Janvier

Départ de Paris vers 18h30.

Samedi 27 janvier

Arrivée à 4h du matin dans le petit village de Quintana de Soba, au domicile des Cabréjas (Philippe et Delphine), vide en ce moment. Il pleut. Déchargement partiel de la voiture et coucher. La maison est très fraîche et n'a presque pas bougé depuis mon dernier passage. Elle est toujours aussi belle et pleine de courants d'air. Les lames du plancher sont toujours aussi espacées, usées et grinçantes. Cela me remémore un vague souvenir d'enfance dans notre maison de fouilles à Thasos avec quand même la chaleur en moins.

Réveil à midi. Il s'est arrêté de pleuvoir, un pâle soleil perce à travers de gros nuages. Présence de brume sur les sommets enneigés. La lumière est parfois très belle.

Nous sommes chez Cecilia pour confirmer la réservation pour le camp du mois d'avril.

Départ pour le restaurant de chez "Juan" à La Gándara; au menu pour moi

- Soupe montagnarde (haricots blancs, choux, carotte, poitrine de porc, chorizo, boudin espagnol, côte de porc (c'est l'entrée)
- Bœuf à la sauce tomate

De son côté José prend

- Calamars à la sauce d'encre
 - Entrecôte frites
 - Fromage blanc « compact » et gras avec ail, sel et poivre.
- le tout arrosé de bino tinto

Après ce repas gargantuesque, nous partons vers la ville dans l'espoir de faire un peu de ravitaillement.

Nous passons chez les Degouve de Nuncque (Patrick et Sandrine) à Socueva pour y déposer un cadeau.

Puis direction la maison des Simonnot (Guy et Murielle) à Arredondo y déposer également un cadeau. Ils rentrent juste et nous invitent à boire un pot. Avec José, ils se remémorent leurs découvertes spéléo, leurs aventures, bref leurs exploits passés.



Puis nous parlons géologie.

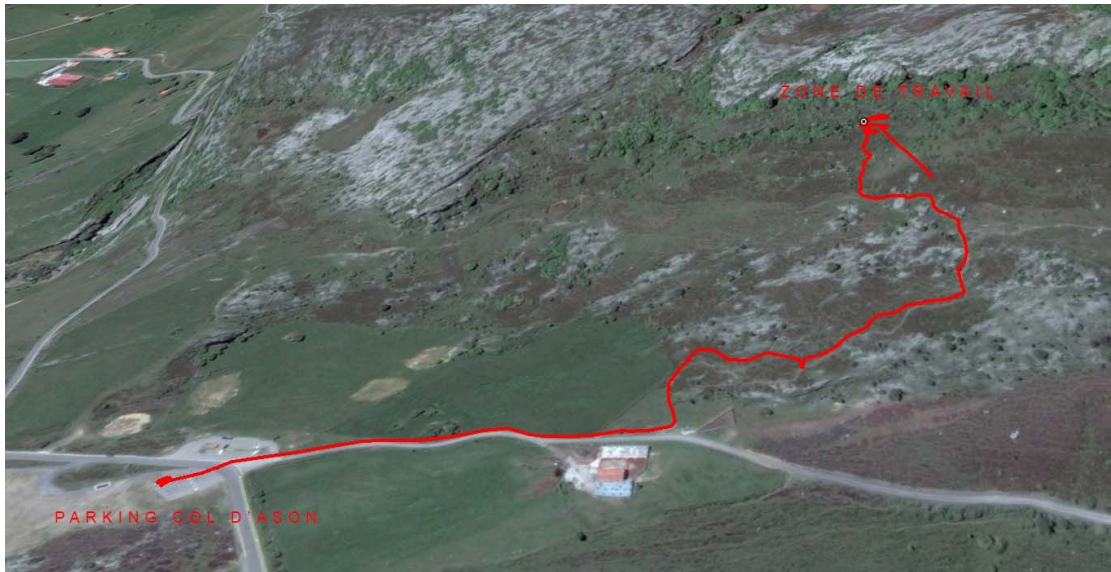
- Site : mapas.cantabria.es
- Cuevasason dans karstexplo.fr
- Voir les liens du site pour avoir des compléments

De fil en aiguille, le temps passe. Ils nous invitent à rester dîner avec eux. Au menu de délicieux calamars à la crème. Dans leur jardin, presque exotique, compte tenu de la proximité des montagnes, poussent, bien à l'abri des vents dominants d'ouest, des orangers et des citronniers. Nous arrivons à notre gîte vers minuit. Dehors il fait un tout petit 4° et dans notre logement guère plus. Nous prenons un café Ardennais pour tenter de nous réchauffer.

Dimanche 28 janvier

Réveil à 10 heures et José à 11h30. Le temps est très beau.

Rendez-vous avec Guy Simonnot au col d'Ason. Nous partons faire un peu de désobstruction dans une entrée soufflante montrée à José le 01/01/2018 (Trou Tonia). L'entrée est au pied d'une barre rocheuse.



Trace d'accès à notre lieu de travail

Elle est à l'ombre et un vent frais balaye la falaise. Après quelques heures d'efforts nous n'avons pas beaucoup progressé.



Le soleil se couche et la température qui était déjà fraîche descend rapidement. Nous décidons d'arrêter là. Retour au parking du col par un chemin nettement plus boueux qu'à l'aller. Guy en profite pour nous montrer les autres cavités situées en bord de chemin le Trou de la vache, une doline perte avec un puits "sans fond" dès l'entrée. Puits dans lequel les Dijonnais ont fait un secours pour extraire une vache tombée dans le gouffre.

Les dolines sont assez imposantes et semblent alignées.



Système de fermeture

Lundi 29 janvier

Beau temps. Réveil à 10h ; nous partons chez les Simonnot leur donner un coup de main sur une désobstruction d'une entrée près de chez eux. Après un repas léger sur leur terrasse, au soleil, avec une vue imprenable sur les montagnes, nous prenons la voiture, en direction du lieu de travail.



*Ancienne petite ferme
près de la doline.
Etable en dessous de
l'habitation. Citerne à eau
sur le bord droit.*

L'entrée se trouve sur un des côté d'une doline. Le trou souffle. Nous commençons par déblayer la terre accumulée par les pluies afin d'accéder à une lame rocheuse qu'il faudra retirer. Après quelques heures d'effort et l'arrête rocheuse retirée, nous parvenons à descendre d'un mètre. Il reste encore beaucoup de travail, mais, aux dires de Guy, la suite est prometteuse. De nouveau, au coucher du soleil, la

température chute rapidement. Il est vrai que nous ne sommes, quand même, qu'en janvier. Nous protégeons l'entrée afin qu'une bête n'y tombe pas et rentrons.



Après une journée de travail, ça ne passe pas encore ...

Après l'apéritif, ils nous invitent à rester prendre le repas avec eux. Nous rentrons à notre gîte vers 23h. La lune éclaire le paysage, et on distingue la brume au fond de la vallée de l'Ason.

Mardi 30 janvier

Retour pour continuer la désob sur le trou Tonia. L'heure passant, nous sautons le repas de midi. Nous terminons le travail vers 18h. Départ vers Ramales de la Victoria pour rencontrer Martin, le responsable de la ligue des spéléo de Cantabrie. Il est également responsable des secours spéléo. Il téléphone pour nous au responsable de la région Catalogue au sujet de la grotte de sel que je projette de visiter. Une fois

les renseignements pris, ainsi qu'un verre, nous nous dirigeons vers la coopérative pour y faire quelques courses. Retour vers La Gándara pour le dîner. Nous prenons pour commencer des croquetas, pas terribles. Puis nous prenons du lard grillé, des frites et des œufs. Pas terribles non plus et surtout beaucoup trop salés à notre goût. Devant notre mécontentement, ils nous annoncent de la tortilla pour le lendemain 21h. Rendez-vous est pris.

Mercredi 31 janvier

Réveil tardif vers 10h45. Nous partons vers le Trou Tonia continuer la désob. Nous entamons le travail. Un vent glacé balaye la falaise. Nous devons également faire attention aux vaches au-dessus de nous, car dans leur démarche un peu pataude, elles font tomber des blocs tout près de nous. Nous aurions dû prendre nos casques.



Les vaches locales

A force de frapper et d'utiliser d'autres moyens plus percutants, nous finissons par gagner quelques dizaines de centimètres. Nous sommes rejoints par Guy. Ensemble nous nous relayons pour frapper la roche plus ou moins tendre, ou dure



Extraction des blocs pour agrandir l'ouverture

Nous terminons à la nuit tombante. Le temps est froid (4° à la voiture). Une magnifique pleine lune se lève au-dessus des montagnes embrumées, un spectacle magnifique.

Nous passons prendre des calamars frits chez Magalie, restaurant le "Coventosa". Puis partons prendre un panaché chez Gloria (café-restaurant, "la Cascada"). La patronne parle bien le français. Ils sont en train de faire sécher le chorizo du deuxième cochon abattu cette année.



Pour accompagner notre boisson, nous prenons du chorizo maison grillé. Nous prenons congé et nous nous dirigeons vers le restaurant « la Venta de Juan Bria » pour, nous espérons, déguster la tortilla maison. Cette fois-ci nous ne sommes pas déçus. Elle est copieuse et excellente. Il est tard, nous commençons à fatiguer, retour à Quintana pour une nuit de repos bien méritée. Avant de nous coucher, José est réquisitionné pour donner un coup de main afin de rentrer quelques nouvelles vachettes récalcitrantes qui ne souhaitent pas rentrer à l'étable.

Jeudi 1^{er} février

Réveil sous un ciel bas et pluvieux. Comme nous entendons des bruits anormaux dans la maison, nous montons à l'étage pour inspecter le toit. Si la partie rénovée ne pose pas de problème, la partie plus ancienne présente de nombreuses fuites sous lesquelles des bassines ont été stratégiquement placées. Ces dernières sont remplies et débordent. Nous entamons une opération pompage afin d'évacuer le trop plein.



Nous prenons rendez-vous avec les Simonnot pour les inviter. Ils seront disponibles à 13h à Ramales de la Victoria. En chemin nous faisons escale dans une bonne boucherie pour acheter du chorizo artisanal. Puis nous partons déjeuner dans un restaurant près des terrains de sports de Ramales, le "Fuente la Vega".



Le repas est fort copieux, l'ambiance sympathique et les prix canons. La pluie vire à la grêle. Le ciel est de plus en plus bas avec de très rares éclaircies. Nous profitons d'une éclaircie entre deux averses pour repérer avec l'aide de Guy, quelques entrées de trous sur la route près d'Arredondo vers Rameles de la Victoria et jetons un œil à la résurgence de Molinaro.



Nous passons devant le grand porche La Canuela.
Ils nous invitent pour le lendemain, à manger du poulet Gaston Gérard, un plat de Bourgogne puis nous nous quittons.
Nous repartons vers La Gándara. La pluie cède la place à la neige. Le col d'Ason est tout blanc. Notre chantier est sous la neige.



Le parking du col d'Ason sous la neige et en rouge notre zone de travaux

Nous continuons prudemment sur La Gándara où José fait quelques emplettes pour le perforateur dans une maison qui ressemble plus à la maison d'un bricoleur fou qu'à un magasin, mais le personnage est typique et original. Nous partons à la recherche de calamars frits. Premier bar, c'est loupé. Nous retournons vers notre valeur sûre, le restaurant des spéléos « la venta de Juan Briea ». Loupé là aussi, ils

n'en ont plus, mais nous proposent un poisson grillé. Pas mal du tout, il ressemble à du maquereau.

Dans la soirée, quelqu'un frappe à la porte violemment. Une voix s'élève, c'est Arancha, l'amie de José, qui nous rend visite. Elle nous apporte une tortilla pour le remercier d'avoir fait barrage de son corps à l'avancée des vachettes récalcitrantes hier. La soirée se prolonge de façon inattendue. Nous n'irons pas nous coucher de bonne heure, d'autant plus que le Cognac semble être apprécié.

Vendredi 2 février

Réveil sous la neige. Nous jetons un rapide coup d'oeil à l'extérieur. La route n'est quasiment plus praticable.



Je regarde la météo. Il va neiger jusqu'à midi, puis vers midi, accalmie, puis à 14h neige. Samedi neige en plus grande quantité et ainsi de suite jusqu'à jeudi.

Nous prenons la décision de plier bagages et de rentrer un jour plus tôt, s'il n'est déjà pas trop tard.

Je suis un peu nerveux à l'idée d'annoncer que je prends une semaine de plus de congé, d'autant plus qu'il n'y a pas grand chose à faire dans ce tout petit village.

La voiture chargée, nous tentons prudemment de prendre la route vers La Gándara. Là, dès la première petite pente la voiture patine. Nous n'insistons pas. La marche arrière est délicate mais José a son véhicule bien en main.

Nous attendons une petite heure, il neige relativement moins, ou tout du moins, la neige ne tombe plus de façon continue.



Vue sur la montagne à partir de la place du village pendant une courte éclaircie

Deuxième tentative, nous n'allons guère plus loin. Nous commençons à rebrousser chemin quand nous apercevons le chasse neige. Une issue peut être ?

Troisième tentative. Nous attendons que le chasse neige termine son travail et, tandis qu'il remonte sur La Gándara, nous tentons de le suivre. Pas de chance, nous avons gagné quelques dizaines de mètres, mais dès que la pente se raidit, la voiture n'accroche plus. Pas la peine d'insister, car les prochains virages sont à la fois très serrés et possèdent une très forte déclivité. De nouveau nous faisons marche arrière. Pendant que nous nous garons sur la place du village, le soleil pointe enfin le bout de son nez. Nous descendons de voiture et allons prendre un dernier verre le temps que l'accalmie annoncée arrive. Nous prévenons les Simonnot que nous ne serons pas à l'heure pour le repas.



Intense réflexion de "Tio pepe" devant le téléphone - "Mais c'est quoi encore que cette m....". Un verre pour se remettre de toutes ces émotions

Au bout d'une petite heure, le ciel se couvre de nouveau. Au loin de gros nuages noirs arrivent à toute vitesse vers nous. C'est notre dernière chance de partir.

Je pars inspecter la route, le travail du chasse neige a été efficace, le peu de soleil, associé à une température clémente (3°C) a bien fait fondre la neige, laissant le bitume bien apparent. Derrière moi, José s'élançe et passe devant moi. Je lui crie de

ne pas s'arrêter. La voiture continue son chemin. Je poursuis donc le reste du chemin à pied. A chaque épingle de la route, je m'attends à le trouver bloqué. Mais fort heureusement, il a pu atteindre le plateau de La Gándara. Je le rejoins, il m'annonce que ça a été chaud, mais que, c'est passé. Nous commençons notre descente vers la vallée pour rejoindre les Simonnot. José emprunte une route plus longue et plus sinueuse, mais il est sûr qu'elle est déneigée. En route, le ciel devient de plus en plus noir, à tel point qu'il fait presque nuit ; une tempête de neige et de grêle s'abat sur nous. Nous l'avons échappé belle. Nous arrivons enfin chez les Simonnot où nous pouvons nous restaurer au chaud et déguster le fameux poulet "Gaston Gérard". Un délice.



Lors de nos discussions, ils nous confirment la dégradation de la météo. Nous décidons de rentrer sur Paris après le repas. Nous prenons congé après un dernier coup de main pour monter une commode à l'étage et partons pour 12 heures de voiture. La première partie du voyage, jusqu'en Aquitaine, est pénible. De fortes pluies accompagnées de grêle jalonnent notre itinéraire. La suite du voyage se déroule un peu plus au calme. Nous arrivons à Fresnes à 1h15 du matin. José à 2h15 à Garges les Gonesse

Annexe 1 : Le poulet Gaston-Gérard

Cette recette, créée en 1930 par Curnonski pour l'épouse de Monsieur Gaston-Gérard, député sous la III^{ème} république, était à l'origine réalisé avec un coquelet.



Préparation : 30mn

Cuisson : 45 mn

Liste des courses :

- 1 poulet
- 50 gr de beurre
- 50 gr d'huile
- ½ c à c de paprika
- 250 gr de comté râpé
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 c à s de moutarde
- 50 cl de crème fraîche épaisse

Faire revenir un poulet coupé en morceau dans 50gr de beurre et 50gr d'huile (*que l'on peut avantageusement remplacer par de la graisse de canard*).

(on peut ajouter des oignons)

Saler (*attention à ne pas trop saler car on ajoute du comté, fromage déjà salé*) et poivrer, ajouter une demi-cuillère à café de paprika.

Laissez cuire à feu doux pendant environ 40mn.

Retirer les morceaux de poulet, les mettre dans un plat allant au four et réserver à four moyen.

Dans le jus de cuisson ajouter 200gr de comté râpé et laissez fondre.

Ajouter 30cl (*50cl*) de vin blanc sec de bourgogne (*chablis ou aligoté*), une petite cuillère à soupe de moutarde (*la moutarde à l'ancienne n'est pas mal non plus*) et 50cl de crème fraîche épaisse. Amener le tout doucement à ébullition et versez immédiatement sur les morceaux de poulet.

Saupoudrez d'un peu de chapelure et de comté râpé et faire légèrement gratiner.(30mn à 200°)

Annexe 2 : La tortilla

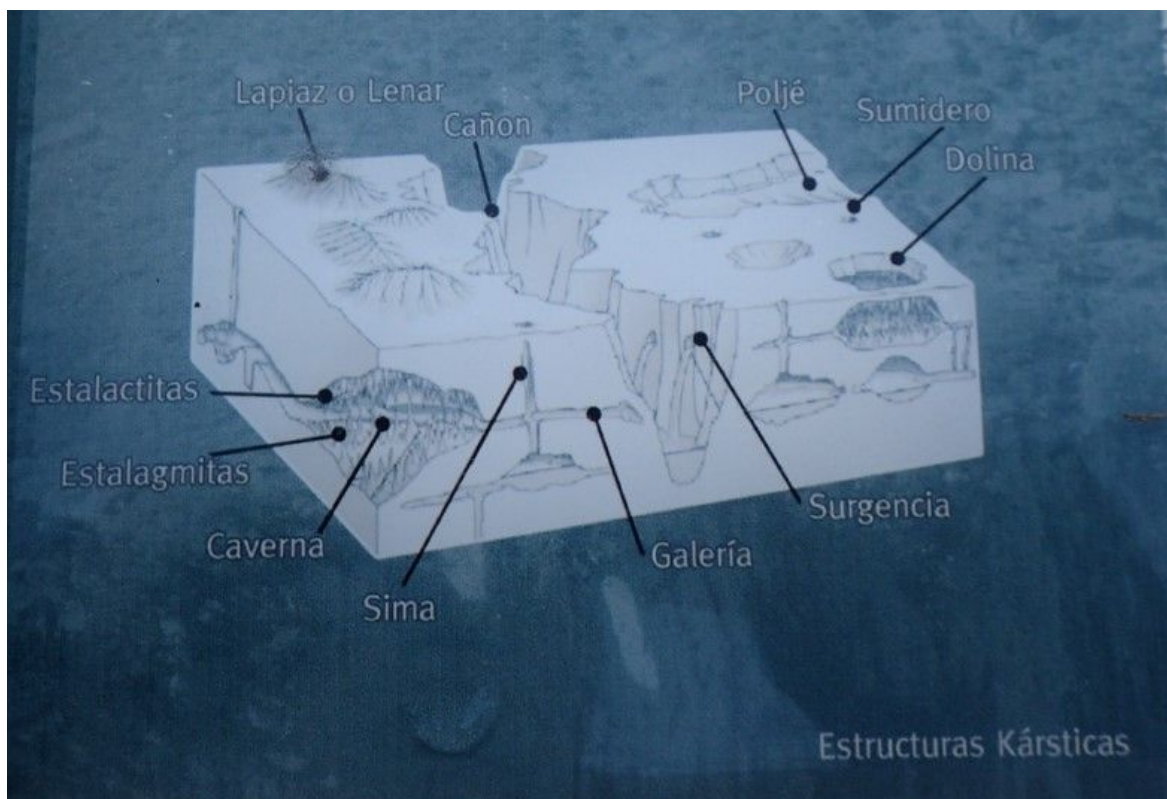


Liste des courses :

- 1 kg de pommes de terre
- 8 oeufs
- 1 oignon
- sel
- poivre

- Eplucher et découper les pommes de terre en petits cubes.
- Eplucher l'oignon et le couper en petits morceaux.
- Mettre tous ces ingrédients dans la poêle. Celle-ci doit être remplie jusqu'à mi-hauteur
- Couvrir d'huile d'olive (il faut que toutes les pommes de terre baignent dans l'huile). Couvrir la poêle d'un couvercle (important : il faut que les pommes de terre cuisent à la fois dans l'huile et à la vapeur)
- Une fois les pommes de terre bien cuites, vider l'huile d'olive dans un récipient.
- Verser les pommes de terre et oignon dans un saladier. Ajouter les oeufs battus, salés et poivrés.
- Mélanger doucement.
- Remettre dans la poêle un peu d'huile d'olive et y verser le mélange. Faire cuire à feu doux un côté de la tortilla.
- Une fois le fond bien doré, retourner la tortilla, sans la casser, sur une grande assiette. Remettre un peu d'huile dans la poêle si nécessaire et y faire glisser la tortilla, afin de faire dorer l'autre côté.
- Une fois les deux côtés dorés, glisser la tortilla dans une assiette.

Annexe 3 - Un peu de vocabulaire



bière	cerveza
vin rouge	vino tinto
vin rouge supérieur	vino tinto superior
lundi mardi mercredi jeudi vendredi samedi dimanche	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado, Domingo
droite, gauche	derecha, izquierda
un, deux, trois, quatre, cinq, six, sept, huit, neuf, dix	uno, dos, tres, cuatro, cinco, seis, siete, ocho, nueve, diez
poulpe	pulpo
bonjour	buenos días
Au revoir	adiós
à plus tard	hasta luego
bonsoir	buena tarde
un jour	día
un mois	mes
année	año

la note (l'addition)	cuenta
sans	sin
avec	con
eau	agua