



# CLUB ALPIN FRANCAIS SECTION ILE-DE-FRANCE



**ORGANISATEUR**  
**PIERRE MARC GENTY**  
**01 48 34 79 86 / 06 83 63 97 92**  
**pm-genty@wanadoo.fr / pierremontagne@hotmail.fr**

**RW34 Découverte de Bar-le-Duc ( 55 Meuse )**  
**Samedi 25 avril 2009 et Dimanche 26 avril 2009**  
**Niveau moyen / 8 participants y compris Organisateur**



Malgré une occupation très ancienne du site c'est vers le 1er siècle qu'une cité Gallo-Romaine s'installe sous le nom de Caturiges. Elle est située sur la voie Romaine reliant Toul à Reims.  
Après les invasions barbares des 4ème et 5ème siècle la ville va se relever et se développer au cours du temps;  
À partir du 10ème siècle un château et sa cité s'élèvent sur un éperon rocheux dominant la rivière l'Ormain et forme ce qui deviendra la ville haute.  
Au 15ème siècle l'activité économique et administrative battant son plein la ville basse se développe et s'aménage en s'embellissant de parcs, jardins, boulevards et bâtisses cossues. La famine au 17ème siècle et la guerre de 30 ans touchent durement la cité et c'est en 1766 que la ville est rattachée à la France.  
Bar-le-Duc va jouer un rôle stratégique de la plus haute importance pendant la Grande Guerre de 1914-1918.  
C'est à partir de la ville que va se constituer « la voie sacrée » route qui entretenue jour et nuit sans relâche va permettre de rallier le front de Verdun. Des milliers d'hommes et des millions de tonnes de matériel vont monter au feu. À titre d'indication il passait au plus fort des engagements un véhicule toutes les 14 secondes.

## Renseignements

**Equipement** : classique du randonneur

**Divers** : carte du CAF à ne pas oublier.

L'organisateur possède une trousse de premiers secours mais il est conseillé de prendre pour vos besoins propres.

Merci de prévoir impérativement des chaussons ou petites chaussures pour l'hôtel et la visite du musée Barrois

**Cartographie** : carte IGN 25 000  
31150 Bar-le-Duc et 31140 Fains-Véel. Vaubecourt

**Niveau** le niveau est celui du **moyen** et la randonnée se déroule sur sentiers.

**Inscriptions** à partir du mardi 27 janvier 2009

### Repas du midi

Ils seront pris sur le terrain. Par contre il est impératif de prévoir au départ de Paris Les deux repas du midi (samedi et Dimanche ) car nous **n'aurons pas le temps** de faire des courses. Penser au pain également.

### Estimation des frais

95 euros à régler en une seule fois au moment de l'inscription. Cela couvre la part CAF, les frais Organisateur, l'hébergement en 1/2 pension, la visite guidée de la ville et l'entrée au musée Barrois. Ne couvre pas les billets de trains et dépenses individuelles.



**Il existe une assurance annulation, se renseigner au secrétariat de la section**

### Horaires des trains proposés

#### Aller samedi 25 avril 2009

Paris gare de l'EST 08H35 arrivée Bar-le-Duc 10H57

#### Retour Dimanche 26 avril 2009

Gare de Bar-le-Duc 17h13 arrivée gare de Paris EST 19H00

Les billets de trains sont à prendre par les participants eux-mêmes.



### Hébergement

Nous dormirons à l'hôtel chez Mr et Mme BERTRANT dans un cadre bien agréable.

Prévoir chaussures de détente, merci !

Le repas du samedi soir se fera dans la joie au restaurant.

### Des personnages célèbres

#### De Bar-le-Duc

Georges Bernanos 1888-1948

Rémy-Joseph Exelmans 1775-1794

Pierre et Ernest Michaux 1813-1883

Raymond Poincaré 1860-



### Samedi 25 avril 2009

Après un voyage des plus agréable en train, arrivée à destination et la, visite commentée de la ville haute.

Pique nique en commun (assez tard donc pensez à bien manger le matin) puis randonnée aux alentours dans la campagne.

### Dimanche 26 avril 2009

Bien reposé, nous voila reparti pour une randonnée dans ce coin de Meuse.

En milieu de l'après midi retour en ville pour une visite du musée Barrois qui nous présente des collections variées sur le Patrimoine local.



Il est un art unique au monde qui se pratique à Bar-le-Duc, c'est celui de l'épépinage de la groseille à la plume d'oie. Cette tradition sert à la production d'une confiture exquise surnommée « le caviar de Bar ». Le tout surveillé avec jalousie par la Confrérie des Gousteurs de groseilles !