



Journée Retrouvailles l'ORIENT EXPRESS 9 juin 2016

Comme un signe, la veille de l'ouverture de la coupe d'Europe de football, c'est avec un magnifique car bleu conduit par Ali qui a véhiculé les 44 personnes de l'ARCEA. La Société Archambault avait complété son car d'une dizaine de personnes.

Compte-tenu d'une météo ensoleillée prévue et tant attendue pour cette journée, tout le monde affichait une mine resplendissante au départ du Ripault et les membres du bureau avaient même sorti le short pour l'occasion.

Départ du Ripault à 7h30 précise, direction Cholet pour notre première étape. C'est à la savonnerie Gonnord que nous nous arrêtons après 2h30 de route, un arrêt très attendu par l'ensemble des voyageurs et pas uniquement pour le savon...

En entrant dans la boutique, située rue de la Caillère, effluves et parfums divers embaument. Bienvenue dans la savonnerie Gonnord.



L'histoire de l'entreprise est atypique. Les fondateurs, Jo et son épouse Guiguite l'ont créée il y a 26 ans. À l'origine, commerçants en produits bio alimentaires et cosmétiques, ils se sont orientés vers cette activité un peu par hasard.

« Notre père aimait travailler avec les huiles essentielles et huiles végétales. Il a demandé à son savonnier de faire des savons à partir de ses recettes. Celui-ci lui a répondu : t'as qu'à les faire toi-même ! » explique Pascal Gonnord, 41 ans. Avec sa soeur cadette Anne-Sophie, 31 ans, ils ont pris la succession de l'affaire, il y a huit ans. Aujourd'hui, ils produisent 4,5 tonnes de savon par an, dont 50 % concernent le fleuron de la maison, un détachant à l'ancienne pour tissus, même fragiles.



Pascal et Anne-Sophie perpétuent l'activité l'artisanale. « Nous achetons une base de savon sous forme de bondillons (granulés), et travaillons sur une base végétale. » Ces granulés sont écrasés pour obtenir une poudre, à laquelle sont ajoutés des pigments de minéraux pour obtenir la couleur.

Les huiles essentielles sont ensuite utilisées pour le parfum. Les huiles végétales, telles le beurre de karité et l'huile de jojoba, sont incorporées pour nourrir et hydrater la peau. « Ce sont nos recettes. »

Après avoir fait quelques achats, il est temps pour les participants de reprendre le car en direction de MORTAGNE SUR SEVRE où nous attend l'Orient Express. C'est "une" sympathique Chef de train du Chemin de Fer de Vendée qui nous accueille.

Aussitôt installé dans les 2 wagons restaurant, après quelques consignes, le train s'ébranle et l'histoire de cette ligne nous est racontée.



Mise en service en 1914, cette ligne dopa l'économie locale par le transport rapide du charbon, du grain, du bétail et des produits manufacturés, sans oublier les pèlerins qui se rendaient à St Laurent sur Sèvres et dont les congrégations religieuses ont participé au financement de la construction de la ligne.



Le transport de voyageurs s'interrompt en 1939 et les marchandises en 1990.

C'est l'« Association du Chemin de Fer du Puy-du-Fou » (CFPF), qui rouvrit la ligne à l'exploitation touristique le 1er juin 1985 avant de la céder en 1992 à l'Association du Chemin de Fer de la Vendée (CFV).

C'est à bord de 2 wagons restaurant authentiques de la Compagnie Internationale des Wagons-Lits que nous sommes confortablement installés, entièrement restaurés par les bénévoles du CFV qui assurent également l'entretien de la ligne, la restauration de locomotives et l'entretien du matériel.



Nous traversons le haut Bocage vendéen et atteignons le viaduc de Barbin où le train s'arrête au beau milieu pour la pause déjeuner, suspendu à 40 m de hauteur.

Nous poursuivons ensuite notre voyage jusqu'aux Herbiers en passant sur les Viaducs de Coutigny et de la Haute Maunerie. Après un arrêt à la gare des Herbiers le temps de changer la loco de sens, nous repartons vers la gare de MORTAGNE SUR SEVRE terminus d'un bien agréable voyage dans le temps.



Le temps d'une photo de groupe et nous reprenons le car direction SAINT-ANDRE-DE-LA-MARCHE où nous attend AURORE, notre guide, au moulin de Beau Rivage. C'est ici qu'a élu domicile la Famille MARY pour produire son miel.

Apiculteurs depuis 1921, les MARY cultivent depuis 3 générations l'amour de la nature et la passion des abeilles. "FAMILLE MARY" est propriétaire de 1200 ruches et fait découvrir les miels les plus rares, la gelée royale bio, le pollen des fleurs, propolis et divers produits au miel.



Après nous avoir fait découvrir un breuvage qui n'aura pas reçu tous nos suffrages, nous sommes invités à passer par la traditionnelle boutique.

Il est déjà tard et il est temps de se caler confortablement dans le car pour le retour vers la Touraine. Ali nous octroie un dernier arrêt pour acheter une brioche Vendéenne.

Arrivée au Ripault vers 20h15.

A l'année prochaine pour une nouvelle Journée Retrouvailles.