

3h
8 Km

1010m
579m

Situation flanc nord de Sainte-Victoire, 8 km à l'Est de Vauvenargues sur la D 10

Parking aménagé par le Conseil Général, 600 m après le col des Portes

Balisage

- 1 à 3 bleu
- 3 à 5 blanc-rouge
- 4 à 6 rouge
- 6 à 1 jaune et rouge

Difficultés particulières

- passage rocheux entre 3 et 4
- descente raide et passage en balcon exposé entre 4 et 6



Ne pas oublier

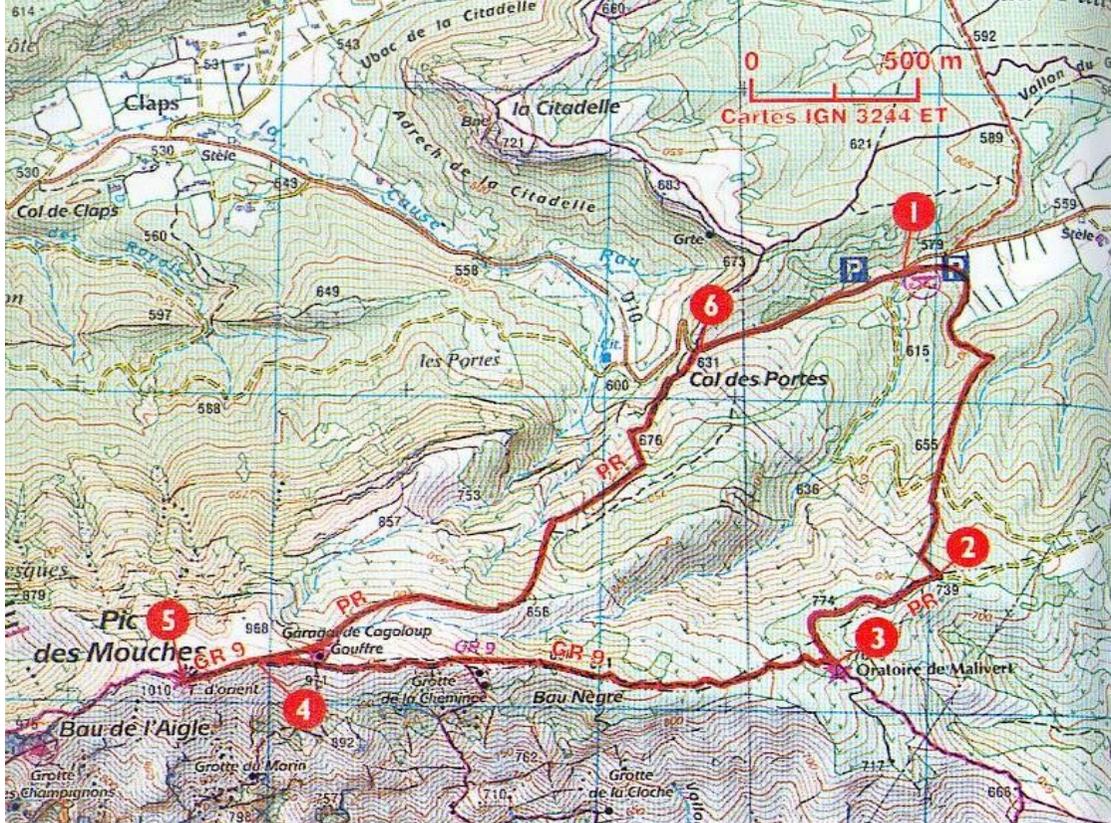
A voir

En chemin

- oratoire
- point de vue
- table d'orientation

Dans la région

- Vauvenargues : château (17e), ancienne propriété de Picasso (privé)
- massif de Sainte-Victoire (1 011 m), chapelle Notre-Dame de Sainte-Victoire (pèlerinage), croix de Provence (19e)
- Citadelle et domaine départemental de la Sinne



Amandier.
Dessin N. L.

Un itinéraire sur le flanc nord de Sainte-Victoire, dans une végétation basse et variée, pour atteindre la crête sommitale et le Pic des Mouches.

1 Du panneau d'information, traverser la route et rejoindre à droite, au fond du parking, le sentier balisé bleu qui monte légèrement. Redescendre dans le vallon et remonter un peu plus loin à gauche. Après un premier palier, s'élever pour déboucher sur une piste. La traverser pour la retrouver un peu plus haut.

2 Prendre la piste à droite et rejoindre l'oratoire de Malivert.

3 Emprunter le sentier à droite (blanc-rouge), quelques mètres avant l'oratoire. Suivre le sentier de crête, franchir quelques passages rocheux légèrement en retrait. Pour suivre sur la crête jusqu'à la jonction avec le tracé rouge.

4 Poursuivre le GR® et accéder à la table d'orientation du Pic des Mouches.

5 Revenir au point **4**.

4 Emprunter le sentier balisé en rouge. Passer devant le gouffre de Cagolou (*prudence*). Le sentier suit une crête secondaire, puis descend dans un sous-bois (*pente plus raide un peu plus loin*). Après un passage en balcon (*prudence*) et un raidillon, arriver au col des Portes.

6 Suivre le sentier à droite qui longe la route pour retrouver le parking.

Sainte-Victoire. Photo D. G. CDT 13.



Les calissons

Qu'elles évoquent l'amour (« *di cali soun* », ce sont des câlins), Dieu (« *venite ad calicem* », venez au calice) ou la mystérieuse Padoue du 12e siècle et son « *caliscioni* », les origines probables du calisson prouvent toutes que déguster cette spécialité doit être un moment exceptionnel. Le strict respect de la recette du calisson d'Aix (marque déposée) impose une fabrication artisanale. Elle mélange savamment amandes et melons confits, sirop et fleur d'oranger. Le tout posé sur un papier hostie en forme de petit losange juste à la taille des bouches les plus gourmandes. Pour varier les plaisirs, il existe cependant quelques variantes de composition et d'aromatisation.



Les treize desserts de Provence. Photo J. G. CDT 13.

Certains pâtisseries peuvent y introduire de l'abricot, de l'écorce d'oranges, du miel, de la vanille ou de l'anis. Mais le calisson est toujours recouvert d'une fine couche de sucre blanc. Le secret de cette merveille ? Le délicieux mélange du moelleux de la pâte et du craquant d'un sucre finement glacé.