



Mon pique-nique idéal

Le charme bucolique de l'étang du Petit-Haut



L'étang du Petit-Haut est accessible uniquement à pied. Photo Sophie Charton

L'étang du Petit-Haut est niché dans la forêt du Ballon d'Alsace. Sur la D465, un panneau indique l'aire de la goutte des Cèllets, sur laquelle on peut se garer. De là, après une montée d'une dizaine de minutes, on peut accéder au plan d'eau, à pied uniquement. À mi-parcours, une table de pique-nique propose déjà une pause panoramique, avec un point de vue époustoufflant sur la vallée. L'étang, situé à 920 m d'altitude, se dévoile au détour d'un chemin. On plonge dans une explosion de verdure ; le silence est à peine troublé par le stridulement d'un insecte ou le bruissement d'ailes d'un oiseau. L'endroit invite à la méditation, à la contemplation. Deux tables sont installées : à gauche au soleil, à droite à l'ombre des arbres. Il n'y a plus

qu'à déballer le repas et se laisser aller à la quiétude des lieux. Si la baignade est interdite, les buissons de myrtilles situés juste à côté des tables fourniront le dessert. Enfin, l'an prochain sans doute car il n'en reste déjà plus. L'étang du Petit-Haut est proche de la source de la Savoureuse, qui l'alimente. Aménagé au XIX^e siècle pour garder le contrôle sur le débit de la rivière, il permettait de sécuriser l'alimentation en eau des industries textiles de la vallée. Le tour de l'étang est fait en un quart d'heure. Mais on peut aussi poursuivre la randonnée sur le sentier des Cascades, bien ombragé, qui descend jusqu'au Saut de la Truite, ou continuer la grimpe jusqu'au sommet du Ballon.

● Sophie Charton

La recette de l'été ► Couronne en gelée

Les ingrédients pour 4 personnes

- Un bouillon de légumes ou de volaille
- De la gelée animale ou végétale
- Des œufs durs
- Quelques tranches de jambon cuit
- Des cornichons
- Des bâtonnets de surimi
- Des légumes (carottes, radis...)

Préparation

► Attention, il faut s'y prendre à l'avance car il faut que le tout prenne ensuite plusieurs heures au réfrigérateur. Pour la garniture, nous avons opté pour du traditionnel : œufs cuits durs, jambon, cornichons et surimi mais l'avantage de cette recette, c'est que vous pouvez y ajouter ce qu'il vous reste dans

les placards : des légumes, des légumineuses, de la viande et même des produits de la mer. Nous, on a fait avec les moyens du bord pour qu'il plaise au plus grand nombre. Et surtout, on a choisi un moule à charlotte pour le montage. Déjà parce que c'est plus joli au démontage, facilité par le petit couvercle, ensuite parce que c'est plus simple à transporter.

On commence par mettre les œufs cuits durs coupés en quartiers à la place des boudoirs, ensuite le jambon, les cornichons, les légumes, le surimi. On coule la gelée, on attend que cela refroidisse un peu et on place au frigo plusieurs heures. C'est frais, pratique et pas cher ! -

● Marion Jacob



On a opté pour le montage dans un moule à charlotte. C'est plus joli et plus pratique. Photo Marion Jacob