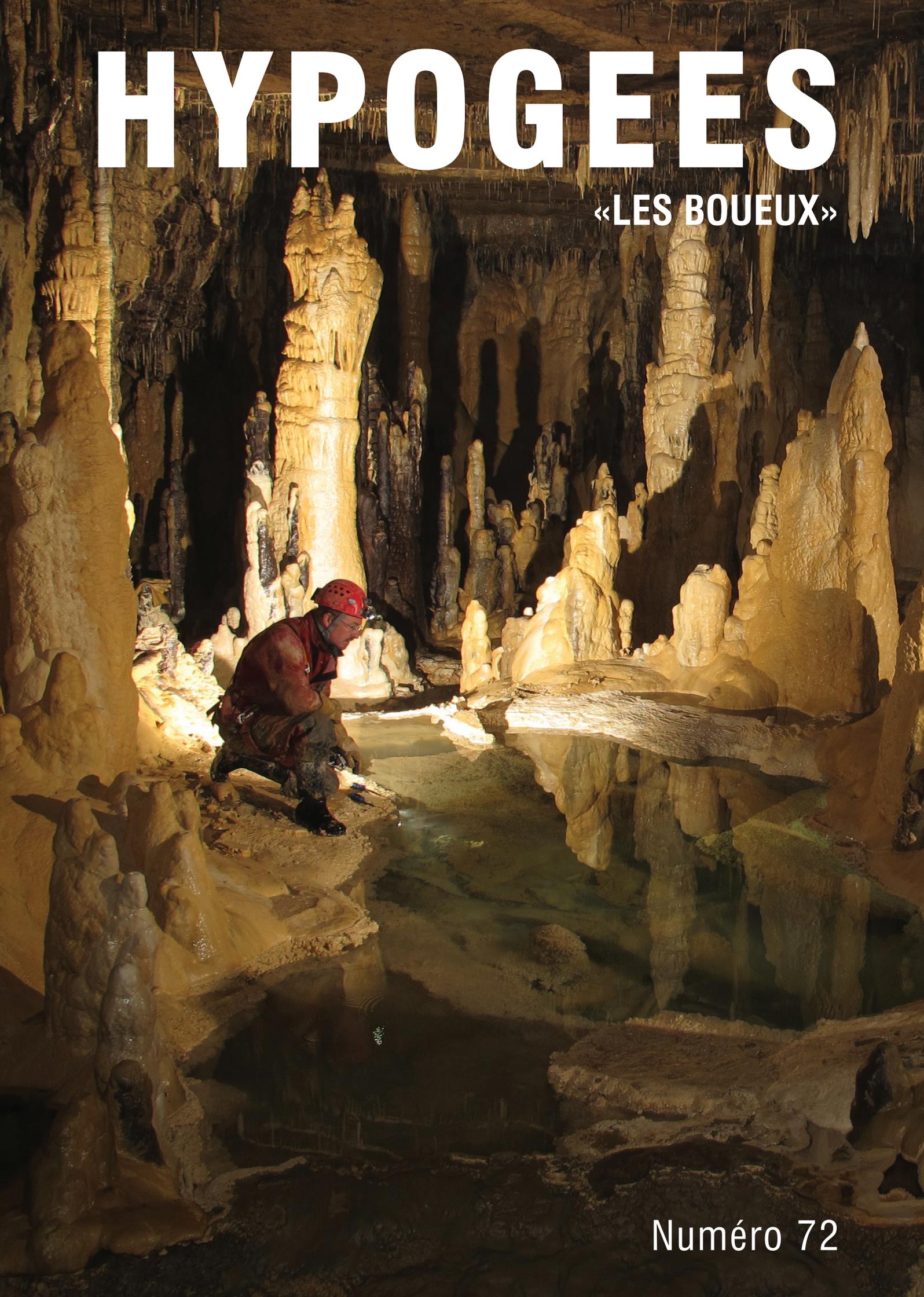


HYPOGÉES

«LES BOUEUX»



Numéro 72



HYPOGÉES "Les Boueux"

Revue de la SSG, Société spéléologique genevoise
N° 72 - 52^{ème} année - 2013

ISSN 0379-2684
Tirage : 230 ex.

La SSG est une des sections
de la SSS/SGH, la Société
suisse de spéléologie.

Président de la SSG :
Gérald Favre
président@hypogees.ch

SSG,
Société spéléologique
genevoise
Case postale 555
CH-1211 Genève 99 - Suisse
www.hypogees.ch

RÉDACTION
Ludovic SAVOY
Redacteur@hypogees.ch
ISSN 0379-2684
tirage: 200 exemplaires

ADMINISTRATION,
ABONNEMENTS ET
ÉCHANGES:
abonnements@hypogees.ch

PRIX & ABONNEMENTS:
Suisse: CHF 25.-
France: CHF 28.-
Payements par CCP:
SSG (mention Hypogées)
CCP 12-7563-0
Virement bancaire IBAN:
CH13 0900 0000 1200 7563 0

MISE EN PAGE:
Nathalie STOTZER

CORRECTEUR:
A. Gautier

Edito	2
Spécial Gouffre du Petit Pré	3
Jubilé du « Petit-Pré » (1962-2012)	4
Cinquante ans après	6
Rencontre du 22 et 23 septembre 2012,	7
Pourquoi un puits « Zosso » au Petit-Pré ?	9
Bernard Pugin	9
L'accès artificiel	10
Gouffre du Petit-Pré: quelques souvenirs anecdotiques	11
Quelques souvenirs du Petit-Pré 1963-1964	15
Souvenirs d'un sauvetage au gouffre du Petit-Pré	16
Faut que ça pète !	19
Jurassique caves	20
Les Sablons ou grotte du Sablon	23
Découverte post siphon à la grotte d'Archamps	28
La grotte de la Mine (Darbon, Haute-Savoie)	31
Explorations de la SSG à la grotte de la Mine	35
Le Gouffre du Glacier	44
Jacques Martini nommé membre d'honneur de la SSS	48
La Saga du Dôme de Vredelfort	49
Les souterrains des anciennes fortifications de Genève	65
Souvenirs de Bolivie	74
La formation en plongée spéléo	77
Plongée spéléo dans les grottes maltaises	80
13 ^e Congrès National de Spéléologie	82
Spéléo-Secours-Suisse	86
Hommage à Alain Prette	89
Charles - Henri Roth	91
Le Bac-Tir	93
Bibliothèque	94
SMS	94
Nouvelles coordonnées suisses	95

La rédaction décline toute responsabilité quant aux opinions émises par les auteurs et se réserve le droit de refuser des textes ou de demander leur modifications à leurs auteurs.

COPYRIGHT © 2013 SSG, Société spéléologique genevoise

Souvenirs de Bolivie

Denis Favre

Lors de mon voyage en Bolivie en septembre 2012 il n'a pas été question de spéléo mais plutôt de sommets enneigés... Mais la curiosité du spéléo est toujours aux aguets, et quand j'ai appris l'existence de mines proches d'un de nos points de passage, je n'ai pas résisté à l'envie d'en savoir un peu plus!

Et j'en profite aussi pour vous parler d'une incroyable curiosité culinaire... les Chuño aussi appelés Tunta.



Au marché.

Chuño (Tunta)

Que se cache-t-il donc derrière ce nom étrange? C'est dans les marchés de La Paz que j'ai pour la première fois aperçu cette étrange forme desséchée, blanche, parfois beige. Il s'agit de patates déshydratées utilisées par les peuples Andins depuis des siècles. La curiosité m'a vite poussé à en savoir plus à ce sujet, comment donc arrivent-ils à déshydrater à ce point ce pauvre tubercule sans l'aide de machines complexes comme on le ferait chez nous ? Quel goût cela peut-il bien avoir?

C'est grâce à notre guide Eldie, lors de notre premier trek d'acclimatation, que me sera dévoilé le secret de fabrication des Chuños ou Tuntas et autres spécialités. Et lors de notre passage dans la communauté de Tuni, à quelques 60 km de La Paz que je verrai enfin ces patates en cours de fabrication ...

La dégustation: C'est devant notre insistance à goûter les chuños que pour finir Eldie nous fera

préparer le fameux met lors d'un repas chez l'habitant. Visiblement, ce n'est pas le plat préféré des touristes... Nous voilà mis en garde ! Les assiettes arrivent, garnies de patates douces, pommes de terre, fèves, maïs, carottes, viande de lama, et... 3 petit trucs encore rabougris... Tout est succulent, je me lance donc sans peur dans la dégustation. Par prudence tout de même je glisse un petit bout de Chuños dans la bouche... Ma première réaction: Mince j'ai pris quoi là? Ça ne se mange pas! C'est quoi? Une crotte de chèvre?

C'est abominable, je n'ose plus bouger les dents de peur d'extraire encore du gout de ce truc que je voudrais ne plus avoir dans la bouche. Mon regard croise celui de Christophe... visiblement il fait le même constat... Eldie, visiblement habituée à voir ce genre de réaction chez les touristes, semble plus amusée que vexée... ouf!

Secret de fabrication :

1. Ramassez environ deux gros sacs de pommes de terre et placez-les à même le sol un soir où la température descend bien au dessous de 0°C. Le mois de juin est idéal pour cela.
2. Le lendemain, mettez-les à l'ombre, qu'elles restent bien gelées, et répétez le cycle de congélation jusqu'à ce que la pomme de terre soit congelée totalement.
3. Remettez les patates dans de grands sacs et placez ceux-ci dans un grand trou creusé préalablement au bord d'une rivière. L'eau ne doit ni croupir ni être trop agitée par le courant, la couleur et l'odeur vous aideront à trouver le subtil réglage. Laisser ainsi gauger le tout durant 1 mois.
4. Ressortez les un soir et laissez les à nouveau geler au sec à même le sol.
5. Le lendemain, écrabouillez les à pieds nus, elles perdront ainsi leur peau et expulseront l'excès d'eau...



Vendeur de tunta sur un marché.



Sacs de tuntas.

6. Laissez-les ensuite plusieurs jours à sécher au soleil la journée et regeler la nuit.

7. Lorsque l'aspect sera bien blanc et qu'elle sera légère comme une plume ce sera le signe, vous aurez transformé la patate en Tunta. Bravo ! Pour la cuisiner rien de plus simple, il suffira de l'immerger dans l'eau quelques heures pour la réhydrater et l'utiliser comme une patate ordinaire.

Un savoir faire millénaire.

Avec les Tuntas, vous avez maintenant un produit extraordinaire qui peu se conserver presque indéfiniment! La patate, principal aliment des peuples andins, et particulièrement cette préparation, a longtemps sauvé les indiens de la famine lors de mauvaises récoltes, et lors de longs voyages. Petit à petit cette préparation est devenue pour les peuples andins synonyme de plat raffiné servis lors de fêtes, cérémonies, ou pour se faire un bon repas.

Mines d'étain proche de Tuni.

Lors de notre passage dans la communauté de Tuni, nous avons pu discuter avec des mineurs qui

se rendent régulièrement dans les mines alentour pour extraire le précieux minerai. Ce n'est bien souvent pas le seul travail de ces hommes, ils sont souvent aussi tour à tour cultivateurs, bergers, guides touristiques, maçons etc... tout dépend de la saison, des besoins de la communauté, et aussi du cours du minerai ! Car celui-ci s'est beaucoup effondré au fil des années, rendant l'exploitation de nombreuses mines déficitaire. Ici comme dans beaucoup de mines d'Amérique du Sud, les grandes sociétés d'exploitation sont parties, laissant tout à l'abandon. Néanmoins, il subsiste quelques mineurs indépendants travaillant souvent en famille, ou en petits groupe. Leurs moyens sont dérisoires, mais leur force de caractère et l'appât du gain leur donne le courage nécessaire.



L'entrée de la mine.

L'exploitation se fait artisanalement en suivant les filons repérés en surface, ou en reprenant d'anciennes exploitations industrielles. Dans la mine visitée, les galeries étaient il y a peu creusées avec des foreuses pneumatiques et de l'explosif. Le déblaiement se faisait à l'aide de wagonnets circulant sur des rails. De cette époque, il ne reste rien, que quelques traverses, quelques rails et des souvenirs d'une époque plus prospère... Du moins pour les patrons ! Maintenant, la technique est réduite au plus simple et seule la dynamite facilite encore un peu le travail. Les déblais sont retirés à la main et la gangue stérile souvent entassée sur les côtés, pour ne pas avoir à la ressortir. Les méthodes et la ferveur (toute proportions gardées) rappellent bien souvent celle de nos désob spéléo. Qu'à cela ne tienne, l'exploitation continue, ramenant quelques bolivianos bien appréciés. Mais on n'arrache pas impunément ces trésors à la montagne, il y a un prix à payer au gardien de



Les alentours de la mine à 4500m.



Offrande.

ces lieux... Tio (l'oncle). Mi-démon mi-divinité, il faut le respecter et lui faire offrande.

La mine

Après un court trajet en 4X4 depuis Tuni, nous arrivons au bord d'un lac à 4500m d'altitude. Les gros tas de cailloux ci et là contrastent avec l'entrée plutôt exigüe de la mine, c'est à peine si l'on peut se tenir debout, la glace recouvre le sol. Nous avançons dans la montagne jusqu'à ne plus voir la lumière du jour, et c'est là que nous faisons connaissance avec Tio! L'ambiance est frigorifiante et nos deux guides ne semblent pas rassurés d'être ici... Une petite chambre latérale fait office de chapelle d'offrande au maître de ces lieux.

Gonzalo sort une petite bouteille remplie d'alcool et arrose copieusement des feuilles de coca qu'il a jetées auparavant. Au sol quelque chose de calciné attire notre regard... c'est le reste d'un fœtus de lama qui a été brûlé en guise d'offrande! Je n'ose imaginer la fumée et l'odeur de la scène... Deux statuettes en terre cuite ornées de banderoles et recouvertes de confettis trônent sur un petit hôtel. Tout ceci est indispensable pour ne pas provoquer la colère de Tio, nous explique Gonzalo d'une voix solennelle. Cette fois c'est nous qui ne sommes plus rassurés... Nous quittons cet étrange endroit pour la suite de la visite. La galerie suit le filon sur une centaine de mètres puis plusieurs galeries viennent se greffer sur l'axe principal. L'une d'elle est parcourue par un petit ruisselet (le gel ne pénètre pas jusque là), il y a même une sorte de puits noyé où l'on voit d'anciens tuyaux pour le pompage; il est clair que cette branche n'est plus exploitée depuis la fermeture officielle de la mine. Quelques étais de bois pourri témoignent de l'activité passée. Quelques centaines de mètres plus loin le front de taille est atteint; je pense à ces mineurs qui viendront prochainement arracher quelques kilos de minerai d'étain, qu'ils iront ensuite revendre à La Paz lorsqu'ils en auront accumulé 30-40 kg. Je reprends le chemin de la sortie, quelque fois à quatre pattes dans les déblais; dehors mes compagnons m'attendent au soleil.



Lamas séchés en vente à La Paz.