

Bex: pour célébrer dignement les 222 ans du Sentier du sel



LOISIRS L'anniversaire est marqué par toute une série de manifestations réparties sur l'été. Entre visites guidées en costume d'époque et démonstrations.

PAR JOËL JENZER 27.07.2021, 12:00



Le Sentier du sel fête ses 222 ans (avec une année de retard à cause du Covid). Durant l'été, une série de manifestations et rencontres sont proposées au public, jusqu'au 21 septembre, à l'initiative de l'association Cum Grano Salis, qui met en valeur le patrimoine lié à l'histoire salifère du Chablais vaudois.

Le sentier a été conçu par Sandrina Cirafici, archéologue et ancienne conservatrice du Musée historique du Chablais. Il est jalonné de 26 panneaux didactiques, soutenus par des tuyaux en mélèze, qui évoquent l'ancien saumoduc (datant de 222 ans), à l'origine du parcours reliant Panex sur Ollon – où se trouvait la première mine de sel de Suisse – à l'actuelle saline du Bévieux sur Bex.

Avec des guides en costumes d'époque

Les festivités, commencées il y a quelques jours, se poursuivent ce mercredi 28 juillet, avec la découverte du site historique de Salins en compagnie de deux guides en costumes d'époque. Une sortie qui se tiendra de nouveau le 11 septembre.

Le programme de l'été est varié. Le 31 juillet, le public pourra assister à une démonstration d'évaporation à l'ancienne, puis, les 4 août et 25 septembre, à une exploration du réservoir souterrain à saumure de Sanfins sur Ollon, avec démonstration de coups de grisou.

Aussi au programme, les personnages célèbres liés à l'histoire du sel (7 août), des papillons, les fleurs médicinales et culinaires du Sentier du sel (11 août), la découverte du site historique des Dévens avec guides en costume (14 août et 18 septembre), la visite guidée de l'exposition «Le sel de l'alchimie» le 18 août, et, enfin, une conférence le 21 septembre.

INFOS PRATIQUES

Inscriptions, renseignements et programme détaillé sur www.cumgranosalis.ch et au 024 463 44 26.

➤ **A lire aussi:** Un livre rend hommage aux travailleurs du sel du Chablais vaudois