



CLECY

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

VILLE : CLECY (14570)

TRAJET : 3 heures de route

Type de rocher : Poudingue sombre

Exposition du rocher : SUD

Cartes :

- Michelin : No.
- IGN 1:25000 : 1514-E

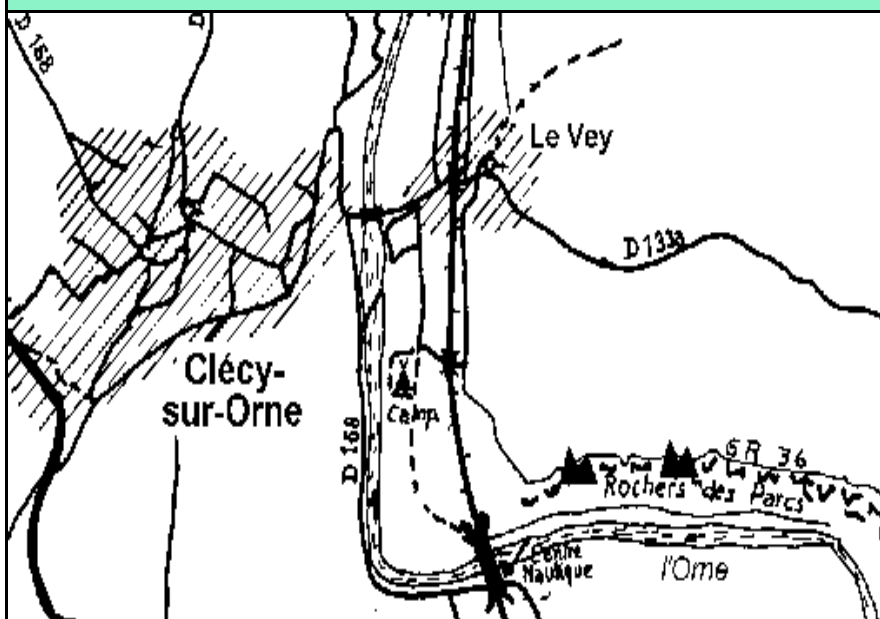


INFOS :

Clécy est le plus important site d'escalade de l'Ouest, si l'on exclut les falaises du Finistère. Contrairement à la plupart des falaises (calcaires), les voies faciles n'y sont ni boueuses, ni pourries, ni trop végétales. L'escalade est variée, avec peu de dalles mais beaucoup de dièdres, de fissures et de surplombs. 60 voies, 30 m à 60 m, 3 b — 7 b . La majorité des voies se situe entre le 4 c et le 5 c : ce site est donc à recommander aux débutants et aux grimpeurs moyens, sans grand intérêt pour les très forts grimpeurs. On y fait parfois la queue dans les voies. La partie la plus fréquentée est le secteur "Rochers des Parcs"

L'équipement est de type COSIROC, le niveau et le nom des voies sont inscrits au pied de la falaise.

L'équipement du secteur "de l'aiguillette" correspond plus à du terrain d'aventure.



ACCES AU SITE

A Clécy descendre jusqu'à l'Orne. Traverser le pont en direction du VEY
Prendre à droite après le pont puis suivre le chemin jusqu'au viaduc où se trouve un parking. Continuer à pied sur environ 100 mètres et monter un petit sentier sur votre gauche.



CLECY

HEBERGEMENTS

Camping municipal***
des rochers des parcs

La cour

14570 CLECY

Tel : 02.31.69.70.36

Fax : 02.31.66.96.08

Campingclecy@ocamping.com

100 emplacements sur 1,5 ha

A 10 min a pied du site d'escalade

> Locations de chalets a la nuit hors saison

Basse saison : 63€ la nuit (6 places)



NOTES PERSONNELLES :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Du coté de l'estomac :.....Les Spécialités de la région .

Le **cidre** est avec le calvados la boisson la plus connue en Normandie. Ses origines remontent très certainement au Xie. Il existe plusieurs sortes de cidre : du doux, obtenu artificiellement en arrêtant la fermentation à 2,5° et 3° d'alcool ou du brut, d'un goût peu sucré, il va jusqu'à 4 ou 5°.

Le **Pommeau de Normandie AOC** : On obtient le Pommeau de Normandie en mélangeant un Calvados de deux ans d'âge minimum avec un savoureux jus de pommes à cidre. le mélange doit vieillir au moins 18 mois dans des tonneaux en chêne. des producteurs vous attendent a Clécy !

Topos-guides : disponibles a la bibliothèque du club.