

Provence Verte & Verdon

# Une Provence INATTENDUE

**Prolongez vos  
vacances**

Randonnées en automne  
Vignobles & Découvertes au printemps

**À ne pas  
manquer !**

Le 3<sup>ème</sup> tombeau de la chrétienté,  
la Basilique de Saint-Maximin  
la Sainte-Baume

**Découvrez**

Les Cercles, une particularité provençale

**Testez**

Les Basses Gorges du Verdon  
en bateau électrique  
Escalader au lac de Carcès

**N°9/2021**

Ce magazine vous est offert par votre Office de Tourisme



# PROVENCE

ENJOY THE UNEXPECTED

La Provence est un mythe qui jamais ne déçoit : promenades paisibles parmi d'infinis champs de lavande, verres de rosé au coucher du soleil, au moment où les cigales se mettent à chanter, merveilles architecturales témoins de son riche passé antique...

Mais la réalité en Provence dépasse parfois le mythe : découvrez une culture et un territoire vivants, en constante évolution, son art et son architecture contemporains, sa gastronomie florissante et innovante, ses rues animées et ses nuits vivantes.

**Laissez vous surprendre et vivez l'inattendu en Provence.**

#morethanprovence  
morethanprovence.com



## Bienvenue en Provence Verte & Verdon

*Dans notre nom sonne le mot "Provence". Elle fait vagabonder notre imagination, avec des images de soleil éclatant, de vacances inoubliables, de convivialité souriante, de parties de pétanque endiablées autour d'un verre de rosé.*

*Amateurs de cuisine et de terroir, de nature en randonnée ou en vélo, amoureux de châteaux et de villages typiques, c'est ici que vous trouverez votre séjour rêvé en famille ou entre amis, en amoureux ou en tribu.*

*Nous vous offrons toutes ces émotions, avec le supplément d'âme d'un écrin de fraîcheur en vert et bleu. La promesse de l'inattendu ! C'est un pays difficile à quitter. On ne le fait que pour y revenir...*

## Sommaire

Saint Maximin et sa basilique .....	4
Bras et Montfort, villages templiers.....	6
La cuisine Provençale.....	10
Les Cercles en Provence Verte & Verdon .....	11
Les recettes incontournables d'ici.....	13
Le Vieux Nans, le Pompéï Provençal.....	15
Des châteaux et des hommes.....	17
Le musée des Comtes de Provence .....	20
Quelle huile sur ma table .....	21
La pétanque .....	22
Le mystère de la Pietà de Pourrières .....	24
Cotignac, une destination spirituelle.....	26
Session de grimpe au rocher du Brauch.....	28
Devenez apprenti faïencier à Varages.....	30
Vallon Sourn, un havre de paix.....	33
En bateau électrique dans les Gorges du Verdon .....	35
Saint-Julien le Montagnier.....	37
Château de Valbelle à Tourves.....	40
La Cathédrale d'eau .....	42
Le Verdon .....	44
La Poutargue .....	46
La Foire à la saucisse.....	47
Informations Pratiques.....	49
Carte Provence Verte.....	50

- **Le magazine N°9 :**
- "Une Provence Inattendue"
- est édité par Provence Verte & Verdon Tourisme - EPIC
- **Siège social :**
- Carrefour de l'Europe
- 83170 BRIGNOLES
- **Directeur de la Publication :**
- Sébastien Bourlin
- **Rédaction :**
- Service Communication
- **Tirage :**
- 10 000 exemplaires
- **Création et Impression :**
- Riccobono
- **Photo couverture :**
- F. Galilé
- **Crédits photos :**
- provenceverteverdon.fr / F.Galilé
- - G.Voineau - K.Orengo - F.Millo - J.Ricoul - My Drone - Club de Loisirs Carcès.
- **Publicité :** contactez-nous au
- 04 94 72 88 28



# Saint-Maximin

## et sa basilique

SAINT-MAXIMIN SE DÉVELOPPE DÈS LE DÉBUT DU MOYEN-ÂGE À PROXIMITÉ DE L'ENSEMBLE BASILICAL. LE PÈLERINAGE LIÉ AU CULTE DE MARIE-MADELEINE VA PARTICIPER À L'ESSOR ÉCONOMIQUE DE LA VILLE.



### > La tradition de Marie-Madeleine

Le récit de la présence de Marie-Madeleine en Provence Verte & Verdon prend sa source au sud du bassin méditerranéen, en Judée, au premier siècle de notre ère.

Dans les textes bibliques, la tradition fait émerger une Marie-Madeleine, pécheresse repentie, issue d'une famille riche, appartenant au cercle le plus proche de Jésus de Nazareth et participant pleinement à l'évangélisation du bassin méditerranéen.

Ainsi, Marie-Madeleine fait partie de ces fidèles ayant reçu lors de la Pentecôte, la mission d'évangéliser le monde, c'est à dire en ce temps là l'Empire Romain.

Ce rôle de témoin fonde le récit de l'arrivée sur notre rive de la Méditerranée, de Marie-Madeleine et d'un groupe de disciples, dont Maximin, ayant reçu en partage les Gaules comme terres de mission. C'est ainsi que naît la tradition des Saints de Provence, quelque part entre la fin de l'Antiquité et le début Moyen-Âge. Après avoir évangélisé la Provence, elle se serait retirée dans la grotte de la Sainte-Baume. A sa mort, Maximin l'aurait ensevelie dans le bourg situé dans la plaine. S'appuyant sur cette tradition, Charles II d'Anjou, Comte de Provence, ordonne des fouilles en 1279. Il trouve des ossements accompagnés de ce qui a été considéré comme un authentique de relique racontant que la sépulture avait été cachée au VIII<sup>e</sup> siècle

par crainte des Sarrazins. L'invention des reliques conforte la tradition en ce temps où le culte de Marie-Madeleine connaît un grand succès. Un pèlerinage s'organise vers ce lieu que Charles II d'Anjou et le pape Boniface VIII confient aux soins des Dominicains. La basilique érigée pour célébrer la sainte et accueillir les pèlerins sera considérée, selon l'expression consacrée par le père Lacordaire, comme le "Troisième tombeau de la chrétienté" après Jérusalem et Rome. Ce patrimoine est, aujourd'hui encore, le témoin de cette rencontre entre Tradition et Histoire qui a permis d'écrire, à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, une des plus belles pages de l'art gothique provençal.

### > La basilique gothique

En 1296 débute la construction de la basilique actuelle. Elle a d'abord simplement jouté l'église romane Saint-Jean sans empiéter sur elle. Elle serait venue recouvrir progressivement l'église Saint-Maximin, dans le sous-sol de laquelle les fouilles de Charles II ont découvert les sarcophages. L'église Saint-Maximin a peut-être constitué, avec la basilique, une double église jusqu'à sa disparition. Quant à l'église Saint-Jean, elle a disparu à une date inconnue. Cette nouvelle église, Charles II l'a tout de suite conçue dans le but d'en faire un lieu de pèlerinage qui deviendra l'un des plus importants d'Europe. Il confie l'exécution des plans à l'architecte Pierre le Français qui prend la direction du chantier. En 1305, Jean Baudicci prend sa suite et devient maître d'œuvre à son tour. Par son choix de faire appel à un architecte français et de commander une église de style gothique, Charles II souhaite affirmer la légitimité de la dynastie angevine sur les terres provençales. Toujours en ce sens, avec l'accord du Pape Boniface VIII, il installe les frères prêcheurs dans le lieu. Le premier institué par le pape est Pierre de Lamanon, dominicain, évêque de Sisteron. Il est chargé de recruter 25 frères.

### > Architecture

Par son ampleur et sa richesse, la basilique de Saint-Maximin ne peut être comparée à aucune autre construction dominicaine du sud-est de la France. Avec ses 73 mètres de longueur, ses 43 mètres de largeur et ses 29 mètres de hauteur, elle demeure encore aujourd'hui le plus vaste édifice gothique provençal. Elle est composée d'une nef centrale joutée de deux bas-côtés, l'ensemble voûté d'ogives. Le vaisseau central se termine par une abside percée d'une double rangée de baies en encadrées par

deux absidioles. Après de nombreuses interruptions, vers 1340 s'achève la première tranche des travaux qui s'étend de l'abside à la travée précédant la crypte. Il faut attendre 1512 pour que Jean Damian, prieur du couvent, poursuive les travaux qui se terminent en 1532, date d'achèvement de l'église, à laquelle il manque néanmoins le portail central de la façade principale.

### > Le chœur

Le premier chœur gothique était fermé par un jubé qui s'appuyait sur les deux piliers de pierre. En 1632, il est décidé de la transformer. Après la visite de Louis XIV en 1660 à l'occasion de la translation des reliques de Marie-Madeleine dans une urne de porphyre surmontant l'autel, le chœur se transforme progressivement. Une gloire en stuc doré du sculpteur Lieutaud surplombe le maître-autel réalisé en marbre de Pourcieux. Les travaux des stalles en noyer sont dirigés par le Frère Funel vers 1866. Les 94 stalles sont surmontées de 22 médaillons représentant des personnages illustres de l'ordre dominicain.

### > La crypte

Du premier mausolée du IV<sup>e</sup> ne subsiste que la chambre inférieure devenue "crypte" de la basilique au moment de la poursuite des travaux au XVI<sup>e</sup> siècle. Le sol de la chambre funéraire, qui était à demi enterrée, devait se trouver 70 cm plus bas que le sol actuel. Elle renferme aujourd'hui quatre sarcophages de la fin du IV<sup>e</sup> siècle, devant contenir les sépultures de riches aristocrates locaux.



### > Le retable de la Passion

Ce retable, situé dans l'absidiole nord, est une peinture sur bois du début du XVI<sup>e</sup> siècle, commandée par Jean Damian au moment de la reprise des travaux de l'église. Il fait appel au peintre Antoine Ronzen qui crée une œuvre composée de seize panneaux figurant la Passion du Christ, de la représentation d'une crucifixion au centre, et de celle d'une Mise au tombeau du Christ sur le devant d'autel.

### > Les orgues

Construits au XVIII<sup>e</sup> siècle par le Frère Jean-Esprit Isnard, ils se composent d'un double buffet, 4 claviers, 43 jeux et 2962 tuyaux. Ils furent sauvés à la révolution par Lucien Bonaparte qui y fit jouer la "Marseillaise".

### > La chaire

Cette œuvre en noyer aurait été sculptée au XVIII<sup>e</sup> siècle par le Frère Louis Gudet. Sept panneaux représentent des scènes de la vie de Marie-Madeleine tandis que l'abaisse-voix est décoré d'une représentation d'un Ravissement de la Sainte (Marie-Madeleine portée par les anges).

# Bras et Montfort

SONT HISTORIQUEMENT LIÉS PAR L'HISTOIRE DE L'ORDRE DES TEMPLIERS EN PROVENCE. BRAS EST SITUÉ AU NORD-OUEST DE BRIGNOLES. ENTOURÉ DE COLLINES ET TRAVERSÉ DU SUD AU NORD PAR LE CAURON, LE VILLAGE VA SE DÉVELOPPER EN PARALLÈLE D'UNE PROPRIÉTÉ TEMPLIÈRE.



## > Le village au fil des siècles

C'est sur la colline Saint-Pierre que Bras se développe au XI<sup>e</sup> siècle. Un Pons de Bras est souvent cité dans les chartes de donation et ses descendants sont toujours propriétaires d'une part de la seigneurie depuis 1294. Le castrum, habitat fortifié autour du château et de l'église, compte 128 feux en 1304. Au XIII<sup>e</sup> siècle, les Templiers, présents depuis un certain temps, mènent une politique d'acquisition de biens afin d'arrondir leur domaine. Ils sont installés à proximité du village dans des bâtiments dont le centre est constitué par la chapelle Notre-Dame de Bethléem. Leurs successeurs, les Hospitaliers, lors de l'enquête de 1338, déclarent qu'ils possèdent la moitié du castrum et que le nombre total de feux s'élève à environ 140. Ils précisent le privilège très particulier qu'ont les habitants de pouvoir changer de seigneur quand ils le veulent.

Ce droit peut expliquer en partie l'importance de la dépopulation que subit le village au cours des crises des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. Comme l'ensemble de la région, Bras est frappé par les fléaux qui s'abattent alors : la Grande Peste et le passage des gens de guerre avec leurs pillages. L'effectif des Hospitaliers passe de seize à huit entre 1338 et 1373. Des soldats ravagent le terroir en 1389. Les habitants vont chercher refuge dans des agglomérations mieux protégées, comme Brignoles. Si bien qu'en 1425, les religieuses de La Celle (près de Brignoles) cherchent à vendre un des droits qu'elles possèdent à Bras parce que le Castrum est très dépeuplé et risque d'être entièrement déserté. Lors de l'enquête de 1471, le commissaire ne dénombre que douze foyers. Et quand en 1502, Louise Prohane, dame de Bras, revient au château où elle a été élevée dans sa tendre enfance, elle a la douleur de le trouver en ruines, tout comme ses

dépendances et les maisons voisines. Elle fait consigner par un notaire l'interdiction de démolir les maisons contiguës. Mais le mal est fait, et la colline Saint-Pierre ne reste habitée que dans sa périphérie sud. Les matériaux sont récupérés pour construire de nouvelles habitations au pied de la colline Saint Ferréol et le long des routes vers Saint Maximin et Barjols. Une nouvelle enquête a lieu en 1518. Bras compte alors 124 maisons. Le redressement démographique a été ici plus spectaculaire qu'ailleurs. En moins de cinquante ans, la population a décuplé. Les six travées de l'église, construite à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, témoignent également de cet accroissement. La progression est continue durant le XVIII<sup>e</sup> siècle, comme le nombre de maisons qui passe de 152 en 1698 à 167 en 1728 et à 194 en 1765. La population avoisine les mille habitants au siècle des Lumières avant d'atteindre 1520 habitants en 1841. La partie agglomérée du village a

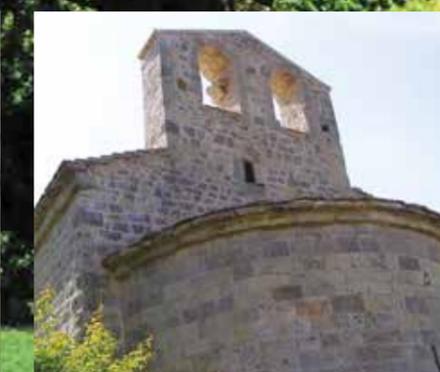
pratiquement acquis alors l'extension encore visible actuellement et rejoint le siège de l'ancienne commanderie.

## > La commanderie

L'histoire de ces deux villages est intimement liée à celle de l'ordre des Chevaliers du Temple. En effet, parallèlement au développement du premier castrum qui apparaît dès le XI<sup>e</sup> siècle sur les hauteurs du village actuel, au XIII<sup>e</sup> siècle, les Templiers, importants propriétaires fonciers de Bras, s'établissent sur leurs terres et participent à la croissance des bourgs.

## > La naissance de l'Ordre des Templiers

Suite à la prise de Jérusalem par les Croisés en 1099, Hugues de Pays et Geoffroy de Saint Omer décident d'assurer la sécurité des pèlerins se rendant en Terre Sainte. C'est ainsi que l'ordre des Pauvres Chevaliers du



Christ voit le jour. Le roi de Jérusalem, Baudin II, leur octroie alors une partie de son palais à l'emplacement du temple de Salomon : les membres de l'ordre deviennent les Chevaliers du Temple ou Templiers.

## > Des Chevaliers de Saint Jean de Jérusalem à l'Ordre du Malte

L'ordre de Saint Jean de Jérusalem naît aux environs de 1050 dans la ville du même nom. Chargés de soigner et de protéger les malades et les pèlerins, ces chevaliers sont nommés Hospitaliers ou Chevaliers de Saint Jean de Jérusalem. En 1312, les biens des Templiers leurs sont transmis après la dissolution du Temple par le Roi Philippe le Bel. Lors de la conquête de l'île de Rhodes en 1310, les Hospitaliers deviennent Chevaliers de Rhodes. Enfin, en 1530, l'Empereur Charles Quint leur cède l'île de Malte : ils prennent alors le nom de Chevaliers de Malte.

## > La chapelle Notre-Dame de Bethléem

Suite à un litige en 1220 entre le commandeur de Bras et le prieur local, ce dernier s'oppose à la construction de la chapelle de la commanderie. L'Evêque de Fréjus abrite l'affaire : la célébration des baptêmes, mariages et sépultures se fait à l'église paroissiale. L'oratoire des Templiers est réservé à leur strict usage. Il n'est pas autorisé à avoir plus de deux cloches. Cette chapelle est construite au coeur des bâtiments de la Commanderie de Bras et sert donc de lieu de culte à ses membres. Des croix templières sont encore visibles sur les parois intérieures de l'édifice. Cette croix pattée rouge est octroyée à l'ordre par le Pape en 1147 ; Elle est alors cousue sur l'épaule gauche des vêtements des chevaliers et va devenir leur insigne.



### > Chevalier de Malte. Le cellier des Templiers

En 1258, plus de 80 parcelles de vigne, représentant une soixantaine d'hectares sont cultivées à Bras. Les plus riches tenanciers cultivent entre 2000 à 8000 m, les plus modestes 400 à 800 m. Leurs terres sont souvent dispersées sur le territoire. Les paysans qui veulent des vignes passent avec leur seigneur des contrats de "complant". Ils restent alors maîtres des vignes qu'ils ont plantées pendant cinq ans, puis le terrain est partagé entre le seigneur et le paysan qui doit payer chaque année une redevance. En 1338, la Commanderie exploite directement près de cinq hectares de vignes et cent hectares de terres. Cependant, sa production de vin ne suffit pas pour répondre à ses besoins. Les membres de la Commanderie (le Commandeur, dix frères, six donats hébergés, deux serviteurs, le chapelain, le boulanger, le cuisinier et le forgeron) consomment le double de ce qui est produit.

### > Montfort sur Argens est situé au nord-est de Brignoles

Le village est occupé dès le Néolithique. L'existence de nombreux oppida atteste également de la présence

humaine à l'Age de Fer. Une stèle en calcaire datant de l'époque de la Tène (500 avant JC) est découverte en 1895. Des traces d'habitants ruraux romains dispersés sur la commune nous font part d'une occupation continue du site de Montfort-sur-Argens à l'Antiquité. Le vocable Monte Fortis est attesté en 1152. En 1207, le Comte de Provence Alphonse II d'Aragon fait don à l'ordre des Templiers des terres de Montfort et du Château. Montfort-sur-Argens devient ainsi un des très rares villages templiers du Var. Le Bourg cadastral se développe alors autour du château, avec ses ruelles escarpées et ses maisons hautes. Malgré les ravages liés au phylloxéra (puceron ravageur de la vigne) qui dévaste la Provence à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le village offre aujourd'hui un superbe vignoble qui couvre la plaine.

### > Le château

Montfort sur Argens est le seul château templier du Var rattaché successivement à la commanderie templière du Riou puis Hyères et enfin à l'abbaye Saint Victor de Marseille.

Le château est constitué d'un logis rectangulaire massif cantonné de 2 tours carrées. Une troisième tour originelle a aujourd'hui disparue. Sa conception est romane. Il est offert au XIII<sup>e</sup> siècle aux Templiers par Alphonse II d'Aragon.

Après la mise hors la loi du Temple, son dernier commandeur Pierre Borgandion est arrêté en 1308, la légende le surnomma "le dernier Templier". En 1319, le château devient propriété de l'ordre des Hospitaliers de Jérusalem, qui le détruisent et le reconstruisent tel que nous le connaissons aujourd'hui et l'érige en Commanderie en 1411.

Le château templier est remanié à la Renaissance (fenêtre à meneaux) et au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le logis possède toujours l'escalier à vis (qui date du XV<sup>e</sup> siècle) et des fresques Renaissance dans l'une des salles occupée par Hélion de Villeneuve, chevalier de l'ordre des Hospitaliers et frère de Sainte Roseline des Arcs. Des graffitis datant du XI<sup>e</sup> siècle ont été découverts. On peut y voir des barques d'Isis, croix de Salomon, carrés magiques et Croix de Lorraine, laquelle prouve la possession de la maison de Provence, Anjou, Naples et Sicile. Le château a été régulièrement habité et entretenu, mais du château templiers original, il ne reste que les caves voûtées, en sous-sol. A la Révolution, il est transformé en prison révolutionnaire, ce qui le sauve de la destruction. Le château est une propriété privée, il ne se visite pas, mais on peut admirer ses façades et la croix templière qui surplombe sa porte d'entrée.



*Estelle(s)*

Vous partagent bons plans, lieux insolites, photos, vidéos et répondez à vos questions en direct.

Vous aussi, publiez vos plus belles photos de la destination avec [#provenceverteverdon](#). Nous les re-partagerons avec plaisir.



Suivez-nous



Facebook



Instagram

# La Cuisine Provençale

QU'ILS SOIENT ÉTOILÉS OU NON, TOUS LES TOQUÉS D'ICI VOUS FONT PARTAGER : CUISINE PROVENÇALE, TRADITIONNELLE OU GASTRONOMIQUE. TOUS N'ONT QU'UN SEUL OBJECTIF : VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LE TERROIR ET SES PRODUCTIONS. DE RENOMMÉE INTERNATIONALE OU SIMPLEMENT LOCALE, TOUS NOS CHEFS SONT DES PASSIONNÉS DU BON ET DU PARTAGE. UNE CHANCE POUR VOTRE LIGNE, LA CUISINE D'ICI N'EST PAS TROP CALORIQUE, OU PRESQUE, VOUS POURREZ DONC TOUTES LES ESSAYER !



## Le clafoutis de Mamette

(8 personnes)

- 4 oeufs • 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 g de sucre
- 600 g de cerises • 40 g de beurre
- 20 g de beurre pour le moule
- 20 cl de lait
- 100 g de farine • Sucre glace.
- Préchauffer le four à 210°C
- Passer les cerises sous l'eau. Équeutez-les.
- Faire fondre 40g de beurre.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé. Incorporer les oeufs un à un puis le lait petit à petit. Attention, il faut bien mélanger pour obtenir une pâte bien lisse. Enfin, ajouter le beurre fondu.
- Beurrer généreusement le moule.
- Répartir les cerises dans le moule et recouvrir de façon uniforme la pâte sur les cerises.
- Enfourner pendant 10 mn à 200°C puis baisser à 180°C et cuire encore 20 mn.
- Démouler et saupoudrer de sucre glace.



## Le Flan d'Aubergine

(6 personnes)

- 600 g d'aubergine • 4 oeufs • 20 cl de crème fraîche liquide
- 3 cuil. à soupe d'huile
- 100 g de farine
- 4 gousses d'ail - Persil • Sel
- Poivre • Muscade.
- Pour le coulis :** 1 poivron rouge
- 4 belles tomates • Huile • Sel et poivre
- Éplucher les aubergines, les hacher avec l'ail et les faire blanchir.
- Dans un saladier battre les oeufs en omelette, ajouter la crème fraîche. Ajouter l'huile, la farine, le sel, le poivre et la muscade.
- Egoutter et ajouter les aubergines à la préparation, bien mélanger.
- Mettre le tout dans un moule à cake et faire cuire 35 mn au four à 230°C.

## Les Beignets de Courgette

- 130 g de farine • 1 gros oeuf
- 1 sachet de levure • 20cl de lait
- 600g de courgettes • Sel et poivre.

Verser la farine dans un saladier, former une fontaine et y casser les oeufs. Assaisonner de sel et de poivre.

- Ajouter la levure et mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet.
- Verser par filet le lait en continuant de fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement lisse. Laisser reposer une heure.

### Préparation des courgettes

- Laver et peler à moitié les courgettes dans le sens de la longueur.
- Couper les bouts de chaque extrémité, les détailler en rondelles assez épaisses.

### La cuisson

- Bien mélanger la pâte. Si celle-ci n'est pas assez liquide, rajouter un peu de lait.
- Tremper les rondelles de courgettes puis les plonger délicatement dans le bain de friture.
- Attention, tourner les beignets afin qu'ils soient dorés des deux côtés.

# Les cercles en Provence Verte & Verdon

AU FIL DE VOS BALADES EN PROVENCE, PEUT-ÊTRE VOUS ÊTES-VOUS ATABLÉS POUR VOUS RAFRAÎCHIR, OU AVEZ-VOUS ÉTÉ INTERPELLÉS PAR UN DE CES BISTROTS QUI, ICI, SONT APPELÉS DES "CERCLES". CES INSTITUTIONS AUTHENTIQUES SONT DES CAFÉS ASSOCIATIFS, HÉRITIERS D'UNE SOCIABILITÉ MÉRIDIONALE TRÈS ANCIENNE. LE VAR EN COMPTAIT DES CENTAINES À LA FIN DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE. S'ILS SE FONT AUJOURD'HUI DE PLUS EN PLUS RARES, CERTAINS SUBSISTENT ENCORE. ON EN COMPTE ENCORE UNE POIGNÉE EN PROVENCE VERTE & VERDON.

## > Des cercles pourquoi ? Pour qui ?

Avant d'être un local, un cercle est un groupe de personnes qui se forme par affinités et décide de se réunir régulièrement. Il offre un espace de rencontres et de transmission où les hommes - et aujourd'hui les femmes - de toutes générations ont plaisir à se retrouver. Il regroupe des amateurs de jeux en tout genre (pétanque, cartes, loto...) et organise des festivités parfois animées par des musiciens ou des comédiens amateurs. Il participe à l'activité économique du village, essentielle dans les communes qui ne disposent d'aucun autre lieu de convivialité. Les cercles varois étaient, il y a quelques années encore, étroitement liés aux caves coopératives vinicoles, avec lesquelles ils formaient des unions. Les cercles varois se caractérisaient notamment par leur dimension politique, aujourd'hui presque effacée. Ils étaient bien souvent divisés en deux camps : les "Blancs" qui regroupaient bonapartistes, catholiques et conservateurs et les "Rouges" constitués de républicain et/ou anticléricaux, puis au fil du temps de socialistes et communistes (en particulier après-guerre). A noter que, si bien souvent les deux se faisaient face, ils ont pour la plupart fusionné dans la seconde moitié du XXe siècle. Quelle que soit leur couleur politique, ils étaient des lieux d'échanges et par conséquent des relais d'idées.



## > Un cercle rouge

Le cercle de l'Avenir de Barjols a été créé en 1871 par 19 membres, en majorité artisans et âgés de 22 à 36 ans. Son banquet était organisé le 24 février, en commémoration de l'avènement de la Deuxième République. Il abritait une coopérative alimentaire, "la sacca", fermée dans les années 1950. Son pendant blanc, le Cercle de la Concorde, était installé sur le trottoir d'en face.

Au début du XXe siècle, le cercle est radical-socialiste et se rebaptise quelques années "Georges Clémenceau". Il est essentiellement constitué de tanneurs et devient communiste dans les années 1930. Aujourd'hui ses membres sont artisans, employés ou retraités. Le lieu est aussi fréquenté par des artistes, ces derniers ayant investi les anciennes tanneries désaffectées dans les années 1980.

## Les cercles en activité

> **Barjols** place de la Rouguière, non loin du monument de l'insurrection de 1851 et du boulodrome, sous la pergola couverte de vignes, les villageois se rassemblent au Cercle de l'Avenir, dans une atmosphère tantôt paisible, tantôt effervescente. Ici, on vient en famille et on retrouve ses amis, on parle des affaires du village, de chasse au lièvre et de pétanque. Si l'on fréquente traditionnellement ce lieu de père en fils, on n'en oublie pas pour autant d'accueillir avec bienveillance les nouveaux arrivants au village.



### > Le Cercle de l'Avenir revendique son statut de cercle

Les membres prennent leur carte et un non-membre ne peut y consommer. L'adhésion est annuelle et ouverte à tous, à condition de s'acquitter de sa cotisation. Le cercle a toujours eu un nombre de membres relativement élevé et sa fréquentation est encore en augmentation et compte 290 en 2014. Cette vitalité est due en partie au fait que des nouveaux arrivants au village prennent spontanément leur carte et trouvent par ce biais le moyen de s'intégrer et de se faire adopter par les Barjolais. Aller au cercle, c'est en effet partager un verre, mais aussi des idées, des histoires, des plaisanteries... C'est faire connaissance et entretenir les liens amicaux.

### > Fox-Amphoux

Le dimanche à partir de 16 heures, le centre du hameau d'Amphoux s'anime au son des éclats de voix qui jaillissent du Cercle de l'Avenir. Ses membres profitent de l'ombre du platane en été et de la chaleur du poêle en hiver. Le cercle est le cœur du hameau, qui ne comporte aucun autre espace commun. En 1937, un appareil téléphonique est installé derrière, il n'y a pas si longtemps il était le seul du village. La télévision a

également fait son apparition quelques temps mais elle a été enlevée, créant trop de nuisances sonores et la redevance étant trop chère. Le cercle participe à l'animation du hameau et plus généralement du village. Le cercle de Fox Amphoux a la particularité d'être composé de 31 membres depuis sa fondation. En effet, pour obtenir une carte de membre actif il faut en hériter. Si l'un des membres démissionne, il désigne son remplaçant qui peut être ou non un Foxois, un homme ou une femme.

### > Pontevès

Le cercle est issu de la fusion de deux cercles. Le premier, l'Union, est créé en février 1892 par Ferdinand Berrut, dans son propre foyer. Le second, la Fraternité, ouvre ses portes quelque temps plus tard sous l'initiative de Monsieur Maille. Tous deux sont installés sur l'esplanade, lieu où se joue la sociabilité du village. Le clivage politique entre les deux institutions s'estompe au fil des années pour laisser place à une distinction générationnelle. Après la fermeture du cercle de l'Union, l'instituteur du village Monsieur Portal propose de construire un unique Cercle. Léon Berrut donne une partie de son terrain sur l'Esplanade et une levée de fonds est montée. Jeunes et moins jeunes, oléiculteurs et viticulteurs s'unissent pour rassembler la somme. Le cercle

de la Fraternité est inauguré le 14 juillet 1934. Il est construit sur l'esplanade, face au monument aux morts de la guerre de 1914-1918. Le bâtiment, vaste, présente une architecture fonctionnelle. En effet, il possède une grande salle commune au niveau de la rue. Deux pièces sont aménagées derrière le comptoir pour servir de logement au gérant. Le niveau inférieur se compose d'une pièce, qui accueillait autrefois le syndicat agricole.

### > Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

En poussant les portes du Cercle Philharmonique on est frappé par l'heureuse cohabitation entre le passé et le présent. La salle chaleureuse, ornée de miroirs moulurés et de photographies anciennes du lieu, évoque les cafés du début du XX<sup>e</sup> siècle, tandis que les jeux et le bar cossu vous ramènent au XXI<sup>e</sup> siècle. La convivialité est le maître-mot de cette institution, qui a misé sur la diversification de ses activités pour assurer sa transition vers la modernité. La société de musique de Saint-Maximin est créée en 1891. Le 25 avril 1903, il est décidé de transformer la société en cercle. La commission entreprend de trouver un local et décide en juin la location du Café de l'Univers, sur la place Malherbe. Le cercle ouvre ses portes le 27 août 1903. Pour devenir membre, les statuts stipulent que les candidats doivent être musiciens ou s'engager à prendre des cours, dispensés gratuitement. La philharmonie devait donner au moins un concert par mois et jouer pour la fête nationale et à la Sainte Cécile, fête traditionnelle du cercle. Le cercle connaît des difficultés pendant la Première Guerre mondiale et ferme entre 1917 et 1919. L'association officiellement déclarée en avril 1927 décide l'achat du bâtiment en juillet. Le local est agrandi en 1933 par l'acquisition d'une remise destinée à la création d'un théâtre et d'une salle de bal. Cette dernière sera vendue en 1963. En 1944, la philharmonique se sépare du cercle pour former la nouvelle musique municipale, dans un souci d'union et

de représentativité de tous les Saint-Maximinois. Dans les années 2000, le cercle prend un nouveau tournant en offrant à ses membres des activités ludiques et culturelles, notamment des soirées lecture. Le bâtiment est entièrement réhabilité en 2010 : une salle destinée à l'accueil des associations est aménagée au premier étage et deux appartements sont créés au deuxième étage. Ainsi, le Cercle Philharmonique de Saint-Maximin a entrepris de se moderniser tout en affirmant sa vocation culturelle, constitutive de son identité.

### > Tourves

Les allées ombragées du cours tourvain, appelé aussi de la République, sont depuis les années 1890 le lieu privilégié des manifestations républicaines. En 1891, la municipalité y fait installer un monument surmonté d'un buste de Marianne. C'est donc en ce lieu symbolique que les Cercle Rouge du Jeu de Paume et de l'Avenir, choisissent de s'installer. En 1921, Gustave Joseph Bremond achète l'ancien café Ermitte, situé à l'angle de la rue du jeu de paume et du cours de la République. Deux mois plus tard, la maison est vendue pour y installer le siège de l'association du Cercle de l'Avenir. Les deux hommes faisaient autrefois partie de l'association du cercle du Jeu de Paume installée dans la maison mitoyenne. La nouvelle association se donne pour objectif "de défendre les intérêts moraux, sociaux et matériels de ses membres". Les membres doivent être majeurs, s'acquitter d'une cotisation (dont sont exempts les personnes sans emploi et les militaires). A sa création le cercle est proche du SFIO puis il se rapproche du Parti Communiste. Le cercle se double d'un syndicat agricole dès sa création. Basé sur la solidarité, tous peuvent en bénéficier : propriétaires terriens, fermiers ou métayers, ouvriers agricoles à condition d'être domiciliés à Tourves, de payer une cotisation annuelle et d'être parrainé par deux membres. Il a pour but "l'étude et la défense des intérêts

agricoles, économiques, industriels et commerciaux de ses membres". Outre ces aides économiques et matérielles, il organise aussi des conférences sur le thème agricole. Après une histoire mouvementée, dans les années 2000, le local du siècle est racheté par le maire et le bâtiment est rénové. Aujourd'hui, l'association s'est recomposée autour d'habitants du village qui souhaitent faire revivre le cercle et cultiver ses valeurs d'entraide et de solidarité.

### > Rougiers

Sur le cours du village se déploie la terrasse du cercle de La Jeune France, rehaussée par les couleurs vives de ses parasols. Les habitués se retrouvent près du comptoir, dans une salle où se côtoient bustes de Marianne et de Jean-Jaurès, jeu de fléchettes, coupes sportives, photos des membres et souvenirs de chasse. Depuis la fermeture du Cercle Saint-Roch, tous s'y retrouvent, faisant fi des anciennes discordes. Le cercle est créé en 1872. Son nom lui vient de la jeunesse de ses 24 membres fondateurs, dont la moyenne d'âge est de 24 ans, véritable pied de nez au supposé âge avancé des membres du cercle opposé. Il accueille également une société musicale, appelée la "Lyre Républicaine" dont il conserve encore le drapeau et les médailles remportées lors de concours. Il s'installe dans ses locaux actuels en 1929. L'ancien "Café du Cours" avec sa licence et son matériel est acheté grâce à une souscription volontaire ouverte aux membres du Cercle et à leur famille. Dans la salle trône un buste de Jean-Jaurès (reproduction du buste de Jean-Jaurès sculpté par Gabriel Pech en 1914) acheté grâce aux quêtes organisées à l'occasion de deux bals masqués donnés par la jeunesse Républicaine. Il a été offert lors d'une grande fête en faveur de la paix et du désarmement. Aujourd'hui le cercle propose aussi de la restauration.

# Les bonnes recettes de Provence

## Verte & Verdon

DURANT TOUTES CES ANNÉES, NOMBRE D'ENTRE VOUS LISAIENT NOS MAGAZINES POUR LES RECETTES. NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS EN PROPOSER UN FLORILÈGE.

### Croustillants au fromage de chèvre de Provence Verte & Verdon et au miel

#### Ingrédients pour 4 personnes

- Une bûche de chèvre un peu sèche
- 4 feuilles de brick
- 4 feuilles de menthe
- 4 cuillères à café de miel

- Couper la bûche de chèvre en 2 dans le sens de la longueur puis encore en 2.
- Étaler une feuille de brick sur une planche, y déposer et étaler une cuillère à café de miel, une feuille de menthe puis de la bûche et plier la feuille de brick en forme de cigare.
- Renouveler l'opération avec les bouts de fromages restants.
- Faire chauffer l'huile puis faire cuire les rouleaux. Ils doivent être dorés des deux côtés. A déguster en entrée ou au fromage avec une petite salade à l'ail.





## Soupe à l'oignon à la Provençale

Voici un classique de la plus fameuse des soupes françaises, accommodée à la façon Provençale

### Ingrédients pour 6 personnes

- 6 oignons
- 75 g de beurre
- 1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1,5 cuillère à soupe de farine
- 3,5 cl de vin blanc
- 1,5 l d'eau
- 9 tranches de pain de campagne
- 1 ou 2 fromage de chèvre frais
- Sel et poivre
- Peler et émincer les oignons.
- Dans une cocotte, mettre le beurre et l'huile, faire chauffer puis ajouter les oignons. Attention, ceux-ci ne doivent pas griller, il faut juste qu'ils deviennent blancs.
- Saupoudrer la farine en mélangeant. Ajouter l'eau chaude et le vin blanc.
- Couvrir et le laisser bouillir à feu doux pendant 20 minutes.
- Faire griller les tranches de pain.
- Disposer les tranches au fond de 6 bols ou une grande soupière.
- Émietter le fromage de chèvre sur les tranches de pain puis verser deux bonnes louches dans les bols sur le pain.
- Laisser gonfler le pain avant de déguster bien chaud.



## Barigoule d'artichaut

Ce plat coloré aux saveurs de la Provence se mange froid ou chaud, en plat ou en accompagnement. Il réglera petits et grands. Le printemps est la saison idéale pour le faire avec des petits artichauts poivrade.

### Ingrédients pour 6 personnes

- 8 artichauts poivrade
- 4 carottes
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet garni
- 50 cl de vin blanc sec
- 1 litre d'eau
- 2 citrons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 grosses pommes de terre
- 150g de lardons
- Sel et poivre

- Préparation des artichauts  
Couper les queues des artichauts entre 2 ou 3 cm. Les nettoyer avec un couteau afin d'enlever les fibres. Oter les premières feuilles jusqu'à trouver les tendres. Couper alors en lamelles. Éplucher 3 gousses d'ail.
- Éplucher les carottes et les couper en rondelles. Éplucher les oignons et les couper en lamelles. Éplucher 3 gousses d'ail.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en gros morceaux.
- Dans une grande cocotte faire chauffer l'huile d'olive. Puis y mettre les oignons, les carottes et les lardons. Les faire revenir sans les colorer. Ajouter le bouquet garni et les 3 gousses d'ail écrasées. Mettre les artichauts et les pommes, couvrir d'eau et ajouter le vin blanc. Saler et poivrer. Faire mijoter à feu moyen à doux pendant 30 minutes.
- Faire mijoter à feu doux sans le couvercle pour faire réduire le jus.



## L'Aïoli Provençal

### Ingrédients pour la garniture pour 6 personnes

- 750g de filet de morue dessalée
- 500g de bulots cuits
- 1 petit chou-fleur
- 6 pommes de terre
- 3 carottes
- 250g de haricots verts
- 6 oeufs durs
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

### Ingrédients pour la pommade pour 6 personnes

- 2 jaunes d'oeufs
- 25 Cl d'huile d'olive
- 5 gousses d'ail
- Sel et poivre

- Une fois la morue dessalée, déposer la dans un faitout avec 4 litres d'eau, puis ajouter le bouquet garni et l'oignon pelé et coupé en 2. Saler, poivrer et porter à ébullition - la morue ne doit jamais bouillir. Laisser cuire à petit bouillon 10 mn. Éteindre le feu, laisser la morue dans le court bouillon encore 10 mn.
- Laver les pommes de terre et peler les carottes. Equeuter les haricots verts et séparer le chou-fleur en bouquets. Cuire séparément les pommes de terre 20 mn, les carottes et chou-fleur 15 mn, les haricots verts 8 mn. Les légumes seront légèrement "al dente". Réserver au chaud.
- Préparer l'aïoli : dans un bol, mettre les 5 gousses d'ail hachées - germes enlevés - les 2 jaunes d'oeufs, le sel et le poivre. Verser l'huile goutte à goutte, puis en mince filet, sans précipitation, et tourner vigoureusement toujours dans le même sens. La pommade est finie lorsque vous jugez avoir assez et quand le pilon tient tout seul au milieu du mortier.
- Présenter dans un grand plat comme suit : disposer la morue entourée de légumes, ajouter les 3 œufs durs coupés en 2 et les bulots.



# Le Vieux Nans, le Pompei Provençal

SITUÉ AU PIED DE LA SAINTE BAUME, NANS LES PINS EST UN CHARMANT VILLAGE TYPIQUE, MAIS PAS SEULEMENT. IL EST AUSSI UN ÉCRIN POUR UNE FORMIDABLE DÉCOUVERTE À PARTAGER EN FAMILLE MÊME SI L'ACCÈS EST RÉSERVÉ À DES PERSONNES EN BONNE CONDITION PHYSIQUE ET CHAUSSÉES POUR LA MARCHÉ.

## > Un lieu magique

Pour atteindre le lieu de découverte, on doit tout d'abord traverser le village actuel, puis emprunter une rue escarpée pour enfin arriver sur le haut du village dessiné en restanques. Après avoir traversé un champ d'oliviers, on distingue un sentier qui serpente et se perd dans la végétation. Derrière ce rideau dense, tel un rempart, on découvre une vraie cité, abandonnée depuis presque 500 ans.

## > Pourquoi compare t-on le Vieux Nans à Pompéï ?

Parce qu'ici aussi tout est encore en place : les rues, les maisons villageoises, les places où s'affairaient les marchands ambulants, l'église et le château. Bien sûr, certains murs sont éboulés mais ceux-ci sont remplacés par une végétation domestiquée. Le bourg et ses remparts ont subi des reconstructions et des restaurations au cours des siècles où il a été occupé (du VIII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle). On peut voir plusieurs portions

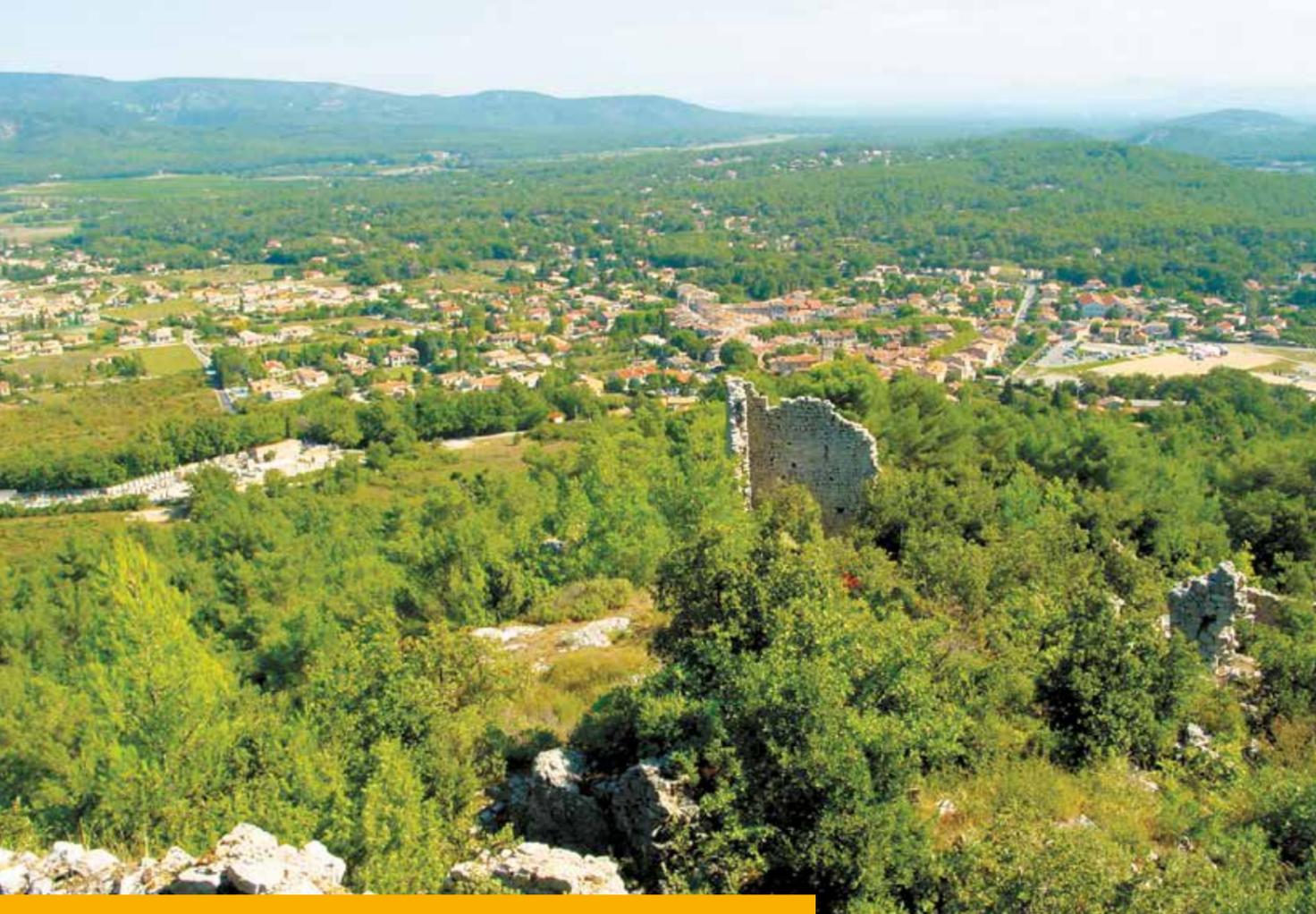
de remparts et sur quelques maisons une nette différence de technique de construction. Les constructions les plus récentes sont celles qui ont été réalisées avec le moins de soin. Le site recèle aussi de nombreuses voûtes visibles dans l'église, le château et les rues. C'est un vrai plaisir et une authentique remontée dans le temps que de cheminer sur ce site à la découverte des curiosités. Au gré de la visite, on peut encore voir de nombreuses meurtrières dans les remparts, témoins de la fortification du bourg. Le vieux Nans est situé sur une colline à environ 500 mètres d'altitude et bénéficie d'une vue panoramique et stratégique permettant de se protéger d'éventuels envahisseurs.

**Xavier BOUTIN**, Architecte, nous fait découvrir les incontournables de ce site fossile. Nous allons commencer cette visite par le sommet.

## > Le château et l'église

Cet ensemble de bâtiments constitue le pilote visuel du site. Le donjon, corps

principal de l'équipement militaire abritait aussi le logis seigneurial. Cet édifice conserve encore des élévations de plus de 13 mètres. Le niveau sur lequel se trouve cet ensemble est composé de grandes pièces voûtées alignées et desservies par un passage le long de la falaise, abrité d'une muraille. Au-dessus, un ou plusieurs étages étaient construits, peut-être une terrasse fortifiée couronnait le tout en véritable belvédère. Une des portes de la ville jouxte le donjon, elle était accompagnée de dispositifs défensifs dont seul un fossé sec subsiste, taillé dans le roc, indestructible. L'église accolée plus bas, sur le fil de la falaise, était composée d'une grande et longue nef couverte d'une voûte en berceau brisé appuyée sur les arcatures latérales. Sa porte donnait sur un parvis au sud. Cet ensemble d'édifices est terminé par une tour, elle aussi voûtée et surmontée d'un étage, petit bijou d'architecture romane.



# Des châteaux et des hommes

## Entrecasteaux



### > Le Bourg

Il s'étendait au sud et à l'est du château. Les traces de l'organisation et des structures urbaines sont extrêmement érodées et difficilement interprétables. Le bourg a-t-il été déserté alors que la ville s'était déjà déplacée vers les parties plus basses de la colline ? Il semble bien, à ce titre, que les parties éloignées du sommet et logées contre la muraille soient mieux conservées et plus tardives (XVI<sup>e</sup> siècle). Ce qui fait l'intérêt du bourg, c'est la muraille, très homogène dans sa construction et dans ses détails architecturaux. Elle est le témoignage exceptionnel de ce que pouvait être une enceinte militaire entre le XII<sup>e</sup> et le XIV<sup>e</sup> siècle : succession de moellons équarris et régulièrement assisés, archères par dizaines, crénelages, chemin de ronde et systèmes de blocage des portes par traverses coulissantes. Cet élément défensif capital, long de plusieurs centaines de mètres, équipé de quatre portes donne encore aujourd'hui au Vieux Nans sa vocation de citadelle.

### > Le ou les faubourgs

La vitalité de la ville à la fin du Moyen-Âge est attestée par les extensions du bourg qui s'étendent au-delà de la muraille primitive, au sud et à l'est. La surface originelle a été doublée à cette époque. Il semblerait que deux faubourgs se distinguent, la partie sud de l'extension urbaine étant clairement fortifiée. Le réseau des rues, en ruines, délimite : quartiers, îlots, maisons et placettes. Les restes de maisons sont nombreux, ils témoignent d'une architecture médiévale et postérieure de peu au Moyen-Age. Les emplacements des portes et fenêtres, les encadrements des poutres de planchers, au sol, les parcelles et pièces ainsi qu'une approximation de la hauteur des maisons, sont encore visibles.

### > Les ultimes extensions

Au-delà de ces ensembles, il se peut que la ville se soit étendue jusqu'au chemin qui borde le pied de la colline. Toute cette zone a cependant été re-terrassée en restanques de cultures à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle une fois l'abandon fait. Elles subsistent encore aujourd'hui. En bref, si vous prenez le temps de découvrir ce site comme il se doit, vous pourrez découvrir que l'organisation actuelle du site est le résultat d'une sédimentation au fil des siècles. Les parties visibles ne représentent qu'une faible surface de ce qui a pu exister. L'abandon ayant eu pour conséquence à la fois de faire disparaître et de protéger les transformations. Le charme des ruines habitées d'une végétation luxuriante, est donc riche de la cohérence de ces lieux, habitat organisé pour la vie des communautés passées.

### > De grande famille en grande famille

En 1669, il passe à la famille de Castellane et notamment à François Adhémar de Castellane de Monteil, Comte de Grignan, gendre de Madame de Sévigné. En 1678, la baronnie d'Entrecasteaux est érigée par Louis XIV en marquisat.

### > Une adaptation au fil des siècles

Un an avant sa mort, le Marquis vend le fief d'Entrecasteaux à Raymond Bruny, Trésorier Général de France. Le château est agrandi. Une travée dans la partie Elle est surélevée, le tout dans le style et l'ordre de la construction du XVII<sup>e</sup> siècle. Mais le Marquis marque l'architecture du château en y ajoutant une innovation pour l'époque : des portes-fenêtres et des balcons en fer forgé de style Louis XV. Entrecasteaux connaît alors les fastes des châteaux de l'époque.

### > La malédiction du château

A la mort du Marquis, c'est son fils aîné le Marquis Jean-Baptiste Bruny qui en hérite. Ce dernier est funestement connu pour avoir assassiné son épouse

en 1784. Il finit sa vie enfermé dans les geôles portugaises, pays où il avait fui. C'est son frère, Antoine Bruny qui vient à la rescousse du château et de ses nièces. Il reprend son activité militaire et meurt en 1793 pendant son expédition à la recherche de la Pérouse. A la Révolution, les filles de Jean Baptiste Bruny, seules héritières, sont privées de leurs biens. La population demande la démolition du château, mais grâce à l'intervention du curé du village, celui-ci est sauvé. Malgré tout, le château reste dans la famille Bruny jusqu'en 1949, date à laquelle la commune le rachète. Il est alors laissé à l'abandon pendant plusieurs décennies. Le château est racheté par le peintre britannique Hugh Ian Macgarvie-Munn qui, jusqu'à son décès, essaie de lui rendre son faste d'antan.

### > Sauvé par un amoureux d'Entrecasteaux

Depuis 2000, le nouveau propriétaire Alain GAYRAL s'emploie, jour après jour, à continuer la restauration et l'embellissement du château, pour lui redonner ses lettres de noblesse. L'architecture est exceptionnelle : il a des allures de bastide mais conserve l'aspect d'une forteresse.

### ■ Infos pratiques visite Château Entrecasteaux

*Le château est une propriété privée mais propose des visites guidées.*

*Des vacances de Pâques à fin juin : dimanches et jours fériés à 16h.*

*De juillet à sept : tous les jours sauf samedi à 16h + 11h30 en août*

*Réservation avec remise par l'Office de Tourisme : [av.provenceverte.fr](http://av.provenceverte.fr)*

*Normal : 9€ (au lieu de 10€ sur place)*

*Etudiant et 0-18 ans :*

*4€ (au lieu de 5€ sur place)*



# Des châteaux et des hommes

## *Saint-Martin de Pallières*

SAINT MARTIN DE PALLIÈRES EST UN VILLAGE PERCHÉ, AU NORD DE PROVENCE VERTE & VERDON. LA ROUTE QUI VOUS MÈNE AU PIED DU CHÂTEAU VOUS FERA DÉCOUVRIR À CHAQUE SAISON UN NOUVEAU PAYSAGE, UN NOUVEAU TABLEAU.

### > Pourquoi avoir construit un château et un village sur un éperon rocheux ?

Et bien parce que comme la quasi-totalité des châteaux des alentours, celui de Saint Martin de Pallières était une forteresse (XI<sup>e</sup> siècle). Pourquoi y a-t-il autant de forteresses dans un si petit périmètre ? Parce qu'ici nous sommes au pied du Verdon. Ici, au Moyen-Âge, il y avait une route commerciale florissante, mais le lieu a été aussi très marqué par les Guerres de Religion. Bref, vous l'avez compris, ces forteresses servaient de caserne en ces temps troublés. Puis, le temps passe, les

temps deviennent plus sûrs, les forteresses sont transformées petit à petit en châteaux d'agrément.

### > De la forteresse au château d'agrément

C'est en 1604 que Pierre de Laurens achète la forteresse, vouée à tomber en ruine. Il entreprend de nombreux travaux afin de la rendre habitable. De grandes fenêtres prennent la place des meurtrières, les tours sont aménagées et un placage en pierre est appliqué sur la façade pour la rendre plus esthétique. Mais qui dit château, dit parc, hors le château d'origine, construit sur de la roche n'avait pas les qualités naturelles pour

qu'un parc soit créé. Alors, le propriétaire de l'époque aménage les alentours, agrandissant l'esplanade située devant l'édifice, taille dans la forêt aux alentours afin de trouver de l'espace pour sa réalisation. Mais qui dit parc dit eau et en Provence, et à Saint Martin en particulier, l'eau serpente dans la nature mais vers le bas du village. Des travaux gigantesques sont entrepris afin de créer une citerne digne des cathédrales d'antan, l'eau est récupérée des toitures et terrasses, les eaux de pluie et les sources sont drainées. Ainsi, lors des plantations du parc, et pendant trois ans environ, les végétaux sont arrosés régulièrement par des femmes du village, qui voient dans cette aubaine un travail d'appoint

afin de gagner quelques sous. Le château est transmis à une damoiselle de Laurens, qui l'apporte dans la famille de Boisgelin lors de son mariage en 1604. Le château reste encore une résidence d'agrément, la famille de Boisgelin étant une famille de notables Aixois.

### > “Nous ne sommes pas des propriétaires, mais des dépositaires”

Des travaux sont encore entrepris au XIX<sup>e</sup> siècle afin de rendre le château encore plus confortable, mais tout cela sera à découvrir lors de la visite guidée avec le châtelain qui, en plus des lieux, partagera avec vous ses souvenirs d'enfant. Mais revenons au XIX<sup>e</sup>

siècle. L'aile Est est créée à cette période mais ne sera jamais aménagée. Aujourd'hui, si le bas accueille les appartements des propriétaires, le haut reste vide.

Sachez que l'amour dans la famille de Boisgelin est le sauveur de cette belle bâtisse. Car si les hommes dépensent sans compter (ou presque !) afin de conserver ce patrimoine, ce sont les femmes (les pièces rapportées comme l'on dit) qui garantissent le financement des travaux en investissant leur amour et leur argent. Car comme l'aimait à dire la grand-mère du propriétaire actuel “Nous ne sommes pas propriétaires mais dépositaires de ce patrimoine”. En effet, accroché solidement à son rocher, le château

n'est pas un simple monument classé, il est un lieu de rassemblement, de passage, de fête, de jeu pour tous les membres de la famille et bientôt aussi pour vous !

### ■ Infos pratiques visite Château St Martin

*Le château est une propriété privée mais propose des visites guidées.*

*Tous les jeudis et vendredis de juin à septembre à 14h30, 15h30 et 16h30.*

*Réservation avec remise par l'Office de Tourisme : [av.provenceverte.fr](http://av.provenceverte.fr)*

*Normal : 7€ (au lieu de 8€ sur place)*

*0-15 ans : gratuit*

# Musée des Comtes de Provence

EN PROVENCE VERTE & VERDON, LES MUSÉES SONT VIVANTS. VIVANTS PARCE QU'ILS NOUS RACONTENT UNE HISTOIRE. L'HISTOIRE AU TRAVERS DES SAVOIR-FAIRES ET DES TRADITIONS. MUSÉE DE LA BAUXITE À TOURVES, MUSÉE DES COMTES DE PROVENCE À BRIGNOLES OU MUSÉE DE LA FAÏENCE À VARAGES, TOUS ONT ÉTÉ CRÉÉS ET POUR CERTAINS ANIMÉS, PAR CEUX DONT ILS RETRACENT LA VIE ACTIVE.



Le Musée des Comtes de Provence est abrité par les murs du Palais des Comtes de Provence. Ce musée est né en 1945 à l'initiative de Brignolais amoureux de leur histoire et de leurs traditions. Les collections que l'on peut y admirer proviennent d'ailleurs de dons d'habitants du Pays Brignolais. Lorsqu'on entre dans le bâtiment, le contenant est aussi important que le contenu. En effet, le bâtiment très bien conservé et restauré, offre à voir : une chapelle, la salle des gardes et la salle des Etats Généraux. Au fil des pièces, on découvre, au travers d'objets agricoles ou du quotidien, l'art de vivre à la provençale. Mais incontestablement les incontournables de la visite sont la véritable cuisine provençale, inchangée depuis 150 ans, une crèche animée rappelant l'importance de Noël en Provence, le sarcophage de la Gayolle d'époque gallo-romaine et la barque en béton armé de l'inventeur Brignolais.

## > La barque en béton armé de Lambot

Cultivateur exploitant, Joseph Lambot (1814-1887) las de voir pourrir les barques de son étang met à profit son

esprit curieux, qui le pousse à concevoir un matériau nouveau. En 1849, il réalise une embarcation constituée d'une mince paroi de béton de ciment recouvrant un réseau métallique. Celle-ci fut utilisée, durant plusieurs années, sur le lac de sa propriété : MIRAVAL. Présentée à l'exposition universelle en 1855, cette barque suscite davantage de curiosité des visiteurs que l'intérêt d'utilisateurs potentiels. Toutefois, la Marine Nationale lui commande une bouée pour le port de Toulon. Le brevet tombe dans l'oubli jusqu'à la fin de XIX<sup>e</sup> siècle où Hennebique l'améliore et lui donne ses vraies lettres de noblesse.

## > L'Art de vivre à la Provençale

Une des pièces maîtresses du Musée est sa cuisine provençale authentique. Lieu de vie pour toute la famille, vous pourrez admirer son carrelage en céramique multicolore. Sa cuisinière au bois, en fonte, était bien souvent le seul point chaud de la maison. Lieu de vie des femmes et de la convivialité familiale, elle vous donnera quelques clés pour mieux comprendre l'art de vivre provençal que l'on retrouve aujourd'hui.

## > Joseph Parrocel, le peintre brignolais qui peint les champs de bataille de Louis XIV

Né à Brignoles en octobre 1646, il est le peintre des batailles de Louis XIV. Ses œuvres les plus connues se trouvent au Musée des Armées à Paris. Mais il a aussi, grâce à Louvois, participé aux décorations murales de l'Hôtel des Invalides. On lui doit aussi la décoration des deux premiers salons de l'appartement du Roi à Versailles (1685). En 1663, il exécute un May (grand tableau commandé chaque année de 1630 à 1707 pour l'offrir le 1er mai à la vierge Marie) pour la cathédrale Notre Dame de Paris. Il meurt en mars 1704 à Paris.



## Quelle huile sur ma table ?

NECTAR SYMBOLE DE LA PROVENCE, ON TROUVE DE L'HUILE D'OLIVE DITE "DE PROVENCE" UN PEU PARTOUT SUR LES MARCHÉS, SUR LES ÉTAGÈRES DE GRANDS OU PETITS MAGASINS. MAIS QU'Y A-T-IL VRAIMENT DANS LES BOUTEILLES ? QUELLE HUILE POUR QUELLE UTILISATION, NOUS ALLONS VOUS DONNER QUELQUES CONSEILS SIMPLES À SUIVRE.

### > De l'olive à l'huile

Après la cueillette, les olives sont acheminées vers le moulin où elles sont lavées et broyées. On obtient une pâte que l'on malaxe pendant environ trente minutes. Elle est alors amenée vers le décanteur où l'on séparera le solide (grignon) du liquide (huile + eau). L'ultime étape consiste à séparer l'eau de l'huile. Pour ce faire, on utilise une centrifugeuse. L'opération prend environ trois heures. L'huile est alors acheminée dans des cuves en inox, où elle décante plusieurs semaines



### > Les différentes qualités d'huile

- Vierge extra qui contient maximum 0,8% d'acide oléique.
- Vierge qui contient maximum 2% d'acide oléique.
- Vierge courante qui contient maximum 3% d'acide oléique.
- Vierge lampante qui contient plus de 3,3% d'acide oléique et qui ne peut être consommée qu'après avoir été raffinée. Elle sera appelée huile d'olive raffinée.
- Huile d'olive. Ce terme ainsi présenté est en fait un mélange d'huile raffinée et d'huile d'olive vierge. Elle contient alors 1,5% d'acide oléique. Cela ne veut pas dire qu'elle est mauvaise mais elle manque de goût, nous vous conseillons de l'utiliser pour la cuisson en cuisine

**Provence Verte & Verdon compte de nombreux moulins. Beaucoup se visitent et proposent des huiles différentes alors retrouvez la liste sur [provenceverteverdon.fr](http://provenceverteverdon.fr)**

### > Une AOP Provence pour ne pas se tromper

Tout le territoire de Provence Verte & Verdon peut prétendre à l'AOC Provence, mais pour cela, l'huile doit répondre à des critères précis.

Comme pour le vin, l'huile obtenue l'est en fonction de la ou des variétés d'olives, du terroir, du savoir-faire des producteurs et des mouliniers. Une AOC, c'est d'abord et avant tout une identité, avec ses spécialités, ses originalités.

Ainsi, les mentions de la démarche professionnelle qu'elle consacre sont reconnues et protégées au plan Européen et International. Elles sont régies par des cahiers des charges précis et codifiés par les usages propres à chaque appellation.

# La Pétanque

## > La Pétanque en Provence, c'est avant tout le recette de la convivialité.

- Prendre au moins 4 amis pour jouer individuellement ou en équipe.
- 1 pincée de bonne humeur.
- 1 soupçon de bonne foi.
- 1 bouteille de rosé.
- 1 bonne anchoïade accompagnée de crudités pour éviter les baisses de régime !
- 2 ou 3 boules par personne.
- 1 cochonnet.
- 1 mètre ruban.

## > L'essentiel de la pétanque

Tout est dans le nom "tu poses tes pieds et tu te tanques" (*joindre ses pieds et ne plus bouger*). Puis tout est dans la souplesse des jambes et du bras. A vous de déterminer la personne de l'équipe qui commence (*plus jeune ou plus vieux*). Lancer le cochonnet. Chacun lance tour à tour ses boules. L'équipe gagnante est celle qui est la plus proche du cochonnet.

## > Comment composer les équipes

- Tête à tête :  
1 contre 1 - 3 boules chacun
- Doublette :  
2 contre 2 - 3 boules chacun
- Triplette :  
3 contre 3 - 2 boules chacun

### Attention au carton !

Le temps entre le moment où vous jouez et le moment où vous lancez la boule ne doit pas dépasser une minute sinon...

## > Le petit lexique de la Pétanque

**Pointer :** Lancer la boule pour qu'elle soit la plus près possible du cochonnet.

**Tirer :** Lancer la boule afin de chasser une des boules de l'adversaire bien placée.

## > "Embrasser Fanny" ou «Être Fanny»

Perdre une partie de pétanque sans marquer aucun point. Le perdant ou l'équipe perdante doit embrasser le postérieur dénudé d'une Fanny dessinée ou moulée dans du plâtre. Avant, il y en avait dans les cercles ou les cafés proches du boudrome. Aujourd'hui cette coutume est tombée dans le folklore.

## > Les règles de base de la pétanque

- 1 -** Un joueur de la première équipe lance le cochonnet à une distance comprise entre 6 à 10 mètres. Le cochonnet doit se trouver à plus d'un mètre d'un obstacle.
- 2 -** Ce même joueur lance le premier afin de s'approcher le plus possible du cochonnet.
- 3 -** Un joueur de l'autre équipe lance à son tour afin d'essayer de s'approcher le plus possible du but ou de prendre la place de la boule de l'adversaire.
- 4 -** S'il réussit, c'est au 2ème joueur de la première équipe de jouer sinon, c'est aux joueurs de son équipe jusqu'à ce qu'ils reprennent le point ou qu'ils n'aient plus de boule.
- 5 -** Quand plus personne n'a de boule, on compte les points. Chaque boule de chaque équipe rapporte un point. On recommence jusqu'à 13 points.

Chemin du Pas de Saint Louis  
83136 La Roquebrussanne

Tél. : 04 94 86 83 65  
Mail : [contact@arbousiers.fr](mailto:contact@arbousiers.fr)  
Web : [www.arbousiers.fr](http://www.arbousiers.fr)

LES ARBOUSIERS  
Hôtel & Village Vacances  
Provençal

PARC NATUREL RÉGIONAL  
DE LA SAINTE-BAUME

Séminaires  
Gites / Cottages  
Insolite  
Mariages  
Vacances

GROUPE MAURIN

Ford

Ford  
Azur  
Brignoles

Une équipe à votre service

FORD - Azur Brignoles - RN7 - Route de Nice - 83170 BRIGNOLES  
Tél. 04 98 05 15 40 • [commercial.brignoles@groupe-maurin.com](mailto:commercial.brignoles@groupe-maurin.com)  
[www.groupe-maurin.com](http://www.groupe-maurin.com)



# Le mystère de la Pietà de Pourrières

EN PROVENCE COMME AILLEURS, NOUS AVONS LE GOÛT DU MYSTÈRE, DES LÉGENDES ET POURTANT IL ARRIVE QUELQUEFOIS QUE LES DEUX SE REJOIGNENT COMME C'EST LE CAS ICI, À POURRIÈRES ET L'HISTOIRE DE SA PIETÀ. LAISSEZ-NOUS VOUS LA CONTER.

## > Pourrières

Bâti sur un éperon rocheux, lové au pied de la Sainte Victoire, Pourrières est situé à la frontière avec les Bouches du Rhône. Village paisible d'environ 5000 âmes, il a, dit-on, éveillé le goût du peintre Cézanne pour la lumière et les couleurs. C'est ici, chez ses grands-parents, que l'artiste passait ses vacances d'enfant. Mais ce village provençal est connu dans le monde entier depuis une dizaine d'années pour la Pietà, hébergée dans son église. De nombreux experts se penchent depuis sur le mystère qui entoure le triptyque.

## > Il était une fois ...

En 1965, Jean de Gasparly, artiste peintre connu et reconnu, arrive au village afin d'acquiescer et sauver un monument, le Couvent des Minimes, en fort mauvais état. Les années passent et le village s'endort dans la douce torpeur du quotidien. Au début des années 2000, un enfant de Pourrières est élu Premier Magistrat, et une de ses premières actions est de restaurer le patrimoine de la commune et en particulier l'Eglise. Le mobilier est donc stocké pour la

réalisation des travaux qui s'étaleront jusqu'en 2014. Une fois ceux-ci achevés, l'église est rangée de fond en comble et c'est là que l'on retrouve au fond de la cave une toile protégée d'un simple tissu, il représente une Pietà. Après avoir été mise à l'abri pendant la Révolution et les deux guerres, elle avait été rangée par un ancien curé et oubliée. La toile n'était pas abîmée mais très sale, presque noire, tellement que seuls les personnages au premier plan étaient visibles ; pour le reste on devinait à peine le décor de l'arrière-plan. En tant qu'artiste, Jean de Gasparly commence alors à faire quelques recherches. La toile n'est ni signée ni datée. Alors, une longue marche commence. De nombreux experts viennent se pencher sur le problème comme Patrick Varrot, écrivain, chercheur et spécialiste du patrimoine mais aussi Alain Payre, écrivain et critique d'art.

## > La Pietà

Le tableau est d'une dimension moyenne, constitué d'un panneau central et de deux autres latéralement situés, de dimension plus petite. Au centre, on trouve Saint Jean et Marie qui tient Jésus dans ses bras, au pied de la Croix. A droite, Marie-Madeleine

porte un vase rempli de parfum et enfin à gauche, Saint Joseph d'Arimatee recueille les branches de la couronne d'épines dans un drap blanc.

La peinture laisse l'impression qu'un dernier dialogue s'instaure entre Jésus et Marie, tant leurs visages sont proches. La couleur rouge domine le tableau mais elle est artistiquement dosée allant jusque dans des tons de violet en arrière plan.

La peinture a vraiment des similitudes avec d'autres œuvres de la période des peintres flamands. Mais de nombreuses questions demeurent : Qui a commandé le tableau ? Qui en est l'auteur ? Le contact est pris avec Cécile Scaillierez, Conservateur Général au Département des peintures du Musée du Louvre. Spécialiste de la peinture Française et Néerlandaise du XVI<sup>e</sup> siècle. Un premier verdict tombe : Il apparaît que la peinture semble bien dater du XVI<sup>e</sup> et d'une manufacture Flamande. Elle attribue le tableau au Maître du Fils Prodigue.

## > D'auteur inconnu ?

Le Maître du Fils Prodigue est un peintre anonyme flamand, à Anvers au XVI<sup>e</sup> siècle. Il doit son nom à Georges Hulin de



Loo en 1909 qui proposa son nom après avoir vu une de ses œuvres appelée "Le fils prodigue chez les courtisanes", conservée au Musée de Vienne. Le peintre semble avoir été influencé par le maniérisme, mouvement artistique de 1520 à 1580. Le réalisme très accentué de certains de ses personnages le rapproche de Pieter Aertsenet et l'élégance des figures féminines rappelle Jan Matsys et Frans Floris. Certains de ces tableaux ont été répliqués plusieurs fois suggérant donc que l'artiste anonyme était à la tête d'un atelier et qu'il avait de nombreux assistants. Dans de nombreux ouvrages qui évoquent l'école flamande, il est cité comme étant à la tête d'un important atelier de 1540 à 1560. A ce mystérieux artiste sans visage et ses assistants, les spécialistes approprient une quarantaine de tableaux dispersés dans plusieurs musées et églises en Europe mais aussi aux Etats Unis (Musée de Cleveland). Ainsi, les historiens de l'Art lui attribuent aussi Le Christ et les pèlerins d'Emmaüs (Varsovie), Satan semant l'ivraie (Anvers), Le retour de Tobie (Gand) et bien d'autres encore.

## > Une oeuvre, deux tableaux, deux versions

Alain Payre, écrivain, critique d'Art, qui

s'est longuement penché sur le mystère de la Pietà de Pourrières écrit : "Autour des thèmes de la Pietà ou bien de la déposition de Croix, plusieurs œuvres identifiées comme relevant de l'atelier anversois du Maître du Fils Prodigue entretiennent effectivement de fortes parentés avec le triptyque de Pourrières , en particulier un tableau conservé au National Gallery de Londres où l'on retrouve Le Christ, Marie et Saint Jean". Lorsque l'on a la chance d'admirer les deux œuvres, la ressemblance avec le triptyque montrant une Pietà, conservée au Wallraf Richard Museum à Cologne est flagrante. Sans aucun doute cette œuvre est une deuxième version de la Pietà de Pourrières.

## > Fin ?

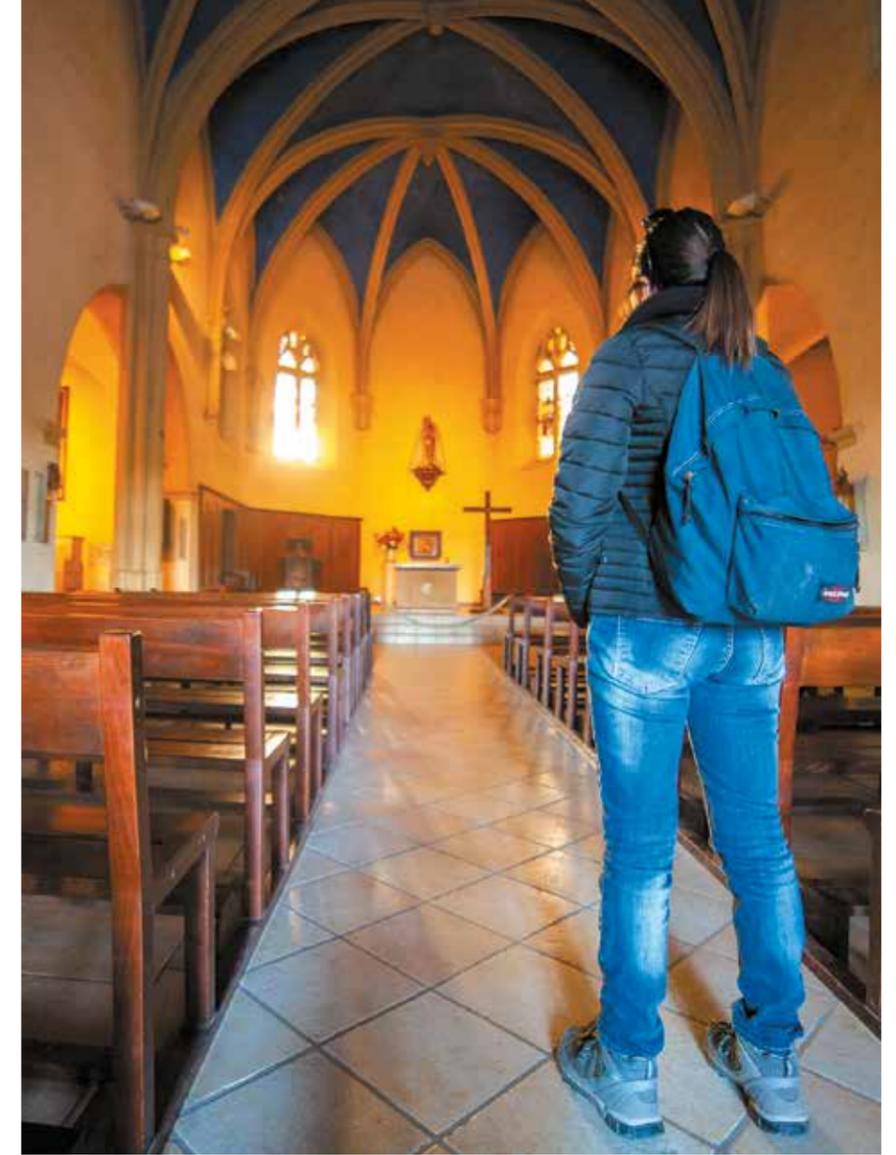
Alors faisons un peu le point. Nous connaissons la période de création de cette œuvre, bien que celle-ci n'ait pas été officiellement datée. Nous connaissons l'atelier de l'artiste ayant réalisé l'œuvre, même si l'identité du peintre reste encore un mystère puisqu'il s'est perdu dans l'Histoire. Mais nous ne savons toujours pas comment cette œuvre a pu arriver à Pourrières, petit village de Provence. Voici l'hypothèse la plus probable : ce serait Antoine

de Glandevès, grand personnage du village du XVI<sup>e</sup> qui aurait effectué la commande. Le Comte de Pourrières meurt en 1593 à de plus de 80 ans. On retrouve son nom dans de nombreux récits de batailles et combats livrés pour le compte des Rois de France, dont il était apprécié. En 1530, il fait raser la forteresse qui défendait son village et construit un château flanqué de quatre tours. Mais en 1536, au passage de Charles Quint, celui-ci fut pillé et incendié. En 1543, il s'associe à la famille de Meynier d'Oppède par mariage. Puisque le château subsista jusqu'à la Révolution, on peut imaginer qu'après le démantèlement de celui-ci, la Pietà fut transférée dans l'église Paroissiale. Enfin, l'ultime mystère qui persiste est l'oubli de ce tableau tout comme la négligence avec laquelle il a été mal signalé et répertorié, le plongeant dans l'oubli collectif. Que vous soyez amateur d'Art ou simple curieux, poussez la porte de l'église de Pourrières et venez découvrir cette œuvre que l'oubli a protégée des assauts du temps ou des pillards d'église. (Eglise ouverte tous les jours sauf le lundi).

# Cotignac

*une destination spirituelle*

QU'IL S'AGISSE DE PÈLERINAGE D'INTÉRÊT POUR LE PATRIMOINE ET LA CULTURE RELIGIEUSE OU D'UN BESOIN DE SE RESSOURCER, LE TOURISME SPIRITUEL EST UNE FORME DE TOURISME, UNE PRATIQUE EN DEVENIR. EN PROVENCE VERTE & VERDON, IL S'APPUIE SUR DES SITES CULTUELS MAJEURS, MAIS AUSSI SUR DES ESPACES NATURELLEMENT PAISIBLES PROPICES AU BIEN-ÊTRE.



## > Sans Cotignac, Versailles ne serait jamais sorti de terre

S'il est un lieu en Provence Verte & Verdon où la petite histoire rencontre la grande, c'est bien Cotignac. En effet, c'est à ce lieu que l'on doit la naissance de Louis Dieudonné de Bourbon, Roi de France et de Navarre, plus connu sous le nom de Louis XIV ou encore le Roi Soleil. En effet, après 20 ans de mariage, ses parents n'ont toujours pas d'enfant. Voici dans les grandes lignes l'histoire qui nous a été laissée par l'abbé Fiacre, religieux Augustin. Dans la nuit du 3 Novembre 1637, le frère a une vision de la Vierge Marie. Elle s'adresse à lui en ces mots "... Voilà la même image qui est à Notre-Dame de Grâces en Provence et la façon de l'église". Après des recherches, le frère reconnaît un tableau qui se trouve au sanctuaire de Cotignac.

Il s'exécute, fait ses neuvaines au nom de la Reine : une à Notre-Dame de Grâces, une à Notre-Dame de Paris et une autre à Notre-Dame des Victoires. Moins d'une année plus tard, le 5 Septembre 1638, naît Louis Dieudonné Dauphin de France et de Navarre. Pour remercier Marie de sa naissance le 21 Février 1660, accompagné de sa mère et en route pour se marier à Saint Jean de Luz, Louis XIV vient rendre grâce à Cotignac.

## > Le sanctuaire de la Sainte Famille

Le 10 Août 1519, comme à son accoutumée, un bûcheron, Jean de la Baume, commence sa journée par prier au Mont Verdaille. Une nuée lui apparaît, découvrant la Vierge Marie et l'Enfant Jésus dans ses bras, qu'entourent Saint Bernard de Clairvaux, Sainte Catherine martyre et l'Archange Saint Michel. Elle

s'adresse alors à Jean : "Je suis la Vierge Marie. Allez dire au clergé et aux consuls de Cotignac de me bâtir ici-même une église, sous le vocable de Notre-Dame de Grâces : et qu'on y vienne en procession pour recevoir les grâces que je veux y répandre". Doutant ou non, le fait est que le bûcheron garda pour lui le message... ce qui lui valut une seconde apparition de la Mère de Dieu et des Grâces. Le lendemain, s'étant rendu au même endroit, il eut une vision identique et reçut à nouveau la demande. Cette fois, il s'y résout et redescendit au village sans attendre. Un sanctuaire, similaire en taille à l'actuel, fut érigé en 1537, en remplacement de la petite chapelle construite dès l'année des apparitions.

## > L'apparition de Joseph au Mont Bessillon

C'est au jour du 7 juin 1660 que

Cotignac connaît son deuxième épisode d'apparition. Gaspard Ricard, un jeune berger du village, est égaré avec son troupeau dans le Mont Bessillon. Connue pour être une terre aride, le soleil du début de l'après-midi commençant à l'accabler, le berger désespère donc de trouver de l'eau. Debout à côté d'un rocher, un homme lui apparaît et lui dit : "Je suis Joseph. Soulève ce rocher et tu boiras". Pris d'une force divine, Gaspard obéit et une source jaillit de terre. Très vite, les habitants posent les premières pierres de ce qui est aujourd'hui le Monastère Saint Joseph.

## > Bon à savoir

Connu comme étant le seul village au monde ayant reçu les apparitions de la Sainte Famille (2 de la Sainte Vierge et l'enfant Jésus et une de Saint Joseph), Cotignac accueille aujourd'hui un

grand nombre de visiteurs désireux de s'imprégner de l'atmosphère spirituelle de ces sites. Nombreux pèlerins et curieux poussent les portes de ces lieux cultuels uniques. Avec ses 150 000 visiteurs annuels, le Sanctuaire Notre-Dame de Grâces est le premier site cultuel varois. L'association des Pèlerins de Notre-Dame organise chaque année de nombreux pèlerinages, sur des thématiques propres aux couples et aux familles, avec et sans enfant.

## > Association des «Villes Sanctuaires en France»

Le territoire Provence Verte & Verdon, riche d'histoire et de culture, a fait le choix en janvier 2016 de rejoindre l'association "Villes Sanctuaires en France". Elle compte aujourd'hui 20 villes et sites cultuels, certains ayant une réputation mondiale. C'est ainsi que le Sanctuaire

Notre-Dame de Grâces à Cotignac, la Basilique de Sainte-Marie-Madeleine à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume et la Grotte de Sainte-Marie-Madeleine dans le massif de la Sainte Baume à Plan d'Aups ont rejoint d'autres grands sites comme : Alençon, Ars, Lourdes, le Puy-en-Velay...



# Session de grimpe au rocher de Brauch (Carcès)

EN PLUS DU SPOT DU VALLON SOURN À CHÂTEAUVERT, PROVENCE VERTE & VERDON COMPTE UN AUTRE LIEU D'ESCALADE MOINS CONNU DES GRIMPEURS : LE ROCHER DE BRAUCH QUI DOMINE LE LAC DE CARCÈS. C'EST CE SPOT QUE JE VAIS TESTER.



## > Petite marche d'approche pour une vue imprenable

A partir du lac de Carcès, une piste m'emmène vers le Rocher de Brauch qui surplombe cette grande étendue d'eau. Un petit panneau de bois indique le chemin à emprunter pour arriver aux voies. Quelques marches abruptes dans la forêt, un chemin en forte pente à monter et me voilà au pied des premières voies. Pas de bruit, pas une construction, que la nature et des collines à perte de vue. Allez, il est temps de s'équiper !

## > On commence tranquille dans du 3c de haut

Direction le secteur Ouest (appelé "Barre de toit") pour profiter d'un peu d'ombre et commencer par des voies faciles. Je me lance en tête pour ouvrir "Lou pas de pitchoun", un petit 3C à 8 mètres de haut avec 4 spits. Cette grimpe me permet de me familiariser avec la roche (pas abrasive et composée de nombreuses failles). Ce spot est idéal pour l'initiation.

## > On passe à la vitesse supérieure, 6b+ avec un joli toit à passer

On fait chauffer les biceps avec "Rassegura", une voie 6B à + de 14 mètres (6 spits). Pas de grande difficulté sur la première partie, mais un toit vient me stopper : il faut effectuer quatre mouvements acrobatiques pour espérer passer cet obstacle. Je suis redescendu après plusieurs tentatives infructueuses.





## Devenez apprenti faïencier, à Varages, *le temps d'une journée*

ADULTES OU ENFANTS, SI VOUS AIMEZ FAIRE TRAVAILLER VOS MAINS ET PARTAGER UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL, CETTE BELLE DÉCOUVERTE EST POUR VOUS. AU CŒUR DE VARAGES, VILLAGE FAÏENCIER, VENEZ DÉCOUVRIR LE MUSÉE ET DEVENEZ POUR UN MOMENT UN APPRENTI FAÏENCIER.

### > L'histoire de la faïence à Varages, des potiers aux faïenciers

Bien que la production potière remonte vraisemblablement à l'Antiquité, les premières traces de potiers dans le village datent de 1588. Au XVI<sup>e</sup> siècle apparaît la technique de la faïence, celle-ci uniquement blanche dans un premier temps, devient un objet à la mode, une nouveauté qu'il fallait avoir. Puis, faute de finances pour mener la guerre, on suggéra au Roi de faire fondre la vaisselle en argent et en or et de la remplacer par de la faïence. Il n'en fallait pas plus pour que le commerce devienne florissant en quelques mois, mais uniquement pour les plus riches du pays bien sûr.

### > Les origines de la faïence de Varages

Maître Gaspard Fazende est le premier faïencier de Varages qui, pour la première fois, date et signe ses pièces. Ce papetier, fils de meunier, s'établit comme marchand à Marseille. Ainsi, il faisait la route régulièrement entre

Marseille et Moustiers-Sainte-Marie. Fournisseur de l'industrie de la faïence naissante, il vend des chiffons, du plomb et de l'étain. Sur le chemin de retour, il s'arrête à Varages et le 8 mai 1676, il épouse une demoiselle Armand ; En 1690, le jeune Etienne Armand, son neveu, entre en apprentissage à la faïencerie de Saint-Jean-du Désert chez François Viry. En 1695, il est de retour à Varages. Il conclut un marché avec Gaspard Fazende : Etienne louera à Jeanne Florens, la veuve du potier André Ferrat, une partie de la maison, four et boutique qu'elle possède quartier du Pont. Tout cela est officialisé en Mars 1965. Pour autant, tout reste à faire. Fazende finance l'outillage et les matières premières. Étienne de son côté, s'engage à lui céder toute sa production à un prix déterminé.

### > Le Musée Faïence

Installé dans l'ancienne demeure de Général d'Empire Gassendi, le musée retrace la production faïencière de Varages depuis la fin du XVII<sup>e</sup> siècle.

Il offre aux visiteurs un espace de plus de 250 m<sup>2</sup> sur trois niveaux qui abrite une présentation des techniques de fabrication et une collection de plus de 1000 pièces. Le rez-de-chaussée est consacré à la présentation des différentes techniques de fabrication, d'émaillage et de décoration. Les deux étages supérieurs sont consacrés à l'exposition de la collection et montrent l'évolution décorative et artistique de Varages de 1695 à nos jours.



## Les grandes étapes de la faïence

### > La fabrication de la terre

L'argile composée de silice, d'alumine et d'eau est blanche. Mais à l'état naturel, elle est polluée par diverses matières qui lui donnent des colorations diverses : grise, rouge, ocre. L'argile est ramassée, malaxée, séchée puis épurée. Afin de remédier à sa trop grande plasticité, l'artisan intègre à sa terre un dégraissant (quartz, silice, charlotte...) et pour abaisser le point de température de fusion, il incorpore un fondant.

### > Le façonnage

- Le modelage à la main à partir de colombins (petits boudins de terre enroulés sur eux-mêmes) est la technique la plus ancienne.
- Le tournage au tour permet de concevoir des formes circulaires très différentes.
- Le moulage permet la répétition des formes à l'infini. Cette technique de la sculpture céramique comprend l'estampage, le coulage à la barbotine et le calibrage. Les moules sont prévus légèrement plus grands que la forme

souhaitée compte-tenu de la rétraction de la terre pendant la cuisson.

### > Le séchage

Cette étape a lieu en atmosphère ambiante pendant un temps suffisant pour permettre l'élimination de l'eau afin d'éviter les risques de fissure lors de la cuisson.

### > Les décors

Ils sont réalisés au moment du façonnage sous la glaçure ou l'émail qui protège la céramique ou après la pose de la glaçure et de l'émail. Ce décor peut être coloré, peint, lithographié, décalqué, incisé, gravé, estampé, moulé, taillé, ajouré, découpé ou appliqué.

### > Les couleurs

Les couleurs sont restreintes jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle car les oxydes métalliques connus qui les font apparaître sont peu nombreux. Le cobalt = le bleu / Le cuivre = le vert et le rouge / Le manganèse = le jaune / Le fer = le brun, le jaune et le rouge. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les couleurs

obtenues avec les chromes permettent d'avoir plusieurs nuances de rouge et de bleu. Les faïences "de grand feu" sont décorées sur l'émail cru. Les faïences de petit feu reçoivent le décor sur émail siliceux cuit. Le décor est alors plus facile à poser car la terre n'est plus poreuse. Les couleurs sont plus riches et nuancées que la faïence de "grand feu" car la pièce peut être portée plusieurs fois à des températures différentes.

### > La cuisson

Cette étape est le moment où la pâte devient faïence. Lors de la cuisson, une céramique se fige, c'est-à-dire qu'une vitrification des pâtes et des couleurs s'effectue. Les faïences dites de "grand feu" subissent deux cuissons : le dégourdi, qui se fait à 900°C. Celle-ci permet à la pâte de perdre son eau. La deuxième cuisson a lieu après la pose du décor et de l'émail. Les faïences dites "petit feu" subissent trois cuissons : le dégourdi, la grande cuisson qui cuit l'émail et la cuisson du décor.

# 36<sup>e</sup> Nuits Musicales de Mazaugues

(Var)

Suivez-nous !   



Jean-François ZYSEL (piano)



Laelia LENCK (flûte)



Quatuor MODIGLIANI



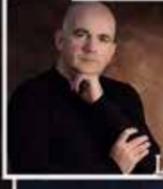
Lukas GENIUSAS (piano)



Aylen PRITCHIN (violon)



Rémi GENIET (piano)



Hugues LECLERE (piano)

**Juillet-Août 2021**  
Avant-programme susceptible de modifications en fonction de la situation sanitaire

**RENSEIGNEMENTS / RESERVATIONS**  
www.festivalmazaugues.com  
Tel. 06 23 64 24 07 (dès le 22 juin)  
E-mail: nuitsmusicales.mazaugues@sfr.fr




## Le Vallon Sourn

*un havre de paix*



### La Maison des Vins

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

- **Écrin d'exception**, l'Abbaye de la Celle
- **Lieu unique** où découvrir tous les vins des vigneron de l'appellation. Chaque semaine, une vingtaine de cuvées mises à l'honneur à la dégustation
- **Vinothèque de plus de 220 cuvées**, produits du terroir et accessoires autour du vin
- **Son vignoble et son précieux conservatoire de 88 cépages**

La Maison des Vins des Coteaux Varois en Provence  
Place du Général de Gaulle - La Celle - 04 94 69 33 18  
Septembre à juin : lundi au vendredi 9h30 à 12h00 et 14h00 à 18h00  
Juillet et août : lundi au vendredi 9h30 à 12h30 et 14h00 à 18h30  
Tous les samedis 9h30 à 12h30 et 14h00 à 18h30

Le charme intimiste de la Provence dans une vinothèque de **220 cuvées**

Invitez la Provence à votre table. Sélectionnez, commandez, nous expédions votre commande **chez vous, partout en France**



Nos vins sont en vente sur [www.coteauxvaroisenprovence.com](http://www.coteauxvaroisenprovence.com)

Le Rosé de Provence, l'incontournable de vos vacances !



SITUÉ ENTRE CHÂTEAUVERT ET CORRENS, LE VALLON SOURN EST UNE OASIS DE VERDURE ET DE FRAÎCHEUR, TRAVERSÉE PAR LE FLEUVE ARGENS. EN PLUS DE SON STATUT DE SANCTUAIRE NATUREL, IL EST UN DES SPOTS INCONTOURNABLES DES GRIMPEURS DU MONDE ENTIER. L'ÉTÉ, C'EST AUSSI LE LIEU DE PIQUE-NIQUE PRÉFÉRÉ DES FAMILLES. MAIS ATTENTION, NE VOUS AVENTUREZ PAS HORS DES ESPACES AMÉNAGÉS CAR ICI LA NATURE EST FRAGILE.

**> Un sanctuaire naturel**  
La Vallon Sourn est le paradis pour de nombreuses espèces végétales et animales, dont certaines trouvent d'ailleurs là leur dernier refuge mondial. En étudiant la faune aquatique, on note la présence des espèces les plus sensibles à la pollution. C'est le long des 4 km de rivière que les truites (Fario sauvages) trouvent les lieux de ponte (frayères) favorables. Dans un souci de préservation pour ce site exceptionnel, la fréquentation sur la rive droite a été limitée.

**> Un spot mondial d'escalade**  
Avec ses hautes falaises caractéristiques constituées de calcaire, le lieu date de l'époque où la mer recouvrait encore La Provence. Les mouvements tectoniques ont fait le reste, mettant à jour les rochers qui créent le cocon protecteur de l'Argens, sur lesquels certains pratiquent l'escalade. Seule la rive gauche entre Correns et Châteauvert est ouverte à l'escalade avec plus de 200 voies de tous niveaux. Débutants et amateurs sont les bienvenus. Des écoles d'escalade proposent des cours ou de la découverte pour les petits et les grands. Mais les amateurs confirmés ou les professionnels ne sont pas en reste. En effet, le Vallon Sourn propose une grande quantité de voies externes : 63 de niveau 7 et 13 de longueur dans le 8.





### > Le fleuve Argens

Ce fleuve dont le nom date des romains Argenteus, qui signifie eaux miroitantes, prend sa source en Provence Verte & Verdon à Seillons Source d'Argens. L'Argens coule d'ouest en est pour enfin se jeter dans la mer Méditerranée. Sur son parcours, il forme de belles cascades, il irrigue, aussi, de vastes plaines agricoles.



## En bateau électrique dans *les Gorges du Verdon*

QUI N'A PAS ENTENDU PARLER DES GORGES DU VERDON, LE PLUS GRAND CANYON D'EUROPE. LES BASSES GORGES SONT MOINS CONNUES ET POURTANT... ELLES SE SITUENT ENTRE LE LAC DE MONTMEYAN ET LE LAC D'ESPARRON. C'EST DANS CE CADRE NATUREL, À L'ÉCART DE LA FOULE QUE JE VAIS TESTER LE BATEAU ÉLECTRIQUE. ON EST FIN MAI ET IL FAIT SUPER BEAU ET CHAUD : L'OCCASION IDÉALE POUR TESTER LE BATEAU ÉLECTRIQUE DANS LE VERDON. SUIVEZ-MOI DANS MA TRAVERSÉE DES BASSES GORGES DU VERDON JUSQU'À LA GROTTTE DE GASPARD DE BESSE.

### > Départ de Location Nautic à Montmeyan

Ce matin, je suis à Montmeyan Plage à la base de Location-Nautic en face du musée de la préhistoire de Quinson. Mélanie, la propriétaire de Location-Nautic nous accueille. La base propose la location de bateaux électriques, pédalos, canoës-kayaks et paddles. Nous optons pour une balade de 3h en bateau électrique.

### > Le parcours : aller-retour jusqu'à la grotte de Gaspard de Besse

Mélanie nous remet une carte pour se repérer sur le trajet. Nous partons du lac de Montmeyan et allons jusqu'à la grotte de Gaspard de Besse. Le parcours fait 11 km aller-retour et il faut compter 1h30 sans s'arrêter.

### > Mon embarcation : un bateau électrique, cinq places, couvert

Oh le joli bateau bleu ! C'est à bord de cette embarcation que nous allons traverser les gorges. Elle possède même un toit rétractable pour se protéger du soleil. Wouaouuu, une décapotable !

Notre capitaine nous donne les instructions de conduite (levier en avant = gaz, levier en arrière = frein / marche arrière). Des pagaies et gilets de sauvetage sont cachés dans la soute du bateau.

L'échelle à l'arrière permet de remonter à bord facilement après la baignade. Bon, on y va ?



# Direction l'entrée *des Basses Gorges du Verdon*

L'ENTRÉE DES BASSES GORGES DU VERDON EST VRAIMENT MAGNIFIQUE : ON FRANCHIT UN PETIT PONT DE PIERRE QUI SÉPARE LE LAC DES GORGES ET LÀ... C'EST UNE ÉNORME CLAQUE : LES HAUTES PAROIS ROCHEUSES NOUS ENCERCLENT. JE ME SENS TOUT PETIT DANS MON EMBARCATION. LA RIVIÈRE EST CALME, ELLE A UNE COULEUR VERT ÉMERAUDE. UN PETIT COURANT ACCÉLÈRE LE RYTHME DU BATEAU À L'ALLER. A PART LE BRUIT DES OISEAUX, LE SILENCE RÉGNE. CET ENDROIT EST VRAIMENT PRÉSERVÉ ET À L'ÉCART DE LA FOULE. J'ADORE !

## > Un parcours entre grandeur naturelle et plénitude

Ohé du bateau ! Je suis presque content de croiser quelques touristes sur le chemin. Certains accostent pour pique-niquer sur les berges, d'autres observent avec émerveillement les lieux. Pendant ce temps, Irina prend un bain de soleil à l'avant du bateau. Le matin les gorges sont bien exposées et le soleil est présent sur tout le parcours. Les canards en profitent également pour se prélasser aux abords du bateau. Un pur moment de détente.

## > À la conquête des grottes tel un aventurier

Aux commandes de mon navire, je me sens comme Christophe Colomb : prêt à découvrir... Pas les Amériques mais les grottes où de nombreuses personnes se sont abritées. Et la caverne la plus connue est la grotte

de Gaspard de Besse : cette mystérieuse grotte murée et fortifiée date du XVII<sup>e</sup> siècle. Elle a été construite par le grand brigand Gaspard de Besse. Il est temps maintenant de faire demi-tour. Le courant ralentit la progression du bateau. Il faut compter plus de temps pour le retour que l'aller. Ce fut une matinée mémorable. La prochaine fois, j'irai jusqu'au lac d'Esparron.



# Saint Julien le Montagnier, *La Provence de Giono, Pagnol...*

LE NORD DE PROVENCE VERTE & VERDON EST PLUS SAUVAGE, PLUS BOISÉ. SES PAYSAGES VALLONNÉS, SES VILLAGES PERCHÉS APPARAISSENT COMME DE VRAIS DÉCORS D'UN FILM DE MARCEL PAGNOL OU UNE PAGE D'UN ROMAN DE GIONO.

En saison estivale, il est agréable de partir au nord du territoire car les forêts sont plus vastes, plus touffues, la fraîcheur est donc plus présente. Ici on retrouve "les hauteurs apaisantes" de Giono. Mais ce qui marque sa vraie personnalité est la présence de nombreux villages perchés. Ces villages, les amateurs de Provence les connaissent bien puisque ce sont ceux que l'on retrouve, aussi, dans les films de Marcel Pagnol. Une Provence odorante, colorée, crissante de cigales la journée et de grillons le soir. S'il est un lieu vraiment typique à visiter, c'est bien le village de Saint Julien le Montagnier. Le village est constitué d'une trentaine de hameaux regroupés. Il est situé à la limite des Alpes de Haute-Provence au sein du Parc Naturel Régional du Verdon. Le cœur du nouveau village se trouve dans la plaine, l'ancien se trouve au-dessus de votre tête, perché sur un éperon rocheux, on appelle

le Hameau Saint Pierre.

Lorsque l'on se gare sur le parking, au pied des fortifications, l'idéal est de prendre à droite par le chemin des Mules. On longe les fortifications qui sont souvent intégrées dans les maisons de village. Après avoir passé l'église et en continuant la promenade à travers les ruelles, où l'on imagine qu'un chevalier chevauchant sa fière monture va apparaître, on débouche sur l'aire du bout du monde. La place offre la découverte de vieux moulins mais aussi une vision à 360° sur la plaine jusqu'aux contreforts du Verdon. Laissez vous emporter et... Les plus jeunes comme les grands, l'espace d'une visite, deviendront seigneurs, princes ou princesse.

## > A découvrir

Construite entre le XI<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> siècle, selon certains, l'église de Saint Julien le Montagnier est l'une des plus belles de Haute-Provence. Elle est un exemple de la transition entre l'Art Roman primitif et l'Art Roman classique. Elle est composée d'une nef centrale élevée, aux quatre travées étroites, couvertes d'un berceau soutenu par des doubleaux. Elle est encadrée de deux bas-côtés : celui du nord (XVI<sup>e</sup> siècle), voûté sous croisée d'ogives, celui du sud est voûté en berceau et date de la construction de l'église. Un faux transept est formé d'une travée de chœur et des deux dernières travées des bas-côtés. L'abside en cul de four est encadrée de deux absidioles. Elle possède un maître-autel en bois doré du XVII<sup>e</sup> siècle et une poutre de gloire. Le chœur est éclairé par un rocher carré formant une lanterne.

Provence Verte & Verdon

# Une Provence INATTENDUE

## CÔTÉ NATURE

### > Saint Julien Plage

La petite plage de Saint Julien se niche dans l'une des nombreuses criques que l'on trouve au bord du lac d'Esparron, qui est une réserve d'eau potable. Possibilité de louer des bateaux électriques, canoës ou pédalos, tout en préservant l'écosystème du lac, sa faune et sa flore. Egalement, restauration sur place et mise à l'eau pour la pêche. Pour se rendre à Saint Julien Plage, prendre la D35/D8 jusqu'à Gréoux les Bains.

### > Sécurité / Important

Saint Julien Plage est un lieu touristique situé en milieu forestier. L'accès est une piste DFCl qui peut être fermée en cas de risque d'incendie. Dans un souci de lutte contre le stationnement anarchique, il est rappelé de ne pas gêner les interventions des services de secours. Si l'activité nautique est tolérée sur le lac, la baignade y est interdite. Les feux et barbecues également. Les éco-gardes du Parc du Verdon s'appliquent à faire respecter les règles de bonne conduite pour la conservation de ce patrimoine exceptionnel ! Sanitaires et poubelles sont à disposition sur le site. Vigilance et civisme de tous les utilisateurs sont nécessaires pour que la saison se déroule dans de bonnes conditions.

**Important :** en saison, l'accès à Saint-Julien Plage est réglementé. Le parking est payant.

À pied, à vélo... Découvrez notre Côté Nature !

# Château de Valbelle

*à Tourves*



LORSQUE L'ON PREND LA DIRECTION DE SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME, AU DÉPART DE BRIGNOLES, PAR LA NATIONALE 7, ON PASSE FORCÉMENT À CÔTÉ DES VESTIGES DE CE QUI FÛT UN DES PLUS BEAUX CHÂTEAUX DE PROVENCE.

Aujourd'hui, le 18 novembre 1778, est un jour terrible car mon cher maître se meurt. Lui, le Comte Joseph-Alphonse-Omer de Valbelle, incontournable dans sa Provence natale et même au niveau national. Lui, l'homme d'Arts et de Lettres, grand amateur d'Art et bâtisseur du magnifique château de Tourves. Mais laissez moi vous compter depuis le début cette aventure humaine.

## > Une généalogie achetée

A la mort de son père et de son frère, mon maître prend les rênes de la famille et des cordons de la bourse, celle-ci étant bien pleine. Difficile à croire en voyant cet homme si distingué et amoureux de belles choses que ses titres de noblesse sont de pures inventions. En effet, son arrière-grand-père était cordonnier au Beausset et son grand-père apothicaire.

## > Un temple dédié à l'art et au bon goût

En 1767, il hérite du château de Tourves. Grâce à des travaux d'envergure, il métamorphose la forteresse en une vaste demeure, un temple dédié aux goûts, aux plaisirs et aux Arts. On pouvait se promener dans les parcs à fabriques comme le parc Auguste ou le jardin d'été. Cet "instinct" du beau, c'est sa mère qui lui transmet et qui l'initie aux idées nouvelles qui fleurissent dans les salons des dames.

## > Un domaine à la mode d'hier et insolite aujourd'hui

Sur ce domaine gigantesque, à l'est de l'édifice, se trouve une esplanade qui est à l'usage exclusif du Comte. Construite sur l'ancien bourg, mon maître aimait à s'asseoir sur les bancs en pierre afin

d'admirer l'ensemble idéal sorti de son imaginaire. Une double colonnade surmontée d'un portique d'ordre dorique, commencée en 1776, servait pour certains de décors de théâtre, pour d'autres, seulement d'ornement. Mon maître le Comte de Valbelle, ne le vit pas fini puisqu'il mourut avant et c'est sa mère qui suivit la fin des travaux. Une obélisque, comme cela était à la mode, fut construite à la mémoire de son grand-père maternel. Au-dessus de la corniche du piédestal, une inscription est gravée "Conserves ma devise, elle est chère à mon cœur. Les mots en sont sacrés, c'est l'amour et l'honneur". A l'ouest du château, se trouve un édifice noble et imposant : les écuries. L'architecture est égyptienne, traduisant un goût décidé pour l'orient grec. Comme tous les hommes de goût, mon maître avait aussi des lubies, comme la création de cette vacherie sur des ruines d'une ancienne

église. Comme une explication de texte ou une justification, mon maître a fait graver le discours philosophique suivant sur une plaque de marbre : "A grandeur trop souvent succède ignominie. De temple que j'étais, église je deviens. J'en conçus trop d'orgueil, on m'a faite écurie. Apprends, sans murmurer, à céder aux destins".

## > Joseph-Alphonse-Omer de Valbelle

A la mort de son frère aîné en 1766, le Comte Joseph Alphonse Omer de Valbelle commence à exister dans les écrits. Riche héritier, sa libération financière lui donne enfin le pouvoir. Joseph-Alphonse-Omer de Valbelle, né à l'hôtel de Valbelle à Aix-en-Provence en 1729, marque le XVIII<sup>e</sup> siècle tourvain par sa personnalité. Il cumule une série de titres des diverses branches de sa famille.

Tourves est le symbole de l'ascension de la famille qui possède une diversité de maisons et de terres sur différents lieux comme à Paris, Aix, Marseille, trois villes florissantes dans l'Europe des lumières. En 1735, le Comte entre dans l'Ordre de Malte en tant que Chevalier. En 1745, à 16 ans, il devient Mousquetaire du Roi. En 1762, il est désigné Procureur du Pays pour la noblesse. Le 16 novembre 1778, Louis XVI nomme Valbelle "Commandant pour le civil en Provence". Frappé par un accident vasculaire cérébral, le Comte Omer de Valbelle meurt le 18 novembre 1778 sans laisser de descendance. Le château passe alors à la famille de Castellane.



## > Un des meilleurs partis de France

Le Comte Joseph Alphonse Omer de Valbelle est un personnage fortuné aux revenus annuels de plus de 100 000 livres de rente auxquels s'ajoutent la possession d'un hôtel à Paris, à Versailles, à Aix, des châteaux mais aussi diverses maisons.



# Saint Martin de Pallières

## et sa cathédrale d'eau

LA SILHOUETTE DE SAINT MARTIN DE PALLIÈRES, PETIT VILLAGE PERCHÉ AVEC SES RUES TORTUEUSES ET SES MAISONS ÉTROITES QUI SE SERRENT AUTOUR DU CHÂTEAU ET DE L'ÉGLISE, A CONSERVÉ SON CARACTÈRE MÉDIÉVAL ET L'ASPECT DES VILLAGES FORTIFIÉS DE HAUTE PROVENCE. L'ATTENTION PARTICULIÈRE QUI EST PRÊTÉE ICI AU PATRIMOINE ET À L'ENVIRONNEMENT LUI A PERMIS DE FIGURER PARMIS LES VILLAGES DU VAR À ÊTRE DISTINGUÉS PAR LE LABEL "VILLAGE DE CARACTÈRE".

### > Saint Martin : la vie parlementaire Aixoise à la campagne

Au cours des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, l'histoire de Saint Martin, comme celle de nombreux villages de la région, est liée à Aix en Provence. Cette ville, alors capitale judiciaire et administrative, exerce une influence importante sur les campagnes à travers le renouvellement des familles seigneuriales. A partir des années 1610, aux anciennes lignées féodales dont les antiques demeures ont peu évolué depuis la fin Moyen-Age, succèdent des membres du Parlement de Provence et de la Cour des Comptes. Issus de la noblesse de robe, ils sont désireux d'ajouter à leurs hôtels aixois une résidence terrienne où pouvait s'exprimer leur puissance. Les châteaux

de la Verdière, d'Esparron de Pallières, de Pontevès et de Seillons, entre autres devinrent ainsi maison d'été de parlementaires aixois et connurent de profondes transformations. A Saint Martin, Les Laurens, famille de magistrat, conseillers ou Présidents à mortier au parlement, en acquérant le château, entreprirent de lui donner l'éclat et l'apparat qui convenait à leur rang. La bâtisse est parée d'une façade en pierre de taille, d'une porte sculptée de motifs et de macarons allégoriques inspirés de ceux de leur hôtel de la place des Quatre Dauphins à Aix. La terrasse à partir de laquelle on découvre, d'un coup d'œil, une grande partie du territoire dépendant de leur ressort, participe à ce sentiment de puissance. On construisit la chapelle attenante au château et la tribune, d'où Monsieur de Laurens et sa

famille assistaient aux offices. Enfin, un pigeonnier et surtout le parc et la citerne viennent compléter les aménagements que l'on retrouve à cette époque dans plusieurs villages alentours.

### > Une cathédrale d'eau

Si seul le parc se visitait jusqu'à aujourd'hui, un autre lieu insolite s'ouvre au public : la citerne. A priori rien d'extraordinaire ? Détrompez vous. Il s'agit de la plus grande d'Europe. Construite au XVIII<sup>e</sup> siècle, inscrite en 2003 aux Monuments Historiques, ce chef d'œuvre a des dimensions hors du commun : 530 m<sup>2</sup>, 2500m<sup>3</sup> (soit une piscine olympique), enfin 20 piliers soutiennent des voûtes de six mètres. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, elle n'a pas été construite pour

alimenter le château mais pour permettre l'arrosage du parc de sept hectares afin de répondre aux codes du moment, pour le maître des lieux.

### > Le chantier du siècle

L'aménagement du parc fut un réel défi car le domaine ne disposait ni de cours d'eau, ni de source. Il était donc impératif de trouver de l'eau pour arroser les plantations. Pour ce faire, une seule option s'est imposée à l'architecte

: capter l'eau des pluies printanières et automnales. Un plan de 1734 est encore détenu par le propriétaire, on peut y voir le gigantisme de l'édifice.

### > Un chantier hors norme

Commencé en 1747, par une entreprise de Tavernes, le chantier prendra fin trois ans plus tard. Tout commença par la création d'un fossé de plusieurs kilomètres de long. Il s'agissait de suivre un chemin qui lors des pluies printanières

et automnales se transformait en véritable torrent et qui allait se jeter dans un bassin de décantation. Là, l'eau y était filtrée, épierrée et enfin allait alimenter la citerne. Maintenant que cette citerne est pleine, et il faut le rappeler uniquement afin d'irriguer les plantations du parc, à vous d'aller sur place pour découvrir le système ingénieux qui contribuait à utiliser, de façon pratique et pragmatique, l'eau durement récoltée. La visite de la citerne se fait en compagnie du maître des lieux.



# Le Verdon

SI VOUS PRENEZ LA ROUTE VERS LE NORD DU TERRITOIRE VOUS ALLEZ INÉVITABLEMENT ARRIVER AU PIED D'UN DES GRANDS CANYONS LE PLUS CONNU AU MONDE : LE VERDON. PROVENCE VERTE & VERDON OFFRE LA PARTIE LA PLUS SAUVAGE QUE L'ON APPELLE : LES BASSES GORGES. MAIS NE VOUS Y TROMPEZ PAS ICI, INTERDICTION DE SE Baigner SAUF AUX ENDROITS MATÉRIALISÉS ET SURVEILLÉS CAR LE VERDON EST AUSSI UNE RÉSERVE NATURELLE D'EAU ET DE PRODUCTION D'ÉNERGIE POUR LES GENS D'ICI. AINSI, DE NOMBREUX DÉBALLASTAGES D'EAU PEUVENT AVOIR LIEU RENDANT LES COURANTS DANGEREUX.

## > Verdon qui es-tu ?

Contrairement à ce que l'on peut croire je ne suis pas un fleuve mais une rivière. Je prends ma source dans le département des Alpes de Hautes Provence, à proximité du Col d'Allos. Après une course de 175 km je me jette dans la Durance à Vinon sur Verdon dans le département du Var. Mon nom viendrait du gaulois "Vardu" qui signifie " Eau". Je traverse en tout 3 départements et 32 communes. Au fil du temps ma course a creusé le plus grand canyon d'Europe plus connu sous le nom de Gorges du Verdon. Celles-ci sont étroites et profondes de 200 à 700 mètres de profondeur, de 6 à 100 mètres de large au niveau de l'eau et de 200 à 1500 mètres au niveau du sommet des gorges.

## > De l'anonymat au tourisme

La vallée du Verdon n'attire l'attention des touristes qu'aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles mais les descriptions restent rares. Les gorges prennent leurs lettres de noblesse qu'avec la description d'Elisée Reclus en 1879. Les gorges sont cartographiées en 1778 par les ingénieurs géographes du Roi. Ce n'est qu'en 1900 que Monsieur MARTEL, auquel on doit le nom de canyon l'explora de bout en bout. Le tourisme s'y développe à partir de 1880, mais très marginalement car les routes sont difficiles et dangereuses, les hôtels rares et peu confortables. De plus le seul moyen d'accès à l'époque est le train jusqu'à Saint André des Alpes où les visiteurs sont obligés de louer une voiture pour aller jusqu'aux gorges. Le tourisme explose dans les années 30,



grâce à Touring Club de France qui lance une campagne de presse en 1928 : Voyages et Découvertes. Ce reportage est diffusé dans les cinémas, des journalistes britanniques sont invités à venir découvrir le site. En parallèle de nombreux travaux améliorent les voies d'accès. Touring Club de France finance l'aménagement de belvédères et les services publics incitent les compagnies de transports à multiplier les dessertes. Grâce à tous ces efforts, le site attire des milliers de touristes chaque année. Afin de protéger ce site naturel remarquable, il est classé en Mai 1990. En 1997, un Parc Naturel Régional est créé dont l'enjeu est de trouver un juste équilibre entre activités économiques et préservation du site.

## > Une Source d'énergie renouvelable

En plus d'être un lieu naturel magique, une aire de jeu pour petits et grands, Le Verdon est avant tout un don de la nature, permettant à l'homme moderne de trouver une partie de l'énergie électrique dont il a besoin au quotidien. Ainsi, entre 1929 et

1975 cinq barrages sont édifés sur le cours du Verdon. Cinq barrages et cinq retenues d'eau pour lesquelles de nombreux villages furent déplacés comme celui des Salles sur Verdon pour le lac de Sainte Croix.

## > Des activités à pratiquer en toute sécurité

Comme tout lieu naturel, le Verdon peut se montrer féroce. Ainsi, les activités doivent être pratiquées en toute connaissance. Des professionnels sont présents, ils vous expliqueront comment pratiquer les activités aquatiques en toute sécurité. De même le canyon est un lieu d'escalade mondialement connu proposant 2500 voies de tous niveaux. Au cours de vos balades, randonnées ou simplement sur la rive vous pourrez croiser des éco-gardes. Ils sont là aussi pour vous conseiller sur le choix de vos itinéraires. N'oubliez jamais de bien vous chauffer en cas de randonnée. Ici, s'arrête le temps et commencent vos vacances !



# La Poutargue, *le caviar de Provence*



NOTRE PROVENCE EST INATTENDUE PAR SES PAYSAGES, SON ARTISANAT, SES PRODUITS AGRICOLES MAIS AUSSI CEUX DU TERROIR SI TYPIQUE DE LA PROVENCE. ICI, ON TROUVE HUILE D'OLIVE, VIN, FRUITS, LÉGUMES. MAIS COTIGNAC EST AUSSI L'ÉCRIN POUR LA PRODUCTION DE CE QUE L'ON APPELLE LE CAVIAR DE PROVENCE : LA POUTARGUE.

## > C'est ici

**So Boutargue**  
**83 570 Cotignac**  
**06 75 56 26 67**  
**soboutargue.com**

## > La Poutargue

Spécialité culinaire que l'on retrouve sur presque tout le pourtour méditerranéen. En Provençal, le nom poutargue signifie "œufs de poisson salés et séchés". Tout comme le caviar, ce produit est cher et recherché.

## > La Poutargue Made in Cotignac

Cotignac, village pittoresque de l'arrière pays, est loin du bord de mer. Alors, comment en est-on arrivé à fabriquer de la poutargue ici ?

Elodie, jeune femme pleine de talent, après 5 ans d'études, travaille dans la finance. Son métier l'entraîne en Israël. Elle et son mari souhaitent créer une famille. Le congé maternité pèse à Elodie, elle s'ennuie. Une nuit, elle est réveillée par une envie irrésistible de Poutargue ! Par chance, elle trouve des œufs de mulet, elle décide donc de faire SA poutargue. La recette originale qu'elle trouve donne un produit trop salé et trop sec. Alors, elle décide de s'émanciper. Ainsi, le temps de salaison est diminué, idem pour le temps de séchage. Après plusieurs essais, la poutargue est un délice. Elle décide alors de varier les recettes. Ainsi, en plus de la nature, elle en crée des parfumés : à la boukha (alcool de figue), au whisky ou à l'anisette. " So Boutargue" est née ! Mais seulement les parents (qui habitent

Carcès) et les amis reçoivent un panier dégustation pour Noël et d'autres grandes occasions. De fil en aiguille, ou plutôt de table en table, la "So Boutargue" débarque lors d'un apéro auquel participe un grand chef. Tout s'enchaîne alors : l'apparition sur les tables de restaurants étoilés, servie à la table Présidentielle et mise en avant par une blogueuse parisienne réputée qui l'a dégusté chez des amis à l'apéro. La consécration arrive en 2018 lorsque "So Boutargue" est élue la meilleure du monde par un jury composé de grands chefs et critiques culinaires. Si vous souhaitez apporter un peu de sud sur votre table, allez vous balader sur [www.Soboutargue.com](http://www.Soboutargue.com). Un conseil : lorsque vous serez en vacances en Provence, allez à Cotignac pour déguster toute la gamme.

## > Comment la déguster ?

Afin de stopper la maturation et de protéger le produit, les œufs salés et séchés sont enfermés dans une fine couche de cire. Pour la consommer, il faut faire de fines tranches, ôter la cire et l'étaler sur un pain grillé légèrement beurré et citronné. On peut aussi en couper des bouts plus gros, enlever la cire, la râper et la mélanger avec des pâtes beurrées. C'est délicieux. Attention à ne pas faire de faute de goût : la Poutargue se marie seulement avec des vins blancs de Provence.



# La foire à la saucisse de *Le Val*



CHAQUE ANNÉE, DEPUIS 390 ANS, LE VAL CÉLÈBRE SA FÊTE DE LA SAUCISSE. LE TEMPS DU PREMIER WEEK-END DE SEPTEMBRE, BACCHUS ET SAINT ANTOINE LE GRAND (TOUJOURS REPRÉSENTÉ AVEC UN COCHON) SONT FÊTÉS DIGNEMENT. VOICI QUELQUES ÉLÉMENTS IMPORTANTS À CONNAÎTRE POUR PROFITER DE CE MOMENT OÙ L'AMITIÉ ET LA CONVIVIALITÉ SONT LES MAÎTRES DES LIEUX.



## > Pourquoi la fête du cochon au Val ?

Depuis maintenant 390 années la confrérie du Val organise cette fête.

Mais quelle en est l'origine ?

En 1628, une famine s'abat sur le village du Val, accentuée par le "racket" organisé par le gouverneur de Provence, le Duc d'Epéron. La tension entre les deux parties devient tellement intense que l'Abbé de Montmajour doit faire l'intermédiaire. Le voici parti accompagné des Consuls du Val en direction de La Rochelle où Louis XII tenait un siège. Le Roi accorde par lettres patentes le privilège d'être le premier village à vendre saucisses et boudins sur le territoire des trois vigneries : Brignoles, Barjols et Saint Maximin. Le Val devient une des foires les plus riches et des plus célèbres de la région. Cette foire s'est interrompue lors de la guerre de 1939-1945. En 1984, un groupe de villageois appelés "Les Mestres Tastaires en Porcarié" (Les Maîtres testeurs en cochonnailles) décident de perpétuer la tradition en remettant sur pied la foire à la saucisse d'antan.

## La Caillette Provençale, un délice provençal à base d'herbes et de porc

### Ingédients (6 personnes)

- 30g de beurre
- Ail, oignon, persil, thym, sel, poivre
- 3 oeufs
- 400g d'épinards
- 150g de lard
- 400g de filet de porc
- 1 crépine de porc
- 400g de blettes
- 350g de foie de porc

**Etape 1 :** Laver, égoutter et blanchir les épinards et les blettes. Hacher la viande et les épinards.

**Etape 2 :** Faire tremper la crépine de porc dans un bol d'eau froide.

**Etape 3 :** Faire revenir l'ail et l'oignon dans du beurre et ajouter la viande hachée. Ajouter le persil et le thym, le sel, le poivre, les épinards et les blettes. Laissez cuire quelques minutes.

**Etape 4 :** Quand la farce a refroidi, battre les œufs et les incorporer. Former des boulettes et les entourer de crépine. Cuire pendant 35 mn au four préalablement préchauffé.

# Dans la lumière de la Provence noire

21 Mars - 23 Mai 2021



## Louis Féraud

L'artiste au dé d'or

27 Juin - 24 Octobre 2021



## Informations Pratiques

Un Office de Tourisme à côté de votre lieu de vacances.  
Tous les horaires sur [www.horaires.provenceverteverdon.fr](http://www.horaires.provenceverteverdon.fr)

### ■ BARJOLS

Boulevard Grisolles (83670)  
Tél. 04 94 77 20 01  
[barjols@provenceverteverdon.fr](mailto:barjols@provenceverteverdon.fr)

### ■ BRIGNOLES

Carrefour de l'Europe (83170)  
Tél. 04 94 72 04 21  
[contact@provenceverteverdon.fr](mailto:contact@provenceverteverdon.fr)

### ■ CARCES

11 Place Bramadou (83570)  
Tél. 04 94 04 59 76  
[carces@provenceverteverdon.fr](mailto:carces@provenceverteverdon.fr)

### ■ COTIGNAC

Pont de la Cassole (83570)  
Tél. 04 94 04 61 87  
[cotignac@provenceverteverdon.fr](mailto:cotignac@provenceverteverdon.fr)

### ■ NANS LES PINS

2 Cours du Général de Gaulle (83860)  
Tél. 04 94 78 95 91  
[nanslespins@provenceverteverdon.fr](mailto:nanslespins@provenceverteverdon.fr)

### ■ PLAN D'AUPS SAINTE BAUME

Hostellerie de la Sainte Baume (83640)  
Tél. 04 42 72 32 72  
[plandaups@provenceverteverdon.fr](mailto:plandaups@provenceverteverdon.fr)

### ■ SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Couvent Royal  
Place Jean Salusse (83470)  
Tél. 04 94 59 25 89  
[saintmaximin@provenceverteverdon.fr](mailto:saintmaximin@provenceverteverdon.fr)

### GARDEZ LE CONTACT

Sur votre smartphone ou tablette,  
connectez-vous à [provenceverteverdon.fr](http://provenceverteverdon.fr)  
et vous pourrez, au gré de vos envies,  
trouver un restaurant, une activité sportive  
ou de découverte.

### UN RÉSEAU WIFI GRATUIT

A votre disposition dans les Offices  
de Tourisme mais aussi chez certains  
professionnels. Pour un accès rapide aux  
informations pratiques sur le terrain.

### DES CONSEILLERS ET DES SERVICES POUR ORGANISER VOTRE SÉJOUR

- Conseils, bons plans & infos pratiques.
- Agenda des animations.
- Votre guide de vacances personnalisé
- Amusez-vous ! Réservation exclusive sur 80 activités de loisirs (tarifs réduits, cadeaux...)
- Billetterie de spectacles



# Carte Provence

## Verte & Verdon



# weekendprovence

*Viens je t'embrasse*

## 40 WEEK-ENDS EXCLUSIFS POUR 2 EN PROVENCE !

- Yourte / Bulle
- Maison troglodyte
- Cabane perchée
- Jacuzzi dans la chambre
- Repas aux chandelles

Covid-19 : Annulation gratuite en cas de force majeure

**Weekend-Provence.fr**

Un service officiel des Offices de Tourisme du Var.