

Provence Verte & Verdon

Une Provence INATTENDUE

Découvrez

Une chapelle venue de la nuit des temps - La Celle

Le sentier du garde canal - Le Verdon

Testez

La pêche au bonheur - Carcès

Le miel et ses bienfaits

Prolongez vos vacances

La Pastorale, Noël en Provence

Vignobles & Découvertes

Ce que vous ne devez pas manquer !

Les Tripettes de Barjols

La fête de Marie-Madeleine

AMUSEZ- VOUS !

80 activités originales
et familiales

N°8 / 2020

Ce magazine vous est offert par votre Office de Tourisme



PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED



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

Provence Verte & Verdon est l'un des territoires les plus vastes du Var s'étalant du Nord au Sud, des basses Gorges du Verdon, à l'aire Toulonnaise et, d'Est en Ouest, de la Dracénie aux frontières des Bouches du Rhône. 43 villages, 43 visages, 43 cartes postales différentes, allant des grands bourgs que sont Brignoles et Saint Maximin jusqu'au petits villages de perchés des Basses Gorges du Verdon.

Même si cette Provence est inattendue par les couleurs qu'elle porte, le bleu de l'eau et le vert de ses forêts omniprésentes on y retrouve les cigales, les parties de pétanque entre amis, les assiettes colorées par les productions locales ...

Sommaire

Des villages de caractère..... p.4-5

À la pêche au bonheur..... p.6-7

La Poutargue, le caviar
de Provence..... p.9

Passez un bon moment
entre amis..... p.10

Le miel, de l'assiette
à la santé..... p.11

Voyage dans le sud
du territoire..... p.12-13

Au pied du Verdon
sur 2 roues..... p.14-16

Bienvenue dans la
Provence des saveurs..... p.18-19

Une chapelle qui vient
de la nuit des temps..... p.20

Le Festival de Néoules
La musique en partage..... p.22-23

Le Val
la chapelle au coquillages..... p.24

Montmeyran, le pays de
"lei trouisso cebo"..... p.25

La Fête de Sainte-Marie-
Madeleine..... p.26-27

Rougiers et son castrum..... p.28

Le territoire aux deux parcs..... p.29

Grimper au Vallon Sourn..... p.31

Les Basses Gorges
du Verdon sur le sentier
du Garde Canal..... p.32-34

Le mystère de la Pièta
de Pourrières..... p.36-37

Quand le coing fait la fête
avec la châtaigne..... p.38

La Saint Marcel et la fête
des Tripettes..... p.40-41

Le rosé, une production
locale..... p.42-43

Il était une fois la crèche..... p.44-45

La Pastorale..... p.46-47



Repère carte pour retrouver
les lieux à découvrir p.50-51

Le magazine n°8 :

"Une Provence Inattendue"
est édité par Provence Verte
& Verdon Tourisme - EPIC

Siège social :

Carrefour de l'Europe
83170 Brigoles

Directeur de la publication :

Nicolas Oudart

Rédaction :

Service Communication

Tirage :

22 000 exemplaires

Création et impression :

Autrement Dit Communication

Photo couverture :

xxxx

Crédits photos :

xxxx

©Shutterstock.com

Article de la Verdrière :

Hôtel-Dieu/Monument aux
morts/ Vue générale :

©PAH PVV K.Orengo

Publicité : contactez-nous au
04 94 72 88 24



Des villages de "CARACTÈRE"

Entrecasteaux

Le label "Villages de Caractère" a été créé pour regrouper autour d'une charte de qualité certains villages ayant conservé leur authenticité. Le tout en préservant et en valorisant leurs richesses naturelles, historiques, architecturales et humaines. Pour le Var, il s'agit de valoriser les plaines plantées de vignes ou d'oliviers, gorgées de soleil ou bien encore les villages perchés abrités par leur grand château. Prenez le temps de goûter à l'Art de Vivre à la provençale en prenant un verre entre amis ou faire une partie de pétanque en famille.

ENTRECASTEAUX, UN CHÂTEAU, UN JARDIN À LA FRANÇAISE ET DES RUELLES PITTORESQUES

Ce charmant village, à l'abri de son imposant château, chef d'œuvre de l'architecture provençale, vous invite à une étape « Grand Siècle ». Le fameux « petit » jardin à la Française et la grande place, à l'ombre des platanes séculaires, laissent supposer la vie quotidienne des grandes familles provençales d'autrefois. Madame de Sévigné, entre autre, y séjourna et y entretient ses fameuses correspondances avec sa fille.

Si l'on se promène à travers les calades étroites, on peut descendre jusqu'à la rivière, La Bresque, cours d'eau paisible l'été mais quelques fois fort tumultueux. Les maisons de la ville basse peuvent avoir les pieds mouillés l'hiver. En remontant vers la partie nord du château, il faut aller jusqu'à la glacière, curieux et rare édifice rond qui servait de « réfrigérateur » aux invités des châtelains



Cotignac

COTIGNAC ET SON ROCHER

La falaise de tuf de Cotignac, que tout le monde appelle ici « Le Rocher », est haute de 80 m et s'étend sur 400 m. C'est l'empreinte du lit de la rivière Cassole, détournée par l'homme, qui coule aujourd'hui à l'est du village. Mais le rocher, c'est aussi le témoignage de l'existence d'un habitat troglodyte que l'on peut encore visiter. Certaines habitations actuelles sont encore imbriquées dans la roche.

Couvert par des platanes centenaires, le cours est le lieu de vie sociale par excellence. Animé hiver comme été, on y trouve le marché hebdomadaire, les brocantes, les bistrotts comme des restaurants ouverts toute l'année où il fait bon s'y rafraîchir à l'ombre des arbres l'été et profiter des rayons de soleil l'hiver. Hormis l'animation garantie sur son cours, ces petites rues pittoresques offrent un abri de choix à de nombreuses boutiques et galeries d'art.



Saint Martin de Pallières



Carte p.50





Cotignac



Saint Martin de Pallières



Entrecasteaux



Cotignac



SAINT MARTIN DE PALLIÈRES

Du haut de son promontoire, le village s'étale en éventail autour de son château. La vue dominante sur la vaste plaine de la Durance jusqu'au plateau de Canjuers y est superbe. Le cheminement dans les ruelles étroites bordées par les hauts murs des maisons en pierre vous emmène à des places plus aérées à l'ombre des platanes. Ici, la vie s'écoule doucement au rythme des saisons.

L'imposant château, toujours propriété privée, était le lieu de villégiature des familles seigneuriales de Provence et de la magistrature aixoise. Aujourd'hui, à la belle saison, le château se visite comme ce que l'on appelle ici la cathédrale souterraine. Ancienne citerne du château, elle servit quelques années à l'arrosage du parc.



Saint Martin de Pallières



DÉCOUVREZ
LES VILLAGES DE
CARACTÈRE...

Connectez-vous sur
www.villagesdecaractereduvar.fr



À la pêche AU BONHEUR

Carcès

Provence Verte & Verdon est LE lieu des amoureux de la nature et de la pêche en particulier. Car elle est une tradition. Ici, tout est fait pour que, en famille ou entre amis, votre séjour de pêche soit un moment de pur bonheur. La fédération de pêche a tout prévu pour le confort du pêcheur : l'aménagement du lieu, votre logement sur la rive et tout ce dont vous aurez besoin pour que ce moment reste inoubliable.

LE LAC SAINTE SUZANNE

À deux pas du village, le lac Sainte Suzanne, dit "Lac de Carcès", est un lieu où seule la pêche est autorisée. La quiétude est donc le maître mot du lieu. Sur la rive gauche, un sentier permet de longer les berges et ainsi sélectionner son poste de pêche. Un parking vous permet de laisser votre véhicule, une aire de loisirs propose une restauration rapide et des jeux à l'abris du soleil si vous venez en famille. Les perches et brochets présents dans le lac se prêtent bien au jeu de la pêche aux leurres tandis que les carpes, dont certaines peuvent dépasser les 25 kg, vous offriront peut être un record si vous pratiquez cette pêche moderne et autorisée la nuit (pêche réglementée).



Lac Sainte Suzanne

Sur la rive droite, les postes de pêche sont également nombreux. Vous longez le lac par la route départementale jusqu'au barrage. Le restaurant "La Guinguette du lac" sera idéale pour des repas en famille ou entre amis, dont les discussions tourneront autour de la pêche, bien-sûr.

LES INCONTOURNABLES

📍 Carcès, le village

Le vieux village de Carcès s'enroule en colimaçon autour de son château médiéval. Les nombreuses maisons aux façades de tuiles vernissées y apportent un charme et un caractère particulier. D'autres façades en trompe l'oeil y racontent l'histoire au fil du temps. Et puis ici, l'eau est partout ...

📍 L'incontournable du village

De nombreuses façades dites "en écailles" sont plutôt exposées à l'Est des maisons pour les protéger des infiltrations dues aux orages parfois violents. Elles dateraient du XVIII^e siècle. Il en reste encore quelques unes de cette époque conservées et entretenues avec précaution. Leurs belles couleurs chaudes et leur disposition géométrique font la typicité de ce village.



Carcès



LES INCONTOURNABLES

📍 Les chutes du Caramy

Cette rivière, qui prend sa source dans le massif de la Sainte Baume, traverse le territoire de Provence Verte & Verdon d'ouest en est pour se jeter dans le fleuve Argens à Carcès. Les chutes y sont belles et sont un des lieux favoris des randonneurs.

📍 La Cave Coopérative



Hameau des Vignerons

Appelée "Le Hameau des Vignerons" depuis 1910, c'est la 3^e cave coopérative du Var avec 600 ha de vignes. La production est essentiellement vouée au Rosé. La boutique du Hameau accueille le public pour dégustation et vente de vin.

📍 Un gîte pour la pêche

Ce bel appartement entièrement rénové de 70 m² est prévu pour 6 personnes. Situé au bord du lac de Carcès, c'est le lieu idéal pour votre séjour pêche en famille ou entre amis. Grâce à son environnement calme avec vue plongeante sur le lac, niché dans un écrin de verdure, il sera le lieu idéal pour se ressourcer, mais aussi pour pratiquer la randonnée, balader en vélo ou pêcher bien sûr. Le gîte est situé à 6 km du village.

Pour plus d'informations ou pour réserver appelez l'Office de Tourisme au : 04 94 72 88 22 et demandez le gîte 806. (Attention la réservation est pour 2 nuits au minimum).



Chutes - Caramy

DE L'ÉCOLE DE PÊCHE À L'AUTONOMIE

Quand les eaux se réchauffent, à partir du mois de mai, la pêche au coup pour les débutants donne d'excellents résultats jusqu'au milieu de l'automne. Rotengles et brèmes sont très nombreuses dans les eaux du lac. En conclusion, le lac de Sainte Suzanne est l'endroit idéal pour débiter dans la pratique de la pêche !



Lac Sainte Suzanne

PARTAGEZ VOS SOUVENIRS DE VACANCES



ProvenceVerteVerdon



#PROVENCEVERTEVERDON

La Poutargue, LE CAVIAR DE PROVENCE

Notre Provence est inattendue par ses paysages, son artisanat, ses produits agricoles mais aussi ceux du terroir si typiques 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.

LA POUTARGUE

Spécialité culinaire que l'on retrouve sur presque tout le pourtour méditerranéen. En Provençal, le nom poutargue signifie "oeufs 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 irrépressible de poutargue ! Par chance, elle trouve des oeufs de mullet, 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 par-fumés : 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 autres grandes occasions. De fil en aiguille, ou plutôt de table en table, la "So Poutargue" 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 Poutargue" 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. 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 oeufs 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.



C'EST ICI !

So Boutargue - 83 570 Cotignac
06 75 56 26 67
soboutargue@gmail.com
soboutargue.com

Pour connaître les horaires et jours d'ouverture en fonction des saisons, connectez vous sur provenceverteverdon.fr



PASSETZ UN BON MOMENT ENTRE AMIS

En vacances, on aime passer du temps en famille ou entre amis. Voici une sélection de lieux atypiques, insolites, typiquement provençaux, où tout le monde y trouvera son bonheur.

EL COCHINO À BRIGNOLES



11 Place Carami
Tél 04 94 78 33 07

Le lieu idéal, situé sur la place historique de Brignoles, pour prendre un verre entre amis autour de planches de produits du terroir. En fonction de la saison, vous opterez pour la terrasse ou la salle voûtée. Tout au long de l'année, des soirées à thème sont proposées.

Les + De nombreuses soirées à thème - Situation géographique - Sur la place centrale de Brignoles, lieu de nombreuses manifestations - Un restaurant proposant de la cuisine méditerranéenne - Propose aussi des plats végétariens.

LE CROQUE BEDAINE À BRIGNOLES



Place du Palais de Justice
Tél 04 94 59 25 16

Pub à la française, dans un cadre chaleureux et convivial. Une large gamme de bières accompagnera un grand choix de croques monsieur. Le tout fait maison avec des produits

frais. En fonction de la saison vous pourrez être en terrasse ou en salle.

Les + Parking à proximité - Nombreuses soirées à thème.

ROUTE 83 À BRUE AURIAC



Route de Saint Maximin -
Tél 04 94 72 96 11

Si vous cherchez de "l'Ambiance", c'est le lieu qu'il vous faut ! Nombreuses soirées à thème dans une ambiance "indus". Dégustez des tapas du monde entier.

Les + Une déco jeune et sympa - Lieu accessible et parking facile - Découverte de bières du monde entier.

LE N À COTIGNAC



13 Cours Gambetta
Tél 09 83 43 41 09

Situé sur le cours, lieu d'animation, du plus connu des villages de Provence Verte & Verdon, le N fait découvrir les cuvées du Château Nestuby. Vous pourrez aussi déguster

toutes sortes de plateaux gourmands ou soupes de saison, mais aussi bières locales et jus de fruit.

Les + Déco tendance - Découvrir les vins servis par le vigneron - Le choix de produits frais et locaux.

LE TEMPS DE POSE À COTIGNAC



11 Place de la Mairie
Tél 04 94 04 69 17

Situé sur la place de la mairie, au pied de la falaise de Cotignac. Dans un coin paisible, vous pourrez boire un verre accompagné d'une douceur salée ou sucrée, selon l'heure,

cuisinée par la maîtresse des lieux.

Les + Déco authentique - Repas à l'ombre d'un troène - Lieu calme et frais - Cuisine maison à base de produits frais.

LA BRUNE ET LA BLONDE À NÉOULES



6 Place du Château
Tél 06 87 40 35 01

Au coeur du pittoresque village de Néoules, deux belges décident d'amener un peu de leur pays en Provence. Ici, dans un cadre authentique, vous pourrez déguster les

bières brassées sur place (selon le jour vous pourrez assister à un brassage).

Les + située sur une place piétonne donc moment de détente assurée - Pouvoir échanger avec les brasseuses qui vous feront partager leur passion - Parking à proximité.



Le miel, DE L'ASSIETTE À LA SANTÉ

En Provence Verte & Verdon comme sur tout le pourtour méditerranéen, le miel est l'une des productions les plus présentes. Depuis toujours, le miel est partout dans la cuisine, dans la médecine mais il est aussi la base de nombreux soins esthétiques. Ce sont donc ces différentes facettes que nous allons essayer de vous faire découvrir.

QU'EST CE QUE LE MIEL ?

Petits ou grands, de par le monde, aiment ce nectar sucré que l'on accommode selon son envie et ses goûts. Mais savez vous d'où vient ce liquide jaune que nous aimons manger avec les doigts ? Comme tout le monde le sait, la ruche est une société monarchique qui s'organise autour d'une reine. Une ruche compte des centaines d'abeilles, chacune ayant une tâche bien spéciale.

LE MIEL, DES ABEILLES ET DES HOMMES

Les plus vieux restes de cire d'abeille ont été trouvés en Afrique du Sud. Preuve, s'il en fallait, que l'abeille a nourri l'homme depuis la nuit des temps ou que l'homme s'est toujours nourri et soigné grâce aux abeilles. L'homme a d'abord chassé l'abeille. En effet, on parle alors de nid car le miel est volé aux abeilles à la tombée de la nuit. Progressivement, l'homme apprend à mieux connaître cette société : il déchiffre, il observe et enfin la domestique. Les nids nomades sont alors créés. On les appelle les ruchers. En fonction des pays et des époques, ils sont faits en joncs ou en en bois. L'homme peut alors produire des miels de différentes variétés et qualités. Mais l'apparition de la ruche permet aussi de récupérer le pollen,



la cire, la gelée royale, la propolis et le pain d'abeille. Selon certains chercheurs, l'homme devrait son développement et son intelligence au miel. En effet celui-ci, non filtré, contient du couvain, c'est à dire des larves d'abeille et est très riche en protéines et en graisse, importants pour l'évolution du cerveau. D'abord condiment et aliment dès l'Antiquité, il est utilisé comme cosmétique mais aussi comme médicament notamment pour soigner les blessures.

LE MIEL, LE PLUS VIEUX DES MÉDICAMENTS

Le miel est tenu en haute estime par les médecins depuis longtemps, y compris pendant les deux guerres mondiales durant lesquelles il était utilisé pour accélérer la cicatrisation des plaies. Aujourd'hui, de plus en plus d'hôpitaux utilisent le miel dans leurs services.

CONSEILS POUR SOIGNER AVEC DU MIEL

- 1 Il faut acheter du VRAI miel de chez le producteur, bio de préférence, afin qu'il ne contienne aucune substance chimique. Vous le conserverez à l'abri de la lumière et de la chaleur (entre 14 et 20 °C) et bien sûr on ne dépasse pas la date limite de conservation pour qu'il garde toutes ses propriétés.
- 2 Idéalement, choisissez du miel de Thym ou de Lavande pour leurs propriétés anti bactériennes.
- 3 Attention on ne peut pas appliquer le miel sur toutes les plaies. Seulement sur les écorchures, les petites plaies superficielles (ne pouvant s'infecter), les gerçures et les brûlures.
- 4 Se laver les mains avant toutes manipulations.
- 5 Laver la plaie avec du sérum physiologique
- 6 Couvrir la plaie d'une fine couche de miel avec une spatule. Cela peut picoter quelques instants.
- 7 Recouvrir d'une gaze stérile, en fermant bien le pansement avec le sparadrap.
- 7 Renouveler le pansement toutes les 12h en procédant de la même façon jusqu'à la cicatrisation complète.



Voyage dans le sud

DU TERRITOIRE

Nécropole - Garéoult

Aujourd'hui, en préparant la maison familiale pour une fête, mes pas et ceux de ma soeur se portent au grenier Là, nous nous trouvons face à une grande malle. Boîte de pandore ou machine à remonter le temps ? C'est avec hésitation, assortie d'excitation, que nous soulevons le couvercle. A l'intérieur, de vieux livres et un cahier dont la couverture en cuir est tenue par un lacet. Gravé en lettre d'or, notre nom de famille. Après avoir trouvé un lieu plus confortable, nous entreprenons la lecture de ce qui semble être notre arbre généalogique.

DU CHÂTEAU AUX CHAMPS

Effectivement, l'histoire est racontée par un aïeul, moine à priori. Puis nous voici transportées dans une plaine agricole au centre de laquelle se trouvent plusieurs petits villages : Néoules, Garéoult, La Roquebrussanne et Forcalqueiret. Tout commence à Néoules, petit bourg ayant su garder toute son identité provençale avec les calades, les petites rues étroites, une placette où il fait bon se rafraîchir à l'ombre des platanes. Mais Néoules, pour ma génération, c'est surtout le restaurant de moules frites, la brasserie Belge et son festival de musique qui accueille chaque année des pointures comme Sinsemilia, Charlelie Couture, Danakyl, Babylon, Circus, Sanseverino, Hubert Felix Thiefaine et bien d'autres. Mais revenons à notre époque de seigneur même si, de celle-ci ne restent que les fonds baptismaux offerts par un ancêtre à Méounes lès Montrieux. Bien entendu, à la Révolution, une



Néoules

partie de la famille s'est faite couper la tête, l'autre a dû apprendre à travailler. C'est ainsi donc qu'ayant pu garder quelques terres cultivables, les anciens seigneurs se retrouvent agriculteurs comme la quasi totalité des habitants de la plaine de l'Issole. Une génération plus tard, la famille se sédentarise, principalement à Garéoult. L'un d'entre eux, notre arrière grand-père, plus érudit que les autres fait office de secrétaire de mairie, coiffeur et continue sa vie d'agriculteur. Garéoult s'est imposé au fil du temps comme le chef de canton même si administrativement cette charge incombe à

La Roquebrussanne. Garéoult, donc, village agricole s'est métamorphosé. Des temps anciens restent : le centre du village et ses rues en colimaçon, sa charmante église, la chapelle Saint Félix, le four banal et sa nécropole (aujourd'hui visible dans le hall de la mairie).



Chapelle Saint Félix



Mais s'il en est un qui restera toujours gravé dans ma mémoire, c'est le lavoir de la fontaine de Clastre. Ma nourrice, que j'appelais tata, m'emmenait là aux beaux jours, pour laver "le petit linge" comme on disait. Je pense surtout que la finalité était tout d'abord de m'occuper mais aussi de transmettre les traditions pour qu'à mon tour, un jour je puisse moi aussi les partager. Si vous passez par là, arrêtez-vous et observez.

Chez nous, il y a deux sortes de lavoir : ceux où l'on peut laver debout et ceux où l'on se met à genoux. Celui dont je vous parle est de ceux-là. Les lavoirs avaient alors plus qu'un rôle de "machine à laver", c'était un vrai lieu social pour les femmes, on y échange, on y console, on y transmet des astuces de la vie quotidienne. Les femmes étaient agenouillées dans un agenouilloir garni de paille ou de morceaux de tissu, afin de le rendre plus confortable. Celui-ci est laissé après la lessive, pendu à un clou se trouvant sur le mur intérieur du lavoir. Les initiales de la lavandière y étaient gravées. Pour le reste, on lavait le linge avec un pain de savon, on le rinçait, on l'essortait avec un battoir puis on le laissait sécher au soleil, sur l'herbe du champs d'à côté.



Le Castellat



Le Castellat

LE CHÂTEAU DE LA SORCIÈRE

Ne prenez pas peur, le château de la sorcière n'existe pas vraiment. En fait, si le château existe et s'appelle Le Castellat, la sorcière, elle, est sortie tout droit de mon imagination d'enfant. Implanté sur un promontoire escarpé et rocheux entre Forcalqueiret et Rocbaron, il surplombe la plaine agricole sillonnée par l'Issole.

Au Moyen-Âge, c'est le plus grand édifice militaire de Provence. Aujourd'hui, difficile de l'imaginer à la vue des quelques façades restant encore debout, même si celles-ci sont impressionnantes. Lorsque nous étions enfants, toujours avec notre tata, nous y allions très souvent, pour les champignons, les asperges sauvages, les mûres mais surtout pour y jouer. À l'intérieur, on pouvait y voir une citerne située dans les cuisines, deux grandes salles voûtées avec de grandes cheminées et de grandes ouvertures offrant un panorama magnifique sur la plaine. Enfin, ce dont je me souviens le mieux ce sont certains détails : des meurtrières, des petits bancs en pierre situés dans l'embrasure des fenêtres (coussièges). Nous imaginions que nous étions des

princesses enlevées par une vilaine sorcière et que nous attendions notre prince charmant, assises au bord de cette fenêtre face à la cheminée monumentale. Faute d'entretien, la forteresse est aujourd'hui presque à terre, son accès est interdit car le lieu n'est non seulement pas sécurisé et des pierres menacent de tomber à tout moment. La meilleure façon de l'observer est de nuit car les ruines sont éclairées et cela permet de redonner à ce monument toute sa splendeur d'antan.

Après cette balade dans notre enfance, nous revenons au présent, apaisées et accompagnées d'un sentiment de bien-être. Nous reprenons nos activités, impatientes d'accueillir le reste de la troupe afin de leur faire partager notre découverte.

Attention !

Les ruines du Castellat sont interdites à la visite car elles sont dangereuses.

Au pied du verdon

SUR DEUX TROUES

Pontèves

Au nord de Provence Verte & Verdon, il existe une voie verte qui permet de découvrir, au calme, en plein air, des paysages naturellement protégés pour vous faire mieux connaître cette Provence inattendue sur deux roues. Attention, l'itinéraire n'est encore que provisoire, il peut donc emprunter des sections routières non protégées.

Un parcours au pied du Verdon, 7 villages, 7 visages

RIANS, AU PAYS DES COUCHERS DE SOLEIL.



Rians

Construit en colimaçon au pied de la tour de l'horloge, le village bénéficie d'une belle vue dominante sur le nord de la Sainte Victoire jusqu'aux contreforts du Verdon. On dit qu'ici le climat est agréable été comme hiver et que les couchers de soleil y sont exceptionnels. Aux portes des Bouches du Rhône et des Alpes de Hautes Provence, le site est un lieu de résidence privilégié où les habitants profitent d'une confortable qualité de vie.

L'incontournable : La courge en fête

Si par le plus grand des hasards vous passez par Rians le deuxième week-end d'octobre, arrêtez-vous ! En effet, à cette période se déroule une grande fête dont les invités d'honneur sont les curcubitacés. Avec plus de 100 exposants, la courge est dans tous les états : sculptures, déco, recettes, tout existe ici. Mais le clou de la journée est le concours de la plus grosse courge.

À découvrir : L'église et la tour de l'horloge

Trois églises se sont succédées au même endroit : la voûte de la première s'est écroulée en 1584. Agrandie et restaurée, elle durera jusqu'au dernier quart du XIV^e siècle.

À déguster : Le Vignoble

Trois domaines sont présents sur la commune dont un est labellisé Vignobles & Découvertes. Alors n'hésitez pas, partez à la découverte de ce terroir parfait pour les rouges.

ARTIGUES, UN PETIT BOUT DE VILLAGE



Artigues

Artigues est situé à l'écart des grands axes, entre Rians et Esparron de Pallières. Ce "petit bout" de village, au bas d'une colline, est un lieu paisible et tranquille. Sur les hauteurs se trouvent les vestiges de l'ancien bourg médiéval. Il faut savoir que c'est dans cette commune qu'ont été découverts les plus anciens foyers d'Europe (40 000 ans avant notre ère). La grotte préhistorique de la Rigade, dans la colline, prouve l'existence d'habitants ayant vécu 60 000 ans avant JC.



📍 ESPARRON DE PALLIÈRES, UN VILLAGE PERCHÉ

Ce village pittoresque dominant la riche plaine agricole de Rians, offre une vue incomparable jusqu'aux contreforts des Alpes, du Ventoux au Luberon, des Bessillons au Verdon. L'été est fort agréable, mais attention en hiver, le Mistral y a ses habitudes. Il semble que les anciennes maisons en pierres se font face pour se protéger du chaud au froid.

L'incontournable : Charles d'Arcusia et la fauconnerie

Charles d'Arcusia, seigneur des lieux au XVI^e siècle, était grand amateur de fauconnerie. Il a laissé trois fameux traités, encore reconnus de nos jours, un sur la partie technique, un autre sur des récits de chasse et le dernier sur des considérations morales.

À découvrir : La chapelle Notre Dame du Revest

Cette jolie chapelle classée Monument Historique est construite sur l'emplacement d'une ancienne villa Gallo-Romaine.

📍 SAINT MARTIN DE PALLIÈRES



Du haut de son promontoire, ce village classé "Village de caractère" s'étale en éventail autour de son château. La vue dominante sur la vaste plaine de la Durance jusqu'au plateau de Canjuers y est superbe. Le cheminement dans les ruelles étroites bordées par les hauts murs des maisons en pierres vous emmène à des places plus aérées à l'ombre des platanes. Ici la vie s'écoule doucement au rythme des saisons.

L'incontournable : Le château et son parc

Construit au XIII^e siècle mais largement transformé à plusieurs époques, le château bénéficie d'un plan carré avec une tour à chaque angle, d'un magnifique parc qui abrite une citerne monumentale. Le château se visite en période estivale, en compagnie du châtelain.

Tarif privilège avec Amusez-Vous sur www.provenceverteverdon.fr ou dans tous les points accueil du territoire.

L'incontournable : La cathédrale souterraine, citerne du château



En contrebas du parc du château, gigantesque citerne de plus de 500 m² est, au XVIII^e, la plus grande d'Europe. En effet, elle pouvait contenir jusqu'à 28 000 hectolitres d'eau. La citerne se visite du 1^{er} mai au 30 septembre entre 14h et 19h, toutes les 20 minutes, le mardi et tous les jours en août.

Tarif privilège avec Amusez-Vous sur www.provenceverteverdon.fr ou dans tous les points d'accueil du territoire.

📍 VARAGES, LE VILLAGE DES FAÏENCIERS

Construit sur un éperon rocheux de travertin au pied duquel coule une rivière, Varages est implanté sur un gisement important d'argile à poterie. On comprend aisément l'activité qui en découle. La grande place accueillante du centre du village aux platanes séculaires offrent des espaces de fraîcheur et de détente à ceux qui viennent faire leurs emplettes de vaisselle et autres cadeaux.

QU'EST CE QU'UNE VOIE VERTE ?

C'est un réseau européen qui regroupe des voies de communication autonomes sur lesquelles seuls les vélos et piétons peuvent circuler. Les voies vertes sont développées avec un souci d'intégration et de valorisation de l'environnement, du patrimoine, de la qualité de vie et de la convivialité.

Ainsi, vous pourrez circuler et découvrir des paysages sauvages ou oubliés depuis longtemps car abandonnés par l'homme. Leur création marque la volonté d'un territoire de marquer sa différence, mais aussi, de s'inscrire dans une gestion de la protection de l'environnement.

- Le plus souvent, ces voies sont aménagées sur d'anciennes lignes ferroviaires, comme c'est le cas à Varages.
- Pour tous et particulièrement les familles, la sécurité est assurée grâce à la séparation physique des voies carrossables et à l'aménagement des éventuels croisements.
- En cas d'obstacles sur le tracé, des solutions alternatives vous sont proposées permettant la continuité du parcours.

Mais avant tout, ces circuits ont été choisis pour la qualité des paysages alors, profitez ! Et qui sait, peut être qu'un jour vous pourrez faire le tracé complet de "La Méditerranée à vélo*" du Perthus à Menton.

* Carnet gratuit à récupérer dans tous les points accueil de Provence Verte & Verdon Tourisme ou sur www.lamediterraneeavelo.com

À découvrir : Les artisans faïenciers

La production de faïence se perpétue depuis le XVII^e siècle. Certains artisans d'aujourd'hui apportent des styles différents avec des motifs plus contemporains. D'autres au contraire s'attachent à reproduire et à perpétuer le style traditionnel en utilisant formes et décors qui ont fait la réputation des faïences de Varages. Nul doute que chacun y trouve son bonheur.

À visiter : Le Musée de la faïence

Dans une ancienne maison de village typiquement provençale est installé le Musée des Faïences. Une riche collection de plus de 1000 pièces du XVII^e au XIX^e siècle y est proposée. Les techniques de fabrication à partir de l'argile jusqu'aux techniques de décoration y sont expliquées.

L'incontournable : La manufacture

C'est le lieu incontournable du village. Vaisselle traditionnelle ou plus contemporaine, des couleurs pétantes aux couleurs à la mode, assiettes, saladiers, plats, bols, tasses et autres récipients font le bonheur des amoureux des Arts de la Table. De nombreuses maisons, chambres d'hôtes ou restaurants viennent s'y approvisionner afin que la décoration de leurs tables se renouvelle à l'envie.

BARJOLS, LE TIVOLI DE LA PROVENCE



Laissez-vous emporter par le gargouillis rafraîchissant des 38 fontaines et lavoirs qui, au fil du temps, ont façonné la vie de cet authentique village. Les bugades y sont encore quelquefois pratiquées et les bouteilles à rafraîchir plongent dans les fontaines.

L'incontournable : La Vallon des Carnes

Ce site naturel, récemment réhabilité, accessible par le haut du village, est une succession de chutes, de gués et de cascades qui aboutissent, dans un grand éclaboussement, à un lieu de baignade rafraîchissant. Lieu privilégié des petits et grands enfants du village.

LES TANNERIES



Installées depuis le XVII^e siècle, les tanneries connaissent leur apogée dans les années 1950. De nos jours subsiste un patrimoine industriel important peu à peu restauré et transformé en ateliers d'artistes, en habitations atypiques ou en lieu de rencontre d'Art Contemporain.

À visiter : La Collégiale

Ce bel édifice religieux, classé Monument Historique, date du XI^e siècle. À voir : le tympan du XIII^e siècle et les stèles de bois sculptées du XVI^e siècle.

À découvrir : Le marché des brocanteurs

Situé à la sortie du village en direction de Pontevès, ce lieu regroupe une trentaine de professionnels de la brocante sur un espace de 1800 m². Ouvert toute l'année du mardi au dimanche, de 10h à 18h.

L'incontournable : La fête des tripettes

Si vous avez la chance de passer par là le dimanche le plus proche du 17 janvier, alors arrêtez vous et suivez la foule. Depuis l'an 1350 a lieu cette fête mémorable rappelant l'arrivée des reliques de Saint

Marcel, Saint Patron du village. Cette évènement s'est passé le même jour où traditionnellement on sacrifiait un boeuf en souvenir d'une ancienne famine. Depuis, le village s'anime d'une frénésie incomparable : aubade, bravade, procession, farandole, pégoulade et la traditionnelle danse des tripettes lors de la célébration dans l'église. Monsieur le curé et tous les fidèles se mettent alors à sautiller d'un pied sur l'autre en chantant "Lei tripeto de San Maceu".

PONTEVÈS

Fief des Marquis de Pontevès, ce village perché bénéficie d'une très belle vue, au sud sur les riches vignobles de la plaine et au nord sur les massifs du Grand et Petit Bessillon. Au coeur du village, il fait bon s'arrêter à l'ombre des platanes pour "prendre le frais" et bavarder assis sur le bord de la fontaine.

À découvrir : Le château

Les vestiges du château donnent une majesté au village, les tours rondes en sont les sentinelles. Les habitants d'aujourd'hui s'y donnent rendez-vous pour bavarder des riches heures du passé.

À découvrir : Les Bessillons



Ces deux montagnettes, "Le Petit Bossu" et "Le Gros Bossu", sont les collines emblématiques du territoire. Lieu de promenades et randonnées.

35^e Nuits Musicales de Mazaugues

(Var)

Suivez-nous !   



Jean-François
ZYGEL
(piano)



Laetitia
LENCK
(flûte)



Quatuor
MODIGLIANI



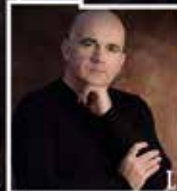
Lukas
GENIUSAS
(piano)



Aylen
PRITCHIN
(violon)



Rémi
GENIET
(piano)



Hugues
LECLERE
(piano)

11, 21 Juillet
2 et 9 Août 2020

RENSEIGNEMENTS / RESERVATIONS

www.festivalmazaugues.com
Tel. 06 23 64 24 07 (dès le 18 mai)
E-mail: nuitsmusicales.mazaugues@sfr.fr



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

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





Bienvenue dans la PROVENCE DES SAVEURS

Lorsque l'on ferme les yeux, que les sens sont en éveil et que l'on pense à la Provence, une des premières choses qui vient à l'esprit, ce sont les odeurs. L'odeur des herbes de Provence qui transforme les promenades, dans la nature Provençale en balade olfactive. Sur tout le territoire, on trouve de nombreux champs d'herbes aromatiques ou médicinales bio. Aujourd'hui, nous vous emmenons au nord du territoire, chez la famille Truc pour découvrir le secret de ces ingrédients indispensables dans la cuisine d'ici.



UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Chez les Truc, l'amour de la terre et de la bonne chair, c'est de famille ! L'histoire familiale commence en 1919 lorsque l'arrière grand-père d'Elodie, Louis, fabrique du nougat tout en cultivant ses vignes. En 1959, son fils Paul prend sa suite. Même s'il continue la culture de la vigne, il se passionne pour une plante symbole de la Provence : la lavande. Il en cultive et s'associe à d'autres producteurs pour produire de l'huile essentielle.

1985, marque le grand tournant de la famille. En effet, c'est Patrice, père d'Elodie, qui reprend l'exploitation. La vigne, peu pour lui ! Il décide de se lancer dans le maraîchage et produit toutes sortes de légumes. Curieux, il commence à cultiver des plantes aromatiques et notamment de la sauge sclarée. En

1987 la passion devient trop forte, il consacre la quasi totalité de son temps aux herbes de Provence. Les champs s'enrichissent de thym, de romarin et de fenouil. C'est dans cet environnement parfumé et au milieu des champs que la petite Elodie grandit.

Elle décide de faire des études de marketing et de se spécialiser dans l'analyse sensorielle, mais elle sait déjà au fond d'elle qu'un jour elle reviendra sur ces terres pour produire ses propres herbes aromatiques. Un voyage au pays des kangourous en 2015, sa décision est prise dès qu'elle sera rentrée elle reprendra l'exploitation familiale. En plus de l'amour de la terre et la passion des plantes, Elodie poursuit l'objectif de rendre ses lettres de noblesse à la vraie cuisine familiale Provençale et quotidienne. La jeune femme sait ce qu'elle veut : de la fraîcheur, de la variété et de l'originalité. Alors, lorsqu'elle cultive les meilleures herbes de Provence aromatiques bio elle pense avant tout aux recettes gourmandes et authentiques qu'elles agrémenteront. Mais aussi aux bons moments entre amis ou en famille qui se dérouleront autour de ces plats. Ainsi, la famille Truc apporte, au quotidien, un peu de bonheur dans votre vie.



Comment cultive t-on des herbes de Provence bio ?

Si vous allez découvrir les villages perchés au nord de Provence Verte & Verdon, lorsque vous arriverez au pied du village d'Esparron de Pallières et si vous voyez un bâtiment à droite de la route, arrêtez-vous, poussez la porte et entrez dans le monde d'Elodie. Laissez vous guider, mettez tous vos sens en éveil, la promenade peut commencer. Sans dévoiler la totalité de l'aventure, voici les différentes étapes qui vous allez traverser.

Étape 1

La préparation des champs

C'est la première étape et certainement la plus importante. Elle consiste à cultiver de "super plantes" pour enrichir le sol en éléments nutritifs. Cette étape est primordiale car elle permet aussi de nettoyer les terrains de façon naturelle en empêchant les mauvaises herbes. Il faut trois années aux pour préparer les sols où seront cultivées les plantes aromatiques pendant 3 ou 4 ans.



Entre les rangées, la bineuse et le tracteur sont utilisés pour retourner la terre. Enfin, de l'eau, de l'engrais naturel permet d'apporter les éléments nécessaires au développement des plantes.

Étape 2

La plantation



À partir du mois de mars, les nouvelles plantations sont mises en place. Ainsi, thym, romarin, origan, sarriette et autres herbes de Provence bio sont plantés un par un à la main.

Étape 3

L'entretien des plantations

Il faut que vous sachiez que les mauvaises herbes gênent la croissance des plantes aromatiques bio. Alors, pour échapper à cet inconvénient, ici, pas de produits chimiques. Dès le mois de mai, toute la famille, armée d'une belle pioche, se retrouve dans les champs avec leur bonne humeur pour retirer les mauvaises herbes.

Étape 4

La récolte

De septembre à février, tout le monde vit un sécateur à la main. 5 mois de travail intensif.

Étape 5

le conditionnement



Une fois récoltées, les herbes sont triées, recoupées, assemblées et séchées. Des bouquets sont alors confectionnés, les petits brins émiettés pour les mettre dans de jolies boîtes.

RECETTE

Cabillaud parfumé au fenouil bio sauce citron



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Dans mon panier pour 4 personnes

- 4 darnes de cabillaud
- 4 carottes
- 3 petits brins de fenouil bio
- 2 échalotes
- 200 g de beurre
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl d'eau
- Une pointe de jus de citron
- Sel et poivre

Épluchez et coupez les carottes en rondelles.

Dans une casserole, ajouter un grand volume d'eau, les carottes et les petits brins de fenouil bio et salez.

Lorsque l'eau frémit ajoutez-y le poisson et laissez cuire environ 10 à 15 mn.

En même temps, faites revenir les échalotes émincées (sans les colorer) et ajoutez le vin blanc, l'eau et le jus de citron.

Laissez réduire et incorporez le beurre, fouettez !

Quand le poisson est cuit, sortez-le de l'eau avec les carottes et servez-le avec la sauce.

Une chapelle qui vient DE LA NUIT DES TEMPS

Chapelle de La Gayolle

A quelques pas de Brignoles se trouve un village sorti d'un décor de crèche : La Celle. Bien que petit, ce village abrite de nombreux trésors dont une Abbaye Royale et la Chapelle de La Gayolle. Celle-ci est située sur un terrain privé, au coeur du "Domaine de La Gayolle". Datée du II^e siècle, elle est l'une des plus anciennes de Provence. C'est d'ailleurs la présence de celle-ci qui pourrait avoir donné son nom au lieu. Le terrain a révélé de nombreux secrets puisqu'on y a retrouvé des vestiges romains comme notamment des sarcophages en pierre, témoin de l'histoire passée du domaine et de la Provence.




La chapelle est située non loin des bâtiments de la ferme. Elle a été édifiée sur une autre chapelle plus ancienne datant du II^e siècle. Elle doit sa reconstruction aux moines de l'Abbaye Saint Victor de Marseille au XI^e siècle. Il s'agit de celle que nous connaissons aujourd'hui. Elle est construite sur le plan classique en forme de croix. Les éléments de décoration de la première chapelle, colonnes, chapiteaux et pierres gravées de motifs antiques, ont été récupérés et réutilisés.

LE SARCOPHAGE MYSTÉRIEUX

Le lieu est aujourd'hui reconnu comme étant le plus important de Provence pour l'implantation du christianisme car il a été tour à tour mausolée, cimetière et lieu de culte. De nombreuses tombes y ont donc été trouvées. Mais il y en a une qui est plus connue que les autres. Aujourd'hui, le sarcophage se trouve au Musée du Pays Brignolais (à Brignoles). Mais depuis toujours, un mystère l'entoure : "A qui est ce sarcophage daté du III^e siècle". Un saint ? Une Sainte ? Quelqu'un de haut rang ? Voici une question à laquelle nous n'aurons peut être jamais de réponse. Mais, néanmoins, il y a quelques indices qui ont été trouvés résolvant certains mystères au fil du temps. Une inscription sur le bandeau supérieur nous informe que ce sarcophage a été réutilisé au VI^e siècle pour une personne dénommée Syagria.

QUELQUES CLEFS DE LECTURE

Les chrétiens croient en la Résurrection, ils ne veulent donc pas être incinérés. Ainsi, l'inhumation devient la règle sous l'Empire Romain (III^e siècle). À cette époque, les chrétiens devaient vivre leur foi discrètement. Parallèlement, la religion hébraïque, officielle à cette époque, n'autorise pas la représentation de Dieu. Les fabricants de sarcophages devaient puiser leur inspiration dans les mythologies grecque et romaine. En conséquence, les symboles que l'on trouve sur les blocs de pierre sont avant tout païens. Les fabricants utilisaient ceux offrant une double lecture. Celui de la Gayolle est un très bel exercice, si vous décidez d'aller voir cette merveille par vous-même...

 **Domaine de la Gayolle**
Route Nationale 7 - 83170 La Celle
09 66 81 18 28

Provence Verte & Verdon

Une Provence INATTENDUE



CÔTÉ VIGNOBLES

*“Partez à la découverte
de nos vignobles et des vigneron·s”*

Magazine hors-série n°1

Ce magazine vous est offert par l'Office de Tourisme

Disponible dans tous les points accueil du territoire



Le Festival de Néoules

LA MUSIQUE EN PARTAGE



Si comme de nombreux parents, vous êtes attirés par l'arrière pays mais que votre question est celle de l'humeur de votre ado, pour des vacances plus sereines, pas de souci, nous avons ce qu'il vous faut ! Même si l'arrière pays est plus calme, plus vert, les routes moins embouteillées, il n'en reste pas moins que Provence Verte & Verdon est un territoire qui bouge. Le festival de Néoules est le lieu idéal pour vivre des moments musicaux en famille. Le partage et la musique vous entraîneront sur un air de reggae, d'électro et de funk et vous permettra de vivre un moment inoubliable de cet Eco festival. Tout un programme !

UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE

Le Festival de Néoules est le festival de musique indépendant le plus ancien du Var. Fait notable, tous les membres de l'organisation sont bénévoles et forment, en quelque sorte une grande famille. En effet, certains font partie de l'organisation de génération en génération. C'est ainsi que la programmation est très hétéroclite, allant de l'électro au reggae en passant par la funk. Pari gagné puisque depuis deux années, les concerts se jouent à guichet fermé et que les artistes, même les plus connus, demandent à être programmés.



UN LIEU, UNE AMBIANCE

Néoules c'est avant tout un lieu, Châteaulain, une grande bastide merveilleusement située au coeur des vignes et de la forêt. Depuis 30 ans, le lieu a su s'adapter à la manifestation en conservant son authenticité. Le vieux domaine est un lieu chaleureux. C'est ainsi que le champs qui jouxte la bastide se transforme pendant le festival en camping permettant aux 6 000 festivaliers de profiter pleinement de la fête.

UN FESTIVAL ECO-RESPONSABLE

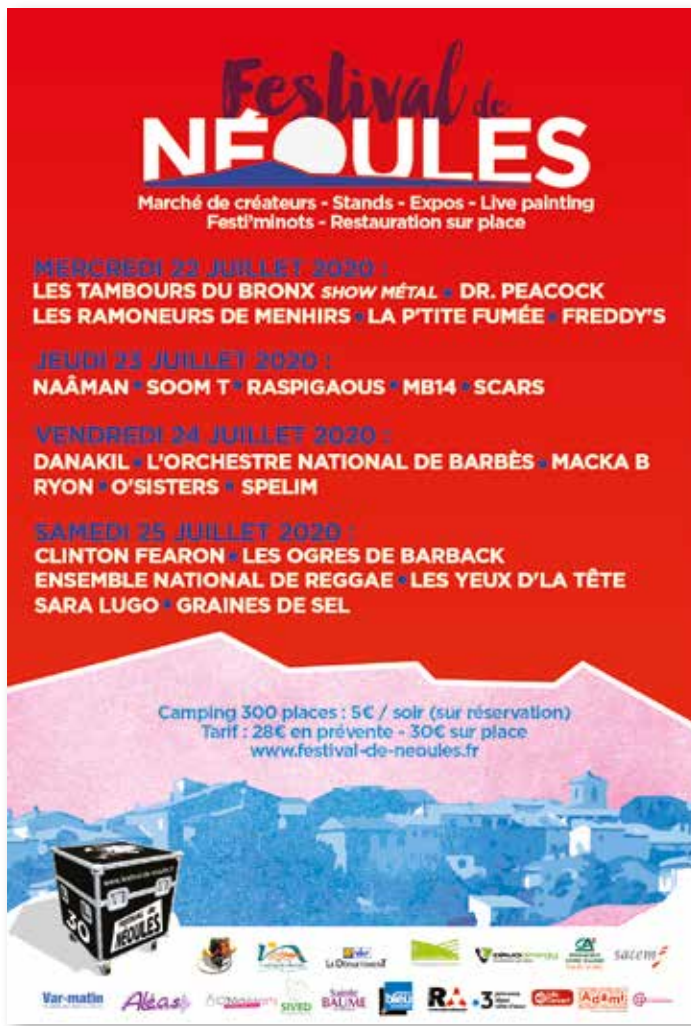
Le festival s'engage toujours, chaque année, un peu plus dans une démarche éco-responsable afin que chaque étape de l'organisation réduise son impact sur l'environnement. L'objectif poursuivi est que le festival soit labellisé Eco-festival dans les prochaines années.



MAIS C'EST QUOI UN ÉCO-FESTIVAL ?

Il s'agit de faire converger un moment convivial et festif avec le respect de l'environnement. Cela passe par la mise en place de l'écomobilité, l'éclairage de la scène par une énergie renouvelable, une consommation de papier réduite, une alimentation fraîche, bio, issue de circuit court et servie dans des contenants compostables ou recyclables, la valorisation prévue pour tous les déchets.





UN FESTIVAL DE MUSIQUE MAIS PAS QUE ...


Si vos soirées seront dédiées à la musique, toute la journée des animations sont proposées aux enfants comme aux adultes. Pour la 16^e année, le Festi'minots vous accueille pour vous transporter dans un voyage magique et féérique. Pour l'évènement, le coeur du village et son parc ombragé se transforment en terrain de jeux et de découverte géant. Spectacles, ateliers, animations, stands de maquillage, jeux géants en bois, jeux de piste... Pour petits et grands, un marché d'artisans et de décorateurs est présent dans l'enceinte du festival. Situé dans un décor magique, sous les vieux chênes verts, une vingtaine d'artisans exposent leurs créations pendant la durée des concerts.



PROGRAMMATION 2020

- Les Tambours du Bronx
- Les Ramoneurs de Menhirs
- La Petite fumé / Naâman
- Soom Tand the Stones
- Monx / Danakil
- L'orchestre National de Barbès

et plein d'autres surprises ...

 Retrouvez la billetterie
et le programme complet sur
www.festival-de-neoules.fr



LE FESTIVAL EN RÉSUMÉ

- **6000** festivaliers
- **900** campeurs pendant 3 jours
- **2** scènes face à face
- plus de **17** artistes
- **21** heures de concert
- Performances d'artistes plasticiens et grapheurs
- Marché nocturne de **20** créateurs et artisans
- Stands de réduction des risques en milieu festif
- Stands sur le développement durable
- **140** bénévoles
- **10** concerts à l'année dans le département du Var.



Le val

LA CHAPELLE AUX COQUILLAGES

Comme de nombreux territoires en France, Provence Verte & Verdon proposent des lieux exceptionnels ou secrets. Nous vous emmenons à la découverte d'un petit joyau dont il existe seulement sept exemplaires. Située sur la route entre Brignoles et Le Val, la chapelle Notre Dame de Pitié tient sa singularité de sa décoration de coquillages.

LE VAL, UN VILLAGE DE TRADITIONS

Village de traditions, d'art de vivre et de fêtes traditionnelles, Le Val et ses habitants sont toujours prêts à partager leurs richesses culturelles. Quelques pas dans le village vous amèneront du Musée à la Crèche, à l'ancien moulin à huile, lieu d'exposition, du joli jardin des gorguettes, avec un bel aqueduc au jardin théâtre du Paradou, du vieux lavoir à la porte de la Dîme.



350 ANS DE FOIRE À LA SAUCISSE

Depuis plus de 30 ans, chaque premier week-end de septembre, est célébrée la Foire à la saucisse. Elle perpétue un privilège de plus de 350 ans. Défilés de confréries, groupes folkloriques, fanfares, porteurs d'étendards, accompagnés par la foule de gens du village et des alentours, donnent une frénésie communicative à tous les participants. Dégustation et concours autour de la cochonaille sont au programme de ces libations.

NOTRE DAME DE PITIÉ

La chapelle a été construite en 1654. Ornée de coquillages et de galets, elle présente huit niches en façade qui recevaient des statues aujourd'hui disparues. À l'intérieur, la chapelle est abondamment décorée de coquillages. Le mur de l'abside représente le Calvaire, rocher planté de trois croix, symbolisant la Passion du Christ. Le rocher comporte une niche où se trouvait une vierge en pitié. La chapelle et ses quatre



oratoires sont classés monuments historiques depuis 2000.

En 2019, la chapelle a fait partie de la sélection du Loto du Patrimoine. L'objectif était de collecter des fonds afin de restaurer l'intérieur de la chapelle. De gros travaux de restauration des façades et des extérieurs ont été achevés. Visiteurs attention, la chapelle est située en contrebas d'une route très fréquentée. Ne vous garez pas au bord de route. Un lieu de parking est possible devant la chapelle.

RECETTE

Soupe à l'oignon
à la provençale

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

Ingrédient pour 6 personnes

- 6 oignons
- 75g de beurre
- 1,5 cuillère à soupe d'huile
- 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 fromages de chèvre frais.
- Sel et poivre

- 1 Peler et émincer les oignons.
- 2 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.
- 3 Saupoudrer la farine en mélangeant. Ajouter l'eau chaude et le vin blanc.
- 4 Couvrir et laisser bouillir à feu doux pendant 20 minutes.
- 5 Faire griller les tranches de pain.
- 6 Disposer les tranches de pain au fond de 6 bols ou une grande soupière.
- 7 Émietter le fromage de chèvre sur les tranches de pain puis verser deux bonnes louches dans les bols sur le pain.
- 8 Laisser gonfler le pain avant de déguster bien chaud.

MONTMEYAN

Le pays de "Lei trouisso cebo"

Montmeyan est situé au nord du territoire de Provence Verte & Verdon. Village fortifié bâti à 504 m d'altitude sur un promontoire rocheux, il est situé au milieu de la plaine, à proximité des Gorges du Verdon. Aujourd'hui encore, tours et remparts continuent de surplomber ce village pittoresque, que l'on peut appelé village de crèche, grâce à ses rues étroites et encaissées, ses passages voûtés, ses traverses en escalier ... Le village vit de l'agriculture, de l'élevage et du tourisme grâce à son lac situé dans les Basses Gorges du Verdon.

MONTMEYAN EST CÉLÈBRE POUR SES OIGNONS

Le 3^e dimanche de septembre, l'oignon, symbole de la commune, est mis à l'honneur. C'est au début du XX^e siècle que les montmeyannais se lancent dans la culture de l'oignon, ce qui leur vaut le surnom de "Lei trouisso cebo" soit "les tresse d'oignons". Pourquoi me direz vous ? Parce qu'ils ont la particularité d'écraser les fanes d'oignon pour les faire mûrir plus vite et que le bulbe grossisse.



Un programme chargé pour cette journée incontournable : concours du plus gros oignon, concours d'épouvantails et enfin, comme toujours en Provence, tout fini autour d'une belle assiette : ici **la pissaladière !**





Fête de SAINTE MARIE-MADELEINE

Chaque année, en Juillet, Saint Maximin la Sainte Baume fête sa Sainte Patronne. Le programme est varié et permet à un large public de participer aux réjouissances.



C'est dans le décor fastueux et hautement chargé d'Histoire de la ville de Saint Maximin la Sainte Baume que la sainte patronne est honorée chaque année autour du 22 juillet. Une grande fête prend place dans la cité et s'étale sur plusieurs jours. Au programme : procession des reliques dans la ville, retraite aux flambeaux, messe solennelle, bal populaire, feu d'artifice et banquet ont lieu sur la place centrale. Ce moment festif et coloré, guidé au son des fifres et tambourins, est un bel alibi pour une escapade en Provence Verte & Verdon. Prendre part à cette fête, c'est prendre part à cette institution, c'est

voir un pan de l'histoire de la ville et de la Provence se dérouler sous vos yeux. Vous allez découvrir que rien n'est laissé au hasard. Le premier magistrat de la ville sort de la mairie sabre en main, le lève au dessus de sa tête, l'abaisse d'un coup sec, les hostilités sont lancées au son des bravauteurs. Ici, on est bravadeur, porteur ou danseur, de génération en génération. Les habitants se vêtissent des habits traditionnels et vous invitent dans une ronde de joie et de sourire. Alors, si vous êtes dans les parages à la fin juillet venez partager avec les Saint Maximinois ce grand moment, même pour un jour.

QUI ÉTAIT MARIE-MADELEINE ?

Originaire de la ville de Magdala située sur la rive occidentale du lac de Tibériade, elle est un des disciples de Jésus qui le suivit jusqu'à sa mort.

Après la résurrection du Christ, c'est en compagnie de son frère Lazare et sa sœur Marthe qu'elle arrive en Provence pour évangéliser.

Elle finira sa vie dans une grotte au coeur du massif de la Sainte Baume.



♥ Les incontournables de Marie-Madeleine

LA CRYPTTE

Nichée au coeur de la basilique se trouve une petite pièce voûtée, la Crypte. Il s'agissait d'un mausolée paléochrétien du IV^e siècle, primitivement revêtu de marbre et de peintures qui devait être l'oratoire de Saint Maximin. Le manuscrit d'Oxford indique que Marie Madeleine y serait morte après avoir reçu sa dernière communion par Saint Maximin. La crypte abrite le Chef Reliquaire de Marie Madeleine. La voûte qui coiffe la crypte a été reconstruite au XV^e siècle et l'escalier actuel au XVI^e siècle. Mesdames, sachez que jusqu'au XVI^e siècle, l'accès à la crypte vous était interdit ! Cela a été rendu possible grâce à un évènement truculent. François Ier, en 1516, vint en pèlerinage à Saint Maximin après sa victoire à Marignan. Après avoir pu admirer les reliques dans la crypte et trouvant la chose impressionnante, il décide de faire porter dans la basilique le reliquaire afin que la Reine et les Princesses puissent l'admirer. S'ensuit une telle bousculade que le reliquaire failli finir à terre. Un précieux diamant fût perdu à jamais. Depuis lors, l'accès de la crypte est ouvert aux femmes comme aux hommes.



LE RELIQUAIRE



Dans la crypte de la basilique, abrité par une grille ouvragée, on découvre le grand reliquaire abritant le crâne de Marie-Madeleine. Lorsque Charles II d'Anjou découvre les reste de la Sainte, la mâchoire inférieure manque. Le pape Boniface VIII l'ayant retrouvé dans les trésors du Latran, l'offre à Charles II pour compléter sa découverte. Un magnifique reliquaire surmonté d'une couronne d'or et de pierreries est commandé et

exécuté. À la Révolution, tous ces objets sont pillés mais les précieux ossements sont récupérés et cachés par le sacristain et des familles Saint Maximinoises.

Le chef reliquaire actuel est fabriqué en bronze doré et décoré d'émaux en 1860. Il est sculpté par Didron suivant un dessin de l'architecte Henri Revoil. Il est la copie fidèle de l'ancien reliquaire. Une fois par an, pour les fêtes de Marie Madeleine, le reliquaire est sorti en procession et présente dans le coeur de la basilique. Dans le grand reliquaire, situé sous le crâne se trouve un tube de cristal. Celui-ci abrite la relique du "Noli me tangere" ("Ne me touche pas"). Il s'agit d'une petite parcelle de chair qui adhérait au crâne, au dessus de l'arcade sourcilière gauche. Il s'agirait de l'endroit où Jésus aurait posé son doigt au matin de la résurrection. Celui-ci se retrouve dans le tube de cristal car il s'est détaché en 1780, lors d'un inventaire.

LES SARCOPHAGES



Quatre sarcophages sont conservés dans la crypte. Ceux-ci sont taillés dans le marbre. Sous le reliquaire, on trouve le sarcophage de Marie Madeleine, à gauche ceux de Sainte Marseille et des Saints Innocents et enfin, à droite, celui de Saint Sidoine. Datés du IV^e siècle, il est probable que plusieurs d'entre eux aient été fabriqués en Arles où l'on trouvait des ateliers de taille. Celui de Marie-Madeleine est d'une facture plus précieuse, certainement des carrières impériales.

Rougiers ET SON CASTRUM

VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE

Rougiers est un charmant petit village entouré de vignes, de cultures et d'une superbe nature. Il est très attaché à son caractère rural. La place principale est conviviale et la fontaine permet de s'y rafraîchir. Il faut grimper à travers la colline pour accéder au castrum. Les vestiges d'un château et d'un village fortifié, érigés au XII^e siècle sont maintenant un but de balade car la vue y est magnifique, de la Sainte Victoire aux Bessillons.



LE CASTRUM SAINT JEAN



Au XI^e siècle, un premier castrum est édifié sur la colline de Rougiers par les vicomtes de Marseille. Co-seigneurs du domaine, ils en cèdent une partie à l'abbaye Saint-Victor de Marseille. En 1166, les seigneurs de Signes en deviennent les seuls maîtres. Vers la fin du XIII^e siècle, un mouvement de population s'opère vers la plaine. Toutefois, une activité de verrerie reste en place. Après l'épidémie de peste en 1348, il ne reste plus que 13

feux fiscaux au village médiéval. En 1496, pendant les Guerres de Religion, le seigneur de Rougiers, allié à celui de Chastreuil, est battu par le seigneur de Carcès qui l'oblige à combler ses tours : c'est l'abandon définitif du château et du village qui en dépendait. Le castrum déserté tomba peu à peu en ruines.

Des fouilles exécutées entre 1961 et 1968 mirent au jour le château, sa basse-cour et le village féodal : l'ensemble fut lentement consolidé et réhabilité depuis les années 1980. De nombreux objets furent découverts : fer, bronze, verre, os, monnaies et tessons de céramique. Ils témoignent des activités pratiquées par les villageois. Les agriculteurs cultivaient alors des céréales, de la vigne, des oliviers et élevaient des moutons, des chèvres, quelques porcs et de la volaille. Depuis 1860, une chapelle dédiée à Saint Jean Baptiste occupe la partie de l'ancienne basse-cour qui domine le village.

LA FÊTE DES POIS CHICHES



Le pois chiche de Rougiers est très apprécié des connaisseurs. Ses qualités gustatives viennent du fait qu'il est cultivé sur une terre volcanique très légère des abords du village. Il est le roi de la fête le 2^e week-end de septembre : défilé de confréries et intronisation de nouveaux membres, exposants de qualité, repas gastronomique, jeux et concours de soufflé du pois chiche, sont au menu de cette folle journée.





Le territoire AUX DEUX PARCS

Provence Verte & Verdon compte pas moins de deux Parcs Naturels Régionaux sur son territoire : Le Verdon au Nord, la Sainte Baume au Sud. S'aventurer dans un massif forestier n'est pas un acte anodin. D'une simplicité enfantine, on peut penser que se promener dans la forêt est sans conséquence et pourtant.

LE PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERDON

Livre ouvert sur la géologie, la faune, la flore et l'histoire de l'homme, le territoire du Parc offre une grande variété de paysages et de milieux. Avec un tiers de la flore française, la richesse floristique est unique. La rivière du Verdon, avec ses 165 km et une capacité de stockage de 434 millions de m³, constitue avec La Durance, le château d'eau de Provence. Elle alimente en eau potable de qualité les grandes villes de la Région. Le parc du Verdon emprunte son nom à une rivière courageuse qui s'est taillée un paysage spectaculaire au travers des masses rocheuses des préalpes.



L'homme a, depuis la préhistoire, façonné les paysages d'une terre difficile qui n'a jamais été un pays de cocagne. Cet immense travail, inventif et constamment renouvelé, de la nature et des hommes, allié au mariage des influences alpines et méditerranéennes, extrêmement prolifiques pour la flore et la faune, font aujourd'hui la richesse remarquable et reconnue d'un territoire qui n'est pas une terre sauvage et encore moins un parc d'attraction.

LE PARC NATIONAL RÉGIONAL DE LA SAINTE BAUME

Le PNR de la Sainte Baume s'étend environ sur 58 500 hectares et compte environ 81 000 habitants. Il est à cheval entre deux départements : celui du Var et des Bouches du Rhône. Il a comme point central d'ancrage la montagne de la Sainte Baume, véritable massif culminant à 1147 mètres d'altitude, aux paysages spectaculaires.

Sa proximité de la mer et des Alpes lui permet de profiter d'une triple influence bioclimatique et biogéographique qui lui offre une abondance d'eau, élémentaire et précieuses en Provence et qui contribue à sculpter les flancs de montagne. Ces conditions sont idéales pour le développement d'une faune et d'une flore riches. Certaines espèces y trouvent un lieu de vie unique au monde.

QUELQUES PRÉCAUTIONS À PRENDRE

Avant de décider de façon définitive de partir en balade ou randonnée voici quelques préparatifs indispensables au bon déroulement de votre journée.

- 1 Je vérifie mon matériel : chapeau, chaussures, crème solaire et de l'eau .
- 2 Le tracé est-il conforme au niveau de tous les participants.
- 3 Je vérifie sur le site internet de la préfecture ou de Provence Verte & Verdon, l'état d'ouverture ou de fermeture des massifs. Chaque année du 19 juin au 20 septembre, la préfecture du Var réglemente la pénétration, la circulation et le stationnement sur certaines voies desservant les 9 massifs forestiers Varois. Le dispositif informe les promeneurs sur les possibilités d'accès aux massifs forestiers et sur le niveau de danger de feu de forêt.

Se promener en forêt n'est pas anodin alors, afin de respecter la vie du site, il est important de prendre quelques précautions.

- On respecte la nature et les autres visiteurs.
- On reste sur les sentiers balisés et on respecte les propriétés privées.
- On prévoit un sac poubelle en cas de pique-nique, de goûter ou autre. Puis on utilise les poubelles à disposition sur les parkings.
- On ne dérange pas la faune.
- On ne cueille pas les fleurs ou les plantes car elles sont protégées. Mais on peut faire des photos ou des dessins.

*Donnez-nous
votre avis sur
ce magazine
et gagnez,
peut-être,
un week-end
pour deux en
Provence Verte
& Verdon !*



Pour gagner, c'est facile !

- 1 **Flasher le motif ci dessous pour vous connecter**
- 2 **Répondez à quelques questions**
- 3 **Valider votre formulaire**
- 4 **Un tirage au sort sera effectué le 30 septembre 2020. Vous serez prévenu par e-mail, gagnant ou pas ;)**





Situé entre Correns, 1^{er} village bio de France, et Châteauvert, le Vallon Sourn est le paradis de la nature. Ici, des plages naturelles ont été aménagées pour la baignade ou des pique-niques en famille. Le Vallon Sourn est aussi mondialement connu pour ses voies d'escalade. Débutants ou confirmés, à chacun son plaisir. Pour les amoureux de la grimpe, le cadre est aussi important que la qualité des voies. Alors, n'hésitez plus car vous ne serez pas déçus.



Venir dans cet écrin de pure nature est un privilège. Perché au-dessus du Vallon Sourn, le fleuve l'Argens coulant paisiblement à vos pieds. Même la départementale ne menace pas votre tranquillité. En effet, l'accès aux lieux est réglementé. Parking et zones d'accès sont matérialisées pour votre confort et la protection de l'écosystème. La route qui serpente au pied des falaises est aussi un accès très pratique pour changer de secteur de grimpe assez rapidement si vous le souhaitez.

UN DES PLUS BEAUX SPOTS DU MONDE

Vous serez ravis d'apprendre que l'accès aux voies se fait par de petits sentiers. Une petite marche suffira et servira de début d'échauffement. Châteauvert est un royaume de voies bien verticales, voire déversantes sur un calcaire dolomitique excellent. Mais contrairement à sa réputation sulfureuses de falaise extrême, elle

n'est pas fréquentée que par des grimpeurs de haut niveau.

Le site est une merveille pour les voies de niveaux plus raisonnables. Si l'escalade vous tente, pas d'excuse car il y a autant de 5, de 6 et de 7 que de 8. Grimper ici c'est grimper dans un lieu merveilleux, hors du commun, magique pour certains. Ce n'est pas étonnant que ce site ait une réputation internationale. Ici, la grimpe se pratique en famille ou entre amis mais elle est aussi un moment cosmopolite important à partager avec les différentes nationalités qui y pratiquent l'escalade. Une bonne excuse pour améliorer son niveau d'anglais.



QUAND PRATIQUER

Le Vallon Sourn est partagé en deux rives : la droite rendue à l'état sauvage et la gauche aménagée pour la grimpe. Comme nous sommes en Provence et grâce à l'orientation sud de la falaise, le lieu est idéal à l'automne et au printemps. L'été, pratiquez l'après midi et l'hiver, le matin.



Type : Falaise

Hauteur : 20 à 40 mètres

200 voies sur 36 secteurs

Cotations : De 3a à 8b

LES "TOPS" DU VALLON SOURN

- "Les enfants du Roc" - 6a
- "Caldonite" - 6c+
- "Cap Horn" - 7a
- "Are you ready" - 8b
- "L'incroyable rocher" - 7a
- "Couleurs du charme" - 7b+
- "Réveil matin" - 6b
- "Neuroméditation" - 6c



Un guide spécial, "Grimper en Provence Verte", est en vente dans tous les points d'accueil du territoire au prix de 20€.

Les Basses Gorges du Verdon

SUR LE SENTIER DU GARDE CANAL

Provence Verte & Verdon propose de nombreux paysages mais s'il en est un incontournable, ce sont les Basses Gorges, pépites du Verdon. Sauvages, incontournables et naturellement protégées, voici quelques adjectifs qui vous accompagneront tout au long de votre chemin. Pendant 4 heures, faites revivre le sentier qu'utilisait le Garde Canal, chargé de l'entretien du canal du Verdon. Sur le sentier situé en balcon au dessus du lac, vous traverserez les Basses Gorges avant de monter à la chapelle Saint Maxime et de traverser le plateau de Mole Soque.



RWANA

EN AVANT TOUTE

J'ai hâte de découvrir ce cadre majestueux sous un nouvel angle. Je m'éloigne de Montmeyan Plage pour rejoindre le début du sentier du Garde Canal.

DES COULEURS ÉCLATANTES

J'admire l'azur de l'eau sublimé par les rayons du soleil caressant cette élégante dame. Les falaises et leurs chevelures verdoyantes offrent leurs plus belles couleurs. De part et d'autres, la rivière avance tranquillement, protégée par les gardiennes.

“*Sportive passionnée par la nature et ses grands espaces. J'arpente les chemins de Provence Verte & Verdon pour en découvrir les merveilles et tester de nouvelles activités.*”

BONJOUR DAME NATURE

La randonnée me permet de prendre de la hauteur et d'apprécier le côté maternel de ces géantes, érigées par le temps et les éléments. Je le sais, je le sens, Mère Nature m'accompagnera tout au long du sentier des Basses Gorges du Verdon.

LA MAGIE OPÈRE

Depuis les belvédères, j'admire le spectacle que la nature joue pour moi. Mon pas, qui d'habitude est plus cadencé, est ralenti par l'atmosphère magique, quasi irréelle, qui émane du lieu.

Distance : 9,9 km

Durée : 4h

Dénivelé : 418 m

Balisage : jaune

Difficulté : facile

Détail de l'itinéraire sur www.rando-alpes-haute-provence.fr

À voir aussi sur le site du Parc Naturel Régional du Verdon www.parcduverdon.fr

Conseils utiles

- Prévoir 2 litres d'eau par personne.
- Chapeau
- Chaussures de marche
- Lampe torche

Attention : la présence de jeunes enfants n'est pas souhaitable sans accompagnement solide (passage sur le bord de l'ancien canal, et sentier qui surplombe le Verdon). Les chiens sont interdits même tenus en laisse. Interdiction formelle de descendre dans les tunnels. Le site est classé au titre de Natura 2000 et Espace Naturel Sensible du département des Alpes de Haute Provence pour la protection des chauves souris.



ET LA CHENILLE DEVINT UN MAGNIFIQUE PAPILLON

Il y a beaucoup de papillons aux parures diverses, de toutes les couleurs, des petits, des oranges, des blancs à poils. Je me réjouis car c'est de plus en plus rare d'en observer.

LE TEMPS SE SUSPEND

Entre le Verdon et le canal je prends mon temps. Je fais des pauses régulières et assez longues car je ne sais plus où donner de la tête, tout me surprend !

UNE CONSTRUCTION HISTORIQUE

C'est agréable de longer le canal, et ses parties ombragées. Cet aménagement construit à partir de 1864, c'est tout de même 10 ans de labeur pour 20 kilomètres de tunnels creusés par la main de l'homme !

UN VRAI PRIVILÈGE

J'aime regarder les quelques passants sur leurs montures aquatiques. Ils me sourient et savent eux aussi à quel point nous sommes privilégiés d'arpenter ce lieu qui semble encore être secret.



UN PEU DE FRAÎCHEUR

Je profite de me rapprocher de l'eau pour me rafraîchir un peu la nuque. Il ne fait pas encore très chaud mais je sais qu'une fois tout là haut, la végétation se fera plus rare. Je n'aurai pas de plus belles opportunités !

MONSIEUR LE GARDE M'INVITEZ-VOUS ?

Me voilà dans l'abri du garde canal où je lis des informations historiques et j'en apprends davantage sur la faune habitant ce petit paradis. Ce qui



semble être une fenêtre est pour moi un cadre accompagné de sa peinture vivante, qui au fil des saisons, ne sera jamais la même.

UN AUTRE ESPACE TEMPS

Je descends l'échelle pour emprunter un tunnel long de 120 mètres. Ce passage sera ma transition entre deux mondes. Le soleil réussit à s'engouffrer partiellement et me permet d'admirer les parois qui ondulent et dansent au fur et à mesure de mes pas. Dès la sortie, un bruit attire mon attention, j'écoute attentivement. Ah ! c'est un bouc qui chevrote. Il regarde dans ma direction, les sons qui émanaient du tunnel ont dû l'alerter.





JE SUIS EN TRANSIT CHEZ MES HÔTES

Je le vois au loin, j'essaye d'imiter son cri pour l'inciter à rester. Ca ne marche pas, j'ai dû lui faire peur. Il me tourne le dos de façon élégante mais tout de même avec un air hautain. Je ne lui en veux pas, je suis seulement de passage et ce bouc est mon hôte dans son habitat.

QUEL EST CET AUTRE BRUIT ?

Je m'éloigne un peu du sentier pour me rapprocher d'une petite plage secrète. Encore un bruit, puis un deuxième. Mmmm, ce n'est pas un oiseau ça ... Il y a deux habitants dans cet arbuste. Je tends l'oreille, je me rapproche. Je les vois enfin, des crapauds sauvages tout mignons ! La femelle et le mâle ont des robes différentes.

PARDONNEZ MA CURIOSITÉ

Je les surprends dans leur intimité. Je m'excuse et repars à reculons. Décidément, je suis plutôt chanceuse, je sais qu'il y a beaucoup de vie mais c'est rare de pouvoir observer et côtoyer de près ou de loin ces petits êtres.

À L'OMBRE DES FEUILLAGES

Je continue mon agréable parcours. L'ambiance est différente, la rivière se fait plus timide de ce côté-ci. J'arpente la partie la plus boisée du sentier. Me voilà dans le fond du vallon de Sainte Maxime.

UN MONDE FANTASTIQUE

Je trouve une forêt poétique, des êtres de lumière seraient à leur place dans ce cadre féérique. Ici, tout est mystique et les oiseaux me répondent quand je siffle.

SILENCE, LA FORÊT DORT

La lumière perce la canopée et tente de se faire une place dans la forêt verdoyante, habillée de mousse. Les écorces des arbres me font penser à des dragons endormis.

LES PETITS SECRETS DU VERDON

Lianes, ronces et toiles d'araignée sont plaisantes dans ce décor fantastique. La nature vit sa vie comme elle l'entend et cette liberté lui sied à merveille. Je laisse une pierre sur le cairn, unique témoin de mon passage.

UN ÉPOUSTOULANT SPECTACLE

Je semble être sur les toits du Verdon, le panorama se présente majestueux devant moi. J'essaye de repérer la forêt endormie mais elle est maintenant retournée dans le secret, noyée par toute la végétation. J'ai le souffle coupé, quel magnifique spectacle.

L'EXPLORATION CONTINUE

Je vais chercher la fraîcheur dans la chapelle, sa simplicité m'apaise. Tout près, se présente à moi une maison abandonnée ayant pour locataire un arbre mort pittoresque, ancré dans la roche.

À TABLE !

Je cherche un coin d'ombre, je trouve un petit arbre dont le tronc fera un dossier parfait et la roche, toute proche, une table improvisée pour couper pain, fromage et saucisson à la bonne franquette.

UN CHOIX CORNÉLIEN

Repue, je reprends la route pour revenir par le même itinéraire. Je poursuis sous les chênes, je passe devant les ruines. Sur 1 km environ, j'emprunte le plateau de Mallasoque. Une fois arrivée à l'itinéraire indiqué à gauche, la "Draille des vaches", deux solutions se présentent à moi. J'hésite à récupérer le chemin qui longe le Verdon, c'était tellement beau et relaxant.

A NOUVEAU LE CHANGEMENT DE DÉCOR

Après hésitation, je décide d'aller vers l'inconnu pour y éteindre ma soif. Je retournerai avec mes proches sur le sentier du Garde Canal, pas de doute ! Je suis curieuse de voir ce qui se trouve sur le chemin à droite. Je me lance sur l'itinéraire non boisé et un peu plus désertique. La terre est rouge, puis sablée. Petit à petit, les cailloux se font plus présents. C'est une nouvelle ambiance, elle a aussi son propre charme.

Par ce temps clair, j'ai la chance de voir les hautes Gorges du Verdon. Au loin un couple de rapaces chasse, ce sont sans doute des aigles Royaux, présents dans ce milieu.

AU PLAISIR DE TE REVOIR BEAU VERDON.

Ici, dans cet espace paisible et magnifique, la notion "difficile" est impossible à évaluer si on oublie de jeter un oeil sur le cadran. Je regarde ma montre, il est 13 heures. Je suis restée longtemps mais j'ai la sensation d'avoir vécu un instant éphémère gravé uniquement dans mes pensées.

UNE DERNIÈRE PHOTO

J'immortalise la fin de cet humble périple en compagnie de Dame Nature. Là où je l'ai commencé, sur le pont avec une superbe vue sur le Verdon et ses falaises.



Découvrez le

PASS

MUSÉES

PROVENCE

VERTE



1 centre d'art

2 musées

A TARIF RÉDUIT

VOTRE 8^e VISITE OFFERTE

CENTRE D'ART DE CHÂTEAUVERT
MUSÉE DES COMTES DE PROVENCE
MUSÉE DES GUEULES ROUGES



- Rendez-vous sur www.caprovenceverte.fr -

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. 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'Église. 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 abimée 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 pas 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. À droite, Marie-Madeleine porte un vase rempli de parfum et enfin à gauche, Saint Joseph d'Armathie 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^e siècle. Un premier verdict tombe : Il apparaît que la peinture semble bien dater du XVI^e 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^e 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 Aertsen 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. À 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 États-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 ŒUVRE, 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 anversoise 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 Wallfrat 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^e 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 protégé des assauts du temps ou des pillards d'église. (Église ouverte tous les jours sauf le lundi).

Quand le coing fait la fête AVEC LA CHÂTAIGNE

Au mois d'octobre la nature commence à se parer de ses couleurs d'automne. En Provence le vert se transforme en un nuancier de couleurs allant de l'oranger vers le rouge en passant par toutes une palette de marrons. Ici, en automne on peut dire que les productions de la terre ont les couleurs de la nature : courges, coings, châtaignes. Toutes ont au mois d'octobre une fête qui leur est dédiée. Si vous êtes en Provence Verte & Verdon au mois d'octobre, n'hésitez pas à venir découvrir les stars des villages de Rians, Cotignac et Camps la Source.

RIANS **LA FÊTE DE LA COURGE**



Les rues du village de Rians s'animent autour du cucurbitacée dans tous ses états. Plus de 100 stands de producteurs font partager leur savoir-faire. Le clou de ces journées est le concours de courge. Ainsi, vous pourrez concourir dans un ou plusieurs catégories : la plus lourde, la plus grosse ou bien encore la plus insolite. Ce moment familial et convivial est idéal pour découvrir toutes les façons de travailler, cultiver

ou encore cuisiner la courge. L'artisanat d'Art vous ravira avec de nombreux objets à usage culinaire ou de décoration, toujours autour de la thématique de la courge, bien sûr !

CAMPS LA SOURCE **LA FÊTE DE LA CHÂTAIGNE**

Le pois chiche de Rougiers est très apprécié des connaisseurs. Ses qualités gustatives viennent du fait qu'il est cultivé sur une terre volcanique très légère des abords du village. Il est le roi de la fête le 2^e week-end de septembre : défilé de confréries et intronisation de nouveaux membres, exposants de qualité, repas gastronomique, jeux et concours de soufflé du pois chiche, sont au menu de cette folle journée.



COTIGNAC **LA FÊTE DU COING**



Le coing est l'un des fruits d'automne par excellence et Cotignac est son village. En octobre le fruit est à maturité. Il est alors cueilli et transformé en pâte de coing ou autres recettes afin d'être dégusté. La fête du coing célèbre le fruit dans tous ces états. De nombreux producteurs locaux sont présents sur le cours. De nombreuses activités et manifestations animent cette journée exceptionnelle. Une journée exceptionnelle à ne pas manquer !

Renaissance d'un hôtel historique à Cotignac

PRÉ OUVERTURE LE
1ER JUILLET 2020

LOUCALEN
HOTEL | RESTAURANT | BAR A VIN

EXPÉRIENCES IMMERSIVES
AU COEUR DE LA PROVENCE



1 Cours Gambetta 83570 Cotignac | www.loucalen.com | hello@loucalen.fr | +33 498 14 15 29

**LA TUF CRAFT BEER
LE TAILLEUR DE BIÈRES**

**MICRO-BRASSERIE
À COTIGNAC**

avec terrasse ombragée en été
et salle chauffée pour l'hiver

**ÉVÉNEMENTS, CONCERTS, DJ SETS,
ATELIERS BRASSAGES, PRIVATISATIONS**

Gamme de bières 100% locales
disponibles en bouteille ou à la pression

1 COURS GAMBETTA, 83570 COTIGNAC
@LATUFCRAFTBEER | LATUFCRAFTBEER.COM





La Saint Marcel

ET LA FÊTE DES TRIPETTES

Aujourd'hui, la Saint Marcel rime avec bravade, promenade du boeuf, fifres et tambourins et une curieuse danse qui se déroule dans l'église, où croyants ou non sont invités par la curé à sautiller sur la place. Cette fête mi chrétienne, mi païenne, trouve ses racines au Moyen-Age.



PLUS QU'UN EVÊQUE, UN SAINT

Après deux ans d'exil, il est appelé au chevet du fils d'Euric, malade. Pendant le voyage, Marcel prie devant les différents oratoires. L'enfant malade est guéri. Grâce à ce miracle, il obtient pour lui-même et son peuple de revenir à Die. Après de nombreux autres miracles, le dernier survient à Die lors

de la construction d'un baptistère, une colonne de pierre est arrêtée dans sa chute par le Saint en prière. Marcel meurt paisiblement à Montmeyan à l'âge de 80 ans, dans le monastère de Saint-Maurice, lors d'un retour de voyage à Rome où il a rencontré le Pape Symmaque.

QUI ÉTAIT SAINT MARCEL ?

Marcel est né en Avignon dans une famille noble. Il est éduqué par son frère aîné Pétrone, Evêque de Die (Drôme), qui l'ordonne diacre et le prépare à être son successeur.

En 463, Pétrone meurt, les habitants de la ville sont divisés entre deux candidats. Après un vote, Marcel est choisi comme nouvel Evêque de Die. Il est consacré par l'Evêque de Vienne.

Durant son épiscopat, le Roi Euric fait déporter la population de Die. L'Evêque est alors envoyé en résidence surveillée en Arles, où il échappe miraculeusement à l'effondrement du bâtiment où il loge. Mais encore trop populaire, il est exilé dans le pays de Conserans (Ariège).

LES RELIQUES DE SAINT MARCEL

En 510, Marcel est enterré dans le monastère de Saint Maurice, près de Montmeyan. Son tombeau est entouré d'une grande vénération et il est proclamé Saint. Au XI^e siècle, une partie de ses reliques est apportée à l'Abbaye de la Chaise Dieu (Auvergne). Vers la fin du XII^e siècle, le reste des reliques est transféré dans la commanderie de Saint Maurice toute proche. Au XVI^e siècle, les bâtiments sont désertés et quasiment en ruine, seul un gardien reste sur place. Le Saint apparaît en songe au gardien solitaire et lui demande de faire transporter ses reliques dans un endroit plus digne de lui. Les villages de Barjols et d'Aups qui possèdent chacun une église collégiale, revendiquent les reliques. Les habitants de Tavernes, appelés "les avocats", conseillent aux

Barjolais de s'emparer des reliques sans attendre une décision de la congrégation religieuse. Les Barjolais se hâtent vers la Commanderie déserte et volent les reliques de Saint Marcel. Ils entrent triomphalement à Barjols en chantant et dansant "Saint Marcel, Saint Marcel, les tripettes, les tripettes". Les reliques de Saint Marcel sont alors placées dans une châsse d'argent et pieusement conservées dans l'église collégiale. En 1562, après quatre jours de siège, Barjols tombe aux mains des protestants qui brûlent les reliques dont celles de Saint Marcel dont il ne reste qu'une seule phalange. Un buste reliquaire polychrome qui contient cette phalange est conservé dans la Collégiale Notre Dame de l'Assomption de Barjols.



♥ La fête des Tripettes

Lorsque les Barjolais ramenèrent les reliques en 1350, ils rencontrent des femmes en train de laver les tripes d'un boeuf abattu pour les besoins d'une commémoration. Il s'agit de la célébration du boeuf qui jadis se trouva dans l'enceinte du village assiégé, et qui sauva les habitants de la famine. Un cortège se forme, plein d'allégresse, et en rentrant dans l'église, mélangeant le profane et le sacré, les Barjolais entonnent pour la première fois "Saint Marcel, Saint Marcel, les tripettes, les tripettes" en sautillant sur place. Tous les quatre ans "les petites tripettes" se transforment en "grandes tripettes" avec la promenade du boeuf que l'on fait boire à toutes les fontaines du village et que l'on bénit.

Le Rosé

UNE PRODUCTION LOCALE

Il y a 26 siècles, en fondant Marseille, les grecs ont implanté en Provence les premières vignes. Les vins produits à cette époque étaient de couleur claire, qu'on peut apparenter aux Rosés puisque la macération de jus avec les peaux était alors inconnue ou très peu pratiquée. Ainsi la Provence est le plus ancien vignoble français et le Rosé, le plus ancien des vins connus.

LE CYCLE DE LA VIGNE

Nous connaissons tous le raisin, certains apprécient le nectar appelé vin, qui est élevé avec art par des maîtres vignerons. Mais seuls quelques curieux ou initiés connaissent les secrets de la vigne. Afin de donner des baies, la vigne passe par deux cycles : le végétatif, qui s'étend de mars à mi-novembre et l'hivernal de mi-novembre au mois de mars. C'est ce que l'on appelle le repos de la vigne. Durant l'hiver, la vigne est taillée. Cette action laisse des plaies de coupe sur les serments restant sur les ceps de vignes. On dit alors que la vigne pleure. En fait, il s'agit de la sève qui remonte et pointe au bout de la taille.



De mi-mars à mi-avril, les bourgeons gonflent, s'ouvrent et laissent apparaître une jeune pousse puis finissent par se fendre. C'est ce que l'on appelle le débourrement. A la fin du printemps, les feuilles commencent à se développer, elles apparaissent, se déroulent et s'étalent, c'est ce que l'on appelle la feuillaison.

En début d'été, la chaleur et le soleil font apparaître de toutes petites fleurs blanches. Penchez-vous, soulevez délicatement les feuilles et vous découvrirez ces petites grappes. Chacune d'entre elles compte 100 à 200 fleurs. Début juin, de petites baies de raisin se forment à la place des fleurs pollinisées. Cette étape est la nouaison.





La période estivale est celle des grandes transformations. Il y a tout d'abord l'effeuillage. C'est à dire que le viticulteur coupe les feuilles qui pourraient masquer le soleil aux grappes. L'objectif est que les grappes reçoivent l'ensoleillement optimal. Les grains verts, pendant la période de la véraison, commencent à changer de couleur.

Le raisin entame alors la dernière ligne droite, avec la maturation. Période la plus importante dans la vie d'une vigne. En mûrissant, les baies gagnent en sucre et perdent en acidité, elles arrivent à maturité. Enfin, dernière étape pour les fruits et pas des moindres : les vendanges.



Leur date varie en fonction du lieu géographique, des tendances météorologiques. Toutefois, ces dernières années, peut constater qu'elles ont lieu de plus en plus tôt. La vigne, elle est mise au repos jusqu'en novembre environ, période où elle commence sa période de dormance. Les feuilles changent de couleur et tombent, la sève descend dans les racines, la vigne s'endort jusqu'au déclenchement de son prochain cycle.



VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

C'est un label attribué à une destination à vocation touristique et œnologique. Ainsi, néophytes ou experts, d'une façon originale ou plus traditionnelle chacun peut découvrir la magie du vin.

Mais l'expérience ne s'arrête pas là : lieux culturels, restaurants ou activités de pleine nature, de nombreux professionnels vous proposent une découverte à "leur façon" des vignobles.





Il était une fois LA CRÈCHE

Noël est une période de fête incontournable en Provence. Les festivités commencent fin novembre par des marchés au santons dont le plus connu est celui de Saint Maximin la Sainte Baume. La crèche est un moment important car il se partage entre générations.



AU PLUS PRÈS DE LA PROVENCE

Provence Verte & Verdon n'échappe pas à la tradition. Ici se cache des santonniers mais plus rare, un crêcheur (un fabricant de crèche). Roger Nègre est originaire de Trest et comme beaucoup de petits

provençaux, une de ses passions d'enfant est la création de la crèche. Ce moment si important qu'il partageait avec sa maman, il a su le transmettre et le partager avec ses enfants. Ni bricoleur, ni patient, comme il se définit, rien ne le prédisposait à être fabricant de

crèche. Mais voilà, d'enfant à grand père, il n'y a qu'un petit pas et c'est à la demande de son petit fils de 8 ans qu'il fabrique sa première étable. Un peu désemparé au début mais ayant la volonté de ne pas décevoir la charmante tête blonde, il prend un modèle qu'il détient dans son garage, imagine un plan de mise en œuvre et l'aventure commence. Sa première réalisation est fabriquée à base de matériaux trouvés dans la nature et aussi d'autres plus traditionnels. Prenant goût à ce travail, il construit aussi d'autres éléments de crèche : de petites maisons. Un ami pompier en retraite, comme lui, amateur averti de crèche est émerveillé par la qualité de son travail. Il les achète toutes et lui demande de persévérer afin de "se lancer". Rendez-vous est pris avec l'exigeant public de la foire aux santons de Saint Maximin la Sainte



Baume. C'est une grande réussite ! L'aventure pouvait commencer. Aujourd'hui, toutes les sorties en famille sont source d'inspiration pour de nouvelles créations mais aussi pour de nouveaux matériaux. Ainsi, des étables du début à aujourd'hui, c'est un véritable décor complet qui prend vie dans les mains de Roger. De même, des créations identiques, il est passé aussi à de la création personnalisée pour agrémenter des crèches existantes avec des maisons, des cafés ou des mas, véritables reproductions de lieux existants.

De même, les matériaux ont quelque peu évolués comme les murs qui aujourd'hui ne sont pas fabriqués en bois et plâtre mais en polystyrène extrudé allégeant considérablement les créations. Les prix de, 10 € à 120 €, sont loin de refléter la réalité de la valeur des pièces.



Jugez par vous même : le temps de création de la toiture d'une étable (petit modèle) est d'environ 6 heures ! Chaque année a sa nouveauté. Pour 2021, Roger pense à créer un village perché. Un décor de crèche en un bloc. La période des fêtes terminée, le crècheur se remet à l'ouvrage comme pour rester dans l'ambiance jusqu'au mois d'avril, puis il se repose jusqu'à

la fin de l'été. Voilà de la théorie car comme vous vous en doutez, un petit rien réveille l'esprit créatif de Roger : une balade, une maison, un paysage. Alors si un jour vous le croisez au détour d'un champ de vignes ou d'oliviers arrêtez vous et observez car cet homme est en train de préparer votre prochaine magie de Noël.



**POUR DÉCOUVRIR
LES CRÈCHES...**

f "Au plus près de la Provence"

**Pour découvrir et acheter les réalisations
de Roger, téléphonez au 06 70 60 88 00**



La Pastorale, L'HISTOIRE DE NOËL EN PROVENCE

En Provence, Noël est un grand moment de l'année. Les villages de crèche se parent des couleurs de fêtes et de lumières. Les centres villes et sanctuaires se préparent pour accueillir LA tradition provençale par excellence : la Pastorale. Mais qu'est ce que c'est, me direz vous ? Tout comme la crèche, elle est la représentation théâtrale de la nativité parlée et chantée dont le décor est le village lui-même et les acteurs les villageois. Tous les villages ne l'organisent pas mais rapprochez vous de l'office de tourisme le plus proche afin de connaître le programme. Elle se joue du 15 décembre au 15 janvier, il y a même le 24 décembre. Alors à vous de choisir.

La Pastorale de Maurel une histoire en 4 actes

Il existe plusieurs pastorales mais la plus connue est celle de Maurel. Elle fut créée en 1844 à Marseille. Dans la tradition, les trois premiers actes sont en provençal, le quatrième est en français.

ACTE 1 UNE ANNONCE IMPORTANTE À FAIRE

Le premier acte narre l'histoire de l'annonce de la naissance de Jésus aux bergers, s'en suit la présentation des personnage et de leur singularité.

ACTE 2 LA NOUVELLE SE RÉPAND

Il met en scène l'arrivée au centre du village des personnages pour répandre la nouvelle.

ACTE 3 LE FESTIN

L'acte trois se déroule chez Benvengu, maître et propriétaire d'une grande ferme et qui ne rate jamais une occasion de festoyer. C'est à ce moment que se déroule LA scène la plus connue : la chute de Pistachié dans le puit. C'est aussi dans cet acte que l'ange Gabriel confirme la nouvelle et guide la joyeuse bande vers l'étable (crèche).

ACTE 4 TOMBER DANS L'OUBLI

Ce dernier acte, qui se déclame en français n'est aujourd'hui quasiment plus joué car il revêt un caractère religieux. Il y est question d'adoration, d'offrandes et de miracles. La pièce se termine enfin par un chant exprimant la joie du peuple de Provence.

UNE VRAIE TRADITION

Même si au départ, l'argument de la pièce était basé sur un esprit religieux, du fait de la perte de l'utilisation du provençal, la Pastorale de Maurel devient au fil du temps de plus en plus identitaire et de moins en moins religieuse. Aujourd'hui même si chaque village adapte sa version, elles sont toutes basées sur celle de Maurel et sont jouées dans la langue de Mistral. Afin que tout le public profite du spectacle, un narrateur décrit la scène en français.



Les personnages principaux de la Pastorale



Afin que vous puissiez profiter au mieux du spectacle, nous vous avons donné la grande trame de l'histoire. Voici le portrait des personnages principaux. Ne perdez pas de vue que la Pastorale est une crèche vivante. Ainsi, même si on n'y retrouve pas tous les santons, les principaux sont présents. Alors, jouez en famille, essayer de les reconnaître dans la crèche.

L'ANGE BOUFARÉU

Posté sur le toit de l'étable, il souffle dans sa trompette en direction du village pour annoncer la nouvelle aux bergers.

LE BERGER

Enroulé dans sa grande cape qui le protège de la pluie et du Mistral, une gourde ou musette pendante à son épaule, il serre dans sa main un bâton dans une main et un agneau sur son autre bras.

LE MAIRE

Que l'on appelle aussi "Lou Cose" en Provençal. Il est habillé comme un milord et arbore son écharpe tricolore et une montre en or qui pend à la poche de son veston. Il est le symbole de la République dans cette mise en scène. En fait, il va inscrire Jésus sur le livre d'Etat Civil.

LE CURÉ

Il est chauve et bedonnant, souriant et potelé. Très souvent, il est en train de s'éponger le front.

LE TAMBOURINAIRE

Il porte un tambourin et galoupet et mène la farandole. Il est vêtu d'un costume élégant, il porte un chapeau de feutre à larges bords, une veste de velours noir, une chemise blanche nouée au col par un cordon et un gilet brodé. Sa ceinture, "taiole", en Provençal, est constituée d'une bande de tissu de laine rouge.

PISTACHÉ

C'est un valet de ferme, coureur de jupons. Son nom vient de l'arbre qui produit les pistaches et qui, dit on seraient aphrodisiaques. Il porte un panier dans chaque main : le premier déborde de morue et de saucisse, le second de fougasse et de pompe à huile. Il est marié à la poissonnière : Honorine.

MARGARIDO

Elle est vieille et acariâtre. Elle ne rate pas une occasion d'enguirlander son mari. Elle est réputée avoir mauvais caractère.

MONSIEUR JORDAN

Il est le mari de Margarido. Petit bourgeois sympathique, il est la victime de son épouse qui a du caractère. Leurs scènes de ménage sont incessantes. Homme élégant, il a pris le temps d'enfiler un beau pantalon, un gilet brodé et de se parer d'une lavallière et d'un gibus (chapeau haut de forme) avant de sortir de chez lui.

LE MEUNIER

Le berger entend le message dans la colline et descend vers le village avec son troupeau. Le meunier est le premier du village à entendre le message et il sort de son moulin, un sac de farine sur le dos, et rentre le premier dans le village. Il est très souvent accompagné de son chien et de son âne.

ROUSTIDO

Vieux garçon, il est un peu sourd et entend plus tard que les autres l'appel des bergers. Il s'est retrouvé presque tout seul dans le village en pleine nuit. Il porte une lanterne pour aller réveiller ses voisins Margarido et Monsieur Jordan.

L'AVEUGLE

Son destin est tragique. Il avait deux fils Simon et Pierre mais le boumian lui a enlevé Pierre et ne l'a jamais plus revu. Il a tant pleuré qu'il en a perdu la vue.

LE BOUMIAN OU LA BOUMIANE

Il s'agit de tziganes que le Comte de Provence a obligé à vivre à la Sainte Baume.

Pour connaître où voir La pastorale, rendez-vous sur www.provenceverteverdon.fr rubrique agenda.

Informations

PRATIQUES

Un Office de Tourisme à côté de votre lieu de vacances.
Tous les horaires sur www.horaires.provenceverteverdon.fr

BARJOLS

Boulevard Grisolle (83670)
Tél. 04 94 77 20 01
barjols@
provenceverteverdon.fr

BRIGNOLES

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

CARCES

11 place Bramadou (83570)
Tél. 04 94 04 59 76
carces@
provenceverteverdon.fr

COTIGNAC

Pont de La Cassole (83570)
Tél. 04 94 04 61 87
cotignac@
provenceverteverdon.fr

NANS LES PINS

2 cours du Général de Gaulle
(83860)
Tél. 04 94 78 95 91
nanslespins@
provenceverteverdon.fr

PLAN D'AUPS

SAINTE BAUME

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

SAINT MAXIMIN

LA SAINTE BAUME

Couvent Royal
Place Jean Salusse (83470)
Tél. 04 94 59 84 59
saintmaximin@
provenceverteverdon.fr

.....

CORRENS

(de mi-juin à mi-sept)
Place du Général de Gaulle
(83570)
Tél. 04 94 59 01 31
correns@provenceverteverdon.fr

SAINT-JULIEN

LE MONTAGNIER

(de mi-juin à fin août)
15 rue de l'hôtel de ville
(83560)
saintjulien@
provenceverteverdon.fr

GARDEZ LE CONTACT

Sur votre smartphone ou tablette, connectez-vous à provenceverteverdon.fr et vous pourrez, au gré de vos envies, trouver un restaurant, une activité sportive ou de découverte.

UN RÉSEAU WIFI GRATUIT

À 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
- Hotspot wifi gratuit



LES ARBOUSTERS
Hôtel & Village Vacances
Provençal

Chemin du Pas de Saint Louis
83136 La Roquebrussanne

Tél. : 04 94 86 83 65
Mail : contact@arbousiers.fr
Web : www.arbousiers.fr



PARC NATUREL RÉGIONAL
DE LA SAINTE-BAUME



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
www.groupe-maurin.com



E3

Cotignac et son rocher



AB6

Massif de La S^{te} Baume



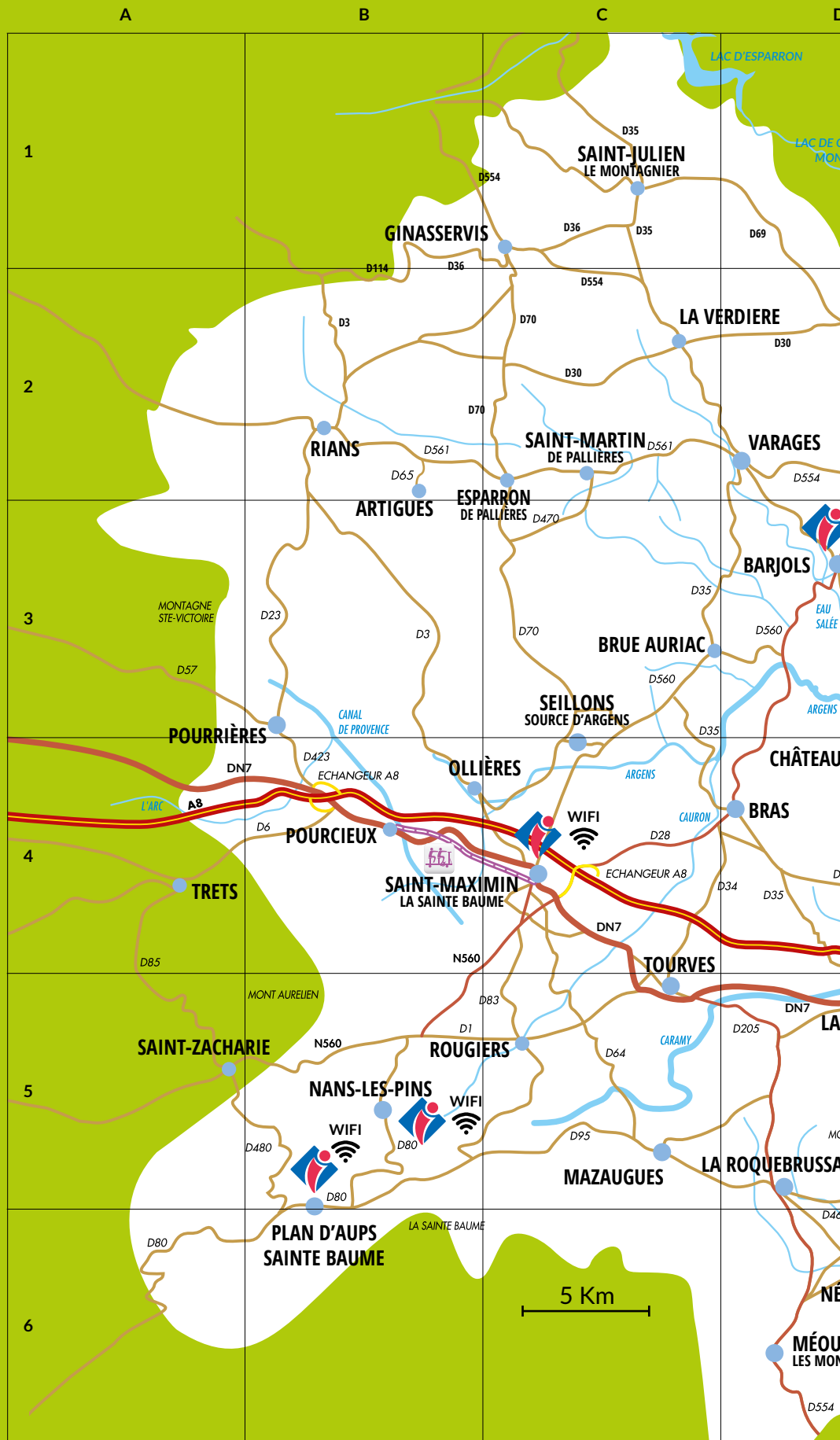
A3-4

Massif de La S^{te} Victoire



CD1

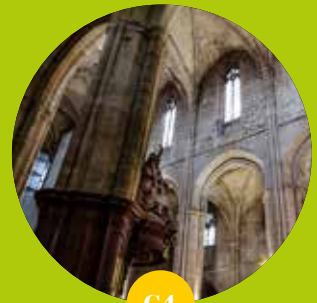
Gorges du Verdon





D3

Fontaine de Barjols



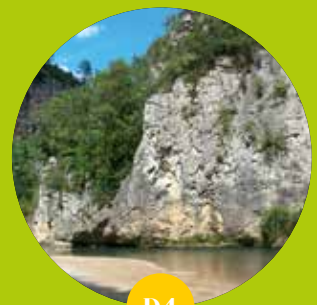
C4

Basilique de S^t Maximin



D5

Brignoles, ville médiévale



D4

Plage du Vallon Sourn

provenceverte.co.uk

ENJOY THE DISCOVERY!

- The unavoidable
- A must see places
- To do asbolutely




Provence Verte & Verdon
T O U R I S M E

Provence Verte & Verdon Tourisme
Carrefour de l'Europe - 83170 Brignoles
contact@provenceverteverdon.fr

+33 (0)4 94 72 04 21

Organisme immatriculé au registre des opérateurs
de voyages de séjours IM083100045