

Provence Verte & Verdon

Une Provence INATTENDUE

Découvrez

Carcès, un village d'eau et de lumière
Le village insolite de La Roquebrussanne

Testez

Le Rallye découverte des Coteaux Varois
La glace au lait de chèvre

Mais aussi

Le château de Saint Martin de Pallières,
Correns, La Verdière, le Verdon...

Prolongez vos vacances

Vignobles & Découvertes
Les santons et la crèche - Le Val

Ce que vous ne devez pas manquer !

Jazz à Brignoles,
Les parties de pétanque

AMUSEZ-
VOUS !

80 activités originales
et familiales

N°7 / 2019

Ce magazine vous est offert par l'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

Territoire aux nombreux visages, Provence Verte & Verdon offre des paysages où alternent plaines plantées de vignes, vallons parsemés d'oliviers et collines verdoyantes. Provence Verte & Verdon s'étend des Gorges du Verdon au nord, aux Barres de Cuers au sud, des contreforts de la Sainte Victoire à l'ouest jusqu'à l'Abbaye du Thoronet à l'est. Lieu de vacances idéal, loin du bruit, des routes surchargées, où il fait bon vivre au chant des cigales.

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 pétanques entre amis, les assiettes colorées par les productions locales ...

Sommaire

Le château de Saint Martin de Pallières, p.4-5

Le château de Vins sur Caramy p.6-7

Les lieux insolites du village de La Roquebrussanne p.8-9

Découverte de La Verdière p.11-12

Amusez-Vous ! p.13

Jazz à Brignoles p.14

Le Verdon p.16-17

Brignoles se met en kart p.18

Des belles et des vignes p.19

Carcès un village d'eau et de lumière p.20-21

La pétanque p.22

Le Jardin du Pacha p.24

Correns 1^{er} village bio de France p.25

Randonnée et spiritualité à la Sainte Baume p.26-27

La glace au lait de chèvre, ça vous dit ? p.28-29

Le rosé du cep à la vigne p.30 à 33

La randonnée de Barjols au petit Bessillon p.34 à 36

La Sainte Baume, une forêt d'exception p.37

La Provence green p.38

Châteauvert Le jardin des sculptures p.39

Le Parc Animalier de Ginasservis p.40-41

Randonner autrement ! p.42-43

La vie du Moulin de varages p.44-45

Noël en Provence Verte & Verdon .. p.46-47

Informations pratiques p.48



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

Le magazine n°7 :

"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 :

provenceverteverdons.fr/FG

Crédits photos :

provenceverteverdons.fr/FG-GV-LV-BD

©Shutterstock.com

Article de la Verdière :

Hôtel-Dieu/Monument aux

morts/ Vue générale :

©PAH PVV K.Orengo

Publicité : contactez-nous au
04 94 72 88 24



Le château de Saint Martin de Pallières, UNE CONVOITISE D'HOMMES, UNE HISTOIRE DE FEMMES

Saint Martin de Pallières est un village perché, situé au nord de Provence Verte & Verdon. La route qui vous mène au pied du château vous fera découvrir à chaque saison un nouveau paysage, un nouveau tableau.

Pourquoi avoir construit un château et un village sur un éperon rocheux ? Et bien parce que comme la quasi totalité des châteaux des alentours, celui de Saint Martin de Pallières était une forteresse (XI^e siècle). Pourquoi y a-t-il autant de forteresses dans un si petit périmètre ?

Parce qu'ici nous sommes au pied du Verdon. Ici, au Moyen Âge, il y avait une route commerciale florissante, mais le lieu a été aussi très marqué par les Guerres de Religion. Bref, vous l'avez compris, ces forteresses servaient de caserne en ces temps troublés. Puis, le temps passe, les temps deviennent plus sûrs, les forteresses sont transformées petit à petit en châteaux d'agrément.

DE LA FORTERESSE AU CHÂTEAU D'AGRÉMENT

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

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

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



AMUSEZ-VOUS ! VOUS PROPOSE

Visite guidée du château (7€ - De 0 à 15 ans gratuit)

Construit au XIII^e siècle, mais largement transformé à travers les époques, le château appartient à la même lignée depuis le début du XVII^e. C'est l'actuel châtelain qui, au fil de l'histoire et des anecdotes de sa famille, vous fera découvrir l'aventure de cette ancienne caserne devenue maison de famille. Visite de certaines pièces d'habitation actuelles, de la terrasse nord à la vue spectaculaire, jusqu'aux caves labyrinthiques avec un passage qui mène à l'église du village.

La visite a lieu tous les mercredis et jeudis de juillet et août à 10h et 16h - L'encadrement est assuré par le châtelain.

Visite insolite de la Citerne du château (3€ - De 0 à 15 ans gratuit)

Nichée dans le petit village de Saint Martin de Pallières, cette curiosité architecturale fut construite en 1747 pour répondre aux besoins en eau des jardins du château. Impressionnante par ses dimensions (plus de 500 m²), cette citerne époustoufle avant tout par son atypisme. Qui pourrait croire qu'ici, à l'abri d'une ancienne bergerie et de son moulin à huile, dissimulée sous terre, se tient une immense citerne aux airs de cathédrale ? Lors de sa construction au XVII^e siècle, c'est la plus grande citerne d'Europe ! Ses voûtes d'arêtes soutenues par pas moins de 20 piliers rappellent l'architecture gothique d'époque.

La visite a lieu du mercredi au lundi en mai, juin, juillet et septembre et tous les jours en août. L'encadrement de la visite est assuré par le propriétaire.

“NOUS NE SOMMES PAS DES PROPRIÉTAIRES, MAIS DES DÉPOSITAIRES”

Des travaux sont encore entrepris au XIX^e siècle afin de rendre le château encore plus confortable, mais tout cela sera à découvrir lors de la visite guidée avec le châtelain qui, en plus des lieux, partagera avec vous ses souvenirs d'enfant. Mais revenons au XIX^e siècle. L'aile Est est créée à cette période mais ne sera jamais aménagée. Aujourd'hui, si le bas accueille les appartements des propriétaires, le haut reste vide.

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

En effet, accroché solidement à son rocher, le château n'est pas un simple monument classé, il est un lieu de rassemblement, de passage, de fête, de jeu pour tous les membres de la famille. Alors, n'hésitez plus, rendez-vous dans ce village. Mais avant, penser à réserver pour les visites guidées.



Le château de VINS SUR CARAMY

A quelques encablures de Brignoles, il est un charmant village dénommé Vins sur Caramy. Comme il est précisé dans son nom, ce village de crèche est bordé par la rivière Le Caramy. Face au pont qui enjambe le cour d'eau se dresse le château. Fort de sa renaissance, il bombe maintenant fièrement sa façade comme un guerrier bombe le torse. Mais laissez-nous vous conter son histoire.

QUAND LA PETITE HISTOIRE RENCONTRE LA GRANDE

Quatre parisiens en vacances découvrent par hasard les ruines d'un château, dans un écrin de verdure. C'est "le coup de coeur". Ils décident d'acheter celles-ci pour les restaurer à des fins culturelles, artistiques et sociales. L'entreprise est risquée à cause de la nature, l'ampleur de l'édifice et le coût du chantier. Les lieux témoignent d'un passé médiéval tourmenté, guerrier et religieux, fait de "coups d'épée et de goupillon". La témérité et l'obstination, les coups de main et les coups de collier, vont faire revivre les pierres. Dès le début de la restauration, un programme de qualité, riche et varié, ravit le public nombreux : un projet exemplaire "un coup de maître" ! (Extrait du livre "d'une vie ..., une passion... et les pierres revivent à Vins").

POUR COMMENCER, UN PEU D'HISTOIRE

Le château Sainte Suzanne a été construit au XI^e siècle, sur un éperon rocheux dominant la vallée du Caramy puis abandonné en 1471. Au XVI^e siècle (1547), la famille des Comtes de Provence fit construire un nouveau château plus bas dans la vallée, en bordure de Caramy cette fois. Par alliance, le château tombe dans le patrimoine du redoutable Hubert de Garde, futur Général des armées ligueuses de Provence. Le lieu devient bientôt la résidence principale de la famille. François de Garde, fils d'Hubert obtient l'érection de Vins en Marquisat en 1641. Témoin d'une époque de transition entre la forteresse médiévale et le raffinement Renaissance, cet édifice devient alors un témoin important.



UNE RENAISSANCE

Laissé à l'abandon entre 1930 et 1940, le monument tombe en ruine. Il est sauvé grâce à la pugnacité et l'investissement des propriétaires actuels. En 1965, le château est inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.



UN HAUT LIEU DE CULTURE RECONNU

Parallèlement aux travaux de restauration du monument qui se sont succédés depuis cinquante ans, l'Association de Sauvegarde et d'Animation Culturelle du Château de Vins sur Caramy développe et organise des stages musicaux, des résidences d'artistes, des expositions et un festival d'été consacré à la musique de chambre depuis 32 ans.

Les organisateurs ont à coeur chaque année, de proposer une programmation variée, accessible mais d'excellente qualité.

La cour d'honneur du château a accueilli des solistes de renommée internationale. Les terrasses exté-

rieures ont été le décor des grands spectacles comme "Le Songe d'une nuit d'été" ou "Temporalia".

Depuis 2013, de nouvelles activités prennent corps, grâce à l'acoustique exceptionnelle d'une salle qui a permis l'enregistrement de "Cordoue à Venise" par l'ensemble Parnassie du Marais.

Séduite par le son si particulier des pianos Erard du lieu, la pianiste internationale Françoise Chaffaut enregistra sur place des pièces de Ravel et de Debussy. Chaque année en juillet et août, les Nocturnes, les "A Voce" investissent le château pour que celui-ci se transforme en décor naturel offrant un spectacle de sons et lumières hors du commun.



Le château est privé mais il se visite de mai à fin octobre, de 10h à 12h et de 15h à 17h. 5€/personne - Gratuit pour les - de 12 ans

LES INCONTOURNABLES DE VINS SUR CARAMY

📍 **Le Lac :** Au fil du temps, l'eau a rempli une ancienne mine de bauxite à ciel ouvert. Le lieu est beau et agréable mais la baignade est interdite car dangereuse.



📍 **Le pont :** Ce pont dit "Romain" à trois arches date de l'époque médiévale. Il enjambe le Caramy et permet d'accéder sur l'autre rive, où se trouve une grande prairie idéale pour pique niquer. D'ici, la vue sur le château est magnifique.



LES LIEUX INSOLITES DU VILLAGE de La Roquebrussanne

Situé sur les contreforts de la Sainte Baume, commune du Parc Naturel Régional de la Sainte Baume, La Roquebrussanne est un village typique. Nous avons profité du tournage de l'émission d'AzurTV pour le visiter. Au programme : montée au sommet de la Loube, découverte de la source des Orris, visite des ponts des Lattes, remontée de l'horloge du campanile, fouilles à la villa Gallo-Romaine du Louu et bugade.



FABRICE

Webmaster de l'Office de Tourisme.

Sportif, passionné de photographie, il sillonne le territoire durant son temps libre pour en explorer les contreforts.

“ Une belle journée à partager en famille ou entre amis. Pour déjeuner nous vous conseillons l'Auberge de La Loube, restaurant typique, situé sur la place face à l'église. Vous pouvez apprécier la terrasse sous les platanes ou dans la salle chauffée par une belle cheminée. ”



LE GRAND LAC LAOUTIEN

C'est un lieu unique, accessible facilement en voiture (parking en bord de route). Le Grand Laoutien a un diamètre de 150 m pour une profondeur de 45 m. La baignade y est interdite mais c'est un lieu idéal pour pique niquer et profiter de la vue. J'adore vraiment ce lieu. La lumière y est particulière. Après quelques enjambées, on arrive au plus proche de l'eau. Entre forêt et rochers, c'est un endroit où j'aime me poser.



DIRECTION LA SOURCE DES ORRIS DANS LE VALLON DES BAUMES



Maintenant direction le Vallon des Baumes, via une route très escarpée (praticable uniquement en 4x4) pour rejoindre les Orris. Un endroit incroyable composé de rochers, d'arbres et d'eau jaillissante. Ce site classé est aussi le repère de nombreux oiseaux et rapaces. La LPO (Ligue Protectrice des Oiseaux) y a d'ailleurs installé des panneaux explicatifs et vient régulièrement observer cette nature.

INSOLITE : NOUS AVONS REMONTÉ LA PENDULE DE LA TOUR DE L'HORLOGE

Retour au village pour rencontrer Gill, employé municipal qui a une particularité : tous les vendredis, il se rend en haut du campanile pour remonter à la main l'ancien mécanisme de l'horloge de La Roquebrussanne. Exceptionnellement, nous pouvons accompagner Gill dans le couloir exigü qui mène en haut du campanile. Seulement trois personnes peuvent monter car le lieu est confiné. En haut, il ouvre une caisse en bois qui abrite la fameuse horloge. Il emboîte une manivelle et remonte vigoureusement à la main le premier poids. Ça a l'air facile. Par contre ce n'est pas la même affaire pour le second poids qui est beaucoup plus lourd. Un vrai effort que Gill effectue chaque vendredi à la même heure.

📍 LA VILLA GALLO-ROMAINE DU LOOU

Aux portes du domaine viticole du Loou, d'étranges vestiges jonchent le sol. Ce sont les restes de la villa gallo-romaine du Loou ou Villa Marius. C'est en 1977 que Marius Baudino (propriétaire des lieux) découvre le site. Des fouilles de sauvetage sont effectuées de 1978 à 1983. Paul, ami de Marius, nous fait visiter ce lieu qui s'étendait sur 5000 m². Le site est accessible et la visite est autorisée. Un panneau à l'entrée du site explique l'histoire des lieux et un plan donne une idée de l'ampleur de la ferme.



📍 LES PONTS DE LA LATTE



C'est en traversant le village de La Roquebrussanne que la rivière l'Issole prend le nom de La Latte. 7 Ponts enjambent la rivière jusqu'à l'ancien moulin à l'huile. Plusieurs de ces ponts sont privés et rejoignent les jardins sur l'autre rive. Tous ont été construits entre 1850 et 1900. Aujourd'hui on ne voit plus d'eau couler en dessous des ponts car la rivière est devenue souterraine.

📍 LE MUSÉE DE LA BUGADE DE MADAME MARTIN

Mon coup de coeur de la journée. La rencontre avec Mme Martin qui nous ouvre sa maison pour nous faire visiter sa pièce dédiée à la bugade. La bugade est le terme provençal qui désigne la grande lessive du linge de maison. C'était également un métier. Une vraie bugade, du linge et des savons d'époque sont visibles dans ce petit musée tenu par une vraie bugadière. La technique de la bugade s'effectuait à l'aide de deux cuves : la première pour chauffer l'eau, la seconde pour recevoir le linge sale. Un grand drap replié, rempli de cendres, était placé au dessus du cuvier. L'eau était renversée sur le linge, une fois réchauffée. L'opération durait environ 4 heures. Le linge était ensuite rincé au lavoir.



📍 M. MARTIN ET SES OUTILS ANCIENS

Il n'y a pas que Mme Martin qui a sa pièce dédiée à son ancien métier. M. Martin s'est aménagé sa grange pour en faire un espace d'exposition des outils anciens (qu'il utilisait) pour travailler le blé et la paille. Et il n'a pas du tout perdu la main ! J'ai eu droit à une vraie démonstration. Et sa cave voûtée est un vrai trésor qui nous plonge 100 ans en arrière. M. Martin prend le temps de m'expliquer l'utilité de chaque outil. Un vrai passionné ce monsieur.



MONTÉE AU SOMMET DE LA LOUBE

ESCORTÉ PAR LES POMPIERS
ET LA POLICE



Aujourd'hui j'accompagne Arnaud d'AzurTV pour une émission sur le village de La Roquebrussanne et ses curiosités. Durant l'été, l'accès aux massifs est interdit. Nous montons donc au sommet de La Loube (montagne) dans le véhicule des pompiers (CCFF de La Roquebrussanne), escorté par la police municipale.



Aufur et à mesure de l'ascension, la végétation laisse place à d'immenses pierres et rochers pointus qui donnent une dimension mystique au lieu. Après 20 minutes de route, nous atteignons le sommet et profitons de la vue à 360°. Arnaud en profite pour interviewer Marcel (l'Association des amis de La Roquebrussanne).

Quand les massifs forestiers sont ouverts, il est possible d'atteindre le sommet de La Loube à pied via une route goudronnée. Les voitures sont interdites à cet endroit.



La Maison des Vins DES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

- **Un écrin d'exception**, l'abbaye de La Celle.
- **Un lieu unique, pour découvrir tous les vins** des domaines de l'appellation. Chaque semaine une mise à 'honneur à travers la dégustation.
- **Une vinothèque** proposant plus de 180 cuvées.

La Maison des Vins des Coteaux Varois en Provence

Place du Général de Gaulle - La Celle - 04 94 69 33 18

Vous accueille toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h de 14h à 18h.
Juillet et Août du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h et le dimanche de 15h à 19h.

Un site internet :
Tous nos vins sont
en vente sur
www.coteaux-varois.com

**En vacances pas
de temps à perdre.**
Faites votre sélection,
validez, payez et votre
commande vous attend
à la Maison des Vins.

**Invitez la Provence à
votre table toute l'année.**
Sélectionnez, commandez,
nous expédions votre
commande directement
chez vous, partout en
France.



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



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

VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE
À DÉCOUVRIR

Découverte LA VERDIÈRE

texte et illustration Pays d'Art et d'Histoire de Provence Verte Verdon

Bâti au sommet d'une colline, La Verdière se distingue par la silhouette imposante de son château, le plus grand de Provence. A ses pieds, les ruelles et escaliers invitent à la découverte de maisons aux belles portes du XVII^e siècle. Le village, qui fait partie du Parc Naturel Régional du Verdon, offre un panorama exceptionnel sur la Provence : les villages de Moustiers-Sainte-Marie et de Castellane au nord, le Mont Ventoux et le Luberon à l'ouest, les montagnes de la Sainte Baume et de la Sainte Victoire au sud ouest et, enfin, la chaîne des Maures au sud est.

UN VILLAGE, UNE HISTOIRE

Les premières traces d'occupation humaine remontent à l'âge du fer ; les vestiges de deux habitats perchés fortifiés ont été retrouvés sur les collines du Grand Bled et de Bousque Boulène. À l'ouest du village, à Saint Pierre d'Hermès, une villa de l'époque romaine a été fouillée au XIX^e siècle.

Au Moyen Âge, le territoire compte plusieurs communautés d'habitants : Montbrien au quartier Saint Jean, Brauch (actuellement sur la commune de Quinson), le castrum de Puget et le castrum Verdiera. Ce dernier, implanté sur le site du village actuel, n'est mentionné qu'au début du XIII^e siècle. Il semble avoir peu à peu éclipsé les autres foyers d'habitation, devenus des hameaux avant de disparaître à la fin du Moyen Âge.



Au XVII^e siècle, le village s'étend hors de ses remparts. Il acquiert sa physionomie actuelle aux siècles suivants avec l'agrandissement des places, l'élargissement des rues et l'aménagement de la "promenade", quartier Sous-Ville, animée par ses cafés et commerces.

La Verdière est touchée aux XIV^e et XV^e siècles par la crise qui frappe la Provence, crise due aux épidémies de peste à répétition et aux troubles liés à la succession des Comtes de Provence ; la population du castrum décroît et ne comprend que 32 maisons habitées en 1471. Le village se repeuple rapidement et compte 144 maisons en 1518.



LES INCONTOURNABLES DE LA VERDIÈRE

ÉGLISE NOTRE DAME DE L'ASSOMPTION



L'église du castrum de la Verdière apparaît dans les textes au XIII^e siècle. Son beau portail représentatif de l'art roman tardif témoigne encore de ce premier édifice. Il est orné

de visages aux yeux fermés à gauche et ouverts à droite, symbolisant le monde avant et après Jésus Christ. L'intérieur de l'édifice a été remanié à différentes époques. À droite de l'autel, une tribune surélevée était réservée aux seigneurs pour leur permettre d'assister aux offices. Il y avaient accès grâce à un escalier reliant directement l'église au château. Quatre des chapelles latérales abritent des retables baroques du XVII^e siècle. Le chœur est orné de deux peintures murales réalisées en 1869 par Paul Blanc, peintre Verdierois. L'édifice est inscrit depuis 1947 à l'inventaire des Monuments Historiques. Le grand escalier de pierre froide conduisant à l'église est construit en 1727.

CHAPELLE SAINT ROCH



Une première chapelle dédiée à Saint Roch, construite à une période inconnue, est en ruines à la fin du XVI^e siècle. Sa reconstruction est décidée par la communauté

en 1599, mais les travaux ne commencent qu'en 1629. La chapelle est bénite le 16 août 1632, jour de la Saint Roch. Rapidement, l'édifice s'avère trop petit pour accueillir l'ensemble de la population les jours de fête. Un porche est donc construit en 1666 pour offrir un abri aux fidèles les jours de pluie. Saint Roch, protecteur lors des épidémies de peste, est le saint patron de La Verdière. Il y est honoré chaque année le 16 août, depuis plus de six siècles, par une bruyante bravade suivie d'une procession portant la statue du saint et d'une messe. Les fidèles y chantent en chœur : "Grand saint roch, vous dont la mémoire - Est un parfum pour notre coeur - La Verdière eut toujours la gloire - De vous avoir pour protecteur".

CHÂTEAU DE LA VERDIÈRE



Le château de la Verdière a été l'une des plus importantes forteresses de la Provence médiévale. Du XIII^e au XVII^e siècle, il est alternativement possédé par les puissantes familles

de Castellane et de Vintimille. En 1673, il entre par mariage dans la célèbre famille de Forbin et restera dans leur giron jusqu'en 1984. Au milieu du XVIII^e siècle, de titanesques travaux intérieurs et extérieurs métamorphosent l'édifice et font de La Verdière l'une des plus prestigieuses résidences aristocratiques de Provence. Ses fastueux décors de gypseries sont considérés parmi les plus beaux de Provence. Sauvé de la ruine après seize années de travaux considérables par des passionnés, ses enfilades de salons classés et meublés gardent l'empreinte d'un art de vivre noble et raffiné. Le château et son parc sont classés Monuments Historiques depuis 1986.

HÔTEL DIEU ET MONUMENT AUX MORTS



L'école actuelle est installée dans l'ancien hôtel Dieu, construit entre 1767 et 1771 autour d'une chapelle des Pénitents Blancs, datant de 1711. En 1851, les religieuses chargées de l'administration de cet établissement se voient confier la tenue d'une école de filles. L'hospice cède le bâtiment à la commune dans

les années 1930 pour l'installation des écoles publiques. La chapelle, qui occupe le centre de l'immeuble sur toute sa hauteur, est finalement désaffectée par décret du 3 mars 1952 pour permettre la construction d'une classe et son emplacement.

Érigé par le tailleur de pierre Adrien Etève, Verdierois, le monument aux morts est inauguré en 1922. Initialement installé sur l'actuelle place des fêtes, il a été déplacé en face de l'école en 1968 après délibération du conseil municipal. Ses 16 000 kg de pierres proviennent de la carrière de Bled proche du village. Il porte les vingt-huit noms des enfants de la Verdière morts pour La France

AMUSEZ-VOUS !

Les vacances sont toujours un casse-tête chinois pour les parents alors afin de vous aider, nous avons créé une brochure été et une brochure hiver regroupant des activités à pratiquer en famille, avec des grands ou des petits. Nous savons que vous avez toujours envie d'aventure mais pas à n'importe quel prix alors nous vous proposons des produits exclusifs, des réductions, des cadeaux et des avantages comme s'il en pleuvait !

RÉSERVATION OBLIGATOIRE ET FACILE, POUR VOTRE PLUS GRAND CONFORT

Amusez-Vous est disponible sur Internet ou en version papier chez les professionnels et dans les bureaux d'accueil touristique. La réservation obligatoire, facile et pratique : votre office de tourisme vous conseille sur les activités et fait toutes vos réservations. Un seul interlocuteur et un seul paiement (CB, chèque, chèques vacances, espèces). Les tarifs indiqués ci-dessous sont valables uniquement pour la brochure Amusez-Vous. Sur place, en direct, le tarif est plus cher.

Programme exhaustif sur www.av.provenceverteverdon.fr

PASSONS AU MENU

Maintenant que vous avez l'eau à la bouche, voici quelques nouveautés à pratiquer en famille pour partager fous-rires et émotions ! Fermez les yeux et suivez moi ! Imaginez vous **dans une nature riche et protégée**, au son des cigales et des chants des oiseaux. Vous voici cheveux au vent, pour une découverte de lieux uniques en toute sécurité en chevauchant... **une trottinette électrique**. Oui, oui vous avez bien entendu, une trottinette électrique !



L'AVENTURE DONT VOUS ÊTES LE HÉROS

Si vous n'êtes pas amateur de grands espaces, peut-être êtes vous un aventurier. Ici, le plus connu est **le Vice Amiral Joseph d'Entrecasteaux** disparu lors de l'expédition de 1791 pour retrouver la Pérouse, bateau chargé d'un trésor immense.

Vous faites partie d'une bande de brigands, sans foi ni loi, à la recherche de la carte au trésor ramenée à Entrecasteaux par un ancien lieutenant du Vice Amiral.

Vous avez entre 8 et 4 ans ? Alors rejoignez la bande et peut-être est ce vous qui toucherez la récompense promise par l'Empereur Napoléon. (9€ - 1€ pour le accompagnants).



De nombreuses autres idées originales, insolites ou sportives (mais pas trop) vous sont proposées dans la brochure Amusez-Vous. Pour en savoir plus et réserver, rendez-vous dans l'Office de Tourisme le plus proche !



Jazz À BRIGNOLES

S'il est une musique qui traverse le temps et les générations sans prendre une ride c'est bien le jazz ! C'est aussi ce que pourraient dire les organisateurs de jazz à Brignoles.

En effet cela fait 30 ans, depuis 1989, que chaque année, ils proposent aux jeunes et aux moins jeunes, aux amateurs comme aux néophytes, une programmation allant de Michel Legrand à Claude Nougaro en passant par Dee Dee Bridgewater. Depuis le début leur ambition est de faire connaître et aimer le jazz auprès de tous. Remontons un peu le temps afin de connaître l'ADN de cet incontournable des nuits estivales brignolaises.



Il y a 30 ans cette année, naissait dans un lieu aujourd'hui fermé au public, par la volonté de la municipalité et de bénévoles, une manifestation solide : le Jazz à Brignoles.

2019, 30 ANS DE JAZZ

À BRIGNOLES



Pour son 30^e anniversaire l'équipe propose de redécouvrir le jazz d'après guerre, mais aussi des grands noms du jazz actuel comme le trompettiste Fabien Mary. Il y aura aussi plusieurs concerts avec des géants du jazz comme Benny Goodman et Errol Garner. Trois jours de fête, sur la place Caramy, au cœur de la cité des Comtes de Provence. Le lieu idéal pour une soirée estivale à deux ou entre amis autour d'un verre ou d'un bon repas. Pour connaître le programme complet rendez vous sur provenceverteverdon.fr rubrique agenda.

PROGRAMME 2019



Tous les concerts
sont gratuits

 **Jeudi 25 juillet**

- **Angélique Nicolas quartet**
12h place Carami
- **Daniel Huck quartet**
21h30 place Carami

 **Vendredi 26 juillet**

- **Hommage à Erroll Garner**
12h place Carami
- **Fabien Mary quartet**
21h30 place Carami

 **Samedi 27 juillet**

- **Nomad project**
12h place Carami
- **Benny Goodman tribute**
21h30 place Carami



PARTAGEZ VOS SOUVENIRS DE VACANCES



ProvenceVerteVerdon



#PROVENCEVERTEVERDON



LE VERDON

Si vous prenez la route vers le nord du territoire, vous allez inévitablement arriver au pied de l'un des canyons les plus connus au monde, le Verdon. Nous avons ici la partie la plus sauvage que l'on appelle les Basses Gorges. Mais ne vous y trompez pas : ici, interdiction de se baigner sauf aux endroits matérialisés et surveillés car le Verdon est aussi une réserve naturelle d'eau et de production d'énergie. Ainsi, de nombreux déballastages d'eau peuvent avoir lieu rendant les courants dangereux.

VERDON QUI ES TU ?

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

DE L'ANONYMAT AU TOURISME

La vallée du Verdon habitée par les gaulois, n'attire l'attention des touristes qu'aux XVIII^e et XIX^e siècles mais les descriptions restent rares. Les gorges prennent leurs lettres de noblesse qu'avec la description d'Élisée Reclus en 1879. Les gorges

sont cartographiées en 1778 par les ingénieurs géographes du Roi. Ce n'est qu'en 1900 que Monsieur Martel, auquel on doit le nom de canyon, l'explore de bout en bout. Le tourisme s'y développe à partir de 1880 mais très marginalement car les routes sont difficiles et dangereuses, les hôtels rares et peu confortables. De plus, le seul moyen d'accès à l'époque est le train jusqu'à Saint André les Alpes où les visiteurs sont obligés de louer une voiture pour aller jusqu'aux gorges.

Le tourisme explose dans les années 30, grâce à Touring Club de France qui lance une campagne de presse en 1928 : Voyages et Découvertes.

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



AMUSEZ-VOUS !

Réservation dans un Office de
Tourisme obligatoire

Location bateau électrique dans le Verdon



Un moment de détente en famille ou entre amis pour la découverte d'un site époustoufflant, les basses gorges du Verdon. Au départ du lac de Montmeyan-Quinson, embarquez sur un bateau électrique sans permis (écolo et sans bruit) pour une durée au choix.

(À partir de 12€35 pour un bateau de 3 ou 4 personnes).

Musée de la préhistoire des Gorges du Verdon

Un musée qui raconte l'histoire de l'Homme en Provence : assistez à l'évolution des modes de vie en parcourant l'exposition permanente, rythmée par des scènes de vie préhistorique, des animations multimédias et interactives, des objets archéologiques originaux... et l'insolite troupeau d'animaux préhistoriques grandeur nature !

(6,60€ ou 5,50€ tarif réduit - Un tarif famille est aussi proposé).

Canoë dans les Gorges du Verdon

Un moment de détente en famille ou entre amis pour la découverte d'un site époustoufflant : les basses gorges du Verdon. Au départ du lac de Montmeyan-Quinson

(De 7,20€ à 14,40€).



UNE SOURCE D'ÉNERGIE RENOUVELABLE

En plus d'être un lieu naturel magique, une aire de jeu pour petits et grands, le Verdon est avant tout un don de la nature, permettant à l'homme moderne de trouver une partie de l'énergie électrique dont il a besoin au quotidien. Ainsi, entre 1929 et 1975, cinq barrages sont édifiés sur le cours du Verdon. Cinq barrages et cinq retenues d'eau pour lesquelles de nombreux villages furent déplacés comme celui des Salles sur Verdon pour le lac de Sainte Croix.



DES ACTIVITÉS À PRATIQUER EN TOUTE SÉCURITÉ



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



Brignoles

SE MET EN KART

Aujourd'hui, la piste de kart de Brignoles, plus connue sous le nom de Jean Vial, est auréolée grâce à des pilotes étant passés par la Formule 1 et ayant fait leurs premiers tours de roue ici à Brignoles. Amateurs ou professionnels, en loisir ou en compétition, toute l'année l'équipe de Brignoles Karting Loisir vous attend.

UNE HISTOIRE HORS DU COMMUN

Il était une équipe de 4 brignolais, amoureux du sport et des sensations qui lancèrent dans un projet insolite. L'un apporte le terrain, situé au bord de la N7, entre Brignoles et Tourves. Le second assurera le terrassement de celui-ci et enfin les autres le financement et l'aménagement du site. Ainsi, naît dans les années 60 la piste de la ReINETTE.

Une fois les infrastructures en place, la joyeuse bande se met en tête d'organiser une manifestation qui perdurera et connaîtra un franc succès jusqu'en 1984. Depuis 1986, cette épreuve s'est déplacée dans la mythique ville de la Sarthe : Le Mans.

Pour autant la piste est alors gérée par Jean Montagny qui n'est autre que le papa d'un certain Franck. C'est donc ici, sous le soleil de Provence, à l'abri d'un écrin de verdure que le jeune pilote parfait son expérience dont il aura besoin pour faire ses classes et pousser ses roues jusque sur la grille de départ de la prestigieuse Formule 1.

START YOUR ENGINES !

Amateurs ou initiés, en famille ou entre amis, la piste Jean Vial est ouverte toute l'année, de nombreuses formules sont possibles. De même des karts de différentes cylindrées sont disponibles à la location. En fonction de votre souhait, niveau, envie et votre budget vous pourrez effectuer quelques tours de piste ou vous mettre en piste pour une vraie course. La location de kart est possible en fonction de la cylindrée à partir de 7 ans.

APRÈS L'EFFORT LE RÉCONFORT

Située à quelques encablures de Brignoles, la piste dispose aussi d'un club house de 400 m² et d'un bar. Là vous pourrez, autour d'un verre ou d'une glace, comparer vos temps.

AMUSEZ-VOUS !

Location de Kart Brignoles



Un moment de détente pour tous les pilotes, confirmés ou débutants, sur un circuit de près d'1 km de long et équipé d'un système de chronométrage, d'écrans géants, d'un système d'éclairage et d'une technologie de sécurité TECPRO type F1. Après l'effort, le réconfort ! Retrouvez dans le club house de 400 m², un bar et une salle de restauration vous permettant de comparer vos chronos, accompagné d'une multitude de boissons chaudes, froides et glaces.

A partir de 12€ - 7 ans mini - Réservation obligatoire dans un Office de Tourisme (voir page 50).



Des belles ET DE VIGNES !



Les amoureux de belles voitures sont généralement aussi des amoureux d'art et vivre, de convivialité et de découverte. Votre monture à plus de 30 ans ou est exceptionnelle ? Alors le Rallye Découverte des Coteaux Varois en Provence est pour vous. Cette année sera la 5^e édition, une belle occasion de découvrir l'appellation berceau du Rosé de Provence.

UNE DÉCOUVERTE, DES ÉNIGMES, UNE BONNE JOURNÉE ENTRE AMIS ET PASSIONNÉS

Pour votre plus grand plaisir et afin de vous faire découvrir le terroir des Coteaux Varois en Provence, un tracé exceptionnel et secret est proposé depuis 5 ans. Au départ de La Maison des Vins de l'appellation à La Celle vous parcourez 130 km, sur les routes serpentants dans les champs de vignes.

Ici, la vitesse n'est pas de mise mais la découverte, la curiosité et la perspicacité oui. À votre départ vous aurez en main un tracé du parcours, sans grands détails. Espacés de 30 secondes, chaque véhicule devra être attentif en se rendant à chaque domaine. En effet, des contrôles de passage ont été dispersés sur le parcours. Afin de vous permettre de noter cet indice en toute sécurité, celui ci est toujours disposé à un endroit ou plusieurs véhicules peuvent stationnés.

Arrivés au domaine vous serez pris en charge par le vigneron qui vous fera découvrir sa cave et son exploitation. En tout une trentaine de minutes sur place mais où chaque mot compte car peut être cache t-il un indice dont vous aurez besoin. Il est important de préciser que lors de la dégustation de vin on doit "cracher". De toutes les façons ici aussi, SAM c'est celui qui conduit et qui ne boit pas.

COMMENT PARTICIPER

Pour participer, c'est simple vous devez vous inscrire sur le site www.ecuriebrignoles.fr. Le tarif est de 35€ par personne adulte tout compris. Par contre, venez avec votre monture car celle-ci n'est pas fournie. Les gagnants de la journée auront le plaisir de participer à un séjour découverte dans un établissement de prestige. Les autres ne seront pas en reste puisque de nombreuses récompenses sont prévues.



“ 35€ par
personne adulte
tout compris,
y compris le déjeuner
champêtre. ”

Carcès un village d'eau ET DE LUMIÈRE

Situé au sommet d'une colline, au confluent de l'Argens et du Caramy, Carcès s'enroule en colimaçon autour de son château médiéval. Le charme du village vient de ses maisons aux façades de tuiles vernissées mais aussi de celles ornées de trompe l'oeil qui racontent l'histoire au fil du temps.

UN PEU D'HISTOIRE

L'histoire du village commence dès l'âge de fer, dont un habitat perché est attesté à proximité du village actuel. Mais Carcès c'est aussi de grandes étendues de vigne qui encerclent le village. De nombreuses villae de l'époque romaine attestent déjà de sa particularité viticole.

Mais Carcès c'est aussi le village des grandes familles de Provence. Ainsi se succèdent Eldebert de Château-renard au XI^e siècle, Guillaume Aldbertus en 1094, puis Guillaume de Rheza en 1332. En 1240, la seigneurie de Carcès tombe entre les mains de la puissante famille de Pontevès, qui s'illustre pendant des Guerres de Religion.

Le village a su conserver ses racines et sa qualité de vie en s'adaptant toutefois à la vie moderne. La vie économique du village est essentiellement basée sur la viticulture.

LE LAC SAINTE SUZANNE

Amoureux de grandes balades au bord de l'eau, de pêche ou d'escalade, le lac Sainte Suzanne est un lieu à découvrir. Mais savez-vous que ce lac est en fait une réserve d'eau qui alimente Toulon ? C'est pour cela, et donc votre sécurité, que le lac est interdit à la baignade et à la navigation. Pour les amoureux de pêche, sachez que de nombreux concours sont organisés. Après l'achat d'une carte de pêche vous pourrez taquiner carpes, gardons et tanches entre autre. Dans tout le village l'eau est omniprésente.



LES MAISONS À ÉCAILLES

Carcès est un charmant village où il fait bon se promener, de nombreuses terrasses de café et restaurant, à l'abri des platanes, invitent à la convivialité et aux assiettes aux couleurs de Provence. Au cours de votre déambulation prenez le temps de découvrir les fontaines et lavoirs.



UNE RANDONNÉE POUR TOUTE LA FAMILLE

LES CHUTES DU CARAMY

Cette randonnée peut se pratiquer en famille car y a peu de passages difficiles, toutefois l'omniprésence de l'eau demande une vigilance pour les plus jeunes. L'omniprésence de l'eau, s'il est une qualité à donner à ce chemin c'est bien celle-ci. Entre rivière, canal, barrage et lac, l'eau vous accompagnera tout au long comme un fil rouge. Mais nous sommes en Provence alors la pierre blanche typique sera aussi largement présente. Ainsi, en plus de traverser des lieux sauvages décorés de chutes d'eau, vous pourrez découvrir des chapelles et un apié.

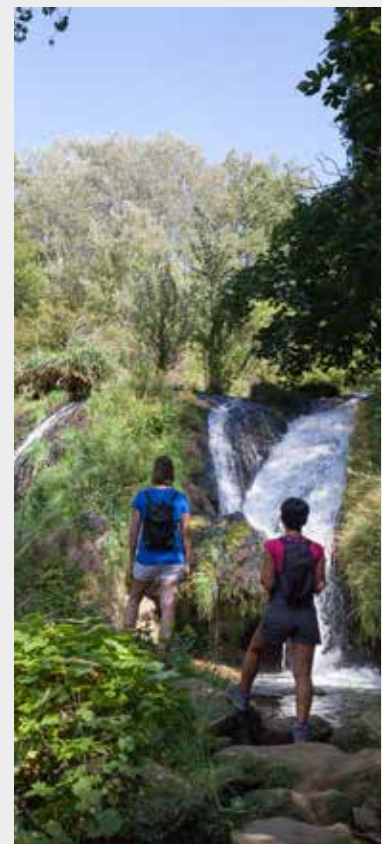
Amoureux de la nature et du calme cette balade est pour vous ! Idéale à pratiquer en été car la combinaison de l'eau et de l'ombrage offert par les arbres vous baignent dans une fraîcheur bien méritée.

Attention, la randonnée se pratique en toute sécurité avec de bonnes chaussures. Pensez à emporter de l'eau et de quoi grignoter. Enfin, renseignez vous sur l'ouverture des massifs forestiers avant toute entreprise soit dans votre Office de Tourisme (Cf page 49) ou sur : www.provenceverteverdon.fr

Retrouver cette randonnée dans le **Topo guide en vente dans tous les Offices de Tourisme (Cf page 49).**

27 sentiers (plus de 400 km) de tous niveaux sur tout le territoire. La pratique de la randonnée sur le territoire de Provence Verte & Verdon est fortement conseillée hors saison estivale.

Avant d'entreprendre d'entrer dans les massifs forestiers renseignez vous sur l'ouverture de ceux-ci - **Tarif 9,90€**



La pétanque

INCONTOURNABLE DES SOIRÉES ENTRE AMIS

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

L'ESSENTIEL DE LA PÉTANQUE

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

ATTENTION AU CARTON !

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

COMMENT COMPOSER LES ÉQUIPES :

Tête à tête : 1 contre 1
3 boules chacun

Doublette : 2 contre 2
3 boules chacun

Triplette : 3 contre 3
2 boules chacun

LE PETIT LEXIQUE DE LA PÉTANQUE

Pointer : lancer la boule pour qu'elle soit la plus près possible du cochonnet

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

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



LES RÈGLES DE BASE DE LA PÉTANQUE



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

34^{èmes} Nuits Musicales de Mazaugues



11, 16, 22 Juillet
et 7 Août 2019

Quatuor ZAÏDE
Philippe CASSARD (piano)
Duo Darius MILHAUD (pianos)
Sonia WIEDER-ATHERTON (violoncelle)

www.festivalmazaugues.com

Renseignements
Bureau du Festival: 04 94 86 90 67
La Provence Verte: 04 94 72 04 21
Ticketac, Ticketmaster, Leclercbilleterie
contact@festivalmazaugues.com




RECETTES

LA TAPENADE

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 gousses d'ail
- 300 g d'olives noires
- 100 g de câpres
- 10 filets d'anchois
- 24 cl d'huile d'olive
- 16 croûtons

- 1** Éplucher l'ail
- 2** Dans un mixer mettre l'ail et les olives noires et hacher le tout.
- 3** Ajouter la moitié de l'huile d'olive puis ajouter les câpres et les anchois hachés.
- 4** Ajouter le reste de l'huile d'olive.



- 5** Débarrasser dans un pot et mettre au frigo.
- 6** Griller les croûtons et les frotter d'ail.
- 7** Servir tant que les croûtons sont encore tièdes.

L'ANCHOÏADE

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g d'anchois en boîte
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive

- 1** Égoutter les filets d'anchois et les écraser à la fourchette.

Attention mieux vaut éviter le mixer car cela les transforme en bouillie.

- 2** Presser l'ail à l'aide d'un presse-ail ou d'un gratte-ail.
- 3** Mélanger les deux ingrédients dans un bol et incorporer peu à peu l'huile d'olive.





Le Jardin du Pacha, LE ROYAUME DES PAPILLONS

Depuis 20 ans, plus de la moitié des espèces de papillon ont disparu. Cet état de fait est, en grande partie, dû à l'homme. L'urbanisation et par conséquent la disparition des prairies fleuries, le débroussaillage intensif et enfin l'utilisation de pesticides et herbicides.

Les papillons, tout comme les abeilles, jouent un rôle majeur dans la pollinisation et participe au bon fonctionnement des écosystèmes. Sensible à l'environnement, le propriétaire du Château de l'Escarelle, Yann Pineau, au travers de son fond de dotation ITANCIA, a souhaité mettre en avant la protection de l'environnement, tant dans les pratiques de culture du vignoble, qu'en créant un sanctuaire pour les papillons portant le nom de "Jardin du Pacha". Le Château de l'Escarelle, qui abrite une biodiversité exceptionnelle, a créé le Jardin du Pacha sur 2 300 m² afin de valoriser et protéger les papillons dans

un objectif de conservation et de sensibilisation. Chaque été, des visites guidées sont proposées au public.

Elles sont menées par des spécialistes des papillons de la Ligue de Protection des Oiseaux.



Qu'est ce que la LPO ?

Forte d'un siècle d'engagement avec plus de 46 000 adhérents, 5 000 bénévoles actifs, 400 salariés sur le territoire national et d'un réseau local présent sur 79 départements, la LPO est aujourd'hui la première association de protection de la Nature en France. Elle oeuvre au quotidien pour la protection et la préservation des espèces et pour l'éducation et la sensibilisation à l'environnement.

Le Pacha

Ce grand papillon marron bordé d'orange porte aussi le nom poétique de Nymphale de l'Arbousier. Sa chenille possède une tête verte munie de quatre prolongements et un corps vert tacheté de points blancs. Il vole de mai à juin puis d'août à octobre. Il hiverne à l'état larvaire. Comme son nom l'indique sa plante-hôte est l'arbousier, c'est pour cela que l'on peut le trouver dans les régions côtières jusqu'à 1 000 m d'altitude, là où pousse cette plante.



AMUSEZ-VOUS !

Jardins de papillons et domaine d'exception à La Celle

Un moment magique pour visiter le jardin des papillons, découvrir la biodiversité, le cycle de vie d'un papillon et même tenter de les observer de près grâce à votre filet !

Visite possible de la cave et dégustation ludique des trois couleurs du vin du domaine - **Durée 1h15 - Plein tarif : 5 € - 0-11 ans : 3 €** - Âge mini 3 ans pour la compréhension du jardin - Information et réservation obligatoire auprès d'un de nos Offices de Tourisme (voir page 50).



Correns

1^{ER} VILLAGE BIO DE FRANCE

Ce petit village est connu dans le monde entier depuis que l'un des couples les plus glamour de la planète y a acheté une propriété viticole. Mais Correns est surtout reconnu en France et en Europe pour être le 1^{er} village bio de France. Ici, tout a commencé par la vigne mais aujourd'hui même le coiffeur est bio. Plus qu'une façon de cultiver, le bio est devenu une vraie façon d'être et de vivre.

Partons à la découverte de ce charmant petit village à travers son histoire. Bien que quelques vestiges préhistoriques aient été découverts, comme quelques villas romaines, c'est au XI^e siècle que la première agglomération s'installe au pied du fort Gibron.

À cette période, Correns dépend de la puissante Abbaye de Montmajour. En 1011, le Pape Serge IV accorde des indulgences particulières à ceux qui assistaient à la consécration de Notre Dame de Correns, reprenant une tradition de 972, date de consécration de la première église.

Ainsi, depuis lors, tous les vendredis 3 Mai, Correns fête son pardon. Passez par "la porte du pardon" et tous vos péchés vous seront pardonnés. La crise de succession ouverte à la mort de Jeanne I^{re} met Correns en mauvaise posture car celui-ci passe d'un camp à l'autre. Commencent alors des années sombres pour la

Provence, les Guerres de Religion. Pour Correns ce n'est qu'un épisode douloureux de son histoire mais qui reste encore aujourd'hui dans la mémoire du village.

En 1578, le chef des protestants, La Burlière, se réfugie au village après avoir ravagé les terres du Baron de Vins à Brignoles. Celui-ci attaque alors Correns, qui à l'époque n'avait pas de rempart. Après avoir pris la fuite pendant la nuit, les protestants sont rattrapés et plus de 400 d'entre eux sont tués.



AMUSEZ-VOUS !

Canoë sur l'Argens - Correns

Dans une alcove de verdure, vous descendez le fleuve Argens pendant 7 km entre le Vallon Sourn et Correns. Vous vous baignerez dans des bassins naturels. **De 20 € à 36 €.**

Randonnée et spiritualité À LA SAINTE BAUME

Forêt relique et centenaire, la Sainte Baume attire depuis toujours pèlerins et randonneurs venus se ressourcer dans ce havre de verdure et de spiritualité. Sainte Marie Madeleine vécut ici même les 30 dernières années de sa vie.



MARION

EN ROUTE VERS... LA SAINTE BAUME

Le soleil est enfin au rendez vous. La nature de cette fin de printemps porte ses plus belles déclinaisons de vert. Un des plus beaux sanctuaires de verdure du territoire se trouve à 30 minutes de chez moi : je décide d'aller y randonner, et le temps s'y prêtant, c'est décidé, je grimpe jusqu'au sommet.

Après avoir passé le village de Nans les Pins, je prends de la hauteur. Quelques virages plus loin, je fais une pause pour observer la vue : les collines et leur calme m'entourent. Je me rapproche de la Sainte Baume, j'aperçois mon but : le Saint Pilon et sa chapelle, la falaise qui se dessine dans le ciel azur.

“Maman de 2 enfants et passionnée de photographie et d'architecture, je travaille au service communication de Provence Verte & Verdon Tourisme. Je suis en charge du tourisme spirituel.”

POINT DE DÉPART VERS LE SAINT PILON

En arrivant je me gare à l'Hostellerie. Je prends connaissance de mon parcours jusqu'au sommet : 3 heures et 6,5 km de marche, un niveau moyen, avec un dénivelé de 450 mètres. Je garde en tête le balisage jaune qui sera mon fil d'Ariane ! Il est 9h45 : je pense être en haut pour midi. Mon pique nique sur le dos, c'est parti pour la rando. Dans les jardins de l'hostellerie, la Sainte Baume se dresse devant moi. Majestueusement et habillée de verdure et de pierre. Je me tiens face à elle, et prends quelques instants pour me charger d'énergie avant de commencer la montée par le chemin du canapé.



AU CŒUR DE LA NATURE

Sous les châtaigniers, je m'avance dans la forêt. La lumière du soleil sublime la cime des arbres et les feuillages. Je suis seule, entourée de hêtres centenaires immenses, qui font le charme et le côté mystique de cette forêt.

Le chemin du canapé traverse les sous-bois. Je suis le petit sentier de terre et grimpe une à une les marches aménagées en pierre, qui se fondent parfaitement dans le paysage. Tout est propice à ce sentiment unique : ne faire qu'un avec la nature. Aucun bruit, juste le chant des oiseaux.

L'APPEL DE LA GROTTTE

Il m'approche de la falaise. Le paysage s'habille peu à peu de gros rochers posés au sol, tombés là il y a des centaines d'années... Soudain, des cloches sonnent et enchantent ce sanctuaire de nature. Ce sont celles de la Grotte de Marie-Madeleine, nichée dans la falaise. Curieuse, je décide de m'y rendre avant d'entamer la dernière étape de mon ascension. C'est un pèlerinage qui m'est proposé pour y parvenir : 150 marches à gravir.



Je reprends mon souffle, animée par la découverte de ce lieu unique. Je lis qu'elle fut le dernier lieu d'habitation de Sainte Marie Madeleine.

LA LÉGENDE DE SAINTE MARIE MADELEINE

Accompagnée de sa soeur Marthe et de son frère Lazare, Marie Madeleine débarquait aux Saintes Maries de la Mer après avoir fui la Terre Sainte. Pleurant Jésus, elle décide de s'abriter dans cette grotte naturelle ; à l'abri de tous, elle y vécut les 30 dernières années de sa vie. Ses reliques furent découvertes par Charles II d'Anjou à l'emplacement de la Basilique dans la ville de Saint Maximin la Sainte Baume.

PAUSE SPIRITUELLE

Sur le parvis, 7 frères dominicains nous accueillent, vêtus de blanc et or, recueillis devant la statue de la Sainte. Il est 11h. La messe va commencer. Ils entreprennent une petite marche vers l'intérieur de la grotte. Avant d'entrer, j'admire la vue sur les collines si chères à nos artistes provençaux qui se dessinent à l'horizon : La Sainte Victoire et le Garlaban.

J'entre dans la grotte, toute humide des dernières pluies. Les frères entament le chant des psaumes. J'écoute, ébahie et touchée par la magie et la beauté du moment.

EN TÊTE À TÊTE AVEC MARIE MADELEINE

À la fin de la célébration, je me retrouve presque seule dans la grotte. Je suis emprise d'une sensation de bien-être. L'atmosphère qui se dégage de ce sanctuaire est unique et mystique. Il fait frais. Dans l'obscurité, je m'avance pour découvrir chacun des recoins mis en lumière par de petits cierges et bougies.

Sous l'escalier, une petite vitrine abritant un grand trésor : une relique de Sainte Marie Madeleine, à l'abri dans son coffre de verre. En repartant, je prends le temps d'observer chacun des vitraux, assez modernes, qui retracent les grands moments de la vie de Marie Madeleine.

Je reprends mon chemin, descends une à une les marches de ce sanctuaire. Cette petite heure de détour est un arrêt dans le temps. Je ne m'imaginais pas vivre autant d'émotions aujourd'hui si ce n'est sportives ! Quelque chose à changé.

DERNIÈRE ÉTAPE AVANT LE SOMMET

Le sentier vers le sommet de la Sainte Baume est beaucoup plus caillouteux. Je croise quelques groupes de randonneurs, certains m'encouragent, je ne dois plus être loin. Au dernier virage, j'ajoute à mon tour une pierre au cairn... J'y suis presque.

SUR LES TOITS DU VAR

De là-haut, tout est vaste, tout est grand. Il semble que l'on puisse toucher les nuages du bout des doigts. Côté sud, on reconnaît le circuit du Castellet, et j'aperçois au loin la mer et la baie de Bandol. Je m'avance vers la chapelle du Saint Pilon : rénovée récemment, elle abrite une représentation de Sainte Marie Madeleine portée par les anges. Avant de manger, je m'assois quelques instants sur un rocher au bord de la falaise, les pieds dans le vide : j'aime cette sensation de lâcher prise, de me sentir légère après une randonnée. J'ai le luxe de choisir la vue pour mon déjeuner : ce sera côté forêt. À l'aplomb, je sais que la grotte n'est pas loin. Secrète et cachée, elle m'a révélé des secrets auxquels je n'aurai jamais pensés.

DESCENTE PAR LE SENTIER HISTORIQUE

Je redescends dans la plaine en empruntant le fameux chemin des Roys. Au cours des siècles, Rois de France, Reines et Papes l'ont foulé en allant en pèlerinage vers la grotte. Plongée dans mes pensées, je sais maintenant que Marie Etienne Vayssière, frère Dominicain et gardien de la grotte avait raison : *"À la Sainte Baume, on arrive en randonneur, on repart en pèlerin"*.

Bienheureux celui qui au détour d'un chemin recevra la sublime envolée d'un autre univers. Il pourra dire qu'il a vu...



En Provence, on innove !

LA GLACE AU LAIT DE CHÈVRE ÇA VOUS DIT ?

L'été en Provence, il fait chaud. Ce n'est pas une découverte mais si je vous dis que pour vous rafraîchir, ici, de jeunes agriculteurs ont inventé la glace au lait de chèvre. J'ai donc votre attention.

IL ÉTAIT UNE FOIS ...

Il était une fois deux enfants de la ville amoureux de la nature et des animaux. Leurs études les poussent tout naturellement vers l'agriculture. Découvrant l'amour de l'élevage, ils décident de se mettre en quête de terres pouvant accueillir leurs bêtes.

C'est à Saint Martin de Pallières qu'ils vont poser leurs valises. En effet, une exploitation avec quelques biquettes est à la vente. Le troupeau n'étant pas assez important et les chèvres assez vieilles, ils décident d'acheter d'autres animaux pour agrandir leur cheptel.

C'est donc tout naturellement que le jardin aixois des parents abrite plusieurs biquettes.

Tout le monde ayant pris ses quartiers à Saint-Martin de Pallières, l'exploitation peut commencer. Mais pour Camille et Rudy, pas question de faire comme les autres. Alors après avoir joué aux "apprentis sorciers" avec le lait des biquettes et leur congélateur afin de trouver la bonne formule pour une glace parfaite, les voici heureux propriétaires d'une turbine à glace. Ils mettent méthodiquement en application leurs recettes.



MAIS COMMENT FAIT-ON DES GLACES ?

Après avoir été récupéré de la traite des biquettes, le lait filtré à froid est mélangé à de la crème et une petite quantité de sucre (pour ne pas masquer les arômes). La préparation ainsi obtenue est pasteurisée et laissée au repos entre 6 et 12 heures en chambre froide. Le mélange obtenu est alors turbiné pour donner une crème glacée douce et légère.

UNE GLACE DIGESTE POUR TOUS !

Nous savons maintenant que de nombreuses personnes sont intolérantes au lait de vache, alors pour ceux là sachez qu'à partir d'aujourd'hui les glaces c'est permis ! Grâce au lait de chèvre de races Alpine, Rove et Pyrénéenne, qui contient très peu de lactose, la glace est très légère et surtout autorisée. Pour les gourmandes sachez que si le lait est plus riche en lipides il l'est moins en cholestérol, ce qui veut dire plus de glace !

PASSONS À LA DÉGUSTATION

Tous les arômes sont naturelles et issues de productions locales comme le thym et les fruits qui viennent du village d'à côté. le café et la vanille sont issus de l'agriculture bio et équitable. Pour le reste des ingrédients : du sucre et l'agar-agar comme seul conservateur. Pour les parfums, vous aurez le choix entre thym, abricot, vanille, romarin, praliné, chocolat... Bref il y en a pour tous les goûts. Pour déguster ces bons produits, le bistrot de pays du village avant ou après une petite visite à la ferme gourmande des Jovents à Saint Martin de Pallières. Si vous passez par là, tout vaut le détour, même la tondeuse écolo !



RECETTE

CRUSTILLANT AU FROMAGE DE CHÈVRE

DE ROCBARON ET MIEL DES
RUCHERS DU BESSILLON



Difficulté : ■■■■■

Prix : ■■■■■

Temps de préparation : 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 bûche de chèvre de Rocbaron un peu sèche
- 4 feuilles de brick
- 4 feuilles de menthe
- 4 cuillères à café de miel du bessillon
- Huile pour la cuisson

1 Couper la bûche de chèvre en 2 dans le sens de la longueur puis encore en 2.

2 Étaler une feuille de brick sur une planche, y déposer et étaler une cuillère à café de miel, une feuille de menthe puis 1/4 de la bûche et plier la feuille de brique en forme de cigarette. Renouveler l'opération avec les bouts de fromage restants.

3 Faire chauffer l'huile puis faire cuire les rouleaux. Ils doivent être dorés des deux côtés.



Le Rosé

DU CEP À LA VIGNE

En Provence, le vin est comme on le dit le sang de la vie. Symbole de l'amitié, de la douceur de vivre et de la convivialité à la provençale, le Rosé est le Roi des bons repas entre amis et des vacances. Mais savez-vous comment ce vin est fait ? Alors laissez-nous éclairer votre lanterne.

La Destination Provence Verte et Verdon est, à quelques exceptions près, calquée sur l'appellation Coteaux Varois en Provence.

Les villages situés au Nord-Est du territoire sont eux dans l'appellation Côtes de Provence. Les Rosés des Coteaux Varois ont pour cépages principaux le Grenache, Cinsault, Syrah et Mourvèdre auxquels on ajoute Cabernet, Carignan, Tibouren pour les Côtes de Provence.

Pardon pour tous ces termes techniques mais le vin, c'est avant tout une histoire de terroir et de cépages. Mais revenons à notre sujet. Comprendre ce qu'est le vin, c'est donc tout d'abord comprendre son cépage, la vinification et ses différentes techniques mais aussi le choix de chaque vigneron. Toute cette alchimie est déterminante pour le vin final.

Comprendre les différentes étapes de fabrication du vin c'est aussi comprendre le vin lui-même comme ses caractéristiques, sa personnalité ou son type. Alors commençons la vinification du vin Rosé. Sachez que le vin Rosé se fait uniquement à partir de raisins noirs. Il existe deux techniques. La première, qui ressemble à celle des blancs, dite par "**pressurage**". C'est grâce à cette technique que l'on obtient des vins d'une couleur pâle, pleins de fraîcheur et de fruits. La seconde ressemble à la vinification des rouges. Avec cette technique on obtient des vins dits "**de saignée**" ou de "**macération**". Ils sont d'une couleur soutenue, plus structurés, plus puissants et plus alcoolisés.

Tout bon vin commence par la vendange. Ici, en Provence, celles-ci se font très souvent de nuit afin de préserver la qualité du raisin. Le raisin est alors apporté au chai. Les grappes



sont placées dans une machine qui sépare les baies de raisin des rafles. C'est ce que l'on appelle l'**égrappage**. Les raisins sont alors transférés dans un pressoir. Le **pressurage** se fait petit à petit. De la force du pressurage dépend la couleur que l'on souhaite donner au Rosé, bien que cette technique donne surtout des Rosés pâles.

À cette étape, seul le jus est conservé pour le mettre en cuve à l'aide de pompes et de gros tuyaux.



RECETTE

CAVIAR
D'AUBERGINE

La caviar d'aubergine est idéal à l'apéritif ou en accompagnement d'un poisson blanc.

Difficulté : ■■■■

Prix : ■■■■

Temps de préparation : 1h environ dont 40 minutes de cuisson.

INGRÉDIENTS POUR
4 PERSONNES

- 2 aubergines
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 jus de citron
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 cuillère à café de cumin
- Sel et poivre du moulin

1 Préchauffer le four à 180°C. Laver et couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Quadriller la chair avec un couteau en prenant soin de ne pas percer la peau.

2 Sur la plaque du four déposer une feuille de papier sulfurisé. Déposer les aubergines et arroser d'huile d'olive. Enfourner pendant 30 mn environ.

3 Lorsque celles-ci sont bien dorées, les sortir du four et les laisser refroidir. Vider les aubergines de leur chair à l'aide d'une cuillère à soupe.

4 Incorporer le jus de citron, l'ail pressé, le cumin moulu. Saler et poivrer. Ajouter deux cuillères à soupe d'huile.

SAIGNÉE OU MACÉRATION

En réalité, il y a deux sortes de pressurage. Pour les Rosés de saignée, les étapes sont sensiblement les mêmes que pour les rouges. Une fois la vendange faite, les raisins sont emmenés au chai. Les grappes sont alors placées dans une machine qui cumule deux fonctions : elle sépare les baies de raisin des rafles. Ensuite, les peaux de chacun des grains sont éclatées par écrasement, c'est le foulage. Une fois le raisin foulé, il est placé dans des cuves régulées en température afin d'effectuer une courte macération, sans fermentation alcoolique. Toutes les matières solides du raisin (peaux et pépins) forment ce que l'on appelle le "marc".

C'est de ce marc que le vin tient sa couleur, grâce aux pigments contenus dans les pellicules. Cette étape donne au vin les tannins et certains de ses arômes. Pour le Rosé, cette première macération dure de 2 à 48 heures pas plus. C'est à cette étape que le vin prend sa couleur. Ainsi, un Rosé de deux heures de macération sera plutôt clair, plus l'opération est prolongée plus le vin est foncé. Pour mettre fin

à la macération, on récupère le jus par le bas de la cuve. De cette façon, on sépare définitivement le jus des parties solides du marc. C'est ce que l'on appelle l'écoulage.





À ce stade, le reste de la vinification est identique pour les deux Rosés. Après le pressurage ou **l'écoulage**, le jus obtenu est mis en cuve. Mais le vin est encore chargé de nombreuses particules solides en suspension, c'est ce que l'on appelle "les bourbes". L'étape qui consiste à les retirer est "**l'ébourbage**". Pour ce faire on utilise la méthode de la stabilisation.

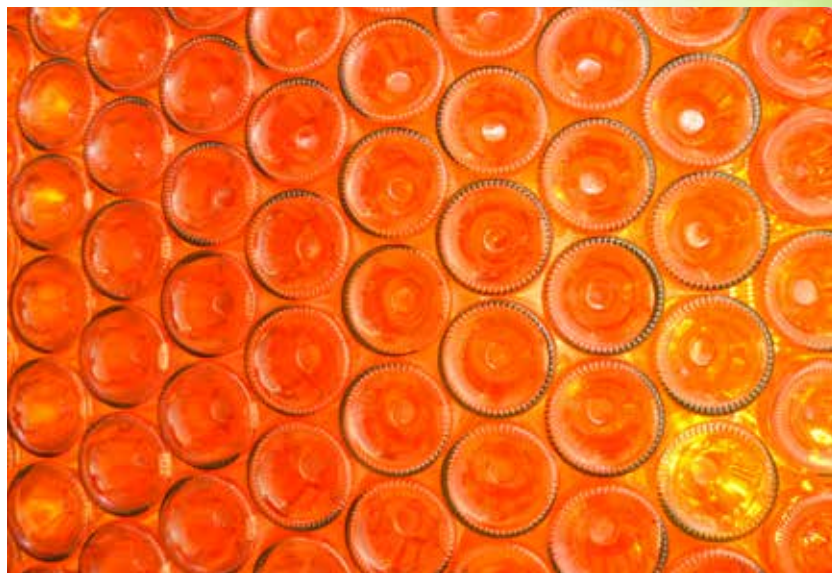
La température du jus est abaissée à environ 0°C afin de le protéger. Mis au repos, **les bourbes** tombent par gravité au fond de la cuve. Puis, on soutire le jus pour le séparer des bourbes.

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

C'est à la transformation des sucres en alcool sous l'action de levures. C'est à cette étape que le vin devient vin. Même si les levures sont présentes naturellement dans le raisin, il est possible d'en ajouter afin de stimuler la fermentation. Mais comme vous avez pu le comprendre, le vin est une alchimie et celle qui nous préoccupe ne peut avoir lieu qu'entre 12°C et 36°C. Il faut donc maintenant maintenir la température. Cette étape dure environ dix jours mais elle peut être interrompue plus tôt.

APRÈS SA NAISSANCE LE VIN S'ÉLÈVE COMME UN ENFANT

L'étape que nous allons maintenant découvrir elle est une des plus connues, celle de **l'élevage**. L'élevage du Rosé se fait principalement en cuve, bien que certains vigneron en élèvent en barrique. Cette étape dure généralement quelques semaines, juste le temps de laisser le vin se reposer et



se stabiliser. À ce stade, de nouveaux arômes se forment, sa structure évolue et le vin se rapproche de plus en plus de son caractère final.

Une fois l'élevage terminé, le vin est soutiré c'est à dire qu'il est changé de cuve pour le séparer des dépôts et levures mortes tombés au fond. On partage le vin grâce à **un sulfitage** c'est à dire que l'on y ajoute du dioxyde de soufre afin de le protéger de l'oxydation et du développement de micro-organismes. Cette opération stabilise le jus.

Reste la dernière étape, **l'embouteillage**. Si vous souhaitez voir comment cela se déroule nous vous invitons à la découvrir en vidéo sur provenceverteverdon.fr, rubrique "Nos préférés".

À partir d'aujourd'hui, lorsque vous ouvrirez une bouteille de vin avec des amis, nous espérons que vous leur ferez partager le temps et l'amour du vigneron, le tout concentré dans vos verres.

Le vin est maintenant terminé mais pour vous offrir le nectar que vous appréciez, le vigneron peut pratiquer un assemblage de plusieurs cuvées issues de cépages ou de parcelles différents. Pour rendre le vin le plus limpide possible, éclatant, on encolle le vin c'est à dire que l'on utilise une colle protéique qui va agglomérer les dernières particules en suspension et les entraîner vers le fond du récipient.



AMUSEZ-VOUS !



LE VIN DANS TOUS LES SENS COTIGNAC

Nouveauté au Château Nestuby ! Venez rencontrer et vivre le travail des vignerons, autour d'ateliers interactifs et amusants qui feront appel à vos sens. Le toucher de matière, les couleurs, le goût bien sûr... Le vin est une source inépuisable de découverte. Échanges autour d'une dégustation des vins, accompagnée de produits locaux. En prime, un tirage au sort désignera un gagnant pour une nuit dans la suite avec jacuzzi privatif du château... Qui osera relever le défi ? Bonne chance !

Du 04/06 au 26/09/2019 - Tarif 15€
- De 10 à 17 ans 7€

LE VIN ET LE SAVOIR FAIRE DU VIGNERON LE VAL

De manière ludique et interactive, apprenez à déguster un ensemble de vins en faisant appel à vos sens visuels, olfactifs et gustatifs. Vous débuterez par une visite des chais, puis explications sur les principes de la biodynamie, le savoir-faire vigneron, le travail de la vinification et d'élevage. Fin de la visite par une dégustation des vins du domaine avec toasts gourmands offerts (ou de jus de fruits Bio). En option : possibilité de prolonger l'instant grâce à une gourmandise épicurienne (1 verre + 1 tapenade)

Tous les jours de mai à septembre - Tarif 9€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

RECETTE



BARIGOLE D'ARTICHAUT

Difficulté : ■■■■■

Prix : ■■■■■

Temps de préparation : 2 heures environ

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

INGRÉDIENTS :

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



- 1** Préparation des artichauts. Couper les queues des artichauts d'une longueur d'environ 2 à 3 cm. Les nettoyer avec un couteau afin d'enlever les fibres. Oter les premières feuilles jusqu'à trouver les tendres. Couper alors le bout des feuilles (environ à la moitié de la tête). Après les avoir mises dans un plat, presser les citrons et mettre le tout sur les artichauts. Recouvrir d'eau afin qu'ils ne noircissent pas.
- 2** Éplucher les carottes et les couper en rondelles. Éplucher les oignons et les couper en lamelles. Éplucher 3 gousses d'ail.
- 3** Éplucher les pommes de terre et les couper en gros morceaux.
- 4** Dans une grande cocotte faire chauffer l'huile d'olive. Puis y mettre les oignons, les carottes et les lardons. Les faire revenir sans les colorer. Ajouter le bouquet garni et les 3 gousses d'ail écrasées. Mettre les artichauts et les pommes de terre, couvrir d'eau et ajouter le vin blanc. Saler et poivrer. Faire mijoter à feu moyen à doux pendant 30 minutes.
- 5** Faire mijoter à feu doux sans le couvercle pour faire réduire le jus.

La randonnée de Barjols

AU PETIT BESSILLON

Texte de Sandra Basso - Journaliste "En balade" supplément de La Provence en vente en Kiosque

Du Vallon des Carmes (Barjols) au sommet du petit Bessillon en passant par Ponteveys, l'itinéraire confirme que le nom de ce territoire, à forte coloration verte, n'est nullement usurpé.

Le bourg est attachant. Doté d'un visage incroyablement pittoresque, Barjols révèle aussi d'emblée son vrai trésor : l'eau. Ce qui lui a permis de connaître à la fin du XVIII^e siècle un fabuleux trésor économique, marqué par l'aventure du tannage artisanal. Aujourd'hui encore, le quartier du Réal en propose un vibrant témoignage, que l'on découvrira à travers l'itinéraire qui nous entraînera dans la fraîcheur du Vallon des Carmes sur le toit du Petit Bessillon, d'où l'on profitera d'un remarquable panorama. Sachez toutefois, que si le dénivelé, environ 500 m - n'est pas monstrueux, la nature même du terrain engendre quelques passages délicats, avec l'obligation de mettre les mains ; puis une descente, aussi raide que glissante, sollicitant sacrément les genoux. Bref, c'est sportif. Mais, in fine, on prend un plaisir fou ! Car, autant côté rythme, qu'ambiance, paysage, point de vue ou encore végétation, la balade est des plus variées.

Très vite d'ailleurs, après avoir quitté l'Office de Tourisme et descendu le boulevard Grisolle (direction Brignoles), on a une petite idée de ce qui nous attend. Suivant le balisage rouge, arrivé sur la petite place, on bifurque à gauche en direction de la Vallée des Carmes.

Le Réal dévoile ses "vestiges" à travers ses ruelles pentues et ourlées de vieilles façades, que nous allons remonter avant de quitter ce cœur historique du village et cheminer (en mettant le cap à droite) entre des propriétés plus récentes. Un petit quart d'heure s'est écoulé lorsque le panneau "Vallon des Carmes" signale l'arrivée sur ce site naturel emblématique de Barjols. On doit en fait son nom à une décision des frères Carmes Déchaux, datant du XVIII^e siècle, d'édifier un couvent en lieu et place des grottes naturelles existantes dans le tuf. La plus grande fut aménagée en chapelle agrémentée d'un autel paré de coquillages, couramment utilisés à

Distance : 11 km

Durée : 4h / 4h15

Dénivelé : 510 m

Départ : de l'Office de Tourisme de Barjols - Boulevard Grisolle - 83670 Barjols

Balisage : rouge

Difficulté : difficile





l'époque pour la décoration, que l'on peut découvrir en saison ou à travers les grilles qui la protègent. Mais ici l'émerveillement est avant tout engendré par le cheminement le long du sentier des eaux qui, des rives de Favaury aux pontons sur pilotis, permet de baigner dans un Espace Naturel Sensible abritant des espèces remarquables et surtout d'admirer de féériques cascades.

L'envie de s'y attarder ne manquera pas d'en saisir certains. On le fera au retour. Pour l'heure, on suit vers la croix de Castellias, avec au passage l'obligation de traverser le ruisseau à gué puis de gravir le chemin escarpé qui s'élève dans cette délicieuse oasis luxuriante. Arrivé sur une petite route à découvert, on s'oriente vers la gauche tout en appréciant la vue sur la Sainte Baume, le Mont Aurélien La Sainte Victoire, avant d'amorcer une descente bienvenue pour reprendre son souffle. Ouvrez l'oeil, afin de ne pas rater la bifurcation à droite et suivre le chemin de terre qui s'élève à nouveau en pente douce vers Pontevès. Cet ancien chef-lieu d'une puissante seigneurie est dominée par un château (déjà cité en 1021) que ses propriétaires, à savoir les Pontevès, choisirent de vendre dans les années 1650. Le nouveau châte-

lain, Pierre Maurel, un financier aixois surnommé le Crésus de Provence, entreprend alors son réaménagement complet. Au total, une cinquantaine de pièces composeront le vaste bâtiment dont 14 chambres, 4 caves, une chapelle et une galerie. Au cours du XVIII^e siècle, l'édifice tomba petit à petit à l'abandon. Et finalement, en 1862, le site et les ruines allaient revenir dans l'escarcelle de la famille Sabran-Pontevès.

Ceci écrit, l'itinéraire qui nous entraîne au coeur du village, nous invite une fois dépassé le parking de la salle polyvalente (située au RDC de la mairie) à bifurquer à droite, vers la rue des puits, et à entrer de plain-pied dans la campagne et son ambiance très bucolique. Nous longeons des champs d'oliviers (suivre toujours le balisage rouge) avant de bifurquer sur la gauche pour entamer la montée vers la crête boisée du Petit Bessillon par le versant sud. Si pour l'heure l'ascension n'est pas "violente", elle ne cesse de prendre du dénivelé avant de nous obliger à nous aider de nos mains afin de crapahuter sur un mur de rochers. Alors que l'on croit être arrivé, c'est la crête sur la droite qu'il va falloir cette fois suivre pour "avalier" les derniers mètres de "grimpettes" permettant d'atteindre le sommet principal du Petit Bessillon. Les câbles et



les chaînes sont d'un précieux secours pour nous aider dans cette tâche et gagner le droit de jouir du panorama qui s'offre à nous. Evidemment, on en prend plein les yeux. Du coup on s'attarde peut être plus que de raison. Comme on le fera plus tard devant une première table d'orientation balayant le côté nord. Et ce d'autant plus que la suite promet d'être moins enchanteresse. Le sentier est aussi abrupt que glissant. Il est impératif de regarder où l'on met les pieds. Alors, si on veut aussi profiter du panorama, mieux vaut faire des pauses avant de rejoindre la piste que l'on emprunte sur la gauche puis le sentier qui nous ramènera à Pontevès. Au niveau de la mairie, on s'oriente vers la droite pour cheminer sur le magnifique chemin de Tavernes puis bifurquer à gauche sur environ 300 m, jusque devant le pont en fait, où l'on suivra l'ancienne voie ferrée. Arrivé à son terme, on tournera à droite pour franchir un nouveau pont et suivre cette fois sur la gauche la D60 sur 400 m environ. Attention à la circulation. L'itinéraire alterne alors entre la Départementale et l'ancien chemin de fer pour rejoindre le RP de la Brocante.

Si certains plongeront avec plaisir dans le Vallons des Carmes, les autres utilisent les escaliers puis la rue du Barri et clore ainsi la boucle.



BARJOLS, LA**“TIVOLI DE PROVENCE”**

Ici, l'eau est partout. D'ailleurs c'est à ses cours d'eau et ses sources que Barjols doit son surnom de “Tivoli de Provence”. Les 33 fontaines et 9 lavoirs font même l'objet d'un circuit, qui permet de se familiariser avec le passé mais aussi le développement qui fût le sien, grâce à l'industrie du tannage des peaux qui en a fait sa renommée. Durant près de trois cents ans, l'activité liée à la tannerie devient bien le moteur économique du village. On raconte que la première tannerie dite industrielle se serait installée au bord du Fauvary grâce aux avantages fiscaux accordés par Henri IV. Reste que en 1782, la commune varoise comptait pas moins de vingt-quatre fabriques, au fil des décennies, elle allait s'imposer comme la capitale du secteur en France. Sa spécialité la petite vachette exotique. L'avène-

ment du XX^e siècle, avec notamment l'apparition de nouvelles méthodes (tannage végétal ou tannage par sels de chrome) qui révolutionnent l'industrie du cuir, signera son déclin. Pour preuve, en 1945, Barjols ne représentait plus que 7% de la production nationale, avec trois tanneries employant 450 personnes. Et moins de quarante ans plus tard, en 1983 plus précisément, la dernière entreprise fermait définitivement ses portes, à la fois victime d'une concurrence toujours plus exacerbée mais aussi de la qualité d'une eau trop dure empêchant de travailler le veau pour en faire des peaux souples de luxe. Le quartier du Réal, avec ses bassins de petites tailles, ses bâtiments en briques rouges et l'emplacement de sa roue à aube, témoigne d'ailleurs encore aujourd'hui de cette époque, qui peu à peu reprend vite avec l'aménagement d'ateliers d'artistes.

À NE PAS MANQUER :

Les Tripettes de Barjols en janvier



Cette fête qui a pour but de commémorer l'arrivée des reliques de Saint Marcel, protecteur de la cité, décline bravades, complies traditionnelles, danse des tripettes, farandole et feu de joie, messe et grande fête provençale.

MES ADRESSES SECRÈTES POUR VOUS

SE RESSOURCER**Une cabane dans une mer d'arbres**

Christelle et Johan décident, il y a 4 ans de “quitter la grisaille bourguignonne” et découvrent par hasard ce petit paradis. C'est alors que les copains, nombreux à venir les voir, les convainquent de construire une cabane dans les arbres. Johann, s'y attelle, tout en respectant la nature. Aucun arbre n'a été coupé et les branches s'épanouissent à travers la terrasse qui entoure la douillette chambre et la coquette salle de bain. De quoi séduire les hôtes qui apprécieraient en sus de l'accueil des maîtres des lieux, formés tous deux à l'école

hôtelière : verre de rosé et grignots servis au bord de la piscine ; dîner à base de produits frais du potager et du poulailler proposé dans un panier en osier... Génial pour un week-end en amoureux (à partir de 129€, 65€ le dîner pour deux).

La Cabane des K'hauts pins
498 Chemin des Marreliers
83 670 Barjols
06 14 91 06 99

AUTRE ADRESSE POUR LES FAMILLES :

Gîte de la Réparade
Quartier de la Réparade
83 670 Châteauevert
04 94 80 97 15
www.gites-la-raparade.com

SE RESTAURER**Cuisine au cœur du village**

C'est un lieu de vie du village. Celui où se réunissent les associations et clubs sportifs locaux. Celui qui anime la grand-place avec sa terrasse pour prendre un verre et bien sûr casser la croûte dans une ambiance familiale. Ici, pas de chichi, mais une cuisine sans prétention assurée par de grandes salades, des grillades, des pâtes, des hamburgers et des suggestions du jour à la connotation provençale. “Ce sont mes beaux-parents, qui dans les années 1980 ont décidé de transformer le bar en brasserie” explique Carole, qui a repris l'affaire avec Eric il y a 5 ans. “Mais toujours avec le même esprit, et l'envie de participer à la vie de Barjols, avec des soirées à thème, dansantes et bien sûr les lotos en hiver.”

Café de l'Europe
38 Boulevard Grisolles
83670 Barjols
04 94 77 00 33



La Sainte Baume, UNE FORÊT D'EXCEPTION

Le 12 Septembre 2018 est une date importante pour le massif de la Sainte Baume. En effet, c'est à cette date que la forêt a été labellisée comme la dixième forêt d'exception de France. Ce label distingue une gestion d'excellence des forêts domaniales reconnues pour leur patrimoine unique en termes de biodiversité, de paysages, d'histoire ou de bois de grande valeur.

UNE FORÊT MILLÉNAIRE EXCEPTIONNELLE

Haut lieu du tourisme provençal, le massif de la Sainte Baume est connu depuis des millénaires. Forêt de druides dans un premier temps, elle devint lieu de pèlerinage chrétien avec la grotte de Marie-Madeleine. Niché au pied d'une impressionnante barre rocheuse, le massif bénéficie d'une ambiance humide et fraîche propice à la croissance d'une hêtraie séculaire d'ifs, de houx et d'érables à feuilles d'obier, rares en Provence. Cette forêt accueille chaque année près de 500 000 visiteurs, dont plus de la moitié sur les 130 hectares de sa hêtraie relictuelle.

PLUS QU'UNE FORÊT, UN LIEU DE SPIRITUALITÉ

Si aujourd'hui la forêt domaniale s'étend sur plus de 2 076 hectares, à l'origine elle n'en comptait que 138, blottis au pied de la falaise. En 40 ans la superficie de la forêt a été multipliée par quinze. On dit souvent que la forêt

d'origine constitue l'âme du massif où traditions, légendes et fantômes se côtoient et se sont transmis au fil des années par la tradition orale, puis par écrit. De nos jours, pèlerinages, rites et rassemblements se déroulent encore et témoignent du caractère sacré de ces lieux. La forêt se fait alors cathédrale végétale que le visiteur ou pèlerin arpente pour se rendre à la grotte. L'ascension se fait au cœur d'une forêt de hêtres centenaires. Les cimes lumineuses qui s'élancent vers le ciel contrastent fortement avec le sous-bois dense et sombre d'ifs. Comme pour rappeler son côté sacré la forêt abrite de petits oratoires. Le caractère sacré et solennel qui se dégagent de cette forêt, est souligné par le tintement des cloches.

La caractéristique sacrée de la montagne remonte à des temps très anciens. Marie-Madeleine vint s'y retirer et faire pénitence après avoir évangélisé la Provence. Elle s'installa dans la grotte située à fleur de falaise. Depuis

le XI^e siècle, la Sainte Baume est un haut lieu de la chrétienté et de pèlerinage.



Le massif est un environnement fragile et sensible, il est donc important de prendre quelques précautions. Renseignez vous sur l'état du massif (ouvert ou fermé) en cas de risque d'incendie ou de fortes pluies. Afin d'apprécier au mieux votre découverte nous vous invitons d'y aller d'octobre à mai. L'office de tourisme se trouve en face de l'hostellerie.

La Provence GREEN



Quand on parle de green on parle bien sûr de golf. Provence Verte & Verdon en compte 2 de 18 trous. Un à Brignoles, le Golf de Barbaroux et un à Nans les Pins, le Golf de la Sainte Baume. Pour les amateurs, les deux ont un PAR de 72. Le premier a été dessiné dans la pure tradition américaine par les architectes golfigues Pete et PB Dye. Le second, situé au pied de la Sainte Baume serpente, dans les pins et la garrigue. Les deux allient amour de la nature et fantaisie technique. Pour ceux qui se posent la question de la pertinence

d'un tel sport au pays où l'eau est un trésor nous répondons : le golf n'est pas antinomique d'activité durable. Jugez plutôt : en 10 ans le golf de Barbaroux a réduit de 40% sa consommation d'eau. Comment me direz-vous ? Grâce à une rationalisation de l'arrosage, le regarnissage des greens effectué avec des espèces plus adaptées à la sécheresse.

Au golf aussi les recettes de grands mères sont les meilleures : la récupération des eaux de ruissellement soit 150 000 m³/an.

Châteauvert

LE JARDIN DES SCULPTURES

Niché au cœur d'un écrin de verdure, se trouve un charmant village nommé Châteauvert. Village de 150 habitants, entre Le Val et Barjols, traversé par l'Argens. Ici la nature, la vigne et l'Art Contemporain sont rois. Amoureux ou amateurs d'Art venez découvrir ce lieu hors du commun, loin du bruit et du tumulte de notre société. Tout est fait pour que petits et grands découvrent, apprennent et partagent. Nous vous y attendons.

UNE HISTOIRE

Je soupçonne la question qui vous brûle les lèvres. Mais pourquoi et comment un Centre d'Art Contemporain s'est-il implanté au cœur de ce territoire naturel protégé. Et bien parce que de nombreux artistes internationaux travaillent et habitent au village. C'est donc tout naturellement que cet établissement a trouvé sa place. Tout au long de l'année, des expositions de renom se succèdent. Le Centre est aussi ouvert aux scolaires du territoire afin de les familiariser avec les diverses techniques artistiques.

UN LIEU HORS DU COMMUN

Comme nous venons de le voir, situé à deux pas d'un site naturel protégé, le Vallon Sourn, comme une perle dans son écrin, le lieu est architecturalement pur et s'intègre parfaitement dans le paysage. Mais si vous passez par là, la visite ne s'arrête pas au lieu d'exposition, partez aussi à la découverte du jardin des sculptures. Grâce à la chasse au trésor proposée à l'accueil, partez à la découverte de grands artistes, de leurs techniques de travail et de leur œuvres.

QUELQUES ARTISTES DU JARDIN

Jean-Pierre Rives - C'est en entrant dans l'atelier d'un ami artiste que l'ancien capitaine de l'équipe de France de rugby comprend qu'il sera sculpteur. Ici, l'artiste vous propose des sculptures aux formes mouvementées qu'il aime appeler "ferrailles".

Roselyne Erutti - La sculptrice a réalisé ici une œuvre aux formes géantes en équilibre. Elle utilise des éléments naturels comme l'eau, l'air, la pierre et le métal.

Gérard Moncollin - Cet artiste vit et travaille à Châteauvert. Il utilise l'acier brut pour réaliser ses sculptures. Il aime travailler avec ce métal très dur car il veut y mettre toutes ses forces pour pouvoir le couper comme il le souhaite.

Richard Herr - Cet artiste vivait et travaillait à Châteauvert. Il se définissait avant tout comme un sculpteur qui joue avec les formes, l'espace et les matériaux. Pour lui "peindre et sculpter, c'est réfléchir sur la vie".

AMUSEZ-VOUS !

L'énigme du jardin des sculptures à Châteauvert



Pars à l'aventure avec un livret-jeu pour résoudre l'énigme du Jardin de sculptures du Centre d'Art Contemporain, au cœur d'un cadre naturel et patrimonial d'exception.

Le Centre d'Art Contemporain est un lieu d'exposition d'œuvres de tous horizons. Il présente des expositions temporaires tout au long de l'année ainsi qu'un Jardin de sculptures, conçu comme une promenade libre accueillant des œuvres monumentales d'artistes contemporains de renom.

À 100m du centre d'art coule le fleuve Argens. Pique-nique, baignade, escalade, randonnées, peuvent s'imaginer en complément de la visite

Tarif 4€ - Les vendredis 12/04/19 et 19/04/2019 et tous les vendredis du 12/07/2019 au 30/08/2019



Le Parc Animalier DE GINASSERVIS

Situé au Nord-Ouest du territoire, le parc animalier de Ginasservis fait découvrir la faune domestique des cinq continents. Sur un parcours de 2 km à l'ombre des chênes et des pins, vous pourrez découvrir le biotope de ces animaux qui vous entourent dans votre quotidien.

LES ANIMAUX DU PARC

La quasi totalité des animaux domestiques du monde entier se trouvent ici. Ainsi, partez à la découverte des Lamas, Alpagas, Buffles d'eau et autres animaux. Vous souhaitez en profiter le plus possible ? Alors dormez sur place au cœur du parc, et vivez un moment hors du commun. N'oublions pas que nos animaux domestiques sont insolites pour d'autres peuples de l'autre côté du globe et vice-versa.

FAITES LE TOUR DE LA TERRE DES ANIMAUX DOMESTIQUES

Lorsque vous passez la porte d'entrée du parc, c'est comme si vous embarquiez pour un tour du monde mais en quelques heures. Ainsi, allez vous traverser les 5 continents tout en découvrant les animaux domestiques de ceux-ci. Il est amusant de voir quels sont les animaux que les enfants et

les grands qui habitent de l'autre côté de la terre ont dans leur maison. Certains sont trop mignons mais attention, certains peuvent se montrer taquins, comme le lama par exemple !

ICI TOUT EST PRÉVU POUR RENDRE VOTRE SÉJOUR AGRÉABLE

Sur le domaine, vous trouverez tout ce dont vous aurez besoin pour rendre votre journée ou séjour inoubliable. Parking gratuit, table de pique-nique, snack-grill où vous pourrez, en fonction de vos envies, manger une salade sur le pouce ou déguster une bonne grillade.

GINASSERVIS

Mais sur le territoire de Provence Verte & Verdon... C'est ainsi qu'un journaliste venu de Paris intitula son



article, après trois jours passés à Espigoule. Je suis sûre qu'une question vous brûle les lèvres : mais pourquoi ? Et bien parce que Espigoule est le nom d'un village sorti tout droit de l'imagination des deux frères Philibert. L'un d'entre eux, Christian, est scénariste et réalisateur de renom qui a forgé sa renommée sur des films qui mêlent la fiction au documentaire.





AMUSEZ-VOUS !

Le Parc Animalier de Ginasservis

Pars à l'aventure avec un livret-jeu, pour résoudre l'énigme du Jardin. Une découverte de 250 animaux et oiseaux au travers des 5 continents, sur 7 ha de parc. Les chameaux, buffles, zébus... vous attendent. Aire de jeux pour les enfants, snack, aire de pique-nique et balade à poney (payant sur place)

Tarif 7,50€ - Ouvert 7j/7j de mars à novembre + vacances de Noël (sauf 25/12, 31/12 et 01/01). Ouvert mercredi, samedi et dimanche le reste de l'année.





Randonner AUTREMENT!

Attention avant d'entreprendre toute randonnée rendez-vous dans votre Office de Tourisme ou sur www.provenceverteverdon.fr pour connaître l'ouverture des massifs.

Le Var est le premier département boisé de France et le premier producteur de Rosé. C'est donc tout naturellement que le territoire de Provence Verte & Verdon a mis en place des randonnées ludiques et éducatives. En famille ou entre amis, découvrez le cycle et la culture de la vigne ou bien lancez vous dans une chasse aux trésors. Le niveau des parcours est accessible avec des distances de 3 à 5 km (de 1h30 à 2h30). Alors enflez votre sac à dos et c'est parti pour de nouvelles aventures ! Le départ de ces randonnées, situées à quelques encablures de Saint Maximin la Sainte Baume, est très accessible en voiture. Le tracé est téléchargeable sur le site www.provenceverdon.fr

DE VIGNE EN VIGNE BRUE AURIAC

De la chapelle Notre Dame au Hameau Saint Estève, la vigne se dévoile dans tous ses états, de son histoire, à ses saisons, en passant par sa transformation. Deux fils rouges rythment le parcours : les saisons de la vigne et l'histoire du Dieu grec Dionysos. Votre guide sera Filou le petit renard.

Au cours de votre marche, découvrez les panneaux ludiques qui vous feront découvrir le cycle naturel de la vigne mais pas que ! Le tout dans un décor réel. La balade peut s'effectuer avec des enfants grâce à son faible dénivelé (50 m), sa longueur (5 km) et sa durée (environ 2h30). N'oubliez pas votre pique-nique ou goûter afin de prolonger ce moment suspendu dans le temps. Tenus en laisse, nos amis à 4 pattes sont bienvenus, c'est donc une promenade pour vraiment toute la famille.



À L'OMBRE DES BOIS SEILLONS SOURCE D'ARGENS

Promenade familiale par excellence, qui se transforme en classe verte. Suivez la trace des animaux, apprenez à reconnaître quelques espèces végétales et surtout veillez à ne laisser qu'une empreinte minime sur l'écosystème forestier.

Pour cette balade en pleine forêt, vous serez accompagnés par Filou le petit renard. À l'issue de cette randonnée, accessible à tous d'une durée de 1h30 (3 km) la protection de l'environnement et les habitants n'auront plus de secret pour vous.

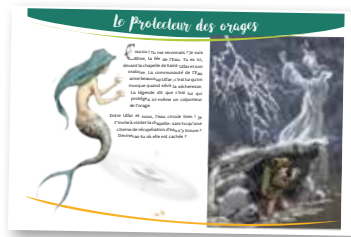


CHASSE AU TRÉSOR DANS LA FORÊT - FOX AMPHOUX

Cette balade familiale ne sera disponible qu'à partir du mois de juin, mais nous brûlons d'impatience de vous la faire connaître car il s'agit d'une incroyable aventure.

Jugez par vous-même. Accompagné de toutes sortes de créatures miniatures appelées "Le petit peuple de la forêt", vous allez découvrir cet écrin de verdure comme vous ne l'aviez jamais vu. Amoureux de fantaisie, de dragons et de farfadets, cette balade est faite pour vous, même si vous avez plus de 12 ans.

Celle-ci vous surprendra et vous ne regarderez plus jamais ces paysages de la même façon.



FOX AMPHOUX, LE VILLAGE DU JURASSIQUE



Fox Amphoux est situé au Nord de notre territoire. Vous ne le savez peut-être pas mais Jurassic Park c'est ici ! Ce charmant village aux paysages de la Provence de Giono, est une alchimie entre villages perchés, terres cultivées et collines. Ici le temps semble suspendu. Le panorama sur les hameaux environnants et les montagnes alentours est tout simplement magnifique. Le château et ses remparts sont en ruine mais on



peut admirer des calades dans tout le village. Ne vous y trompez pas, grâce à la richesse de son patrimoine historique et préhistorique, Fox Amphoux attire chaque année de nombreux visiteurs.

Les dinosaures font en effet partie du patrimoine du village dont le site de fouille est connu du monde entier. Un saut dans le temps, cela vous dit ? Alors allez visiter le musée de Fox Amphoux. Situé à

côté de la mairie et consacré aux dinosaures, il permet de découvrir de nombreuses et exceptionnelles espèces. Les ossements sont tirés des sites de fouilles du village qui ont duré près de douze ans. Rhabdodon, Variraptor et autres Struthiosaurus n'auront plus aucun secret pour vous !



La vie du Moulin DE VARAGES

Comme dans de nombreux villages de Provence, on trouve au centre de Varages un moulin oléicole. Administré sous forme de coopérative, le moulin fonctionne principalement de novembre à fin février, période de la presse des olives.

Nous allons vous faire suivre le chemin de l'olive de l'arbre à votre assiette, afin de répondre à une question : "Mais comment fait-on l'huile d'olive?"

La devise de l'olivier est "prends moi tout, je te ferai riche". Tout commence au mois de Mars par la taille de l'arbre. Cette étape est cruciale pour la suite. Une fois dépouillé de son bel habit, l'arbre peut se concentrer sur la création de sa future parure de feuilles mais aussi de grappes, de minuscules fleurs blanches qui donneront naissance à de beaux fruits. Durant l'été les minuscules boules vertes deviennent de vraies perles. Tranquillement, doucement, mûries par la chaleur estivale, elles grossissent, passent par plusieurs couleurs de vert. Pendant ce temps, l'arbre continue d'agrandir sa toison afin de protéger les fruits du soleil ardent.

À partir de septembre, les fruits ont quasiment atteint leur taille finale et commencent tranquillement à se colorer pour devenir noirs. En fonction de la météo, la cueillette peut commencer à partir d'octobre. Voici alors les différentes étapes que suivent les olives.

1 LE NETTOYAGE ET L'EFFEUILLAGÉ

Une fois la cueillette terminée, les caissettes d'olives sont transférées au moulin où elles sont stockées puis lavées. L'effeuillage est aujourd'hui mécanisé, cette étape permet d'éliminer les feuilles qui ont pu tomber dans les caissettes lors de la cueillette.



2 LE BROYAGE



Les olives passent ensuite avec les noyaux dans le broyeur qui n'est autre qu'un moulin mécanique équipé de deux grandes roues de granit. Il est important de conserver le noyau dans les olives car celui-ci contient de l'acide permettant une meilleure conservation de l'huile. Donc les olives sont malaxées, écrasées afin d'obtenir une pâte d'olive. C'est l'étape de la trituration

3 LE PRESSAGE

La pulpe d'olive est enlevée du moulin et déposée dans des scourtins, c'est à dire une poche, un filtre réalisé en fibres végétales pour extraire l'huile d'olive. Cette méthode est employée depuis l'Antiquité. Une fois la pâte d'olive mise dans les scourtins, ceux-ci sont empilés les uns sur les autres intercalés par de grandes plaques en

inox. Puis le pressoir est mis en action et l'huile d'olive coule dans le réservoir du pressoir afin d'être acheminée vers le décanteur.



4 LA DÉCANTATION

Cette méthode permet de séparer l'eau et l'huile. Depuis la nuit des temps celle-ci est faite par la méthode dite naturelle. Au repos, l'huile plus légère que l'eau remonte à la surface. Elle est alors récoltée et stockée dans des bouteilles ou un huilier. La méthode de la décantation naturelle est aujourd'hui abandonnée car elle est difficile et longue mais surtout elle ne répond pas aux exigences des normes de qualité actuelles.



Aujourd'hui on utilise la centrifugation verticale. Cette étape se fait à l'aide d'une machine dont le fonctionnement a été emprunté aux écrémeuses laitières, c'est à dire que la séparation se fait grâce à une rotation à grande vitesse. Pour être plus

précis, voici le fonctionnement dans les grandes lignes. L'huile pressée est introduite dans le tambour. Celui-ci va se mettre en mouvement de plus en plus rapide, et sous l'effet de la différence de densité, l'huile et l'eau se séparent. À la sortie de la centrifugeuse, l'huile est prête à la consommation mais elle contient encore quelques résidus solides en suspension et elle est trouble. On met donc l'huile au repos dans des cuves en acier afin de prévenir l'oxydation et favoriser la sédimentation de la lie. C'est pour cela que le coopérateur ne récupère son huile que quelques temps plus tard.

Si, par contre, l'huile est destinée à être consommée immédiatement, elle doit être soumise à une filtration effectuée à l'aide de filtres en cellulose avant la mise en bouteille.



OÙ ET COMMENT CONSERVER VOTRE HUILE D'OLIVE

Il est important de conserver son huile d'olive avec précaution afin qu'elle garde toutes ses qualités gustatives et ses bienfaits pour la santé.

Voici donc quelques conseils pratiques. Un des plus grands ennemis de ce nectar est la lumière car celle-ci, comme pour de nombreux produits alimentaires qui ne contiennent pas de conservateurs, produit une réaction chimique qui favorise l'oxydation. La chaleur, elle, favorise aussi ce phénomène. Vous devez donc trouver un endroit sec, sombre et frais, mais attention, oubliez le réfrigérateur car au contact du grand froid l'huile se fige et perd tous ses arômes.

Enfin une dernière recommandation une huile de très bonne qualité se garde au plus 18 mois, mais l'idéal est de la consommer dans l'année.



AMUSEZ-VOUS !

DIS, COMMENT FABRIQUE T-ON L'HUILE D'OLIVE ?

📍 Varages

En compagnie du moulinier, une visite commentée du Moulin et de son système d'extraction traditionnel et artisanal, qui préserve l'authenticité et la qualité de cet or jaune. Visionnage d'un film de la fabrication de l'huile d'olive. Dégustation avec explications des différents fruités. Puis travaux pratiques : remplissez d'huile votre propre petite bouteille à l'embouteilleuse ! Une étiquette spéciale et hop, un souvenir à emporter de ce moment délicieux. **Tarif 7€ - De 0 à 11 ans gratuit.**



Noël

EN PROVENCE VERTE & VERDON

Noël est une période de fête incontournable en Provence. Les festivités commencent fin Novembre par des marchés aux santons dont le plus connu est celui de Saint Maximin la Sainte Baume, qui s'abrite pendant deux week-end au coeur du couvent royal. Voici comment se déroulent les préparatifs de Noël en Provence Verte & Verdon.

LE BLÉ DE LA SAINTE BARBE

Le 4 décembre, on sème sur un lit de coton détrempé des graines de blé dans 3 petites coupelles. Positionnés à la chaleur et au soleil, les grains germés vont donner une houppe d'un joli vert. Attention, cette préparation est importante car vos finances seront à l'image des touffes de blé, espérons pour vous qu'il soit haut, touffu et dru. Enfin, ces coupelles seront disposées sur la table du 24 décembre. Petite variante si vous ne trouvez pas de blé, vous pouvez faire germer des lentilles.

LA CRÈCHE

Ce moment est important en Provence car il se partage entre générations. Quand un enfant naît, sa marraine lui offre sa nativité et la crèche s'agrandit toutes les années, jusqu'à recréer un vrai village provençal.

LA TABLE DU NOËL PROVENÇAL

Noël en Provence, c'est aussi un cérémonial bien précis. On commence par dresser la table, mais attention, il y a des éléments indispensables : 3 nappes blanches qui doivent être disposées de façon décroissante, 3 coupelles de blé, 1 bougeoir en argent surmonté d'une bougie blanche et bien sûr les 13 desserts. N'oubliez pas de mettre un couvert en plus, c'est ce que l'on appelle "le couvert du pauvre".



LE GROS SOUPA (OU REPAS MAIGRE)

Le 24 décembre est un moment de partage qui est composé principalement de mets maigres. L'aïgo boullido est l'entrée de ce repas. Il s'agit d'eau bouillie avec de la sauge que l'on verse sur des tranches de pain rassis frottées à l'ail sur lesquelles on ajoute un filet d'huile d'olive. Le repas se continue par la brandade de morue et un gratin de blettes ou d'épinards. Et bien sûr, après la messe de minuit, les 13 desserts. Le repas du 25 décembre est composé lui, de viande.





LA BÛCHE DE NOËL

Quand l'heure du repas sonne, tout le monde prend place autour de la table, sauf le plus vieux et le plus jeune car ils vont se prêter au cacho fio. Il s'agit de mettre une bûche d'arbre fruitier dans l'âtre de la cheminée. Chacun prend une extrémité et effectue trois fois le tour de la table, où tous les autres membres de la famille sont assis. Puis déposant la bûche sur les braises tout le monde dit en cœur et en provençal (si possible !).

“Cacho-fio, bouto-fio. Alègre, alègre. Dièu nous alègre. Calendo vèn, tout bèn vèn. Dièu nous fague la graci de viere l'an que vèn. E se nous sian pas mai, que nous fuguen pas mens.”

“Bûche de Noël, donne le feu, réjouissons nous. Que Dieu nous donne la joie, Noël vient, tout va bien, Que Dieu fasse la grâce de voir l'an qui vient. Et si nous ne sommes pas plus que nous ne soyons pas moins”.

LES 13 DESSERTS ET LA CRÈCHE VIVANTE

On trouve de nombreuses variantes des 13 desserts. Pourquoi ? Parce que si la base reste la même en fonction des régions de Provence, ils sont agrémentés de productions locales. Voici la composition la plus courante en Provence Verte & Verdon : 3 mendiants (amandes, noisettes, noix), figes séchées, nougat blanc, nougat noir, pistole (prunes séchées de Brignoles), pompe à l'huile, oreillettes, pâte de coing, fruits du pays, autant de délices à déguster dans la plus pure tradition provençale.

LA MESSE DE MINUIT AVEC CRÈCHE VIVANTE

Même si cela est de plus en plus rare, certaines paroisses proposent encore des messes de minuit avec des crèches vivantes. Il s'agit d'une théâtralisation de la nativité.

L'ARRIVÉE DES ROIS MAGES

Les fêtes de la nativité se terminent le jour de l'Épiphanie, arrivée des Rois Mages. En Provence, elle est célébrée autour d'une brioche en forme de couronne sur laquelle on dépose du sucre et des fruits confits.



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@pn.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

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

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

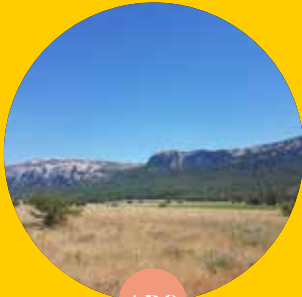


- Rendez-vous sur www.caprovenceverte.fr -



E3

Cotignac et son rocher



AB6

Massif de La S^{te} Baume



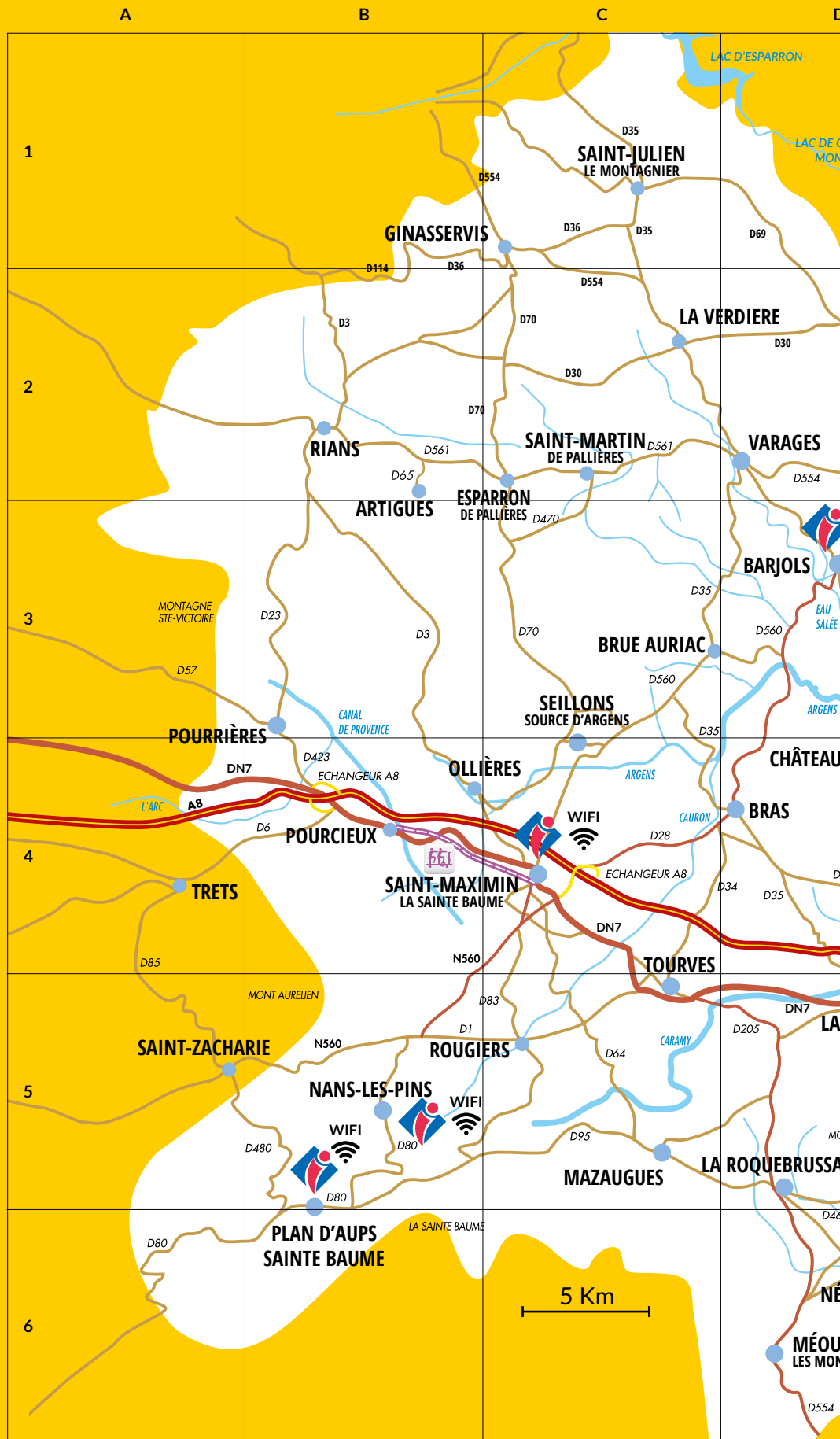
A3-4

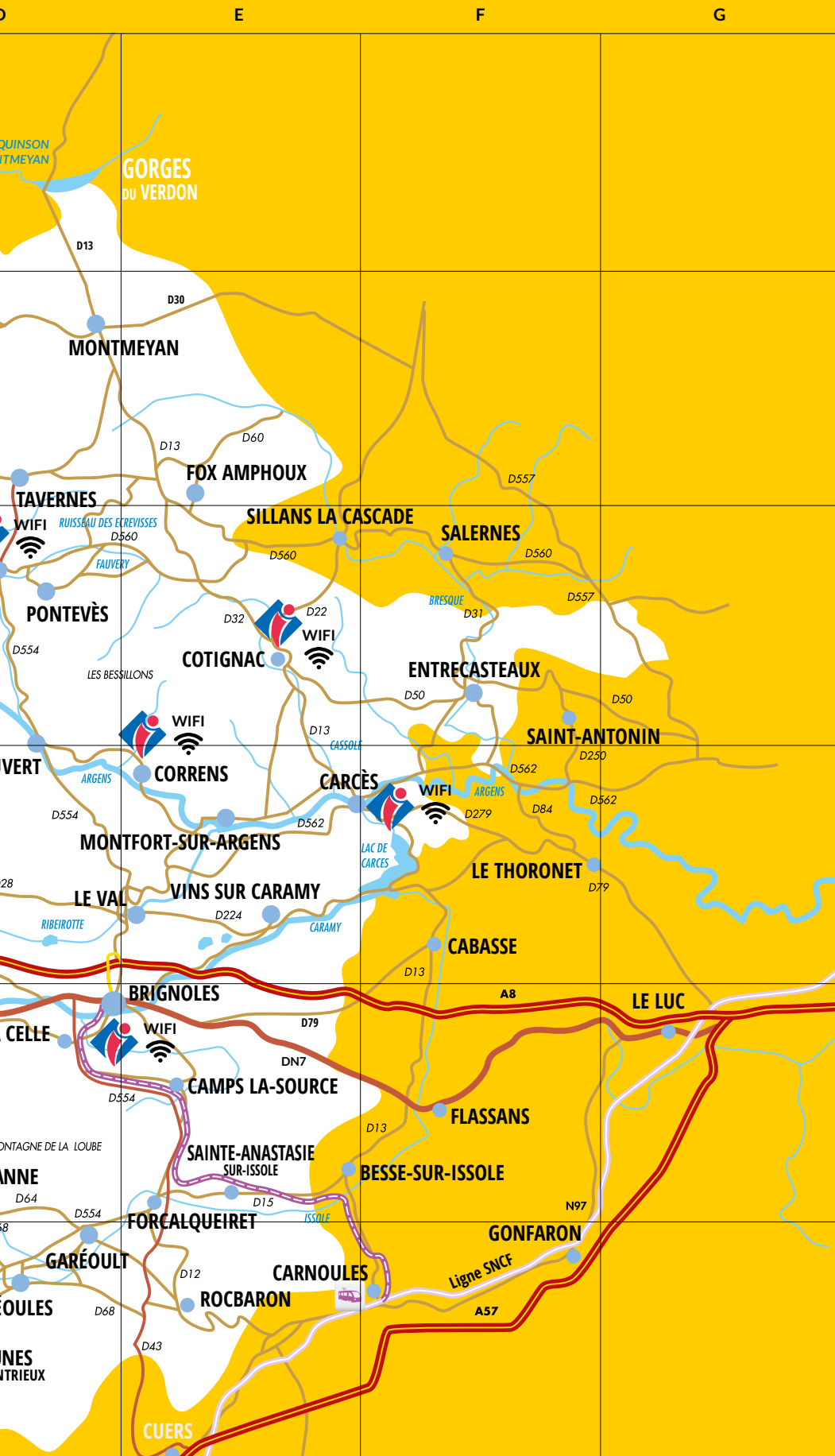
Massif de La S^{te} Victoire



CD1

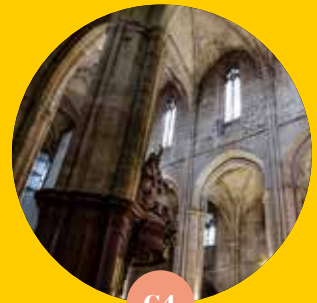
Gorges du Verdon





D3

Fontaine de Barjols



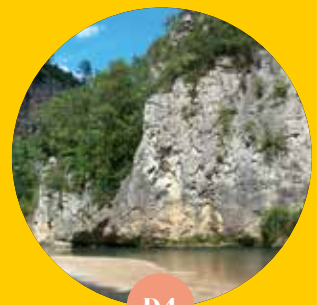
C4

Basilique de S^t Maximin



D5

Brignoles, ville médiévale



D4

Plage du Vallon Sourn

ROMANTIQUE

BIEN-ÊTRE

INSOLITE

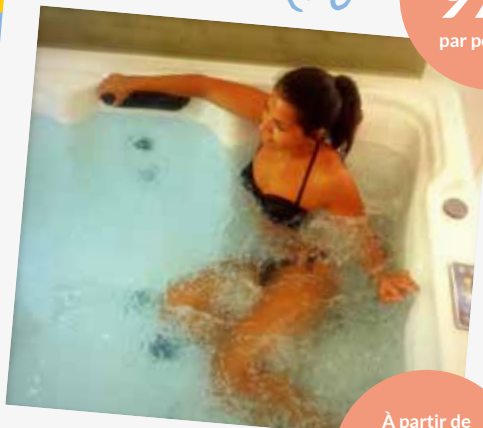
SPORT & NATURE

GOURMAND

SejourProvence.com

CRÉATEUR DE WEEK-ENDS INSOLITES DEPUIS 2006 !

ROMANTIQUE



À partir de
97 €
par personne

BIEN-ÊTRE



À partir de
152 €
par personne

À partir de
98 €
par personne

INSOLITE



À partir de
192 €
par personne

SPORT & NATURE



À partir de
131 €
par personne

AUTOUR DU VIN



NOS GARANTIES :

- ✓ Service officiel de Provence Verte & Verdon Tourisme
- ✓ Frais de dossier gratuits
- ✓ Séjours exclusifs en Provence Verte & Verdon
- ✓ Conseils et suivi permanents et personnalisés
- ✓ À une heure de Marseille et Nice
- ✓ Paiements acceptés : CB - Chèques - Chèques vacances

Provence Verte & Verdon Tourisme
Carrefour de l'Europe - 83170 Brignoles
vacances@provenceverteverdon.fr - 04 94 72 88 22

Organisme immatriculé au registre des opérateurs de voyages de séjours IM083100045