

# LA PROVENCE VERTE

*Une Provence inattendue*

## DOSSIER SPÉCIAL FAMILLE

La Provence Verte expliquée  
aux enfants

### PATRIMOINE

Le Vieux Nans, le "Pompéi"  
de Provence  
Les Cercles symboles  
de la République

### DÉCOUVRIR

Des châteaux et des hommes  
Entrecasteaux et La Verdière :  
l'Art de vivre au XVIIIe.  
Les activités à pratiquer  
en famille

### CUISINE PROVENÇALE

Des recettes gourmandes  
pour les petites mains

### NOËL EN PROVENCE

La crèche, toute une histoire



N°4 - 2016



Office de Tourisme  
La Provence Verte

[www.provenceverte.fr](http://www.provenceverte.fr)





CHÂTEAU DE  
**L'escarelle**

*Dans un écrin de verdure, au cœur de la Provence Verte,  
à la Celle, venez déguster gratuitement  
nos vins Rosés, Blancs et Rouges au domaine*



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

# Vins de Provence

**HORAIRES D'OUVERTURE :** *Hiver 9h00-12h00 / 14h00-18h00 (sauf le dimanche)  
Eté (du 15 juin au 15 septembre) 10h00 - 14h00 / 15h00 - 19h00 (7/7).*

**Château de l'Escarelle** - route de la Roquebrussanne, 83170 La Celle - Tél. 04 94 69 09 98  
[www.escarelle.fr](http://www.escarelle.fr)





## Numéros d'urgence

**SAMU 15 ou 04 94 61 61 15**

Emergency ambulance

Soccorso pubblico emergenza

**Pompiers 18 ou 112**

Fire brigade - Vigile deu fuoco

**Hôpital de Brignoles**

**04 94 72 66 00**

Hospital - Ospedale

**Pharmagarde 3237**

All night and emergency chemist

Farmacia du turno

**Météo 3250**

**ou 08 92 68 02 83**

Weather forecast - Previsione meteo

La Provence Verte,  
une Provence inattendue est édité par :  
l'Office de Tourisme de La Provence Verte - EPIC

**Siège social :**  
Carrefour de l'Europe 83170 BRIGNOLES

**Directeur de la publication :**  
Nicolas OUDART

**Rédaction :**  
Service Communication de l'OT

**Tirage :**  
30 000 exemplaires

**Création et impression :**  
Groupe Forum - SAINT-RAPHAËL

**Photos de couverture et sommaire :**  
Tatyana Tomsickova - www.thinkstockphotos.fr

**Crédits photos :**  
CIVP - Millo / Provenceverte.fr - L.VERNET / ACIAB - Lionel BARBE / "Nans Autrefois" / PAH Provence Verte - Karyn ORENGO / Provenceverte.fr - F.GALILE - Antony DIAZ - L.SALEMI / Golf de Barbaroux / Golf de La Sainte Baume / Domaine des Terres de Saint Hilaire / Esprit de Cirque / Association "La Prune de Brignoles" / Pâtisserie Lafitau / www.thinkstockphotos.fr - Medioimages / Photodisc - boggy22 Denira777 - Rozakov

**Publicité :**  
Contactez nous au 04 94 72 88 24



# SOMMAIRE

BIENVENUE EN PROVENCE VERTE	4
IL ETAIT UNE FOIS...	5
POUR UN SÉJOUR INOUBLIABLE	6
CARTE	8-9
UN PAYS D'ART & D'HISTOIRE	10-11
LE VIEUX NANS	12-13
LES CERCLES EN PROVENCE VERTE	14-18
BALADE DANS L'HISTOIRE	20-21
A NE PAS MANQUER	22-23
LE PAYS AUX 43 VILLAGES	24-25
DES CHÂTEAUX ET DES HOMMES	26-29
TERRITOIRE EN VERT & BLEU	30-31
VOYAGE DANS LE SUD	32-33
UN TERRAIN DE JEU POUR LES GRANDS & LES PETITS	34-35
BIENVENUE SOUS LE CHAPITEAU	36-37
LA CUISINE PROVENÇALE	38-39
LA PRUNE DE BRIGNOLES, DU PASSÉ À L'AVENIR	40-41
DES MARCHÉS AUX COULEURS DE LA PROVENCE	42-43
LE ROSÉ, C'EST ICI QU'IL EST NÉ	44-45
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES®	46-47
NOËL EN PROVENCE VERTE	48-49
AUTOUR DE LA PROVENCE VERTE	50-51



# BIENVENUE EN PROVENCE VERTE

Territoire aux nombreux visages, la Provence Verte offre des paysages où alternent plaines plantées de vignes, vallons parsemés d'oliviers et collines verdoyantes. La Provence Verte 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 bercé par le 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 parties de pétanques entre amis, les assiettes colorées par les productions locales...

## **GB - Welcome to Provence Verte !**

A multifaceted territory offering a varied landscape, alternating between vine-covered plains and verdant valleys dotted with olive groves and sweeping hills. Provence Verte stretches from the Verdon Gorges to the north, to the rocky ledges of Cuers to the south, to the foot of the Sainte Victoire mountain to the west up to the Thoronet Abbey to the east.

An idyllic location, far from heavy holiday traffic, noise and chaos where good life flourishes to the sound of cicadas.

You might find this side of Provence unexpected by its colours, notably its clear blue waters and dense green forests, however this inland of Provence is hard to separate from the iconic visions of cicadas, games of Petanque under a cloudless blue sky and the colourful local dishes.

## **NL - Welkom in de Groene Provence!**

De Groene Provence is een streek met vele gezichten en biedt landschappen waar vlaktes beplant met wijnstokken, valleien bezaaid met olijfbomen groene heuvels elkaar afwisselen. De Groene Provence strekt zich uit van de Gorges du Verdon in het noorden tot de Barres de Cuers in het zuiden, en van de voet van de Sainte Victoire in het westen tot de abdij van Thoronet in het oosten.

Het is een ideale vakantieplek, ver weg van alle drukte en overbelaste wegen; waar het goed toeven is op de zang van de cicaden.

Deze versie van de Provence is echter onverwacht door de vele kleuren: het blauw van het water en het groen van de talloze bossen die men er vindt: de krekels, de spelletjes petanque met vrienden, de kleurrijke lokaal geproduceerde eetborden...

## **I - Benvenuti in Provenza Verde !**

Territorio dai molteplici aspetti, la Provenza Verde offre dei paesaggi in cui si alternano pianure coltivate a viti, valli cospicue di ulivi e colline verdeggianti. La Provenza Verde si estende dalle Gole del Verdon a nord alla Barre de Cuers a sud, dalle contrafforti della Sainte Victoire ad ovest all'Abbazia del Thoronet ad est. Ideale luogo di vacanza, lontano dal rumore, dalle strade sovraffollate dove è piacevole vivere con il canto delle cicale. Anche se questa è una Provenza inaspettata per i colori che veste come il blu dell'acqua e il verde delle sue foreste onnipresenti troviamo: le cicale, le partite di bocce tra amici, i piatti colorati di produzione locale...





# IL ETAIT UNE FOIS...

## **La Préhistoire**

Les racines de la Provence Verte remontent à la préhistoire. De nombreuses traces y sont encore présentes. Aujourd'hui, le Musée de la Préhistoire de Quinson et l'exposition sur les dinosaures en sont le témoignage.

## **Le grenier des romains**

Les romains ont fait de la Provence Verte la première région viticole de France. En témoignent les champs de vignes et d'oliviers à perte de vue qui produisent, toujours aujourd'hui, le vin, première économie du territoire, tout comme l'huile d'olive.

Le territoire est traversé par la voie Aurélia, dissimulée sous la Nationale 7, qui reliait Rome à Arles.

## **Des invasions aux guerres de religions**

De cette période, la Provence Verte ne garde que des vestiges. En effet, le château du Castellans situé à Forcalqueiret, plus grande forteresse de Provence en son temps, est un des témoignages de cette époque.

## **GB - When small history becomes great history Rome's "granary"**

The Romans made Provence Verte the first wine producing region of France. The countless vineyards are proof that wine making, together with olive oil production are the region's most important sources of income. The territory is crossed by the Via Aurelia, now concealed by the N7 road, which once connected Rome to Marseille.

## **I - Quando la cronaca si unisce alla storia**

I romani hanno fatto della Provenza Verde la prima regione vinicola della Francia. Ne sono la prova i vigneti a perdita d'occhio che producono, ancora oggi, il vino, prima economia del territorio, proprio come l'olio d'oliva. Il territorio è attraversato dalla via Aurelia, nascosta sotto la Nazionale 7, che collegava Roma a Marsiglia.

## **NL - Wanneer het kleine verhaal groot wordt**

De Romeinen maakten van de Groene Provence de belangrijkste wijnregio van Frankrijk. De uitgestrekte wijngaarden die u overal ziet zijn daar het bewijs van, en wijn is nog steeds het belangrijkste exportproduct van de streek, net zoals olijfolie.

Het gebied wordt doorkruist door de Aurelia weg, verborgen onder de N7, die Rome verbond met Marseille.





# POUR UN SÉJOUR INOUBLIABLE

Parce que vous êtes unique, nos conseillers en séjour vont créer avec vous VOTRE programme personnalisé, qui répondra à vos envies et vos besoins.

## Des professionnels référencés et visités.

La majorité des professionnels, quel que soit le secteur d'activité, sont référencés et visités par les conseillers en séjour. C'est pour cela que seules des prestations de qualité vous sont proposées.

## Gardez le contact

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

## Un réseau WIFI gratuit

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

## GB - Let us make your stay unique and unforgettable?

Because you are unique, with dedicated staff and a comprehensive selection of information to meet your needs throughout your stay, our Tourist Information Offices offer a friendly service and relevant information to all visitors.

Stay connected for quick access to practical on the spot information

A free WIFI network is provided by our Provence Verte Tourist Information offices but also by many of the territory's service providers.

## I - Rendere il vostro soggiorno indimenticabile.

Proprio perché siete unici i nostri consulenti durante il soggiorno creeranno con voi il VOSTRO diario di soggiorno personalizzato per soddisfare i vostri desideri ed esigenze.

Mantenete i contatti. Una rete WI-FI gratuita Provenza Verde è a vostra disposizione presso gli Uffici del Turismo ma anche presso alcuni professionisti. Per un accesso rapido alle informazioni pratiche sul posto.

## NL - Maak uw verblijf onvergetelijk.

Omdat elke vakantieganger uniek is zullen onze consultants samen met u uw persoonlijk verblijf creëren die aan al uw wensen en behoeften voldoet.

Blijf in contact. U kunt gebruik maken van het gratis wifinetwerk van de Groene Provence in de VVV-kantoren, maar ook bij sommige dienstverleners. Voor snelle toegang tot praktische informatie over de streek.



# Un Office de Tourisme à côté de votre lieu de vacances

Tous les horaires sur : [www.horaires.provenceverte.fr](http://www.horaires.provenceverte.fr)



L'Office de Tourisme de La Provence Verte a reçu la marque nationale **QUALITE TOURISME™** conformément à la démarche qualité **OFFICES DE TOURISME DE FRANCE®**  
Toujours à votre écoute, nous nous engageons à vous offrir un accueil chaleureux, des espaces confortables et notre connaissance de la région.

## BARJOLS

Boulevard Grisolles (83670)  
**Tél. 04 94 77 20 01**  
barjols@provenceverte.fr  
GPS : 43.558396,6.005767

## BRIGNOLES\*

Carrefour de l'Europe (83170)  
**Tél. 04 94 72 04 21**  
contact@provenceverte.fr  
GPS : 43.409525,6.063287

## CARCES

11 place Bramadou (83570)  
**Tél. 04 94 04 59 76**  
carces@provenceverte.fr  
GPS : 43.476315,6.181140

## CORRENS

2 rue Cabassonne (83570)  
**Tél. 04 94 37 21 31**  
correns@provenceverte.fr  
GPS : 43.488196,6.079402

## COTIGNAC

Pont de La Cassole (83570)  
**Tél. 04 94 04 61 87**  
cotignac@provenceverte.fr  
GPS : 43.525671,6.149057

## NANS LES PINS

2 cours du Général de Gaulle (83860)  
**Tél. 04 94 78 95 91**  
nanslespins@provenceverte.fr  
GPS : 43.370574,5.783194

## PLAN D'AUPS SAINTE BAUME

Avenue de La Libération (83640)  
**Tél. 04 42 62 57 57**  
plandaups@provenceverte.fr  
GPS : 43.328200,5.713391

## SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Couvent Royal, P. Jean Salusse (83470)  
**Tél. 04 94 59 84 59**  
saintmaximin@provenceverte.fr  
GPS : 43.452964,5.863675



**31<sup>èmes</sup> Nuits Musicales de Mazaugues**

Logo: LE DÉPARTEMENT VAR, Région PACA, SOMCA

**Juillet - Août 2016**

Roger Muraro (piano)  
François-René Duchâble (piano)  
Alain Carré (récitant)  
«Schubert et la Petite Reine»  
Gautier Capuçon (violoncelle)  
Frank Braley (piano)  
Beethoven: Intégrale des sonates pour violoncelle et piano  
Savika Cornu Zozor (soprano)  
Rémy Poulakis (ténor)  
Réginald Le Reun (piano)  
Grands airs d'opéra italien

Scannez moi !  
En savoir plus ?

Renseignements  
Bureau du Festival:  
04 94 86 90 67  
La Provence Verte:  
04 94 72 04 21  
ticketac.com

[www.festivalmazaugues.com](http://www.festivalmazaugues.com)

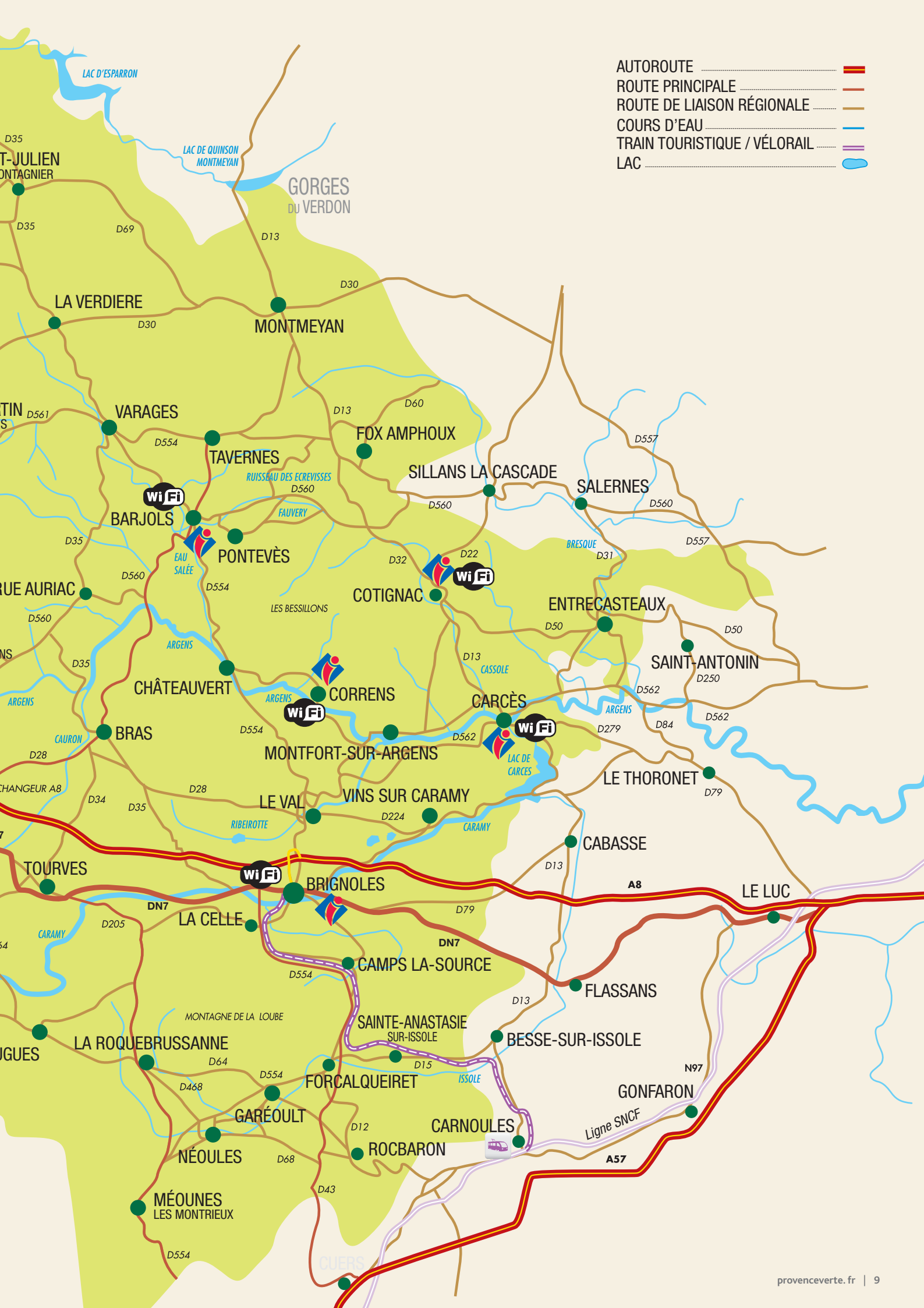


# LA PROVENCE VERTE





- AUTOROUTE
- ROUTE PRINCIPALE
- ROUTE DE LIAISON RÉGIONALE
- COURS D'EAU
- TRAIN TOURISTIQUE / VÉLORAIL
- LAC





# UN PAYS D'ART & D'HISTOIRE

Depuis mai 2005, la Provence Verte appartient au réseau national des Villes et Pays d'Art et d'Histoire. Attribué par le Ministère de la Culture et de la Communication, ce label qualifie les territoires qui s'engagent dans une démarche active de médiation et de valorisation de leur patrimoine.

## GB - A district of Art and History

In May 2005, the Provence Verte territory became a member of the national network of Towns and Districts of Art and History. This status is awarded by the French Ministry of Culture and Communication to all territories who pursue a policy of preserving and promoting their local heritage.

## I - Un Paese d'Arte e Storia

Da maggio 2005, la Provenza Verde appartiene alla rete nazionale delle Città e Paesi d'Arte e Storia. Attribuito dal Ministero della Cultura e della Comunicazione, questo marchio qualifica i territori che si impegnano in un approccio attivo di mediazione e di valorizzazione del loro patrimonio.

## NL - Een Land van Kunst en Geschiedenis

Sinds mei 2005 maakt de Groene Provence deel uit van het nationale netwerk van steden en regio's van kunst en geschiedenis. Dit label, uitgereikt door het ministerie van Cultuur en Communicatie, wordt toegekend aan gebieden die zich bezighouden met een actief proces van informatisering en opwaardering van hun erfgoed.

---

## Brignoles

Cité des Comtes de Provence et étape incontournable, Brignoles mérite bien un arrêt de quelques heures pour cheminer au coeur du centre ancien. Du Moyen-Âge aux Comtes de Provence, de la prune à la bauxite, des rives du Carami aux collines environnantes, un parcours varié et enrichissant vous fait découvrir l'histoire de l'une des capitales de la Provence Verte.

## GB - Brignoles

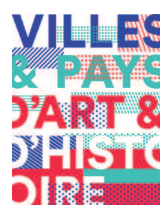
The city of the Counts of Provence is an absolute must-see. Walk through the narrow cobbled streets of the heart of the old town.

## I - Brignoles

Città dei Conti di Provenza e tappa inevitabile, Brignoles merita una sosta di qualche ora per spingersi nel cuore del centro storico. Dal medioevo ai Conti di Provenza, dalla prugna alla bauxite, dalle rive del Carami alle colline circostanti, un percorso vario ed istruttivo vi fa scoprire la storia di una delle capitali della Provenza Verde.

## NL - Brignoles

Brignoles, de stad van de Graven van de Provence en een essentiële tussenstop, verdient zonder twijfel enkele uren van uw tijd om te wandelen in het hart van het oude centrum. Van de middeleeuwen tot de Graven van de Provence, van de pruim tot het bauxiet, van de oevers van de Carami tot de omliggende heuvels... langs een gevarieerd en lonend parcours ontdekt u de geschiedenis van een van de hoofdsteden van de Groene Provence.









# LE VIEUX NANS, POMPEÏ PROVENÇAL

Situé au pied de la Sainte Baume, Nans les Pins est un charmant village typique, mais pas seulement. Il est aussi un écrin pour une formidable découverte à partager en famille même si l'accès est réservé à des personnes en bonne condition physique et chaussées pour la marche.



## Un lieu magique

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

Pourquoi compare-t-on le Vieux Nans à Pompéï ? Parce qu'ici aussi tout est encore en place : les rues, les maisons villageoises, les places où s'affairaient les marchands ambulants, l'église et le château. Bien sûr, certains murs sont éboulés mais ceux-ci sont remplacés par une végétation domestiquée. Le bourg et ses remparts ont subi des reconstructions et des restaurations au cours des siècles où il a été

occupé (du VIIIe au XVIe siècles). On peut voir plusieurs portions de remparts et sur quelques maisons une nette différence de technique de construction. Les constructions les plus récentes sont celles qui ont été réalisées avec le moins de soin.

Le site recèle aussi de nombreuses voûtes visibles dans l'église, le château et les rues.

C'est un vrai plaisir et une authentique remontée dans le temps que de cheminer sur ce site à la découverte des curiosités. Au gré de la visite, on peut encore voir de nombreuses meurtrières dans les remparts, témoins de la fortification du bourg. Le Vieux Nans est situé sur une colline à environ 500 mètres d'altitude et bénéficie d'une vue panoramique et stratégique permettant de se protéger d'éventuels envahisseurs.



## Xavier BOUTIN

Architecte, nous fait découvrir les incontournables de ce site fossile.

Nous allons commencer cette visite par le sommet.

## Le château et l'église

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







## Nans Autrefois, tous unis par la passion

L'association "Nans Autrefois" a pour but l'étude et la sauvegarde du patrimoine historique local. Né du besoin légitime de préserver et de transmettre aux générations futures les nombreux témoignages du passé de Nans les Pins.

Les municipalités successives se sont largement investies en faisant réaliser des travaux de débroussaillage et, surtout, en mandatant l'architecte Xavier BOUTIN pour étudier l'agencement du site et pour diriger les travaux de mise en valeur.

## Les grandes lignes du Vieux Nans

- Le bourg fortifié existait déjà en 781.
- Le château féodal date du XIIe siècle.
- Le fortilicium (le bourg et le château) a été habité jusqu'au XVIe siècle. Les Nansais sont ensuite descendus vivre dans la plaine.
- Au début du XVIIIe siècle, le bourg aurait servi de lieu de quarantaine aux pestiférés.
- 1962 : brèves fouilles effectuées par M<sup>me</sup> D'ARCHIMBAUD du laboratoire d'Archéologie Médiéval d'Aix-en-Provence.
- 2000 : création de l'association "Nans Autrefois" et début de l'étude des lieux par Xavier BOUTIN.
- 2005 : ouverture au public

## Le Bourg

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

## Le ou les faubourgs

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

## Les ultimes extensions

Au-delà de ces ensembles, il se peut que la ville se soit étendue jusqu'au chemin qui borde le pied de la colline. Toute cette zone a cependant été re-terrassée en restanques de cultures à partir du XVIIIe siècle une fois l'abandon fait. Elles subsistent encore aujourd'hui.

En bref, si vous prenez le temps de découvrir ce site comme il se doit, vous pourrez découvrir que l'organisation actuelle du site est le résultat d'une sédimentation au fil des siècles. Les parties visibles ne représentent qu'une faible surface de ce qui a pu exister. L'abandon ayant eu pour conséquence à la fois de faire disparaître et de protéger les transformations. Le charme des ruines habitées d'une végétation luxuriante, est donc riche de la cohérence de ces lieux, habitat organisé pour la vie des communautés passées.

Pour jours et heures de visites,  
merci de vous adresser à l'Office  
de Tourisme de Nans les Pins.

2 Cours du Général de Gaulle  
Tél. 04 94 78 95 91 (voir page 7)





## LES CERCLES

# EN PROVENCE VERTE

Au fil de vos balades en Provence, peut-être vous êtes-vous attablés pour vous rafraîchir, ou avez-vous été interpellés par un de ces bistrotts qui, ici, sont appelés des « Cercles ». Ces institutions authentiques sont des cafés associatifs, héritiers d'une sociabilité méridionale très ancienne. Le Var en comptait des centaines à la fin de la seconde guerre mondiale. S'ils se font aujourd'hui de plus en plus rares, certains subsistent encore. On en compte encore une dizaine en Provence Verte.

### Des cercles pourquoi ? Pour qui ?

Avant d'être un local, le cercle provençal est un groupe de personnes qui se forme par affinités et décide de se réunir régulièrement. Il offre un espace de rencontres et de transmission où les hommes - et aujourd'hui les femmes - de toutes générations ont plaisir à se retrouver. Il regroupe des amateurs de jeux en tout genre (pétanque, cartes, loto...) et organise des festivités parfois animées par des musiciens ou des comédiens amateurs. Il participe à l'activité économique du village, essentielle dans les communes qui ne disposent d'aucun autre lieu de convivialité. Les cercles varois étaient, il y a quelques années encore, étroitement liés aux caves coopératives vinicoles, avec lesquelles ils formaient des unions.

Les cercles varois se caractérisaient notamment par leur dimension politique, aujourd'hui presque effacée. Ils étaient bien souvent divisés en deux camps : les « Blancs » qui regroupaient bonapartistes, catholiques et conservateurs et les « Rouges » constitués de républicains et/ou anticléricaux, puis au fil du temps de socialistes et communistes (en particulier après-guerre). A noter que, si bien souvent les deux se faisaient face, ils ont pour la plupart fusionné dans la seconde moitié du XXe siècle. Quelle que soit leur couleur politique, ils étaient des lieux d'échanges et par conséquent des relais d'idées.

## LES CERCLES EN ACTIVITÉ



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

### Un cercle rouge

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

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

niers ayant investi les anciennes tanneries désaffectées dans les années 1980.

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

Les membres prennent leur carte et un non membre ne peut y consommer.

L'adhésion est annuelle et ouverte à tous, à condition de s'acquitter de sa cotisation. Depuis maintenant 22 ans, le cercle est tenu par le même gérant, Serge. Comme le banquet traditionnel n'est plus organisé, ce dernier initie ponctuellement des repas. Il arrive aussi qu'un membre ramène quelques bonnes choses à partager. Le cercle a toujours eu un nombre de membres relativement élevé et sa fréquentation est encore en augmentation : il possédait 270 membres en 2013 et en compte 290 en 2014. Sur une population d'environ 3500 habitants, 12% sont donc membres, ce qui représente un pourcentage très élevé comparativement aux autres villages de la Provence Verte.

Cette vitalité est due en partie au fait que des nouveaux arrivants au village prennent spontanément leur carte et trouvent par ce biais le moyen de s'intégrer et de se faire adopter par les Barjolais. Aller au cercle, c'est en effet partager un verre, mais aussi des idées, des histoires, des plaisanteries... C'est faire connaissance et entretenir les liens amicaux.

Horaires d'ouverture :  
le midi et en soirée tous les jours sauf le mercredi





**CORRENS** – Lieu de vie, de rencontres et de passage, la place du village concentre : la mairie, l'église et le cercle. Sur une estrade, les chaises colorées de cette institution corrençoise accueillent les villageois, tour à tour acteurs et spectateurs d'une même pièce de théâtre où se joue la vie communale. Selon François Ripert, la société secrète "La Lumière" aurait organisé ses premières réunions chez Joseph Fabre, sur la rive gauche de l'Argens. Elle déménagera ensuite dans la Grande Rue, puis dans une salle de l'hôtel Aubert rue Notre Dame.

Après que le cercle ait été autorisé par la préfecture, il acquiert du mobilier (tables, chaises, banquettes) et décore le local avec un buste de Marianne au bonnet phrygien et des tableaux rappelant l'épopée Républicaine. Il est transféré dans un local situé sur la place principale du village puis au rez-de-chaussée de la mairie de 1907 à 1921. Il retrouve ensuite, quelques années, la rue Notre dame avant de louer la salle qu'il occupe actuellement. Ce dernier bâtiment est acheté par la coopérative vinicole et oléicole "L'Amicale", qui installe son bureau au premier étage. Au moment de leur mise en vente, les locaux ont été achetés par la municipalité pour permettre au cercle de se maintenir. Si le lieu a perdu aujourd'hui sa dimension politique, il continue à jouer un rôle économique et social très important. Il offre un bien convivial qui permet à toutes les générations de se rassembler et participe activement à l'animation du village

**Horaires d'ouverture :**  
Tous les jours le matin jusqu'à 14h  
et l'après midi à partir de 17h  
Fermé le dimanche soir  
et le lundi en hiver.



### ESPARRON DE PALLIERES

En descendant la Grand Rue, vous remarquerez peut être sur votre droite une porte entrouverte, à côté de laquelle une plaque discrète indique l'entrée du Cercle de l'Union. Le gérant, qui habite à deux pas, ouvre sur les coups de 17 heures, mais aussi parfois le matin très tôt, pour le café, ou en fin de journée, au gré des envies et du passage. Le Cercle de l'union est fondé en 1862 par cinquante quatre membres. Il a pour but, onze ans après les événements de 1851, d'oeuvrer pour l'apaisement et le rapprochement des habitants partagés entre Bonapartistes et Républicains. Jusqu'au début des années 1880, et selon les propres mots du maire de la commune l'ordre le plus parfait règne à Esparron. Le 4 Février 1881 est créé le Cercle de l'Union Républicaine. Les deux sociétés sont installées dans la Grand Rue, sur des trottoirs opposés. Le premier est Blanc et le second Rouge. La rivalité est inévitable, mais elle n'empêche pas les membres de ces deux sociétés d'entretenir des relations cordiales. Après la fermeture du cercle de l'Union Républicaine dans les années 1950, le Cercle de l'Union demeure un lieu de convivialité très apprécié au village. Les Esparronnais se retrouvent pour jouer aux cartes le soir, après les longues journées de vendanges, et les jeunes filles viennent le dimanche. On joue également à la pétanque, en témoignent les coupes sur les étagères. On organise des repas et on parle chasse.

L'association se dote de nouveaux statuts en 1954, avec pour objet de renforcer entre ses membres l'esprit de compréhension mutuelle et d'entraide, et de leur permettre des réunions amicales comportant la consommation de boissons sans réalisation de bénéfices. Le local est remis au goût du jour quelques années plus tard, un ancien miroir est tout de même conservé.

De l'aveu de ses membres et de son gérant, le Cercle de l'Union a changé depuis plusieurs années. Il a perdu son but premier, qui était de rassembler les classes sociales et les générations, et peu de nouveaux arrivants font la démarche de prendre leur carte de membre. Le cercle est resté confidentiel, peut être parce qu'il ne dispose pas de terrasse qui l'ouvre sur la vie du village, comme ailleurs sur le territoire. Les habitants interrogés ont pourtant exprimé leur envie de disposer d'un espace rassembleur et convivial. Pour répondre à cette demande et pour mieux s'adapter aux nouveaux modes de vie, la commune a pour projet d'ouvrir un bistrot de pays, à l'exemple de la commune voisine de Saint-Martin-de-Pallières.

**Horaires d'ouverture :**  
vendredi, samedi  
et dimanche après 17h.





**FOX AMPHOUX** – Le dimanche soir, à partir de 16 heures, le centre du hameau d'Amphoux s'anime au son des éclats de voix qui jaillissent du Cercle de l'Avenir. Ses membres profitent de l'ombre du platane en été et de la chaleur du poêle en hiver. Ils se réunissent, discutent, échangent les nouvelles ou évoquent leur dernière partie de chasse. Ils jouent également à la pétanque et aux cartes : les hommes sont à la belotte et les femmes à la quadrette. Le cercle est le cœur du hameau, qui ne comporte aucun autre espace commun. En 1937, un appareil téléphonique est installé derrière le comptoir, il était l'unique téléphone du village. La télévision a également fait son apparition quelques temps mais elle a été enlevé, créant trop de nuisances sonores et la redevance étant trop chère. Le cercle participe à l'anim-

tion du hameau et plus généralement du village.

Le cercle de Fox Amphoux a la particularité d'être composé de 31 membres depuis sa fondation. En effet, pour obtenir une carte de membre actif, il faut en hériter. Si l'un des membres démissionne, il désigne son remplaçant, qui peut être ou non un Foxois, un homme ou une femme. Aujourd'hui, trois des membres permanents sont des femmes. Le cercle est aussi fréquenté par des membres externes, qui ont une carte spécifique et doivent payer une cotisation. Depuis plusieurs années le cercle fonctionne sans gérant, grâce à une organisation efficace.

**Horaires d'ouverture :**  
le dimanche à partir de 16h



**PONTEVEYS** – Le cercle est issu de la fusion de deux cercles, l'Union et la Fraternité. Cette volonté de rassembler anime toujours l'association qui souhaite conserver cet esprit d'échange, d'entraide et de convivialité. Ses membres ont longtemps formé une grande famille réunissant toutes les générations. Aujourd'hui les anciens s'y font toutefois plus rare, se sentant parfois à l'écart des considérations de la jeunesse. Ponteveys comptait autrefois deux cercles, l'un rouge, l'autre blanc. Le premier, l'Union, est créé en février 1892 par Ferdinand Berrut dans son propre foyer. Le second, la Fraternité, ouvre ses portes quelques temps plus tard sous l'initiative de M.Maille. Tous deux sont installés sur l'Esplanade, lieu où se joue la sociabilité du

village. Le clivage politique entre les deux institutions s'estompe au fil des années pour laisser place à une distinction générationnelle. Après la fermeture du Cercle de l'Union, l'instituteur du village M. Portal propose de construire un unique Cercle. Léon Berrut donne une partie de son terrain sur l'Esplanade et une levée de fonds est montée : les jeunes vendent des casse-dents et des oreillettes, les oléiculteurs et viticulteurs complètent la somme manquante pour mener à bien le projet. Le Cercle de la Fraternité est inauguré le 14 juillet 1934. Les premiers gérants cumulent cette charge avec leur activité d'agriculteur et sont aidés de leurs épouses. Deux d'entre elles ont même tenu le cercle à une époque où les femmes ne pouvaient être membre.

Le Cercle de la Fraternité est construit sur l'Esplanade, face au monument aux morts de la guerre de 1914-1918. Le bâtiment vaste, présente une architecture fonctionnelle. Il possède une grande salle commune au niveau de la rue. Deux pièces sont aménagées derrière le comptoir pour servir de logement au gérant. Le niveau inférieur se compose d'une pièce, qui accueillait autrefois le syndicat agricole. La façade sur l'esplanade était surmontée d'un couronnement, aujourd'hui arasé sur lequel était inscrit "Cercle de la Fraternité".

**Horaires d'ouverture :**  
vendredi et samedi à partir de 17h





**ROUGIERS** – Sur le cours du village se déploie la terrasse du Cercle de la Jeune France, réhaussée par les couleurs vives de ses parasols. Les habitués se retrouvent près du comptoir, dans une salle où se côtoient bustes de Marianne et de Jean-Jaurès, jeu de fléchettes, coupes sportives, photos des membres et souvenirs de chasse. Depuis la fermeture du Cercle Saint-Roch, tous s'y retrouvent, faisant fi des anciennes discordes. Le cercle est créé en 1872. Son nom lui vient de la jeunesse de ses 24 membres fondateurs, dont la moyenne d'âge est de 24 ans, véritable pied de nez au supposé âge avancé des membres du cercle opposé. Il accueille également une société musicale, appelée la "Lyre Républicaine" dont il conserve encore le drapeau et les médailles remportées lors de concours. Il s'installe dans ses locaux actuels en 1929. L'ancien "Café du Cours" avec sa licence et son matériel est acheté grâce à une souscription volontaire ouverte aux membres du Cercle et à leur famille. Les membres du cercle sont aujourd'hui des habitants du village dont, pour la plupart, les ancêtres le fréquentaient. Sur le mur à gauche de l'entrée, le portrait du compositeur de l'hymne du Cercle, Léopold Aubert, semble veiller sur les hôtes actuels

de ce lieu, une médaille de Mistral épinglée sur la poitrine. Sous la photographie, un encart reprend le refrain de la "Joueïno Franço". Le choix de la langue de Mistral témoigne de l'attachement à la culture provençale. Si elle est moins parlée aujourd'hui, son usage subsiste dans les sobriquets dont sont affublés certains membres. L'hymne était traditionnellement chanté à la fin des banquets et connu de tous. Aujourd'hui seuls quelques anciens le connaissent par cœur, ce sont d'autres chansons qui accompagnent la fin des repas. En 1932, le buste de Jean Jaurès est acheté grâce aux quêtes organisées à l'occasion de deux bals masqués donnés par la jeunesse républicaine. Il est offert au cercle la même année lors d'une grande fête en faveur de la paix et du désarmement. Il s'agit d'une reproduction du buste de Jean-Jaurès sculpté par Gabriel Pech en 1914.

**Horaires d'ouverture : vendredi et samedi à partir de 17h**



### **SAINT-MAXIMIN LA SAINTE BAUME**

En poussant les portes du Cercle Philharmonique on est frappé par l'heureuse cohabitation du passé et du présent. La salle chaleureuse, ornée de miroirs moulurés et de photographies anciennes du lieu, évoque les cafés du début du XXe siècle, tandis que les jeux et le bar cosu vous ramènent au XXIe siècle. La convivialité est le maître-mot de cette institution, qui a misé sur la diversification de ses activités pour assurer sa transition vers la modernité.

La société de musique de Saint-Maximin est créée en 1891. Ses membres se réunissent et jouent sous une même bannière lors des fêtes et des concours musicaux. Le 25 avril 1903, il est décidé de transformer la société en cercle. La commission entreprend de trouver un local et décide en juin la location du Café de l'Univers, sur la place Malherbe. Le cercle ouvre le 27 août 1903. Son premier président est Emile Gasq, musicien de la société. A sa création, les activités du cercle sont toutes entières tournées vers la philharmonie. Pour devenir membre, les statuts stipulent que les candidats doivent être musiciens ou s'engager à prendre des cours, dispensés gratuitement. La philharmonie devait donner au moins un concert par mois et jouer pour la fête natio-

nale et à la Sainte Cécile, fête traditionnelle du cercle. Elle se produisait dans les villes alentours comme Barjols, Saint Raphaël, Cuers ou Brignoles, ces excursions lui permettaient d'étendre son réseau amical. Le cercle connaît des difficultés pendant la première Guerre Mondiale et ferme entre 1917 et 1919. L'association officiellement déclarée en avril 1927, décide l'achat du bâtiment en juillet. Le local est agrandi en 1933 par l'acquisition d'une remise destinée à la création d'un théâtre et d'une salle de bal. Cette dernière est revendue en 1963 suite à des difficultés financières. En 1944, la philharmonie se sépare du cercle pour former la nouvelle musique municipale, dans un souci d'union et de représentativité de tous les Saint-Maximinois. Dans les années 2000, le cercle prend un nouveau tournant en offrant à ses membres des activités ludiques et culturelles, notamment des soirées lecture. Le bâtiment est réhabilité en 2010 : une salle destinée à l'accueil des associations est aménagée au premier étage et deux appartements sont créés au deuxième étage. Ainsi, le Cercle Philharmonique de Saint Maximin a entrepris de se moderniser tout en affirmant sa vocation culturelle, constitutive de son identité.

**Horaires d'ouverture : Tous les jours**



**TOURVES** – Les allées ombragées du cours tourvain sont depuis les années 1890 le lieu privilégié des manifestations républicaines. En 1891, la municipalité y fait installer un monument surmonté d'un buste de Marianne. L'année suivante, il reçoit les grandes tables du banquet pour la célébration du centenaire de la République et en 1901, il est rebaptisé « Cours de la République ». C'est donc en ce lieu symbolique que les Cercles Rouges du Jeu de Paume, puis du Cercle de l'Avenir, choisissent de s'installer. Le 12 juillet 1921, Gustave Joseph Bremond achète l'ancien Café Ermite, situé à l'angle de la rue du Jeu de Paume et du cours de la République. Deux mois plus tard, la maison est revendue à Joseph Lieutaud pour y installer le siège de l'association du Cercle de l'Avenir. Les deux hommes faisaient autrefois partie du conseil d'administration du Cercle du Jeu de Paume, actif de 1907 (ou 1909) à 1921 et installé dans une maison mitoyenne. La nouvelle association se donne pour objectif « de défendre les intérêts moraux ; sociaux et matériels de ses membres ». Pour obtenir le statut de membre, il faut être majeur et s'acquitter d'une cotisation, dont sont exempts les personnes sans emploi et les militaires. A sa création, le Cercle de l'Avenir est proche du parti SFIO puis il se rapproche du parti communiste.

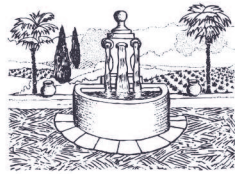
Le cercle se double d'un syndicat agricole dès sa création. Fondé dans un objectif de solidarité et d'entraide, il répond aux mêmes idéaux que sa structure d'accueil. Tous peuvent en bénéficier propriétaires terriens, fermiers ou métayers, ouvriers agricoles à condition d'être domicilié à Tourves, de payer une cotisation annuelle et d'être parrainé par deux membres. Il a pour but « l'étude et la défense des intérêts agricoles, économiques, industriels et commerciaux de ses membres ». Il leur octroie des réductions dévolues aux achats en gros pour toutes les matières premières et outils tels que les semences ou les engrais. Pour répondre à d'éventuels litiges, il forme un bureau chargé de renseigner ses membres sur n'importe quelle question agricole et de fournir des arbitres et des experts. Enfin, son règlement intérieur administre des caisses de secours mutuel comme une caisse de retraite ou une caisse de crédit agricole. Outre ces aides économiques et matérielles, il organise plusieurs conférences sur les thèmes agricoles. Le cercle survit à la Seconde Guerre mondiale mais une première crise survient en 1956, obligeant l'association à faire un emprunt pour régler ses dettes. Il devient le siège social du club bouliste tourvain en 1957. De 1964 à 1984, le cercle est tenu par Simone Rougiers. Le soir, elle est rejointe par son mari pour servir l'apéritif. Monique Jauffret la remplace en 1984. Dans les années 2000, le cercle rencontre de nouvelles difficultés et le bureau est plusieurs fois dissout. Le local est racheté par la mairie et le bâtiment est rénové. Aujourd'hui, l'association s'est reconstituée autour d'habitants du village qui souhaitent faire revivre le cercle et cultiver ses valeurs d'entraide et de solidarité.

Horaires d'ouverture :  
Tous les jours sauf le mercredi



Texte du Pays d'Art et d'Histoire de La Provence Verte.  
Téléchargez gratuitement la brochure complète sur [provenceverte.fr](http://provenceverte.fr)





# CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

BALADES EN CALÈCHE  
VISITE DES CHAIS  
DÉGUSTATION DES VINS  
TERRASSE PANORAMIQUE  
ASSIETTES BISTRONOMIQUES

CARRIAGE DRIVE  
WINERY TOUR  
TASTING  
PANORAMIC TERRACE  
GASTRONOMIC PLATES

TOUS LES JOURS DU MOIS DE MAI AU MOIS D'OCTOBRE  
DE 10H À 21H30

Terrasse : Capacité 80 couverts

EVERY DAY FROM MAY TO OCTOBER - 10AM TO 9.30PM  
Lunch and diner



Info et réservations :  
+ 33 (0)4 94 59 59 09 • [info@chateaufontainebleau.fr](mailto:info@chateaufontainebleau.fr)

Groupes et événements :  
[info@chateaufontainebleau.fr](mailto:info@chateaufontainebleau.fr)

CHÂTEAU FONTAINEBLEAU DU VAR  
Route de Montfort sur Argens • 83143 Le Val



Réalisé dans la plus pure tradition du golf américain par les architectes Pete Dye et PB Dye, chaque espace, chaque plan d'eau, est une véritable ode à la créativité, alliant l'amour de la nature à la fantaisie technique. L'agencement de ce lieu en fait un golf de Côte d'Azur très prisé.

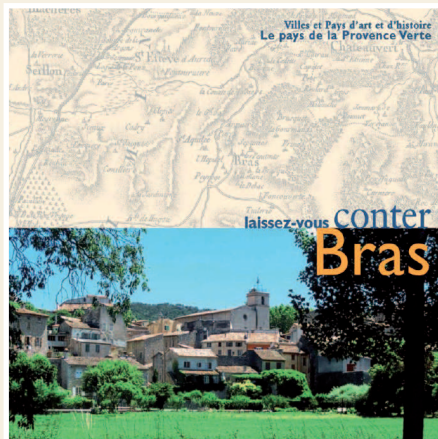


GOLF DE BARBAROUX  
Route de Cabasse - 83 170 BRIGNOLES - Tél : 04 94 69 63 63  
Email : [contact@barbaroux.com](mailto:contact@barbaroux.com) - Site web : [www.barbaroux.com](http://www.barbaroux.com)



# BALADE DANS L'HISTOIRE DE LA PROVENCE VERTE

Le Pays d'Art et d'Histoire de La Provence Verte vous propose de découvrir le patrimoine à votre rythme : une brochure par commune et une signalitique complémentaire située sur les lieux incontournables de la visite.



## BRAS

### Une propriété templière

Entouré de collines et traversé du sud au nord par le Cauron, le village de Bras va se développer en parallèle d'une propriété templière.



## BRIGNOLES

### La cité des Comtes de Provence

Au cœur de son centre médiéval se trouve le palais, berceau des Comtes de Provence. Brignoles, Sous Préfecture du Var, vous invite à une balade dans l'histoire de France aux détours des ruelles de sa vieille ville.



## CAMPS-LA-SOURCE

### Le village des chapeliers

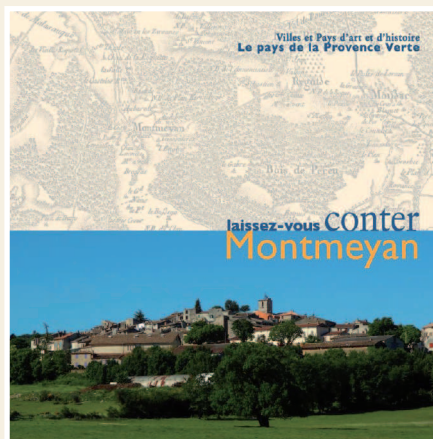
Village à taille humaine, il offre une promenade d'un charme indéniable au visiteur avec ses passages voûtés et ses calades, son patrimoine religieux (église paroissiale au riche mobilier et chapelles) et industriel (manufactures de feutres et chapeaux), ses fontaines (XIXe pour la plupart) et ses canaux, ainsi que sa coopérative vinicole.



## FOX AMPHOUX

### Le village natif du révolutionnaire Paul Barras

Fox-Amphoux est né de la réunion de deux anciens castra, celui de Fox, perché, et celui d'Amphoux, dans la plaine agricole. À 540 mètres d'altitude, le vieux village offre un magnifique panorama sur les forêts de chênes et de pins des Préalpes jusqu'à la Saint-Baume.



## MONTMEYAN

### Un ancien bourg fortifié

Ses remparts enserraient jadis un château féodal dont il ne reste, depuis fort longtemps, que des ruines. Au début du XXe siècle, les habitants de cette communauté villageoise rurale, se lancent dans la culture de l'oignon. «Leï troussou-cebo», comme on les surnomma en ce temps là, écrasaient la fane, afin qu'elle mûrisse plus vite et que le bulbe grossisse.



## SAINT-MARTIN DE PALLIÈRES

### Le village perché

La silhouette de Saint-Martin-de-Pallières, petit village perché avec ses rues tortueuses et ses maisons étroites qui se serrent autour du château et de l'église, a conservé son caractère médiéval et l'aspect des villages fortifiés de Haute Provence.





## SAINT-MAXIMIN LA SAINTE BAUME

### 3<sup>e</sup> tombeau de la chrétienté

Découvrez l'histoire et les richesses de la basilique, du couvent royal et du patrimoine du centre ancien.



## Tavernes

### Pour mieux comprendre les savoir-faire de Provence

Sur le chemin menant aux Gorges du Verdon, le village de Tavernes est situé dans une plaine plantée de vignes, d'oliviers et de céréales, traditionnelles cultures provençales.

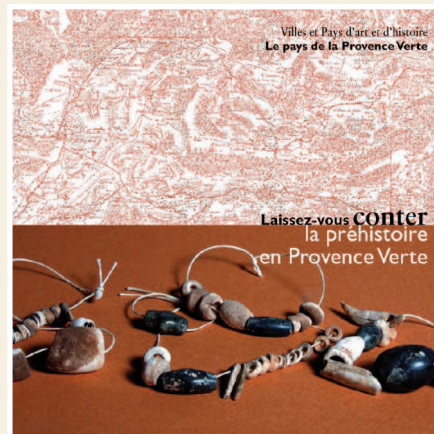


## VARAGES

### La cité faïencière

Bourg provençal juché sur sa falaise de tuf, Varages est situé dans le haut Var, aux portes du Verdon. La commune, au travers de ses diverses activités artisanales, est résolument tournée vers l'avenir. Faïenciers et artisans d'art participent aujourd'hui à la vie économique du village. Fière de ses traditions et de la richesse de son patrimoine naturel et architectural, Varages a su conserver le charme et l'authenticité des villages varois.

## DANS LA MÊME COLLECTION



### Documentations disponibles dans les Offices de Tourisme - Dans la même collection :

Barjols – Brue Auriac – Carcès – Correns – Cotignac – Entrecasteaux – Esparron de Pallières  
Le Val – Mazaugues – Montfort sur Argens – Nans les Pins – Néoules – Plan d'Aups la Sainte Baume  
Pontevis – Pourcieux – Pourrières – Rougiers – Sainte Anastasie sur Issole – Seillons Source d'Argens



# ANNÉE PAS MANQUER

## JUILLET

### FESTIVAL DE CHATEAULOIN

#### NEOULES

Festival de musique d'ici et d'ailleurs. Au programme des années précédentes : Massilia Sound System, Orchestre National de Barbès, Winston Mc Anuff...

## JUILLET - AOUT

### JAZZ À BRIGNOLES

#### BRIGNOLES

Depuis 1989, le festival de Brignoles a vu défiler sur ses scènes, au fil des concerts successifs, un grand pan de l'histoire du Jazz.

### LE FESTIVAL DE THEATRE "SOUS LES ETOILES"

#### COTIGNAC - PONTEVES - TAVERNES

Du 15 juillet au 5 août environ, quatre festivals de théâtre professionnel sous les étoiles, au coeur de la Provence Verte. Ces festivals souhaitent aller à la rencontre d'un public rural peu familiarisé aux spectacles présentés dans le cadre de leur patrimoine architectural.

### LES TOILES DU SUD

#### COTIGNAC

Les Toiles du Sud Festival du Rocher de Cotignac propose le Festival de cinéma en plein air au pied du rocher de Cotignac.

### SOIREES MUSICALES DE L'ABBAYE

#### LA CELLE

En plein coeur du vignoble des Coteaux Varois en Provence, vous êtes invités à vivre le charme et la convivialité d'une rencontre rare et privilégiée.

### NUITS MUSICALES

#### MAZAUGUES

Amoureux d'une musique classique de prestige, amoureux des douces nuits étoilées provençales, vous serez à nouveau conquis par le festival des Nuits Musicales de Mazaugues.

## AOUT

### LES MEDIEVALES DE BRIGNOLES

#### BRIGNOLES

Les Médiévales accueillent chaque année une vingtaine de compagnies de spectacle. Une programmation riche et éclectique avec des artistes de rues, comédiens, jongleurs, ménestrels, musiciens, escrimeurs, danseurs, dresseurs, farceurs, échassiers.

### FETE DE LA SAINT ELOI

#### NANS LES PINS

Un partage avec les habitants de leur fête votive. Après des défilés et les danses traditionnelles, le point d'orgue est la cavalcade, c'est à dire un défilé de charettes décorées rendant hommage à un outil de travail mais aussi à un ami fidèle. Ce défilé de charettes est suivi de chevaux montés par des cavaliers en costume traditionnel et accompagnés de Galoubets et Tambourins.



## FETE DES MOISSONS D'ANTAN

### SAINT JULIEN LE MONTAGNIER

Découverte de la vie des anciens à l'époque des moissons avec toutes les antiques machines utilisées. Présentation de matériel agricole, attelages, four à pain, animaux pour les enfants, fanfare, orgue de barbarie, marché d'artisans, voitures de collection...

## SEPTEMBRE

### FOIRE A LA SAUCISSE

#### LE VAL

La foire à la saucisse du Val a plus de 300 ans et est une vraie tradition du village. Des dizaines de confréries et d'exposants viennent fêter la saucisse le temps d'un week-end. Les moments forts sont l'intronisation des nouveaux membres dans la confrérie et les deux banquets rabelaisiens à base de charcutaille bien entendu.

### FETE DE LA PRUNE

#### BRIGNOLES

La Prune de Brignoles était célèbre dans tout le royaume de France et servie à la table royale, il y a bien longtemps. Aujourd'hui, vous serez l'invité privilégié pour déguster ce fruit sous toutes ses formes : confiture, macarons, vin etc... Tout au long de la journée, démonstrations culinaires de grands chefs, marché de producteurs, ateliers de cuisine pour les enfants etc...

## OCTOBRE

### FETE DE LA CHATAIGNE ET PRODUITS DU TERROIR

#### CAMPS LA SOURCE

Au cœur du joli village de Camps, au son de la musique traditionnelle provençale, présentation, dégustation et vente de produits du terroir : châtaignes, miel, nougat, huile d'olive...

### LA COURGE EN FETE

#### RIANS

Tout au long du week-end on y trouve : stands de coloquintes, muscades, potimarrons, pâtisseries, ... des grainetiers, des stands culinaires, de nombreux artisans. Ce sont deux jours de marchés où chaque stand célèbre à sa manière la courge. Des ateliers pour les petits aux dégustations pour les grands, il y en a pour toute la famille. Grande fête qui est devenue depuis quelques années un incontournable de la Région.

## NOVEMBRE

### FOIRE AUX SANTONS

#### SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Au cœur du couvent royal, adossé à la basilique, découvrez un des plus grands marchés aux santons de Provence.

## JANVIER

### LES TRIPETTES

#### BARJOLS

La fête de la Saint Marcel commémore l'arrivée dans le village des reliques du saint protecteur de la cité. Saint Marcel fut au Ve siècle évêque de Die (Drôme). Après sa mort, son corps fut conservé au monastère de Saint Maurice, entre Aups et Barjols. La fête se célèbre de deux façons : la petite Saint Marcel (sans le boeuf) et la grande Saint Marcel (avec le boeuf).

### FETE DE LA SAINT VINCENT

#### SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Le temps d'un week-end, les vigneron de toutes les appellations provençales confondues fêtent leur Saint Patron : procession, messe, concours de rosés, dégustation etc... le tout dans les décors de la basilique et du couvent royal.

## AVRIL

### FOIRE AGRICOLE DE BRIGNOLES

#### BRIGNOLES

La Foire de Brignoles est une des foires les plus anciennes de la Région. A la base foire agricole, aujourd'hui on y trouve de la restauration, des animations pour les enfants, des orchestres et fanfares ambulants ... Lors de cet événement, des concours ont lieu : concours Interrégional des vins, des miels et des huiles d'olives.

### FOIRE MEDIEVALE DE LA QUINZAINE

#### SAINT-MAXIMIN LA SAINTE-BAUME

Retour vers ce passé quelque peu mal connu, et retrouvons-nous pour notre plus grand plaisir, dans cette bourgade de la fin du XIIe siècle, avec ses vieux métiers, ses petites gens, ses soldats et ses seigneurs.

## MAI

### LES JOUTES MUSICALES CORRENS

#### CORRENS

Les joutes musicales de printemps sont l'occasion, le temps d'un week-end, de se délecter de découvertes musicales inédites. De vivre un moment de fête et de convivialité dans un cadre enchanteur, de se laisser surprendre, entre patrimoine et futur, par les richesses de la diversité des musiques traditionnelles et du monde.

Retrouvez toutes les manifestations et leur programme sur :  
[provenceverte.fr](http://provenceverte.fr), rubrique agenda



# LE PAYS AUX 43 VILLAGES

La Provence Verte regroupe 43 villages et offre 43 paysages différents. Partir à leur découverte en oubliant le temps, en serpentant sur les routes pittoresques, c'est découvrir des milliers de tableaux différents. La Provence Verte est une véritable galerie à ciel ouvert.

#### **GB - A territory encompassing 43 villages and towns**

Provence Verte gathers 43 villages and towns offering a variety of different landscapes. Discover this territory on the meandering, picturesque roads and forget time as you admire the captivating scenery. Provence Verte is like an open-air art gallery.

#### **I - Il Paese con 43 villaggi**

La Provenza Verde raggruppa 43 villaggi e offre 43 paesaggi diversi. Partire alla scoperta dimenticando il tempo, serpeggiando per le strade pittoresche significa scoprire migliaia di quadri differenti. La Provenza Verde è una vera e propria galleria a cielo aperto.

#### **NL - De regio in 43 dorpen**

De Groene Provence telt 43 dorpen en biedt 43 verschillende landschappen. Op ontdekking vertrekken en de tijd vergeten langs schilderachtige wegen, dat is gelijk aan duizenden verschillende schilderijen ontdekken. De Groene Provence is een echte openlucht galerij.

---

#### **Rians**

Construit en colimaçon au pied de la Tour de l'horloge, le village bénéficie d'une vue dominante sur le nord de la Sainte Victoire jusqu'aux contreforts du Verdon. On dit qu'ici le climat est agréable été comme hiver et que les couchers de soleil y sont exceptionnels.

#### **GB - Rians**

This spirally-constructed village set at the foot of its clock tower, benefits from an expanded view of the north side of the Sainte Victoire mountain up to the foothills of the Verdon. The climate in Rians is known to be pleasant in both winter and summer and the sunsets outstanding.

#### **NL - Rians**

Het dorp is gebouwd als een spiraal aan de voet van de Kloktoren, en biedt een uitzicht over het noorden van de Sainte Victoire tot aan de uitlopers van de Verdon. Er wordt gezegd dat het klimaat hier zowel in de zomer en de winter erg aangenaam is en dat de zonsondergangen uitzonderlijk zijn.

#### **I - Rians**

Costruito a chiocciola ai piedi della Torre dell'orologio, il villaggio beneficia di una vista dominante sul nord della Sainte Victoire fino alle contrafforti del Verdon. Si dice che qui il clima sia piacevole di estate come in inverno e che i tramonti siano eccezionali.











# DES CHÂTEAUX ET DES HOMMES

## ENTRECASTEAUX

On estime au XI<sup>e</sup> siècle la construction de la forteresse. Mais détruite celle-ci est reconstruite au XIII<sup>e</sup> siècle même si la majeure partie date des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles.

### De grande famille en grande famille

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

### Une adaptation au fil des siècles

Un an avant sa mort, le marquis vend le fief d'Entrecasteaux à Raymond Bruny, trésorier général de France. Le château est agrandi. Une travée dans la partie Est est surélevée, le tout dans le style et l'ordre de la construction du XVIII<sup>e</sup> siècle. Mais le Marquis marque l'architecture du château en y ajoutant une innovation pour l'époque : des portes-fenêtres et

des balcons en fer forgé de style Louis XV. Entrecasteaux connaît alors les fastes des châteaux de l'époque.

### La malédiction du château

A la mort du marquis, c'est son fils aîné le marquis Jean-Baptiste Bruny qui en hérite. Ce dernier est funestement connu pour avoir assassiné son épouse en 1784. Il finit sa vie enfermé dans les geôles portugaises, pays où il avait fui. C'est son frère, Antoine Bruny qui vient à la rescousse du château et de ses nièces. Il reprend son activité militaire et meurt en 1793 pendant son expédition à la recherche de La Pérouse. A la Révolution, les filles de Jean-Baptiste Bruny, seules héritières, sont privées de leurs biens. La population demande la démolition du château, mais grâce à l'intervention du curé

du village, celui-ci est sauvé. Malgré tout, le château reste dans la famille Bruny jusqu'en 1949, date à laquelle la commune le rachète. Il est alors laissé à l'abandon pendant plusieurs décennies. Le château est racheté par le peintre britannique Hugh Ian Macgarvie-Munn qui, jusqu'à son décès, essaie de lui rendre son faste d'antan.

### Sauvé par un amoureux d'Entrecasteaux

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

Le château est une propriété privée mais il est ouvert à la visite.

Ouvert de Pâques jusqu'au 15 juin les dimanches et jours fériés - Visite à 16h00.

Du 15 juin à fin septembre tous les jours sauf le samedi - Visite à 16h00.

Au mois d'août visites guidées tous les jours sauf le samedi - Visites à 11h30 et 16h00.

Tarifs visite guidée : 10€ / personne. 5€ pour les étudiants et enfants. Journée patrimoine ½ tarif.

Informations : [provenceverte.fr](http://provenceverte.fr)



*Le Chevalier  
Antoine Bruny  
d'Entrecasteaux*



Il naît en 1737 au château d'Entrecasteaux dans une famille importante de Provence, son père était « Président à mortier » du parlement de Provence. Après des études chez les jésuites d'Aix en Provence, il s'engage dans la Marine à l'âge de 15 ans.

Après la participation à de nombreuses campagnes comme l'expédition aux Amériques et la soumission de la Corse, durant laquelle il fait preuve d'une grande bravoure, à la demande de son parent le Bailli de Suffren, il est fait chevalier de l'ordre militaire de Saint Louis. Mais il gagne ses heures de gloire lors d'une expédition en 1778.

La France et l'Angleterre sont en guerre, Bruny Entrecasteaux est chargé de la sécurité des convois entre Marseille et les pays du levant. Alors qu'il escorte un convoi vers Smyrne (Turquie), sa route croise deux bateaux corsaires tunisiens mais grâce à une manœuvre audacieuse, il arrive à mettre son convoi en sécurité. En 1785, alors directeur-adjoint des ports et arsenaux, il demande sa mise en retraite pour raisons familiales.

Mais la même année il est aux commandes de « La Révolution » d'où il dirige les forces navales françaises en océan Indien. A cette période il se distingue en ouvrant une nouvelle route maritime vers la Chine. Cet exploit lui vaut d'être nommé gouverneur général des Mascareignes en 1787. Il occupera ce poste jusqu'en 1789.

Il rentre alors en France. Mais l'épisode de sa vie qui le fait passer à la postérité se déroule en 1791. Louis XVI inquiet car n'ayant plus de nouvelles de l'expédition de « La Pérouse », lui demande de partir à sa recherche. « La Recherche » et « L'Espérance » appareillent de Brest le 29 Septembre 1791. L'expédition ne trouve pas de traces de La Pérouse, mais navigant dans des mers hostiles, l'issue est dramatique ; Le chevalier meurt atteint du scorbut en 1793, il est inhumé dans l'Océan Pacifique.

Loin de La Provence Verte de nombreux lieux et ouvrages portent son nom :

- L'île de Bruny (Australie) est séparée de La Tasmanie par le canal d'Entrecasteaux.
- L'île d'Entrecasteaux (Nouvelle Guinée).
- Une presqu'île et un canal, tous deux situés dans l'Hémisphère Sud.





# LE CHÂTEAU DE LA VERDIÈRE, L'HISTOIRE D'UNE RENAISSANCE RÉUSSIE

Lorsqu'on arrive à La Verdière, située au nord de la Provence Verte, au pied du Verdon, notre regard est naturellement attiré par cette construction imposante et majestueuse. Cette forteresse, transformée à la Renaissance en palais d'apparat a connu une histoire difficile et torturée jusqu'à ce jour de 2003 où un mousquetaire des temps modernes, passionné d'histoire et de patrimoine, lui a tendu une main salvatrice et donné beaucoup de son temps pour lui rendre son faste d'antan, tout en faisant revivre la mémoire de Louis Roch de Forbin d'Oppède.



## L'histoire

Edifiée par la Famille des Castellane en 980, la forteresse de la Verdière commandait la route menant d'Arles à Castellane, dominant toute la région allant du Mont Ventoux et du Lubéron jusqu'aux montagnes de la Sainte-Baume et de la Sainte Victoire. Au XVIIe, par le mariage d'Aymare de Castellane avec Vincent-Anne de Forbin, le château entre dans cette illustre famille à qui l'on doit, au XVe siècle, le rattachement de la Provence à la France. Sa configuration actuelle est due à Louis-Roch de Forbin d'Oppède qui s'y retira en 1756 et en fit l'une des plus somptueuses demeures de la région. En route pour Paris le 18 novembre 1789, il mourut de chagrin lorsqu'il apprit que

les habitants de La Verdière avaient pillé sa demeure et ses collections. A la Restauration, le château fut réhabilité et protégé par des grilles et des murs imposants ! Il fut de nouveau brièvement occupé par l'armée en 1848 et 800 hommes y séjournèrent ! Il reste de ce passage deux canons positionnés sur le Manège. Le château fut dès la fin de la seconde Guerre Mondiale inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Depuis 1986, le Château et le parc sont classés Monument Historique. Au cours des années 70 et 80, à plusieurs reprises, de nombreuses personnes ont tenté d'attirer l'attention du Ministère de la Culture sur l'état de délabrement du château et il fut même question d'expropriation. En 1985,

le dernier marquis et ses descendants cèdent le château à des antiquaires d'Aix en Provence. Ces derniers finissent de le dépouiller et le revendent un an plus tard à un autre antiquaire. Les fils de ce dernier se séparent du château très délabré, prenant l'eau de toutes parts. C'est la restauration d'un véritable chef d'œuvre en péril qu'entreprend, alors, Frédéric CHAMPAVÈRE en 2003. Après sept années de travaux titanesques réalisés en collaboration étroite avec les Monuments Historiques, il a réussi à mettre hors d'eau et hors d'air l'édifice. Puis un long travail de finesse et de patience a été consacré à la restauration des exceptionnelles gypseries et décors du château, classés parmi les plus beaux de Provence





## Une renaissance

Le château de la Verdière est le plus grand château privé de Provence. Avec ses 365 portes et fenêtres, ses bâtiments de 5000 m<sup>2</sup>, cet ensemble était promis à la ruine, après onze siècles d'histoire, s'il n'avait été sauvé en 2003 par son actuel propriétaire.

Il doit sa configuration actuelle aux embellissements réalisés par Louis-Roch de Forbin lorsqu'il vint s'y installer en 1756. Il transforma alors la demeure de ses aïeux en une gigantesque bâtisse susceptible d'abriter ses splendides collections.

Au cours du dernier demi siècle durant lequel le château appartenait encore à cette illustre famille, la sonnette d'alarme fut tirée à plusieurs reprises auprès des services de l'État, en charge des Monuments Historiques, afin de leur faire part du délabrement dans lequel il se trouvait. Après plusieurs vols et partages successoraux, le château passe de main en main accélérant la décrépitude des lieux. Frédéric CHAMPEVERE, actuel propriétaire, garde un souvenir terrifiant de sa première visite, un jour pluvieux de l'automne 2002. L'escalier d'honneur était un torrent et l'entrée du château une mare. L'eau ruisselait de toutes part, cette première journée fut consacrée à tenter de colmater les brèches en posant des bâches et des étais. Des cloisons et des plafonds

étaient effondrés. Des tomates « soufflées » laissaient pousser l'herbe à l'étage des salons d'apparat. Certaines gypseries étaient en état de décomposition avancée et en passe de totalement disparaître. Le château gémissait en appelant au secours n'étant alors habité que par une centaine de pigeons dont la fiente contribuait aux dégâts !

La première campagne de travaux engagée dès 2003 qui dura cinq années mettra le château définitivement hors d'eau, et hors d'air. Une grue fut installée et le château entouré de plus de 1000m<sup>2</sup> d'échafaudages afin de restaurer en urgence les charpentes et la couverture. Les façades récemment cimentées furent décroûtées afin de restituer les enduits à la chaux d'origine. Les échauguettes furent reconstruites en briques. Enfin, les portes, fenêtres et volets dont l'immense majorité était irrécupérable furent changés et retrouvèrent leur couleur sang de bœuf d'origine. Cinq années de travaux titanesques sauvèrent le château d'une ruine certaine. S'en suivit alors une campagne de travaux intérieurs qui permit d'ouvrir le premier étage, celui des salons d'apparat et de faire découvrir les fameuses gypseries restaurées.

Un soin particulier est apporté dans le mobilier, les tapis et la décoration d'époque afin de vous plonger dans l'Art de vivre du XVIIIe.

**Le château est une propriété privée ouverte au public.**

**A ne pas manquer, en été, une visite aux chandelles en nocturne. Réservation obligatoire.**

**Du 1<sup>er</sup> avril 2016 pour les groupes, (sur réservation) et à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2016 pour les visites individuelles.**

**Informations [provenceverte.fr](http://provenceverte.fr)**



# TERRITOIRE EN VERT & BLEU

Lorsqu'on pose un pied en Provence Verte, il est troublant de constater que l'on retrouve les éléments emblématiques de la Provence : restanques, oliviers, bastides, mais la domination du vert nous interpelle. Tel un écrin, la nature nous enveloppe et nous protège de la chaleur écrasante de l'été. Mais le mélange du vert de la nature et du jaune du soleil nous offre la couleur bleu. Le bleu de l'eau qui doit abreuver les collines environnantes. La réponse vient très vite en roulant à la découverte du territoire. Partout, rivières et cours d'eau suivent la route.

## GB - A territory bathed in hues of green and blue

It is hard to separate Provence Verte from the iconic beauty of Provence and the images of « restanques » terraces, olive groves and Provençal « Bastides », but one cannot fail to notice the abundant green haven that surrounds it, a shield against the heat of the summer sun. The luxuriant green of its natural environment mingles with the radiant sunlight reflecting the clear blue waters of the territory's numerous rivers and streams that follow the country roads.

## I - Territorio in verde e blu

Quando si mette piede in Provenza Verde, è sconcertante la presenza degli elementi simbolo della Provenza: terrazzamenti, uliveti, cascine, ma la predominanza del verde richiama la nostra attenzione. Come uno scricigno, la natura ci avvolge e ci protegge con il calore opprimente dell'estate. Ma l'unione del verde della natura con il giallo del sole ci dà il colore blu. Il blu dell'acqua che deve abbeverare le colline circostanti. La risposta arriva molto presto andando alla scoperta del territorio. Ovunque fiumi e corsi d'acqua seguono la strada.

## NL - Groen en blauw grondgebied

Wanneer men voet zet in de Groene Provence, is het merkwaardig dat men er de iconische elementen van de Provence ziet: terrassen, bomen, blokhuisen, maar dan gecombineerd met het overheersende groen. Als een juweel, omringt de natuur ons en beschermt ze ons tegen de verzengende hitte van de zomer. Maar de combinatie van het groen van de natuur en het geel van de zon schenkt ons ook de kleur blauw. Het blauw van het water dat stroomt door de omliggende heuvels. Dat wordt al snel duidelijk wanneer men op ontdekking trekt in het grondgebied. Overal volgen rivieren en beken de weg.

## Saint - Julien Le Montagnier - Le Lac d'Esparron

Retenue artificielle, le lac est situé au nord de la Provence Verte, non loin de Saint Julien Le Montagnier. Le lac d'Esparron est une base de loisirs aquatiques importante. Comme sur l'ensemble des eaux du Verdon, on y pratique la pêche, les promenades en bateaux électriques ou pédalos et autre canoé.

## GB - The Esparron de Verdon lake

This impoundment lake and water reservoir is located to the north of Provence Verte, near to the village of Saint Julien Le Montagnier and is an important recreational water sports base. Discover the area by pedalo or aboard a more sedate self-drive electric boat (motor boats are forbidden). The clear waters of the Verdon are also a fisherman's paradise.

## I - Il Lago d'Esparron

Bacino artificiale, il lago è situato a nord della Provenza Verde, non lontano dal villaggio di Saint Julien Le Montagnier. Il lago d'Esparron è un'importante base di passatempi acquatici. Come su tutte le acque del Verdon, vi si pratica la pesca ma l'utilizzo di imbarcazioni a motore è vietato. Tuttavia, è possibile scoprire i luoghi in pedalo o barche elettriche.

## NL - Het meer van Esparron

Het meer, een kunstmatig reservoir, ligt ten noorden van de Provence, in de buurt van het dorp Saint Julien Le Montagnier. Het meer van Esparron is een belangrijke watersportbasis. Net zoals overal op Verdon wordt hier gevist, maar het gebruik van motorboten is er verboden. Het is echter wel mogelijk om plaatsen te ontdekken met behulp van









# VOYAGE DANS LE SUD DE LA PROVENCE VERTE

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



Vue de Néoules

## Du château aux champs

Effectivement, l'histoire est racontée par un aïeul, moine à priori. Puis nous voici transportées dans une plaine agricole au centre de laquelle se trouvent plusieurs petits villages : Néoules, Garéoult, La Roquebrussanne et Forcalqueiret. Tout commence à Néoules dont, notre malheureusement plus fainéant que valeureux ancêtre, était le seigneur. Néoules est un très petit bourg ayant su garder toute son identité provençale avec les calades, les petites rues étroites, une placette où il fait bon se rafraîchir à l'ombre des platanes. Mais Néoules, pour ma génération, c'est surtout le restaurant belge de moules frites et son festival de musique qui accueille chaque année des pointures comme Sinsemilia, Charlelie Couture, Danakyl, Babylon Circus, Sanseverino, Hubert Felix Thiefaine et bien d'autres. Mais revenons à notre époque de seigneur même si, de cette époque ne reste que les fonds baptismaux offerts par un ancêtre à Méounes les Montrieux. Bien entendu, à la Révolution, une partie de la famille s'est fait couper la tête, l'autre a dû apprendre à travailler. C'est ainsi donc qu'ayant pu garder quelques terres cultivables, les anciens seigneurs se retrouvent agriculteurs comme la quasi totalité des habitants de la plaine de l'Issole. Une génération plus tard, la famille se sédentarise principalement à Garéoult.



Vue de Néoules



L'un d'entre eux, notre arrière grand-père, plus érudit que les autres fait office de secrétaire de mairie, coiffeur et continue sa vie d'agriculteur. Garéoult s'est imposé au fil du temps comme le chef de canton même si administrativement cette charge incombe à La Roquebrussanne. Garéoult, donc, village agricole s'est métamorphosé. Des temps anciens restent : le centre du village et ses rues en colimaçon, sa charmante église, la chapelle Saint Félix, le four banal et sa nécropole (aujourd'hui visible dans le hall de la mairie).

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

Chez nous il y a 2 sortes de lavoir ceux où l'on peut laver debout et ceux où l'on se met à genoux. Celui dont je vous parle est de ceux-là. Les lavoirs avaient alors plus qu'un rôle de "machine à laver" c'était un vrai lieu social pour les femmes, on y échange, on y console, on y transmet des astuces de la vie quotidienne. Les femmes étaient agenouillées dans un agenouilloir garni de paille ou de morceaux de tissu, afin de le rendre plus confortable. Celui-ci est laissé après la lessive, pendu à un clou se trouvant sur le mur intérieur du lavoir. Les initiales de la lavandière étaient gravées sur celui-ci. Pour le reste, on lavait le linge avec un pain de savon, on le rinçait, on l'essorait avec un battoir puis on le laissait sécher au soleil, sur l'herbe du champs d'à côté.



Chapelle Saint Félix - Garéoult



Four banal - Garéoult



Nécropole - Garéoult



Le Castellans - Forcalqueiret

## Le château de la sorcière

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

Au Moyen-Âge c'est le plus grand édifice militaire de Provence. Aujourd'hui, difficile de l'imaginer à la vue des quelques façades restant encore debout même si celles-ci sont impressionnantes. Lorsque nous étions enfants, toujours avec notre tata, nous y allions très souvent, pour les champignons, les asperges sauvages, les mûres mais surtout pour y jouer. A l'intérieur on pouvait y voir une citerne située dans les cuisines, deux grandes salles voutées avec de grandes cheminées et de grandes ouvertures offrant un panorama magnifique sur la plaine. Enfin, ce dont je me souviens le mieux ce sont certains détails : des meurtrières, des petits bancs en pierre situés dans l'embrasure des fenêtres (coussièges). Nous imaginions que nous étions des princesses enlevées par une vilaine sorcière et que nous attendions notre prince charmant assises au bord de cette fenêtre face à la cheminée monumentale. Faute d'entretien la forteresse est aujourd'hui presque à terre, son accès est interdit car le lieu est non seulement non sécurisé, mais des pierres menacent de tomber à tout moment. La meilleure façon de l'observer est de nuit car les ruines sont éclairées et cela permet de redonner à ce monument toute sa splendeur d'antan.



Le Castellans - Forcalqueiret

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

**Attention les ruines du château du Castellans sont interdites à la visite car elles sont dangereuses.**



# UN TERRAIN DE JEU POUR LES GRANDS & LES PETITS

Toutes les activités liées à la terre ou à l'eau se pratiquent en Provence Verte. On dit de ce territoire qu'il est un parc d'attraction à ciel ouvert, et pour cause ! Les amateurs d'activités nautiques trouvent leur bonheur. Qu'il s'agisse de canoë kayak sur le fleuve Argens, de bateau électrique dans les basses gorges du Verdon ou simplement une petite « trempette », autorisée sur des bords de rivières aménagés à cet effet, tout ici vous ramène à l'eau. Les activités terrestres ne sont pas en reste : golf, vélo, parcours dans les branches, randonnée pédestre ou à cheval, à chacun de vivre ces moments à deux ou en famille.

## GB - A « Playground » for adults and children

Provence Verte is an open air amusement park and a haven for water sports enthusiasts and land-based activities.

## I - Un terreno da gioco per grandi e piccini

In Provenza Verde si praticano tutte le attività legate alla terra e all'acqua. Si dice che questo territorio sia un parco divertimenti a cielo aperto e a ragione! Gli amanti di attività nautiche trovano la loro felicità. Che si tratti di canoa kayak sul fiume Argens, di barca elettrica nelle basse gole del Verdon o semplicemente di un "bagnetto", autorizzato a riva di fiumi appositamente attrezzati, qui tutto vi riporta all'acqua. Le attività su terra non sono da meno: golf, bicicletta, percorso tra i rami, passeggiata a piedi o a cavallo, sta ad ognuno vivere questi momenti a due o in famiglia.

## NL - Een speeltuin voor groot en klein

Alle activiteiten met betrekking tot land of water worden beoefend in de Groene Provence. Er wordt gezegd dat dit gebied een waar openlucht pretpark is, en met goede reden! De liefhebbers van wateractiviteiten zullen hun hart kunnen opluchten. Of het nu gaat om kajakken op de rivier de Argens, een elektrische boottocht in de lagere Gorges du Verdon of gewoon een kleine "dip", toegestaan op de hiertoe ingerichte rivieroever, alles leidt u hier naar het water. Er zijn ook tal van activiteiten aan land: golfen, fietsen, boomklimparcours, wandelen of paardrijden, zalige momenten om te beleven met uw partner of met het gezin.



## Le Canoë-Kayak

En Provence Verte, cette activité se pratique soit sur l'Argens (au départ d'Entrecasteaux et Correns) soit sur les lacs de Montmeyan ou d'Esparron. Sur l'Argens, on file le long des berges sauvages avec pour seul compagnon le clapoti de l'eau, mais le clou de la promenade est sûrement l'arrêt sur une des plages du Vallon Sourn. Mais avant de partir pour jouer les aventuriers tels des Davy Crockett, un petit éclairage sur l'histoire de ce mode de transport respectueux de la nature et pourtant si amusant. Les Espagnols du nouveau monde appelaient cette pirogue un KA-NO-A (ce qui veut dire "flotter sur l'eau") par contre les Français eux, l'appelaient Kanoë (et oui l'accent rigolo n'est apparu que vers 1900). Le mode de propulsion à l'aide de la pagaie, fiable et idéal pour la protection de la nature, permet avec un peu de dextérité, de diriger son embarcation dans les zones calmes ou tumultueuses, ce qui met en perspective de grands moments de rire.



## Pêche à la ligne

La Provence Verte est un territoire de traditions et l'une d'entre elles est la pêche à la ligne que l'on pratique sur les nombreux cours d'eau ou les lacs. Accompagné d'un professionnel en toute sécurité et légalité, il est amusant de redécouvrir ce sport. Après l'apprentissage de la technique, la patience est de mise. Loin d'être réservée aux garçons, cette activité se pratique avec toute la famille en individuel ou en équipe. Alors à vos cannes et que le meilleur gagne.



## Bateaux électriques

Bercé par les vaguelettes, entouré du décor des basses gorges du Verdon, cette balade de deux heures à une demie journée sera mémorable. Que ce soit sur le lac de Montmeyan ou celui d'Esparron, ce moment sera apprécié de tous. Attention la réservation est obligatoire car cette activité est l'une des plus prisées par les visiteurs.





### La Provence ... green

#### LE GOLF DE BARBAROUX – BRIGNOLES

Réalisé dans la plus pure tradition du golf américain par les architectes Pete Dye et PB Dye, chaque espace, chaque plan d'eau, est une véritable ode à la créativité, alliant l'amour de la nature à la fantaisie technique. L'agencement de ce lieu, en fait un des golfs les plus prisés de la Côte d'Azur. Barbaroux est un parcours où la stratégie a un rôle prépondérant : savoir choisir le bon angle sur les farways en diagonale, assurer son approche sur des greens techniques, mouvementés, très rapides.



### Le Golf de la Sainte Baume

#### NANS LES PINS

Situé au coeur de la Provence à deux pas de Marseille et Aix en Provence, le golf de la Sainte Baume compte 18 trous tracés dans les pins et la garrigue au pied du massif de la Sainte Baume. Le parcours propose des situations de jeu très variées avec pièces d'eau, départs et/ou greens surélevés... Il est adapté à tous les niveaux de jeu.



### L'équitation

La Provence Verte compte 13 centres équestres tous équipés pour accueillir les cavaliers et, le cas échéant leur monture, dans les meilleures conditions. Que l'on soit novice ou expérimenté, que l'on cherche la performance ou juste de la découverte, le territoire est le lieu idéal pour la pratique de l'équitation.

### L'Histoire mais pas que !

Le Pays d'Art et d'Histoire de la Provence Verte invite petits et grands à découvrir de façon ludique l'HISTOIRE. C'est en bâtisseurs de basilique ou en petits chevaliers que les enfants découvrent, en compagnie d'un guide conférencier, les savoir-faires et la vie au Moyen-Âge. Des moments de connaissance dans la bonne humeur. Les voyages dans le temps fatiguent, alors pour retrouver de l'énergie un goûter sera servi au retour des visites (uniquement pour Brignoles).



### L'escalade

Une façon originale de découvrir les paysages de la Provence en prenant de la hauteur. Cela vous tente mais vous n'avez jamais pratiqué, pas de panique ! Nos professionnels vont vous faire faire vos premiers pas afin d'acquérir les techniques de base. Loin d'être réservée au jeune public, cette activité se pratique à tout âge, en toute sécurité. A vous les paysages sauvages et verdoyants du Vallon Sourn, spot mondialement connu, ou des Rochers de Brauch, au bord du lac de Carcès.



### Le Glof, oui oui le GLOF®

Le GLOF® est un jeu de Golf largement revisité, accessible à tous, même si vous ne savez pas jouer au golf, et qui se pratique en forêt et en famille. De quoi s'agit il précisément ? D'un parcours de six trous, parsemé de cibles de couleurs au sol, et aboutissant à des "grines" qu'il faut atteindre en un nombre de coup réduit. Le tout se joue avec une balle en mousse et des clubs en plastique, ou des lances-balle pour favoriser la prise en main pour les plus jeunes. Des accessoires présents dans les arbres permettent en outre de "bananer" les adversaires (l'expression est des inventeurs), dans un inépuisable concert de rires.





# BIENVENUE SOUS LE CHAPITEAU

Dans l'esprit commun, le cirque est une troupe d'artistes traditionnellement itinérante, qui comporte le plus souvent des acrobates, qui propose des numéros de dressage et de domptage d'animaux, qui donne des spectacles de clowns et des tours de magie. Au XXe siècle, le cirque est un spectacle vivant populaire organisé autour d'une scène circulaire de laquelle il tire son nom. Grâce à l'apparition des écoles de cirque, les artistes se sont émancipés de la famille traditionnelle et très peu d'entre eux sont des enfants de la balle.



## Une grande famille du cirque en Provence Verte

Le chapiteau est situé au coeur de La Provence Verte, jalousement protégé par un écran de vigne dans le village de Néoules. Mais il ne s'agit pas de n'importe quel chapiteau, il s'agit de celui de Fanny, Patrick et Maria, qui appartiennent à une des plus vieilles familles du cirque : la famille GRUSS.

Mais un petit approfondissement généalogique s'impose.

Alexis sénior a eu neuf enfants dont Lucien, Christiane, Arlette... Son frère André GRUSS a eu lui-même quatre enfants : Belle (Directrice du Nationale Palace à Vierzon), Alexis (Directeur du Cirque à l'ancienne du même nom) et Patrick (nous y voilà !) et Martine.

Patrick a eu deux enfants : Patrick GRUSS Junior, présent depuis son ouverture au Wild West Show de Disney Land Paris©, et Maria âgée de 15 ans aujourd'hui.

## Patrick GRUSS, gardien de la tradition de l'Art Equestre des Grands Ecuyers Français.

Dès son plus jeune âge, Patrick GRUSS s'initie avec les plus grands Maîtres Ecuyers aux différentes discipline de l'Art Equestre. Sa première école a été celle de l'observation, mieux, de l'imprégnation... Philippe RICONO le forme à la voltige académique. Alexis GRUSS sénior est son maître en matière d'acrobaties équestres, de travail en liberté et de Haute Ecole, comme il a été celui de son frère Alexis et de ses cousins.

Michel Henriquet et Jacques Pieteron écuyers à l'école Espagnole de Vienne, lui permirent d'approfondir ses connaissances en équitation savante.

En parallèle, artiste au Cirque GRUSS, il exprime ses talents d'acrobate au sol, d'équilibriste sur corde élastique, de trapéziste volant, de mime, d'automate, etc... Fidèle à la tradition du Cirque, il est par ailleurs musicien, formé à la trompette au Conservatoire de Reims. Il crée sa propre école de dressage et de voltige dans les années 80. Il devient également conseiller de voltige à la Fédération Française et professeur à l'Ecole Nationale Supérieure des Arts du Cirque de Châlon-en Champagne.







## Création du Conservatoire d'Art Equestre

En 1996, Patrick GRUSS décide, dans le cadre de l'implantation du Cirque de son frère Alexis au Château de Piolenc dans le Pays d'Orange dans le Vaucluse, de transmettre son savoir, en donnant des cours de voltige, de dressage et de Haute Ecole dans le cadre du Conservatoire d'Art Equestre qu'il fonde. C'est dans ce cadre qu'il rencontre Fanny TOURETTE et retourne peu à peu au cirque sans pour autant négliger son école. Elle devient l'une de ses plus ferventes élèves et ils poursuivent ensemble l'aventure du Conservatoire d'Art Equestre et se spécialisent de plus en plus dans le spectacle de cirque équestre. Fanny interprète alors le célèbre numéro du Jockey d'Epson (dans lequel on saute des obstacles debout sur le cheval), les acrobaties équestres et la voltige. Layoch Kuti, co-directeur artistique, donne une dimension plus moderne au spectacle en y intégrant un ballet de danseuses et présente quand à lui divers numéros de magie, grandes illusions et portées acrobatiques.

## Création d'Esprit de Cirque

En Juillet 2008, ils s'installent à Néoules dans le Var. Fanny est originaire de Cuers et a grand plaisir à retrouver sa région natale. Patrick l'y rejoint régulièrement lors des premiers spectacles de Cirque Equestre et des stages, et continue parallèlement ses activités à Piolenc. Le chapiteau "Esprit de Cirque", monté dans l'année, offre toutes les qualités techniques pour l'apprentissage des Arts du Cirque. Un espace couvert de 530m<sup>2</sup> avec une piste de 13 mètres permettant la pratique de la gymnastique à cheval et de la voltige académique, une coupole de 10 mètres de haut pour les aériens, un trampoline de compétition...

C'est dans ce cadre qu'adultes et enfants de tous âges s'initient et se perfectionnent aux différents Arts de la Piste, jongleries, équilibres sur objets, acrobaties équestres. Ils ont accès à toutes les disciplines, encadrés par des artistes professionnels désireux de transmettre leur passion et plus particulièrement par Layoch, artiste hongrois de renom qui répétait déjà la barre russe en 1976 avec Patrick. L'instruction de l'Art Equestre y est patiente, respectueuse. Ici, pas de reprise de dix cavaliers mais deux ou trois à la fois, dans le respect du cheval.

## Les représentations

Afin de partager leur travail, les artistes proposent sous chapiteau, ou en déplacement des spectacles, mêlant chevaux en liberté, voltige, acrobaties équestres, grandes illusions, aériens... La transmission est une tradition dans les familles de cirque et Maria, déjà depuis l'âge de sept ans, présente en famille, son numéro d'acrobaties équestres et de tissus aériens. Alors pour une demi journée ou plus, laissez vous tenter. Un grand moment à partager, pour les plus timorés laissez vous tenter par un spectacle d'enfants de la balle.

Pour plus d'information [provenceverte.fr](http://provenceverte.fr) rubrique "Où s'amuser "



# LA CUISINE PRO- VEN- ÇAILE

S'il est un incontournable en Provence c'est bien sûr sa gastronomie. Lorsque l'on dit "Provence", notre imagination vagabonde. On pense miel, fromage de chèvre, olive... Bref des senteurs et des goûts qui nous mettent en appétit. Mais la cuisine provençale, c'est aussi une cuisine simple, goûteuse, colorée, facile et conviviale, que l'on partage entre amis autour d'un verre de rosé.

## **GB - Provençal cooking**

The culinary culture and distinct gastronomy of Provence excites our imagination with the diversity and originality of the dishes evoking visions of fresh, tasty, sun-kissed local produce like honey, goats cheese and olive oil. Provence's gastronomy is simple, colourful and tasty and is also an opportunity to spend a pleasurable moment of conviviality with friends over a glass of rosé wine.

## **I - La cucina provenzale**

Se c'è un qualcosa di imprescindibile in Provenza sicuramente è la sua gastronomia, Quando si dice "Provenza" la nostra immaginazione vaga. Si pensa al miele, al formaggio di capra, alle olive... In poche parole odori e gusti che ci mettono appetito.

## **NL - De Provençaalse keuken**

Als er één iets niet mag ontbreken in de Provence, dan is het natuurlijk haar keuken. Wanneer we "Provence" zeggen treedt onze verbeelding meteen in werking. We denken aan honing, geitenkaas, olijven... Kortom, geuren en smaken die ons doen watertanden. Maar de Provençaalse keuken is ook een eenvoudige, smakelijke, kleurrijke, gemakkelijke en gezellige keuken die wordt gedeeld met vrienden bij een glas rosé.

Liste des restaurants dans l'Office de Tourisme  
le plus proche ou sur [provenceverte.fr](http://provenceverte.fr)







*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*





# LA PRUNE DE BRIGNOLES, DU PASSÉ À L'AVENIR

La Prune de Brignoles, appelée Pistole, oscille entre légende et histoire. Si elle a régalé les cours d'Europe dès le XVI<sup>e</sup> siècle et était un cadeau traduisant un grand respect, elle est loin d'être unique. Disparue lors d'une révolte, elle renaît aujourd'hui pour recréer une activité économique.

## De l'histoire à la légende

Cette prune qui a fait pendant longtemps la renommée de Brignoles, tire son nom de la pièce de monnaie de l'époque. Dès la deuxième moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, alors qu'elle est déjà fort appréciée par François 1<sup>er</sup>, sa renommée dépasse les frontières.

Mais, après ces heures de gloire, la Pistole va connaître des heures noires, on l'a cru disparue. En effet, la légende historique veut qu'il y a fort longtemps, le seigneur de Vins, grand propriétaire foncier de Brignoles, refusant de payer ses impôts attira la colère des Brignolais. Ces derniers saccagèrent alors ses terres et coupèrent tous les arbres de ses vergers. C'est ainsi qu'aurait disparu la prune de Brignoles au profit de celle de Digne. La légende veut aussi

qu'un seul prunier, celui du presbytère, survécut. On sait aujourd'hui que d'autres pruniers étaient présents ici et là dans des jardins privés. Pour preuve, un recensement est effectué en 1970. On compte alors environ 200 pieds. L'association locale qui s'occupe de faire renaître cette culture a découvert la présence, dans le verger du potager du Roy à Versailles, deux pardigons violets qui furent plantés par les chartreux du jardin du Luxembourg.

## Une variété singulière, le pardigon noir

Cette variété de prune se cultivait autrefois dans le Var et plus particulièrement à Brignoles, mais avec le temps, la culture s'est étendue en

Provence puis dans les Alpes. Sa floraison est tardive, les prunes arrivent à maturité fin août. L'arbre est vigoureux et sa productivité est abondante. Le fruit est petit et oblong. Sa peau est noire avec des reflets rougeâtres, la chair est jaune, orangée, très sucrée. Le noyau n'adhère pas à la chair. Cette variété était utilisée pour être séchée pour faire les "pistoles". Plats, ronds et dorés, elles ressemblaient à l'ancienne pièce de 100 francs ce qui lui a donné ce nom de "Brignoles" (nom de la ville de Production). Le pardigon est vraiment un méridional. Rustique, nécessitant peu d'entretien, peu d'eau, il n'a aucune maladie connue à ce jour, le prunier produit tous les deux ans environ 50 kilos de prunes, ce qui est un bon rendement par rapport à d'autres arbres fruitiers.





### La fabrication des Pistoles

Les prunes de Brignoles se récoltent au mois d'août. On attend qu'elles soient bien mûres pour les faire tomber en secouant l'arbre légèrement. Les prunes sont préparées à domicile et séchées sur des soleihodours, séchoirs situés au dernier étage des maisons de village. Elles sont pelées avec un couteau en canne de Provence, enfilées ensuite sur de petites brochettes en bois que l'on dispose sur une sorte de tourillon de paille. Le tout est suspendu à des arbres au midi, puis rentré le soir pour éviter l'humidité. Après une huitaine de jours, les prunes sont désenfilées : le noyau est expulsé par pression avec les doigts. On aplatit et on arrondit les prunes qui sont placées sur des claies puis on termine de les sécher en les tournant régulièrement. Les prunes étaient conditionnées dans des massépans ou boîtes, garnies de papier. Sur le couvercle, on apposait les armoiries de la ville. Dans un premier temps, ces prunes se sont vendues sous le nom de "Brignolle" mais l'imagination des Provençaux a fait que les "Brignolle" sont devenues des "Pistoles" dès la fin du XVIIIe siècle, du fait de leur ressemblance avec une pièce de monnaie portant ce nom.



### Une renaissance

Depuis 2005, l'association de la prune met tout en oeuvre pour faire renaître une économie viable et rentable autour de la Pistole afin de rendre à la prune de Brignoles ces heures de noblesse d'antan. Bien entendu, à long terme, l'objectif est de recréer une économie afin de garder les jeunes sur place. Après un inventaire rigoureux dans les jardins privés de Brignoles et aux alentours, de nombreux partenariats ont été établis. Le premier, avec l'Institut National d'Etudes Supérieures Agronomiques de Montpellier, afin de mettre en place une étude sur la

faisabilité de la plantation et des possibilités de transformation de ce fruit. Les résultats étant satisfaisants, l'association se tourne vers les propriétaires terriens afin de planter le plus possible de pruniers. Aujourd'hui on compte plus de 1000 pieds, qui donneront des fruits au bout de 8 ans. D'autres partenariats se sont établis avec un artisan pâtissier et une confiturière, des viticulteurs et des chefs cuisiniers afin de travailler sur la mise au point de produits transformés à base de prune. Ainsi des spécialités ont vu le jour mais la faible production ne permet pas, pour l'instant, d'aller plus loin.



### Un espoir pour l'avenir

Producteurs, transformateurs et institutionnels travaillent main dans la main pour créer une vraie économie tournant autour de la prune avec un jour peut être une coopérative. Aujourd'hui, afin de ne plus connaître les déconvenues du passé, un travail est effectué auprès de l'Institut National des Appellations d'Origine, afin de faire reconnaître et protéger le pardigon violet de Brignoles.



**Vous pouvez découvrir la prune de Brignoles lors de sa fête, le 18 septembre 2016.  
Le programme complet sur [provenceverte.fr](http://provenceverte.fr)**





# DES MARCHÉS AUX COULEURS DE LA PROVENCE

En Provence Verte, chaque jour a son marché. Les marchés provençaux toujours imités jamais égalés, sont le symbole fort de la tradition de convivialité que l'on trouve ici. En plus de colorer nos assiettes, toutes les productions locales colorent aussi le temps de vos vacances. Découvrez le plaisir de choisir vos produits frais avec en prime les conseils du producteur.

## Ici, les marchés c'est aussi la nuit !

Si les marchés de bouche se déroulent toujours au centre du village et de jour, la Provence Verte vous invite aussi à découvrir des marchés artisanaux en nocturne. C'est le cas notamment de Carcès, Cotignac et Saint Maximin. Une bonne façon de déambuler à la recherche du cadeau que l'on souhaite ramener pour les siens.

### GB - Colourful and lively like the markets of Provence

*Every day is market day in Provence Verte. Often imitated and never equaled, the local markets are still a powerful symbol of the art of living and friendliness in Provence. The wide variety of colourful and fresh produce give life to all your favourite dishes and brighten up your holidays*

#### And then you have the night markets !

*During the warm summer evenings, the villages and towns of Provence Verte invite you to their lively, colourful night markets. Spend an agreeable moment out with family or friends as you browse through stalls of local art and craft, local and traditional products in the villages of Carcès, Cotignac or Saint Maximin. Ideal, if you are looking for a special gift to take back home.*

### I - Mercati dai colori della Provenza

*In Provenza Verde ogni giorno ha il suo mercato. I mercati provenzali sempre imitati ma mai uguagliati, sono il simbolo forte della tradizione di convivialità che si trova qui. Oltre a colorare i nostri piatti tutte le produzioni locali colorano anche il tempo delle vostre vacanze. Scoprite il piacere di scegliere i vostri prodotti freschi con il vantaggio dei consigli del produttore.*

#### Qui i mercati ci sono anche di notte!

*Se i mercati alimentari si svolgono sempre al centro del villaggio e di giorno, la Provenza Verde ci invita a scoprire anche i mercati di artigianato notturni. È soprattutto il caso di Carcès, Cotignac e Saint Maximin. Un ottimo modo per passeggiare alla ricerca del regalo che si desidera fare ai propri cari.*

### NL - De kleurrijke markten van de Provence

*In de Groene Provence is er elke dag een andere markt. De Provençaalse markten worden vaak geïmiteerd maar nooit geëvenaard. Ze zijn het sterke symbool van een traditie van samenleven die we hier vinden. Naast onze kleurrijke eetborden zullen alle lokale producties hier uw vakantie kleuren. Ontdek het plezier van het kiezen van uw verse producten met daarbovenop de tips van de producent.*

#### Hier wordt er ook 's avonds een markt georganiseerd!

*Terwijl de voedselmarkten altijd in het centrum van het dorp en overdag worden georganiseerd, nodigt de Groene Provence ons ook uit om de ambachtelijke avondmarkten te ontdekken. Dit is met name het geval in Carcès, Cotignac en Saint-Maximin. Een goede manier om rond te dwalen op zoek naar het geschenk dat we graag zelf zouden willen.*







## Le Clafoutis de Mamette



### Pour 8 personnes

- ▶ 4 oeufs
- ▶ 1 pincée de sel
- ▶ 1 sachet de sucre vanillé
- ▶ 60g de sucre
- ▶ 600g de cerises
- ▶ 40g de beurre + 20g pour le moule
- ▶ 20 cl de lait
- ▶ 100g de farine
- ▶ Sucre glace

### Préparation

- ❶ Préchauffer le four à 210°C.
- ❷ Passer les cerises sous l'eau. Equeutez-les.
- ❸ Faire fondre 40g de beurre.
- ❹ Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé. Incorporer les oeufs un à un puis le lait petit à petit. Attention, il faut bien mélanger pour obtenir une pâte bien lisse. Enfin, ajouter le beurre fondu.
- ❺ Beurrer généreusement le moule. Répartir les cerises dans le moule et recouvrir de façon uniforme la pâte sur les cerises.
- ❻ Enfourner pendant 10mn à 200°C puis baisser à 180°C et cuire encore 20 mn.
- ❼ Démouler et saupoudrer de sucre glace.

## Flan d'Aubergine



### Pour 6 personnes

- ▶ 600g d'aubergines
- ▶ 4 oeufs
- ▶ 20 cl de crème fraîche liquide
- ▶ 3 cuillères à soupe d'huile
- ▶ 100g de farine
- ▶ 4 gousses d'ail
- ▶ Persil, sel, poivre, muscade

- ❶ Eplucher les aubergines, les hacher avec l'ail et les faire blanchir.
- ❷ Dans un saladier, battre les œufs en omelette, ajouter la crème fraîche. Ajouter l'huile, la farine, le sel, le poivre et la muscade.
- ❸ Egoutter et ajouter les aubergines à la préparation, bien mélanger.
- ❹ Mettre le tout dans un moule à cake et faire cuire 35 mn au four à 230°.

### Préparation du coulis

### Pour le coulis

- ▶ 1 poivron rouge
- ▶ 4 belles tomates
- ▶ Huile, sel et poivre

- ❶ Mettre le poivron au four en mode grill, le tourner au fur et à mesure. Celui-ci cuit et la peau cloque. Le retirer alors du four. Retirer la peau et épépiner.
- ❷ Eplucher et épépiner les tomates, les concasser et les ajouter au poivron, les laisser cuire 10 mn puis mixer la préparation.
- ❸ Démouler le flan et le servir froid accompagné du coulis.

## Les Beignets de Courgette



### Pour 4 personnes

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

### Préparation de la pâte

- ❶ Verser la farine dans un saladier, former une fontaine et y casser les oeufs avec le sel et le poivre.
- ❷ Ajouter la levure et mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet.
- ❸ Verser par filet le lait en continuant de fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement lisse. Laisser reposer une heure.

### Préparation des courgettes

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

### La cuisson

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



# LE ROSÉ C'EST ICI QU'IL EST NÉ

A l'apéritif, en tête à tête, entre amis, en famille, en été comme en hiver, en Provence ou ailleurs, autour d'un plat exotique ou sur une table étoilée, pour un repas de fête, marié aux couleurs de la cuisine provençale... le Rosé de Provence saura être, pour tous les instants, un excellent compagnon et en profitera pour révéler sa personnalité.

Ici, la production de Rosé est, depuis longtemps, une spécialité, un art de vivre. Le climat, les terroirs, les cépages sont propices à l'élaboration de cette couleur.

La Provence est la première région productrice de Rosé A.O.C en France. Elle est d'ailleurs la seule dont 88% de sa production est consacrée au Rosé. Son savoir-faire et sa production ancestrale lui permettent, aujourd'hui, d'être numéro un dans l'esprit du consommateur.

## Le Rosé, le plus ancien de vins

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

## GB - Rosé, one of the oldest-known wines

Provence is the oldest wine producing region of France. 26 centuries ago, the ancient Greeks brought the first vineyards and the culture of winemaking to this region, when they founded the city of Marseille. The method of skin-contact maceration in winemaking was not yet known or used during that period and the wines elaborated from crushed or pressed grapes were of a pale colour, resembling today's rosés.

## I - Il Rosé, il più antico dei vini

26 secoli fa, fondando Marsiglia, i greci hanno introdotto in Provenza le prime vigne e la cultura del vino. I vini prodotti in quel periodo erano di colore chiaro e possono essere paragonati ai Rosé poiché la macerazione del succo con le bucce era allora sconosciuta o poco praticata. Quindi, la Provenza è il vigneto francese più antico e il Rosé il più antico tra i vini conosciuti.

## NL - De oudste Rosé wijnen

26 eeuwen geleden hebben de Grieken, bij de stichting van Marseille, de eerste wijngaarden in de Provence en de wijncultuur geïntroduceerd. De wijnen die destijds werden gemaakt hadden een lichte kleur die we vandaag kunnen toeschrijven aan de Rosé wijnen omdat de maceratie van het sap met de pel in die tijd onbekend was of weinig werd toegepast. Zo is de Provence de oudste Franse wijngaard en de Rosé, de oudste gekende wijn.







## L'élaboration du Rosé

Lorsque la vendange de raisins noirs arrive au chai, on procède à l'égrappage, séparation des baies (grains de raisin) et de la rafle (partie ligneuse de la grappe). Les baies sont alors foulées. Elles éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Cet ensemble se nomme le moût. Celui-ci va alors macérer dans une cuve entre 2 à 20 heures à une température contrôlée allant de 16°C à 20°C. Ainsi, les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin se mélangent au reste. On presse alors le moût pour séparer la partie solide, le marc (peau, pépin) du jus que l'on met seul à fermenter à basse température (18° à 20°C) pour préserver au maximum les arômes. Contrairement au vin rouge, c'est cette courte macération pelliculaire qui donne sa couleur et ses arômes au vin Rosé. Une autre technique, appelée pressurage direct, consiste à presser directement grappes entières ou éraflées et de mettre immédiatement le jus clair à fermenter.

## Une vraie palette du Rosé

Il faut d'abord savoir que les pigments naturels qui colorent le vin sont concentrés dans la peau du raisin noir (la peau du raisin blanc et la pulpe de la majorité des raisins qu'ils soient blancs ou noirs ne sont pas colorées).

La couleur du vin Rosé va donc dépendre de la durée et de la température du contact qui se noue dans la cuve entre le jus de raisin, presque incolore, et la peau : c'est le temps de macération.

Le Rosé est probablement le vin le plus délicat et le plus difficile à réussir. Le secret de sa couleur, de ses arômes, de son élégance réside dans ces quelques heures.

Les Rosés de Provence sont connus pour leurs couleurs claires, leurs robes pâles et limpides. Les consommateurs recherchent des couleurs claires, qu'ils identifient comme étant celles du Rosé de Provence.

Rosé tendance ... tendance Rosé !

Plus qu'un effet de mode, le Rosé a su s'imposer dans l'art de vivre actuel. Il correspond à l'évolution de nouvelles tendances de consommation : des repas moins structurés, la cuisine du monde qui s'invite dans nos assiettes, la simplicité, la découverte, la convivialité et la recherche du plaisir immédiat. Le Rosé, c'est le vin accessible, affranchi de la lourdeur des codes traditionnels, un vin empreint de liberté.

*(Source CIVP – vinsdeprovence.com)*



## Une maison des vins des Coteaux Varois en Provence.

Au coeur d'un lieu magique, l'Abbaye de La Celle, un lieu de découverte pour les vins de la Provence Verte. En un seul lieu les vins de l'appellation au prix des domaines et des conseils personnalisés.

Maison des Coteaux Varois en Provence  
Place du Général du Gaulle - La Celle  
Tél. 04 94 69 33 18

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*





# VIGNOBLES



Deuxième destination provençale labellisée "Vignobles & Découvertes", la Provence Verte réunit 43 communes et trois AOP : Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence, Coteaux d'Aix en Provence. Obtenu en mai 2014, ce label attribué par Atout France, marque l'engagement d'un réseau de prestataires à offrir un service de qualité à leurs clients.

Vous dénicheriez ainsi plus facilement un hébergement au coeur des vignes, un restaurant proposant un accord mets et vins et une carte privilégiant les produits locaux ou encore des caves prêtes à vous recevoir. Une sélection de sites patrimoniaux remarquables, d'activités et des événements vous sont également proposés pour varier les plaisirs et découvrir tous les trésors et savoirs-faire.

## Promenade dans les vignes

Epicuriennes, amatrices de bonne chère et de convivialité, nous sommes un groupe d'amies d'enfance et comme chaque année nous décidons de découvrir une région viticole française labellisée : "Vignobles & Découvertes"©. Pourquoi ce choix ? Parce que ce label est un gage de qualité et d'engagement des professionnels à s'investir dans le partage de leur savoir-faire et leur production. Cette année donc, nous avons jeté notre dévolu sur la Provence Verte, territoire de l'arrière pays varois dont le terroir n'est pas que réputé pour le rosé mais aussi pour les blancs et les rouges. Nous décidons de vraiment jouer le jeu et d'associer à nos stops de dégustation, les restaurants et les lieux de visites labellisés eux aussi.

## Domaine de la Pesseguière à Rocbaron

Notre journée commence dans le village de Rocbaron situé à 16 km au sud de Brignoles. Après avoir traversé l'allée bordée de platanes majestueux nous voici au Domaine de La Pesseguière. Nous découvrons alors la belle façade de la bastide qui fut la résidence d'été de François Just Marie Raynouard (1761-1836), membre de l'Académie Française, auteur de recherche sur les troubadours et les cours d'amour. Il fut aussi un fervent défenseur des cultures régionales traditionnelles et de la sauvegarde de la langue d'Oc. Après ce petit cours d'histoire du domaine revenons au but de notre visite. Suite à une présentation générale de ce domaine planté de 26 de hectares de vignes, nous voici enfin au caveau. Après une dégustation de toutes les cuvées, en crachant bien sûr, nous donnons notre coup de cœur à la cuvée "Les Quatre saisons" rouge de l'appellation Coteaux Varois en Provence. A l'oeil ce vin est très rouge, le nez est dense, présent avec des arômes de réglisse et de vanille et enfin d'une belle longueur en bouche.



## Château Trians à Néoules

Ravies de cette découverte, nous continuons notre parcours en prenant la direction de Néoules situé à quelques kilomètres de là. Après avoir traversé le village de Garéoult et des champs à perte de vue, nous arrivons à Château Trians. Nous parcourons une allée bordée de vignes et arrivons au pied d'une bastide du XVIIIe restaurée dans les règles de l'art. Nous visitons la cave modernisée et découvrons les vieux foudres à l'abri desquels de bonnes cuvées sont élevées avec patience et amour. L'excellence ici est de mise. La vigne et la terre sont cultivées avec les méthodes traditionnelles c'est à dire, avec des rendements limités, des vendanges et tri manuels, une vinification en cépages séparés avec un vieillissement des rouges en foudres pendant 18 à 24 mois. C'est donc les yeux brillants d'envie que nous commençons la dégustation. Notre coup de coeur est donné à l'unanimité à la cuvée "Le T" rouge de l'appellation Coteaux Varois en Provence. L'oeil de ce nectar est rubis à reflets sombres, le nez d'arômes francs, allant du fruit rouge à un léger côté floral, la bouche est un bouquet bien fruité avec beaucoup de rondeur.

## Château des Chaberts à Garéoult

Des arômes plein le nez nous reprenons notre route vers Garéoult en direction de La Roquebrussanne pour le Château des Chaberts.



Longeant la route bordée d'oliviers nous prenons, au détour d'un virage une route qui sillonne dans une nature riche et dense. Après quelques minutes nous arrivons dans une exploitation dont les bâtiments sont plus modernes que ceux que nous avons visités jusqu'à présent. Niché au pied de la montagne de La Loube, le Château des Chaberts s'étend sur plus de 250 hectares. La terre n'a pas la même couleur, elle a l'air plus calcaire, plus aride que dans les autres domaines. Cela nous séduit car nous allons sûrement changer de registre au niveau des arômes. C'est avec un charmant accent anglais que la propriétaire nous accueille et nous narre l'histoire insolite des lieux, qui a eu pour hôte, entre autres, le Docteur René Laforge, l'un des pères de la psychanalyse française. Les 30 hectares du vignoble sont plantés sur des sols et sous-sols argilo-calcaires. Datant du tertiaire, ce type de terrain convient particulièrement bien au vignoble. La terre est lourde, riche, apte à nourrir des vignes robustes. La dégustation des cuvées est une vraie partie de plaisir. La première de nos surprises vient de la dégustation d'un vin rosé effervescent au nom enjoleur de "Rosé d'une nuit". Mais notre coup de coeur sera pour la cuvée "Prestige Rosé" qui a une couleur rose éclatant, un nez aux notes de lilas blanc, de rose et de fruit de la passion. En bouche, ce vin est tendre et puissant à la fois avec une persistance aromatique et une finale charnue.

Nos sens olfactif et gustatif étant fatigués, nous décidons de nous rendre au restaurant proposé pour notre déjeuner : l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle.



# DÉCOUVERTES®



## Hostellerie de l'Abbaye de La Celle

Après un trajet d'environ 20 minutes sur une route pittoresque et tortueuse appelée "Le Saint Julien" bordée d'une nature dense, plantée dans une terre colorée par la bauxite qui lui donne une couleur rouge intense, nous arrivons à La Celle.



Ce petit village charmant a su garder son identité provençale. Nous nous garons en face de l'Abbaye Royale. L'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle jouxte le monument de style roman du XIIe siècle qui défraya la chronique en son temps. Au cœur des vignobles des Coteaux Varois en Provence, cette ancienne abbaye est reprise par Alain DUCASSE en 1999 et entièrement rénovée en 2011. Après avoir passé la porte d'enceinte et longé la verrière accolée à la bâtisse qui abrite le restaurant, on pénètre dans un havre de paix et de plénitude. Le domaine est composé d'une succession de jardins et de vignes. Le parc est protégé par une rangée de cyprès centenaires. Deux sources naturelles alimentent les fontaines qui permettent notamment d'irriguer le potager. Les férus d'oenologie n'auront qu'à franchir l'allée des cyprès pour découvrir l'extraordinaire conservatoire de 88 cépages. Pour revenir au restaurant, nous suivons l'allée bordée, des deux cotés, par le potager. Celui-ci suit l'évolution des saisons. Planté après les Saints de Glaces, il produit 25 variétés de tomate, 15 de basilic, 4 de courgette, de courge et d'aubergine mais aussi poivrons, fraises, kakis, fenouils, betteraves et blettes.

Assises dans un salon à la décoration chaleureuse, nous hésitons entre le menu du

marché, uniquement servi les midis de semaine, ou celui de saison. Nous optons pour le gastronomique. Les plats se succèdent tous plus délicieux les uns que les autres. Le service est impeccable et discret. Il faut dire que Benoit WITZ, chef de cet établissement, est un disciple de la première heure d'Alain DUCASSE, dès l'ouverture du Louis XV situé à Monaco. C'est alors pour lui comme une révélation, il découvre la cuisine de l'essentiel, fondatrice de la philosophie d'Alain DUCASSE. Fidèle à cette philosophie, loin des cartes figées, les menus évoluent au gré des saisons et des états du marché. Le chef qui voue une véritable passion à ses légumes, fait aussi appel aux producteurs locaux.

## Château de l'Escarelle à La Celle



Repues, nous prenons notre temps mais nous devons décider : soit nous bougeons, soit nous nous offrons une sieste dans la voiture. Sur les conseils du maître d'hôtel, nous décidons d'aller visiter la Maison des Vins des Coteaux Varois en Provence située dans un des bâtiments formant l'ensemble. Conçu comme une vitrine de l'appellation, le lieu tire partie de l'architecture du pur style Roman de l'abbaye. Un cadre somptueux, qui a été revisité. Le résultat est un vaste espace où les aménagements modernes sont en harmonie avec les vieilles pierres des murs. Une exposition permanente permet de retracer toute l'aventure de la production viticole par le biais de panneaux et d'une maquette en relief. Un espace convivial organisé autour d'un véritable comptoir de bar est dédié à la dégustation et à la vente des vins. Tous les vigneron de l'appellation sont représentés et une sélection tournante de leurs meilleurs crus est organisée chaque semaine.

Afin de clore notre journée de découverte viticole nous choisissons de visiter un dernier domaine, celui de l'Escarelle. Depuis des siècles, ce vignoble n'a cessé d'évoluer et de se renouveler. Les 100 hectares de vignes de la propriété s'épanouissent dans un écrin remarquable de 1100 hectares de nature préservée. Entretien minutieusement par de fréquents labours, par l'application de traitements raisonnés et par l'utilisation exclusive d'engrais certifiés biologiques, les vignes du Château de l'Escarelle font l'objet de soins attentifs. Les différents cépages ont été patiemment sélectionnés pour s'adapter à chaque terroir de chaque parcelle. Le chai traditionnel est doté d'une cuverie élaborée permettant de vinifier avec précision des vins harmonieux au plus près des cépages et du terroir. Certains des rouges, après fermentation en cuves inox sont élevés et conservés en fûts de chêne et en font des crus de longue garde. Mais, notre coup de cœur va vers la cuvée Gassier rosé de l'Appellation Coteaux Varois en Provence. Ce vin effervescent a une jolie couleur saumonée. Son nez dévoile des arômes de fraise et de fruits rouges. En bouche, il est frais et gouleyant. Ses bulles finies et régulières exaltent des arômes de fraises mûres et ravissent nos palais. Il est parfait pour un apéritif.

## ♥ Nos coups de cœur

### POUR ALLER CHEZ EUX

DOMAINE DE LA PESSEGUIÈRE

**Chemin de La Pesseguière  
83136 ROCBARON  
Tél. 04 94 72 61 37**



DOMAINE DE TRIANS

**Chemin des Rudelles  
83136 Néoules  
Tél 04 94 04 08 22**



CHÂTEAU DES CHABERTS  
D64

**Route de La Roquebrussanne  
83136 Garéoult  
Tél. 04 94 04 92 05**



HOSTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE

**10 Place du Général de Gaulle  
83170 La Celle  
Tél. 04 98 05 14 14**



DOMAINE DE L'ESCARELLE

**Route de La Roquebrussanne  
8317 La Celle  
Tél. 04 94 69 09 08**





# NOËL EN PROVENCE VERTE

Noël est une période de fête incontournable en Provence. Le marché aux santons s'invite au cœur du Couvent Royal de Saint Maximin, dont le décor se prête parfaitement à cette manifestation traditionnelle. Voici quelques secrets des préparatifs de Noël en Provence Verte.

## GB - Christmas in Provence Verte

Christmas is an important time of celebration in Provence. The festivities begin late November with the Christmas Santon markets and fairs, the best known of which is that of Saint Maximin, a long-awaited event that takes place each year, for a weekend, in the Couvent Royal hotel.

## I - Natale in Provenza Verde

Il Natale è un periodo di festa inevitabile in Provenza. Le festività iniziano a fine novembre con mercati di statuine per il presepe tra cui il più famoso è quello di Saint Maximin ospitati per due weekend nel cuore del convento reale.

## NL - Kerstmis in de Groene Provence

Kerstmis is een feestperiode die men niet mag missen in de Provence. De festiviteiten beginnen eind november met de kerstmarkten, de bekendste is die van Saint Maximin die gedurende twee weekends wordt georganiseerd in het hart van het koninklijke klooster.





## La crèche

Ce moment est important car on le 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. Mais une crèche, c'est avant tout des personnages traditionnels de la Provence, les santons (santoun : petits saints en provençal) qui s'inspirent de la vie locale dont on trouve les premières traces au XVIII<sup>e</sup> siècle.

La crèche représente la scène de la nativité : l'enfant Jésus, la Vierge Marie et Saint Joseph accompagnés de l'âne et du boeuf censés réchauffer l'enfant de leur souffle. C'est aussi un paysage de Provence traditionnel avec collines, rivières enjambées d'un pont, oliviers et bien sûr une étable surmontée d'une étoile. Elle est l'ambiance d'un village figé au soir de la nativité quand tous ces habitants convergent vers l'étable, chacun portant un cadeau souvent symbole de son métier.

## Le santon

L'incontournable du Noël provençal, est une petite figurine d'argile très colorée.

## Les principaux personnages de la crèche

Les animaux sont présents et jouent pour certains un rôle de premier plan comme le boeuf, l'âne et les moutons. Dans les crèches contemporaines, on trouve le chien du chasseur et du berger, tout comme les animaux de basse-cour : poules, canards...

Les bergers jouent le rôle prépondérant, celui de messager. C'est pour cela que l'histoire de la crèche s'appelle la Pastorale. Présentée sous forme de théâtre chanté, on en distingue deux différentes : celle de Maurel, la plus connue, et celle de Audouard. Mais dans les deux versions, le berger est le personnage principal. Celui qui doit annoncer la nouvelle de la naissance de l'enfant Jésus. Dans la crèche, il est souvent représenté avec une grande cape qui le protège de la pluie et du mistral, une gourde et/ou musette pendante à son épaule. Il serre dans une main un bâton lui permettant de mener son troupeau et de se défendre. Jeune ou vieux, debout ou à genoux, il porte un agneau dans les bras ou sur les épaules.

Celui qui a informé les bergers, c'est l'ange Boufaréu (boufaréou). C'est lui qui souffle dans sa trompette, ses joues gonflées. Il se poste sur le toit de l'étable et souffle en direction du village. On trouve aussi le boumian et la boumiane, tziganes que le Comte de Provence avait obligé à vivre à la Sainte Baume.

Lou Pistachié est un valet de ferme coureur de jupon. Son nom viendrait de l'arbuste du même nom dont les fruits seraient aphrodisiaques. Il porte un panier dans chaque main : le premier déborde de morue salée et de saucisse, le second de fougasses et de pompe à huile. Il est marié à la poissonnière Honorine.

S'il en est un qui ravit la vedette à Pistachier, c'est "Lou Ravi" (le ravi), l'idiot du village. Il est toujours représenté les bras levés en signe de joie et de surprise. Il est habillé simplement mais porte toujours un bonnet sur la tête.

Le maire, dit "Lou Conse" en Provençal. Il est habillé comme un milord et arbore son écharpe tricolore et une montre en or qui pend de la poche de son veston. Il est le symbole de la République dans cette mise en scène, il va inscrire Jésus sur le livre d'état civil du village.

Le curé. S'il en est un qui a toute sa place dans la crèche c'est bien celui-ci, puisque la crèche provençale est une représentation biblique avant tout. En général, il est chauve et bedonnant, souriant et potelé. Très souvent, il est en train de s'éponger le front. Le moine est la représentation de Saint François d'Assise, le saint Patron des santonniers. En effet c'est lui qui crée en 1223 la première crèche vivante dans une grotte en Italie.

Le Tambourinaire représenté avec tambourin et galoubet, mène la farandole. Notable, vêtu d'un costume élégant, il porte un chapeau de feutre à larges bords, une veste de velours noir et une chemise blanche nouée au col par un cordon, un gilet brodé. Sa ceinture, la "taiole" en Provençal, est constituée d'une bande de tissu de laine rouge. Les farandoleuses sont habillées très souvent en Arlésiennes.

Les rois mages sont eux aussi présents dans la crèche. Les santons qui les représentent sont avancés jour après jour. Ils sont richement vêtus à l'orientale, ils apportent des offrandes et sont souvent accompagnés de plusieurs dromadaires. Ils arrivent à l'étable le 6 janvier pour l'Épiphanie.

## 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 rassies 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.

Le repas du 25 décembre est, lui composé de viande.

## Recette de l'Aïgo Boullido

### Pour 6 personnes

- ▶ 8 gousses d'ail
- ▶ 2 jaunes d'oeufs
- ▶ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ▶ 1 feuille de laurier ou de sauge.
- ▶ 6 tranches fines de pain de campagne
- ▶ Sel et poivre

### Préparation : 10 mn | Cuisson : 15 mn

- 1 Mettre dans une casserole 1,5 litres d'eau, les gousses d'ail écrasées, la sauge ou le laurier et l'huile d'olive. Saler, poivrer. Faire bouillir 15 mn.
- 2 Retirer l'ail et la sauge. Dans une soupière, battre les jaunes d'oeufs et verser le bouillon dessus.
- 2 Au fond des assiettes creuses, mettre de belles tranches de pain et y verser le bouillon.

Pour ceux qui le souhaitent, vous pouvez y mettre du fromage rapé.





# AUTOUR DE LA PROVENCE VERTE



La Provence Verte est le lieu de séjour idéal pour partir à la découverte des incontournables de la Provence (Aix en Provence, Porquerolles, Avignon, Cannes, Saint Tropez ...).

#### GB - Around Provence Verte

Located in the heart of the Var department and the Provence Côte d'Azur region, Provence Verte is the ideal location to discover the top places to visit of Provence (Aix en Provence, Porquerolles, Avignon, Cannes, Saint Tropez ...).

#### I - Nei pressi della Provenza Verde

Situata nel cuore del Var e della regione Provenza Costa Azzurra, la Provenza Verde è il luogo di soggiorno ideale per andare alla scoperta dei luoghi da non perdere della Provenza (Aix en Provence, Porquerolles, Avignon, Cannes, Saint Tropez...).

#### NL - Rond de Groene Provence

De Groene Provence, gelegen in het hart van de Var en de Provence Côte d'Azur, is de ideale uitvalsbasis voor het verkennen van het beste van de Provence (Aix-en-Provence, Porquerolles, Avignon, Cannes, Saint-Tropez...).





1

### Camargue

1h - 105 km

© PNRC - M. Mercier



2

### Avignon

1h20 - 110 km

© Avignon Tourisme - JP. Campomar



3

### Marseille

40 min. - 52 km

© OTCMVV



4

### Aix-en-Provence

30 min. - 33 km

© Aix Tourisme - R. Cintas-Flores



5

### Calanques de Cassis

50 min. - 52 km

© OT Cassis



6

### Toulon

38 min. - 55 km

© Office de Tourisme de Toulon/Ville de Toulon



7

### Gorges du Verdon

1h - 55 km

© thinkstockphotos - Graphit77



8

### Ile de Porquerolles

45 min. - 45 km

© Hyères Tourisme



9

### Saint-Tropez

1h - 65 km

© E. Bertrand



10

11

### Fréjus

44 min. - 65 km

© esterelcotedazur.com - M. Angot

### St-Raphaël

48 min. - 66 km



12

### Cannes

1h - 97 km

© Palais des Festivals et Congrès de Cannes



13

### Nice

1h15 - 120 km

© OT NICE



ROMANTIQUE

BIEN-ÊTRE

INSOLITE

SPORT & NATURE

GOURMAND

# FAITES UNE PAUSE



avec

## **SejourProvence.com**

Créateur de week-ends insolites depuis 20 ans

*Bien-être*



A partir de  
**106€**  
par personne

*Romantique*



A partir de  
**91€**  
par personne

*Gourmand*



A partir de  
**114€**  
par personne

### NOS GARANTIES :

- ✓ Service officiel de l'Office de Tourisme de la Provence Verte
- ✓ Frais de dossier gratuits
- ✓ Séjours exclusifs en Provence Verte
- ✓ Conseils et suivi permanents et personnalisés
- ✓ A une heure de Marseille et Nice
- ✓ Paiements par CB et chèques vacances acceptés

Office de Tourisme de La Provence Verte  
Carrefour l'Europe - 83170 Brignoles  
[vacances@provenceverte.fr](mailto:vacances@provenceverte.fr)  
**04 94 72 88 22**

Organisme immatriculé au registre des opérateurs de voyages et de séjours IM083100045

*Sport et Nature*



A partir de  
**153€**  
par personne

*Insolite*



A partir de  
**110€**  
par personne