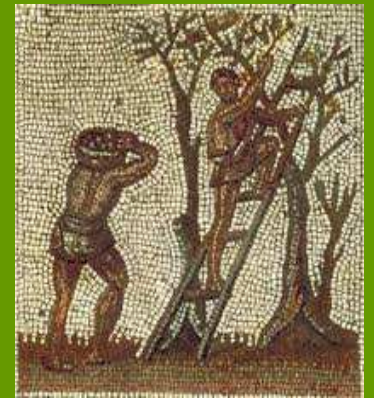




# Olives et oliviers

L'olivier a peut-être été importé d'Asie, pour d'autres apporté par les Turcs et implanté autour de la méditerranée par les Phéniciens, les Grecs puis les Romains. On a retrouvé des vestiges d'huileries d'au moins six mille ans avant J.-C en Turquie, en Iran et en Phénicie. Comme la vigne, la culture de l'olivier à Saint-Julien remonte au temps où les Romains occupaient La Gaule.



Plus près de nous, avant 1900, les oliveraies étaient plantées en « **Varagins** ». Avec le gel de 1956, la presque totalité (80%) des oliviers furent « brûlés » au cours de 48 heures d'un gel aggravé d'un fort mistral. Ils furent replantés, grâce à une prime, avec un cahier des charges très précis, accordant 1 franc par arbre et par an pendant 15 ans avec obligation de les travailler pendant 25 ans. Huit mètres devaient séparer les arbres et la taille était réglementée également. Les variétés choisies alors, le furent pour donner des olives de tables et une huile excellente. Les « **Bouteillans** » et les « **aglandos** » se sont bien adaptés et ont maintenant cinquante ans. Un nouveau gel en 1985/1986 a dévasté à nouveau un tiers des oliveraies de notre village.

Actuellement, les producteurs mènent leurs récoltes aux coopératives oléicoles de **Manosque, Varages ou Aups**. Quand la production est suffisante et de qualité le propriétaire peut obtenir une huile de ses seuls oliviers.

Actuellement, les producteurs mènent leurs récoltes aux coopératives oléicoles de **Manosque, Varages ou Aups**. Quand la production est suffisante et de qualité le propriétaire peut obtenir une huile de ses seuls oliviers.



## Nos excuses

Nos rédacteurs enthousiastes se sont emballés et ont mélangés ingrédients et fabricants dans des recettes du coup plus authentiques. Afin, que la pâte de coings reprenne toute sa saveur, nous présentons nos excuses à Andrée et attendons la bonne version de sa recette pour le profit des papilles de nos lecteurs.

## La tapenade

Les câpres ! en provençal "tapèno"

On pense que le câprier a été apporté à Marseille par les Phocéens. Un ouvrage de 1550, de Quiqueran de Beaujeu, raconte que c'était déjà une culture bien implantée ici et une production très appréciée à Paris, où on préférait celles provenant de Provence. Rarement employées seules, elles forment une savoureuse association avec les anchois et les olives noires...et on en vient bien sûr à la Tapenade avec l'excellente recette donnée par Eugène Decugis :

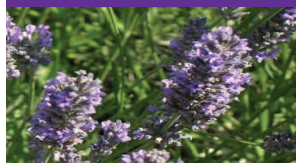
Pour 500 g d'olives noires dénoyautées, 4 filets d'anchois, 2 cuillères à café de câpres, 2 à 3 gousses d'ail écrasées, du poivre et de l'huile d'olive.

Piler au mortier les olives (ou les mixer, mais pas trop finement) avec les câpres, l'ail écrasé au presse-ail et les filets d'anchois.

Poivrer, ajouter 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive ... et déguster !

# Notre terroir

## Productions abandonnées



### La Lavande à Saint-Julien

Interview d'Élise Lièvre par Lucette Maréchal

Au début des années quarante, il y avait encore à Saint-Julien deux lieux de distillerie de lavande : l'un au Puits Neuf et l'autre sous les Peyres. Ce n'étaient pas des distilleries comme à Valensole mais des alambics mobiles (qui pouvaient éventuellement servir à autre chose : sous entendu faire de l'eau de vie).

La distillation de la lavande nécessitant beaucoup d'eau les alambics se plaçaient près des puits. Il y avait Léon Féraud aux Puits Neufs et César Arène aux Peyres grand père d'Élise Lièvre auprès de qui nous recueillons ces souvenirs.

Tout d'abord il y avait un savoir-faire particulier pour la cueillette. Cueillies à la main, avec une faucille très aiguisée (à la pierre), les brassées étaient immédiatement mises en bottes et transportées sur les charrettes jusqu'aux alambics

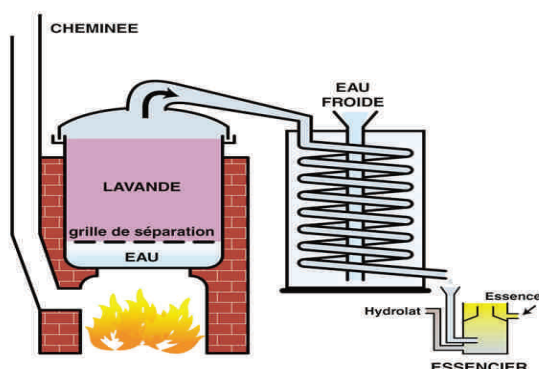


Élise au bassin des Peyres, derrière le puits

Ce qui est sûr c'est que les revenus de cette vente étaient la principale, voire la seule ressource financière des paysans d'alors, qui vivaient en quasi autarcie.

Ces propos corroborent de surcroît ceux que m'avaient en son temps tenus Ambroisie Berne qui, jeune fille, n'avait disposé, pour constituer son trousseau, que du revenu de la vente des très prisés aspics, dit lavande sauvage, glanés dans les collines.

Au sortir de l'alambic l'essence de lavande flotte au dessus de l'eau. Elle est ainsi facilement recueillie. L'eau résiduelle, très parfumée est commercialisée de nos jours. Ce n'était pas le cas alors et Élise se souvient avoir passé des heures dans cette eau chaude au bassin sous les Peyres. L'extrait de lavande était mis dans des bidons en fer qu'un acheteur d'Esparron venait chercher. En ces temps le pont reliant les deux communes n'était pas encore noyé et les échanges étaient courants entre elles. Élise fait coïncider la fin de la lavande à Saint-Julien avec la mise en eau de la retenue...



### Les cultures d'appoint (tiré en grande partie du livre de Raymond Jardin)

**La culture d'appoint « c'est de l'argent frais qui rentre et qui permet à la famille de vivre. Petite récolte, grande importance. »**

**Le safran** : apparu en France au XI<sup>e</sup> siècle, rapporté des croisades, il fut cultivé d'abord dans le Vaucluse puis en Gâtinais. On trouve trace de sa culture à St-Julien dans des documents du XVII<sup>e</sup> siècle.

Le livre de M. Jardin mentionne la « chènevière » pour la culture du **chanvre**, évoque les **noix** et aussi les **amandes** débarassées de leurs coques le soir à la veillée, soulignant que ces soirées laborieuses devaient être très proches de celles qui avaient lieu encore « aux alentours de 1950 »

De 1850 au début du XX<sup>e</sup> siècle, la « **rusco** » et le **charbon de bois**, furent prépondérants. La « rusco » c'était les écorces des chênes verts et des chênes blancs ébranchés par les hommes. Détachées par les femmes, elles servaient à faire du tanin pour traiter le cuir. Alors, les charbonniers montaient la meule avec les branches écorcées, pour faire du charbon de bois.

C'est dans le dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle que Saint-Julien connaît une forte activité séricicole.

Les « **magnaneries** », (du provençal « magnan » vers à soie) constituaient une véritable petite industrie apportant de l'argent frais après les disparitions successives du safran, du chanvre, de la rusco, des amandes, puis du charbon de bois. En 1910, on recense 29 éleveurs de vers à soie sur la commune; la sériciculture va progressivement disparaître après la Seconde Guerre mondiale.