

N° 10

Bulletin Trimestriel
décembre 2011

*Les Chemins du
Patrimoine*

22, rue de l'Hôtel de ville
83560 St-Julien

Directrice de la publication :
Raymonde PONS

Racines

Patrimoine du Haut-Var/Verdon

Répertorier, aider à entretenir, valoriser, faire connaître
le patrimoine de la commune de St-Julien le Montagnier



Édito
de la Présidente

Chers amis,

Notre assemblée générale vient de se tenir, nouveau CA, nouveau bureau, mais les personnes impliquées restent sensiblement les mêmes. Cette AG a clôturé une année charnière pour nos activités, l'essentiel de nos efforts s'étant porté en 2011 sur l'aide à l'entretien du patrimoine bâti, comme en avait décidé l'AG 2010 (p.2)

Justement, ce dernier trimestre a été occupé par le chantier du four à pain des Puits Neufs : 4 jours de travail intense et une transformation spectaculaire de la moitié du bâtiment (p7) récompensant nos efforts, et nous encourageant à poursuivre la longue route entreprise. Merci à tous, de l'enthousiasme et de l'ardeur mis à ce chantier, en particulier aux bénévoles venus de loin pour nous aider.

L'hiver passera avant que le chantier ne reprenne. Bientôt les fêtes de fin d'année ! Nous avons pensé qu'évoquer les traditions de Noël à Saint-Julien vous intéresserait.

Bonne lecture, et à l'an què ven !

Raymonde Pons



Journées européennes du patrimoine

Elles se sont déroulées les 17 et 18 septembre sur le thème « Voyage du patrimoine ». Nous avons choisi de rechercher et relater les influences culturelles qui peuvent conduire à l'observance de coutumes d'habillement et par conséquent l'art du costume.

Grâce à notre partenariat avec « Latitudes Latines » et les artistes roumains présents au village diverses présentations mixtes Provence-



Outre les tableaux, les dessins à l'encre, les reproductions de gravures à la vente, un film a été projeté et commenté par Petronela Gaitan conférencière du musée ethnologique de Brasov. Ce film tourné en Roumanie à l'occasion de la fête des « Junii din schei brasovului »* nous a permis de constater à quel point les rituels se ressemblent.

De même, les costumes traditionnels des deux pays ont des similitudes étonnantes dans les techniques de coutures (fronces, biais, broderie, dentelles...) les tissus employés (métier jacquard, route de la soie...) par contre nos cotonnades imprimées laissent la place à des tissus rebrodés ou rayés plus lourds. Pas de coiffe, mais des foulards ou des fichus noués savamment.

Autre différence, l'utilisation de paillettes métalliques y compris dans les costumes masculins.



Un riche moment de partage et de convivialité, précédé en début de week-end par la traditionnelle visite commentée du Vieux-Village pour une douzaine de personnes.

Lucette Maréchal.

*les ieunes du quartier Schei de Brasov



p.3-4-5-6
p.2
p.7

Noël à St-Julien
Assemblée générale
Four à pain

Notre assemblée générale

C'est le 26 novembre que s'est tenue notre AG, voici les principales informations à retenir.

Le CA 2012

Bienvenu Nicole, Edgar Chailan,
Decugis Eugène, Decugis Jeanine,
Fratlicelli Nadia, Maréchal Lucette,
Pons Raymonde, Toutin Anne-Marie,
Zadikian Madeleine

Contact : raymonde.pons@neuf.fr

Le bureau 2012

Présidente : Raymonde PONS
Vice-président : Edgar CHAILAN
Secrétaire : Anne-Marie TOUTIN
Trésorière : Nicole BIENVENU
Trésorière-adjointe : Lucette MARÉCHAL
Nadia FRATICELLI continue à gérer le site Internet

La feuille de route 2012

Les chantiers

Le four à pain sera terminé en 2012 avec l'aide de bénévoles et de l'École d'Avignon à laquelle sera demandée (si les conditions le permettent) une 3^e session de restauration. Au printemps, seront placées, affiches et panneaux explicatifs à la mairie, à l'Office de tourisme etc. Radio-Verdon pourrait être sollicitée pour un reportage ou une interview expliquant l'action.

Le petit pont de Boisset, pour lequel nous attendons une étude de l'École d'Avignon, devra être restauré par une entreprise spécialisée. Dans ce chantier notre rôle est plutôt d'aide aux dossiers et aux démarches.

L'église Romane du Vieux-Village est notre plus lourd dossier : des années de travail seront nécessaires pour aboutir. La réparation en urgence de la fenêtre a été autorisée par l'Architecte des Bâtiments de France sur la base d'un des devis que nous avons préparés, la commune doit faire rapidement ces travaux. Pour le reste, la DRAC et l'ABF demandent une étude complète de l'église avant toute décision. C'est donc à la commune de faire un appel d'offre pour cette étude qui servira ensuite de référence dans les années à venir. Notre rôle est de faciliter les démarches et la recherche de financement.

D'autres lieux dont il faudrait se préoccuper : **la fontaine de St-Julien** qui se détériore lentement et la **chapelle de Boisset** dont les pierres sont pillées.

Journées du patrimoine de pays et des moulins

16 et 17 juin 2012

Thème : cuisine, terroirs, savoir-faire.

Notre journal **Racines** continue

4 numéros en 2012 : mars, juin, septembre et décembre.

Notre **site internet** va s'enrichir d'archives photographiques de nos activités passées et de reportages sur nos activités.

www.lescheminsdupatrimoine.fr



Noël à Saint-Julien

*Souvenirs et traditions ***

« La table du réveillon se préparait toujours de la même façon : il fallait superposer trois nappes bien blanches et mettre un couvert supplémentaire pour le « mendiant » ou celui qui pourrait être invité chez nous s' il se retrouvait seul.

Le réveillon de notre jeunesse, c'était le souper « maigre », ou le « gros soupa », sans viande ni coquillages. Nous mangions les légumes du jardin : épinards au gratin, en omelette, ou en tourte, des cardes, carottes, parfois panais, céleris en anchoïade, poireaux. Mais le plat de résistance, c'était toujours la morue souvent en sauce tomate. Les huîtres et les coquillages ne se mangeaient que sur la côte, et la famille d'Élise a trouvé bien drôle cette habitude chez son futur mari toulonnais !

Entre ces plats et le dessert nous allions à la messe de minuit, sauf quand il y avait les « messes basses », qui duraient 3 heures...un supplice pour les enfants ! Les gens ne mangeaient alors qu'à 3 heures du matin !

Aux Rouvières c'était la maman d'Andrée et d'Éliane qui jouait de l'harmonium, et quelquefois on jouait de la clarinette aussi. Les parents de Pierre Guibert s'occupaient de l'église, en faisant la crèche, ensuite ce fut la mère d'Élise, et aujourd'hui Élise elle-même. Les santons anciens sont ressortis chaque année...il n y a que le rémouleur qui ait été remplacé.

Après la messe, c'était le moment des 13 desserts, toujours les mêmes : noix, noisettes, amandes, prunes, pruneaux, raisin frais ou secs, pommes, poires, melons verts (qui se conservaient très bien dans la cave, ou les abris du jardin) la pompe à l'huile, parfois le gibassier (brioche à l'huile) la croquante et la pâte de coings.

Dans les maisons on n'installait le sapin que 5 jours avant Noël. Le jour de Noël les enfants trouvaient leurs souliers remplis devant le sapin ou devant la cheminée. Les cadeaux étaient bien modestes : chocolats, mandarines et parfois une poupée de chiffons cousue par la maman.

Le repas du 25 comprenait de la volaille : canard, oie, chapon...si on avait le bonheur d'en avoir et la bûche, faite maison, bien sûr. »

Conversations de Shirley Wallace avec Lucie Brémond, Andrée Hugou, Éliane et Andrée
Pourrière, Élise Buerle et Albertine Coquillat.





13 desserts de Noël

Il y a le beau raisin de la treille
 Brillant comme des dorures (des merveilles)
 L'odorant melon vert
 Le nougat noir , le nougat blanc .
 La poire appelée « clochette »
 la pomme rouge et rondelette.
 La douce pâte de coings...
 La pompe à l'huile du coin (de la région)
 La délicate noisette,
 La noix et l'amande « sultane »
 La blonde prune de mon jardin
 Luisante comme un louis d'or.
 La figue sèche et ridée
 Que nous avons choisie pendant l'été
 Tous ces fruits du midi
 Pour festoyer en ce grand jour.
 Sur les trois nappes nonchalamment étendues
 Devant la famille rassemblée
 Ils apportent la joie dans leurs petits paniers
 Tout autour de la table ronde.

Rénié Raybaud
 Poète vigneron
 Majoral du Félibrige
 de Seillons Source d'Argens

Trege dessèr de Nouvè



I'a lou biu rasin de la triho
 Trelusènt coume de dauriho,
 Lou redoulènt meloun verdau,
 Lou nougat negre, lou blancau,
 La pero dicho campaneto,
 La pouma roujo e redouneto,
 La douço pasta de coudoun ...
 La poumpo à l'òli (dòu cantoun)
 La mistoulineto avelano,
 La nose e l'amelo sultano,
 La bloundo pruno de moun ort
 Lusènto coume un louvidor,
 Li figa seco emai frounsido,
 Que dins l'estiéu avian chausido,
 Tout aquéli fru dòu miejour,
 Per festeja 'queste grand jour;
 Sus li tres touaie estalourado,
 Davans la famiho acampado
 Fan gau dins li pichot panié
 D'un caire à l'autre dòu taulié !



Reinié Raybaud

Les trois nappes blanches symbolisent la Sainte-Trinité.

Les **sept plats maigres** sont en souvenir des sept douleurs de Marie ;

Les **quatre mendiants** (figues, amandes, noix, raisins secs) symbolisent les quatre ordres religieux ayant fait vœu de pauvreté : franciscains , carmélites , dominicains et augustins.

Les **treize desserts** en souvenir des douze apôtres et du Christ.



***** Joyeux Noël *****

En Provence, « les fêtes de fin d'année » sont une succession de moments traditionnels qui sous le terme générique de « fêtes calendales » se déroulent du premier dimanche de l'Avent à la Chandeleur. Sont ainsi fêtés : la Sainte-Barbe le 04, le 08 décembre l'Immaculée-Conception, le 24 la Nativité de Jésus, le 25 jour de Noël, le 1^{er} janvier, le 06 janvier l'Épiphanie (les rois) et enfin le 02 février La Chandeleur jour de la présentation de Jésus au Temple. Comme souvent, fêtes religieuses et profanes, se superposent et les rituels, très en lien avec la nourriture, rappellent de très anciennes célébrations qui associent la fertilité de la terre et la pureté des femmes. Célébrations dont les traces les plus anciennes, ici à Saint-Julien, font remonter au v^e siècle avant Jésus-Christ (François HOYNANT).

Le 24 décembre, le « gros souper » (codifié par les félibres au xix^e siècle) est un repas familial simple mais copieux, préparé par les maitresses de maison. En général on consomme le salé (7 plats) avant la messe de minuit et le sucré (13 desserts) après. La table, décorée d'une branche de houx est recouverte de trois grandes nappes blanches, des trois coupelles de blé germé, trois grosses bougies un gros pain coupé en trois et, bien sûr, le couvert pour le pauvre.

À Saint-Julien à la fin de la messe de minuit, il était de tradition de réaliser une petite agape. Les fidèles se partageaient lors de la première heure du 25 décembre, des petits « pans » briochés et pompe à l'huile tout en dégustant un vin chaud ou un vin cuit. À noter que ces agapes fraternelles, créées aux premiers siècles, sont toujours pratiquées par de nombreuses communautés et tout particulièrement par les chrétiens d'Orient.

Pompe à huile au Vieux-Village

(Julien Faure et Suzanne Figeac)

Pétrir le levain avec de l'eau, un peu de sel et environ 500 grammes de farine pour deux pompes, couvrir d'un linge (attendre au moins une heure la levée de la pâte.

Sur une tourtière huilée, étendre la pâte avec la paume de la main (en forme de poupée pour les enfants...) y creuser des petites cavités avec les articulations des phalanges, laisser les tourtières couvertes d'un linge dans une ambiance tiède. Attendre au moins 20 min, un nouveau début de levée. Faire préchauffer le four à 200 °C.

Avant d'enfourner, recouvrir d'huile d'olive et de sucre. Toutes les cavités doivent être remplies, les recreuser si besoin.

Après un quinzaine de minutes, sortir du four et arroser immédiatement d'eau de fleur d'oranger véritable (éviter l'arôme fleur d'oranger) et faire un saupoudrage final de sucre ou de cassonade.

Pour un meilleur glaçage on peut passer sous le grill deux minutes. Pour cette recette on peut aussi utiliser de la pâte crue du boulanger.

Le vin chaud

Faire macérer la veille du vin rouge, de la cannelle, quelques clous de girofle et des zestes d'orange.

Faire chauffer lentement sans bouillir

Servir chaud.....avec modération !

La croquante de Lucie Brémond

Casser les amandes et les faire blanchir quelques instants pour enlever la peau. Les concasser et les faire griller

Pour un kg d'amandes blanchies, prévoir 800 g de sucre et une bonne cuillerée de miel.

Chauffer doucement le sucre et le miel dans une casserole en tournant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre blondisse. Ajouter les amandes.

Couler dans des moules huilés et remonter l'appareil contre les bords jusqu'à refroidissement.

Les santons, la crèche, la messe de minuit



Nous pouvons, au moment de Noël, admirer trois crèches dans la commune : celle de l'Office de tourisme, celle de l'église du Vieux-Village et celle des Rouvières.

Les santons de nos églises sont anciens. Ils ont été conservés précieusement. Ceux du Vieux-Village ont été restaurés par M^{lle} Torel il y a de nombreuses années. Ils ont fait l'objet de cartes postales, dont vous voyez deux modèles ci-contre.



Dans les années 80, il y a eu pendant quelque temps une messe de minuit à l'église du Vieux-Village et une crèche vivante était organisée. Ci-contre une photo de 1986 prise dans l'église avec des enfants et adultes costumés.

Cette année, à nouveau la messe de minuit, à l'église romane !



Une pastorale peut accompagner la **messe de minuit**. C'est une représentation de la Nativité théâtralisée, chantée et parlée en provençal par des personnages en costumes provençaux. La *Pastorale* la plus répandue est la *Pastorale MAUREL* mais il en existe plus de 250 versions qui racontent les histoires de village et de traditions de Noël. Les rédacteurs n'ont pas retrouvé pas dans la mémoire de Saint-Juliennois la mention de représentation de la *Pastorale*.

La messe de minuit est aussi le lieu et l'occasion d'entendre des chants en provençal. Le « Noël d'Adam » plus connu sous le nom de « *Minuit chrétien* » est incontournable !

La pâte de coing d'Andrée Hugou

Après avoir trié, pelé, évidé les coings, les faire blanchir dans un peu d'eau et mouliner le tout.

Pour un kg de purée de coings, ajouter 800 g de sucre et faire cuire doucement, en remuant jusqu'à ce que la pâte homogène se décolle de la marmite.

Étaler dans un plat à gratin.

Laisser sécher jusqu'à Noël et déguster.

Marché de Noël

Selon les régions les traditions de Noël diffèrent un peu.

Celle du marché de Noël, maintenant bien implantée en Provence, est arrivée jusqu'à l'Office de tourisme de notre commune.

Le chantier du four à pain des Puits Neufs



Avant

Merci ! à tous nos partenaires et d'abord à la vingtaine de bénévoles, membres de l'association, habitants de la commune et aux autres, venus parfois d'assez loin (Six-Fours, Manosque, Esparon, Rians, Ginasservis, Aups) à leurs frais, avec pour seule récompense l'apprentissage de techniques anciennes et la satisfaction de réaliser un travail concret et utile. Merci aux propriétaires du terrain mitoyen, qui nous permettent d'entreposer les pierres de récupération. Ce chantier n'aurait pas pu avoir lieu sans l'aide du Parc naturel régional du Verdon et de l'École d'Avignon, sans la collaboration technique et financière de la commune. Ni sans les financements indirects du Département, de la Région et de la Communauté européenne.

Le four à pain des Puits neufs, dégagé de la végétation ravageuse qui l'avait peu à peu détruit est en partie restauré, après deux week-end de travail intense et précis sous la direction d'un éminent chef de chantier Axel Efimieff de l'École d'Avignon.

www.ecole-avignon.com/expertise/2_chantier-ecole-sur-site.htm

Laissons s'exprimer Edgard Chailan, présent durant ces quatre journées :

« Quel chantier ! Echafaudage, bétonnière oui.....mais remplie de chaux et de sable ! Une équipe animée par le désir de faire revivre un intéressant témoignage du passé. L'ambiance d'emblée amicale se manifeste lors de la répartition des tâches entre les participants, les hommes et notre jeune et vaillante Estelle gardant les travaux de force. Après le café et les croissants du matin, c'est un dur labeur qui commence, avec une pause à midi et un apéritif où fusent rires et plaisanteries.

Chaque soir, le regard sur l'avancée du travail, le four coiffé de ses tuiles font oublier les courbatures. Se revoir le lendemain est un plaisir qui nous redonne du cœur à l'ouvrage !!!! »



Afin de conserver le savoir-faire acquis lors de ces 4 jours, nous allons rédiger une fiche technique, vérifiée par Axel Efimieff, qui nous sera bien utile pour terminer seuls la restauration du four et qui pourra être utilisée ailleurs ou diffusée à d'autres personnes.

En plus de la maçonnerie des moellons, des enduits et de la pose d'une couverture de tuiles canal sur voute, il y a beaucoup de petits détails pratiques qui nous ont été expliqués.

ENCORE DU PAIN... SUR LA SOLE !!!!

Car la restauration du four des Puits Neufs n'est pas terminée.

Outre l'intérieur, qui verra l'application d'autres techniques, nous n'avons fait qu'une petite moitié du travail nécessaire. Le bâtiment, protégé par une bâche, attendra le printemps pour une mise hors d'eau par couverture complète de tuiles canal sur chape de chaux. La façade gauche, délabrée, sera refaite avec rejointement partiel au mortier de chaux teinté à la terre.

Pour cela, un 3^e chantier de deux journées guidé par l'École d'Avignon, et en collaboration avec le Parc naturel régional du Verdon, sera proposé. Vous serez informés par affichage en mairie et à l'Office de tourisme des dates.

Néanmoins, c'est par nous-mêmes, grâce au savoir-faire acquis, que nous devons achever cette restauration.



Après 3 jours de travail acharné

Anne-Marie Toutin

**Brèves
de l'asso.**

Bonne Année

L'École d'Avignon

Notre partenaire sur le chantier du four

L'École d'Avignon, c'est **une dizaine de permanents et un vaste réseau de professionnels** formateurs ou consultants associés, qui interviennent au gré des projets, des missions et des formations. L'ensemble des formateurs-experts de l'École d'Avignon, ferronniers, maçons, peintres, décorateurs, restaurateurs, menuisiers, urbanistes, architectes, ingénieurs, etc. sont des professionnels en exercice, qui pratiquent et développent leur métier, leur art au quotidien.

Depuis 25 ans, l'École d'Avignon agit au coeur de la filière réhabilitation. Elle est passée d'un centre de formation à un centre de ressources. Elle articule désormais une série de prestations visant toutes à apporter un service d'accompagnement aux trois grandes catégories d'acteurs: la maîtrise d'ouvrage, privée comme publique, la maîtrise d'oeuvre, le secteur de l'exécution.

Au fil des années, au travers des études, des publications, des projets et des formations, l'École d'Avignon s'est forgée un niveau de connaissances approfondies et un large fonds d'information documentaire autour du sujet de la réhabilitation et des métiers qui l'accompagnent. **Elle diffuse et partage ce savoir dans les différents champs de compétences qui la mobilisent.**

Pour l'École d'Avignon la réhabilitation est un acte d'architecture qui mobilise au-delà de la simple technicité. Il convient donc de former « des actifs » en capacité de reconstituer « une culture technique partagée » entre services des collectivités territoriales, opérateur, architecte et artisan. Tous doivent « s'adapter » avec des techniques simples, des matériaux locaux et bon marché pour produire une architecture sans architectes, un habitat digne truffé de valeur ajoutée.

L'École d'Avignon est missionnée par la Région PACA pour qu'elle expérimente un service régional « réhabilitation et patrimoine », en appui aux collectivités territoriales. Elle agit selon une sorte de devise qu'elle s'impose
L'École d'Avignon n'intervient pas sur ces ouvrages au nom de leur beauté mais au nom de leur vérité.

Lucette Maréchal d'après le site de l'École d'Avignon

Quizz

Comment s'appelle le tableau de l'église du Vieux-Village classé ? (liste des objets historiques de France)

Réponse à la question du n°9 : pierre à laver aux Bernes.

LOTO

Notre loto aura lieu le 14 janvier. En collaboration avec l'association des Rouvières. Réservez cette date !



2012

Vous voulez agir pour le patrimoine de St-Julien-le-Montagnier ?

Prenez contact avec l'association (adhésion annuelle 10 €)

Les Chemins du Patrimoine*

22, rue de l'Hôtel de ville 83560 Saint-Julien le Montagnier

*Association adhérente de la Fédération Nationale des Associations de Sauvegarde des Sites et Ensembles Monumentaux

Présidente : Raymonde PONS Tél: 06 33 29 80 86 Courriel : raymonde.pons@neuf.fr

Racines/Patrimoine du Haut-Var/Verdon, bulletin de l'association Les Chemins du Patrimoine, rédigé par les membres.

Ont collaboré à ce numéro N°10 : Raymonde PONS, Lucette MARÉCHAL, Anne-Marie TOUTIN, Shirley WALLACE, André HUGOU, Edgar CHAILAN. Merci à François HOYNANT et à nos amies des Rouvières.