

N° 12

Bulletin Trimestriel
juin 2012

*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



De la présidente

É
D
I
T
O

Avec les beaux jours, nos activités s'accroissent : un été dense et convivial nous attend.

Avant tout, il faudra profiter de ces beaux jours pour finir la restauration du four à pain des Puits Neufs.

Nous avons aussi des rendez-vous publics : journée patrimoine de juin, fête des moissons en août, vide-greniers début septembre.

Notre année 2012 est placée sous le thème « **cuisine, terroirs et savoir-faire** ». C'est avec beaucoup de plaisir que nous explorons tous les produits anciens et actuels de notre terroir, avec les savoir-faire qui les accompagnent, depuis le n°11 de Racines. Ce numéro 12, continue cette recherche. Quand on s'appelle « Racines » c'est une vocation !

Dans le prolongement de ces recherches, nous allons enrichir nos recettes de cuisine locales afin de rééditer le petit fascicule « recettes d'antan » qui a eu beaucoup de succès puisqu'il est épuisé.

Bon été !

Raymonde Pons



Une réédition attendue

Longtemps les recettes ancestrales ont été difficiles à reproduire précisément, car l'écrit était peu explicite et dans un même lieu les variantes multiples.

Les savoir-faire communément appelés « tour de mains » se transmettaient dans la famille qui parfois gardait jalousement le secret.

Issus des richesses de notre terroir, comment mieux les perpétuer ? En les recueillant et en les publiant.

Une réédition de notre livret actuellement épuisé est vivement réclamée



Saint-Juliennois, experts en préparations de gibiers, pâtés, légumes du pays, desserts aux amandes ou autres, vos secrets nous intéressent. Si vous avez envie de transmettre les saveurs de vos repas de famille au travers de vos recettes personnelles, nous serons heureux de les inclure dans le prochain livret.

Hier jeudi, je suis allé sur la route de Gréoux voir les travaux de forage... Ces travaux concernent quelque peu Saint-Julien dans la mesure où.....ils sont en limite du territoire...

De plus, depuis des semaines nous voyons des techniciens effectuer, à l'aide d'appareils compliqués, des sondages en divers points de notre commune.

Des tuyaux verticaux que l'on ajoute les uns aux autres...s'enfoncent dans le sol entraînés par la tête foreuse...

On a parlé de gaz mais la poche ne paraît pas assez importante pour être exploitée...

Source : Saint-Julien le Montagnier de Raymond Jardin p. 280
Saint-Julien, le Verdon, la région l'ont

échappé belle au tout début des années soixante.

- P2 Journée patrimoine
- P3 à P6 Dossier terroir
- P7 Gaz de schiste
- P8 Fédération. patrimoine-environnement

Journée patrimoine du 16 juin 2012

terroirs et savoir-faire

L'association

Les chemins du patrimoine

vous propose

pour la journée du 16 juin 2012
du patrimoine de pays et des moulins sur le thème
"terroirs et savoir-faire"
participation gratuite

Promenade-découverte du terroir:

Une promenade à pied à travers la campagne pour découvrir les cultures et la nature du terroir.

Apéritif offert à midi devant le four à pain des Puits Neufs.

Rendez-vous à 9h30 à l'office de tourisme de Saint Julien (hameau Saint Pierre, face à la mairie)

Présentation de la restauration du four à pain des Puits Neufs:

A midi, apéritif devant le four offert à tous. Explications sur cette restauration.

Animation: démonstration de chilets et exposition de gibiers naturalisés

Pique-nique sorti du sac pour ceux qui le souhaitent.

Visites commentées de producteurs locaux:

15h la miellerie

16h la ferme auberge

17h la fromagerie

Ouvert à tous!

Renseignement à l'office de tourisme: 04 94 77 20 95



Après cinq sessions de deux jours de chantier de restauration et de nombreuses heures de préparation autour, le four à pain des Puits Neufs est presque terminé extérieurement.

La journée patrimoine de pays et des moulins est l'occasion de montrer à tous le travail accompli, d'expliquer comment le projet a pu se réaliser, de remercier tous les bénévoles et partenaires qui se sont investis, et particulièrement ceux qui sont venus d'autres communes pour nous aider avec une générosité et un enthousiasme que nous n'oublierons pas. Parce qu'ils sont passionnés par la conservation du patrimoine, ils nous montrent l'exemple.

L'un des objectifs de ce type de chantier est de diffuser le plus largement possible les techniques de restauration à l'ancienne, la fiche technique que nous avons élaborée sera à la disposition de tous.

C'est dans une ambiance conviviale, animée par la démonstration de chilets que nous fêterons cette première réussite.



Miellerie Munari

La Ricarde

09 72 96 37 63

Ferme auberge La Machoto

30 route de l'Éclou Saint Pierre

04 94 80 03 22

Les Cabres du Montagnier

Chemin de Quinson

04 94 80 55 54

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 au Puits Neuf 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

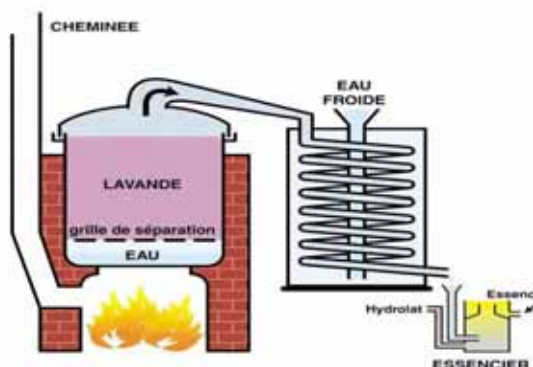


Élise au bassin des Peyres, derrière le puit

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^e 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^e 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^e 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^e 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 Deuxième Guerre mondiale.

Notre terroir

Des productions traditionnelles qui évoluent



La Maison Latour

Le pinot noir du Haut Var

Informations recueillies par Anne-Marie Toutin auprès de Francis Gillet

Ce cépage est apparu dans notre région suite aux initiatives de la Maison Louis Latour, entreprise familiale originaire d'Aloxe-Corton, propriétaire de Grands Crus en Bourgogne.

Depuis plus de deux cents ans à la tête d'un vaste réseau mondial d'agences de distribution auprès de la restauration, de cavistes, d'épicerie fines et de magasins spécialisés, cette entreprise envoya dans le Haut Var, il y a environ vingt-cinq ans, son responsable technique M. Feldman, afin de mener des études climatologiques et de nature des sols sur Saint-Julien, Aups, Saint-Maximin, Rians et alentours en vue d'y implanter, si possible, des vignes susceptibles de produire du Pinot et du Chardonnay. Suivant les avis circonstanciés de M. Francis Gillet, alors Vice-président de la chambre d'agriculture du Var et Président de la coopérative vinicole de Saint-Julien, le Chardonnay fut abandonné.

Par contre, deux ou trois hectares de parcelles expérimentales de Pinot Noir furent plantées à Saint-Julien, Saint-Martin de Pallières, la Verdière et Esparron de Pallières. Le vin résultant étant de qualité, la maison Latour s'implanta à Aups ; rajoutant des vignes à Moissac et Régusse, elle créa pour elle seule quatre-vingts hectares de Pinot Noir. Elle souscrivit aussi des contrats avec des agriculteurs des villages sus cités et aussi de Fox-Amphoux, s'engageant à leur acheter leurs récoltes.

Récemment, la Maison Latour a acheté la coopérative agricole de la Verdière pour y installer un chai de vinification et aussi un magasin de vente de « Pinot Noir Valmoissine Louis Latour ».

Il s'ensuit un dynamisme indéniable et très bénéfique, avec, actuellement, cent trente hectares de Pinot dans le Haut Var, sachant que le revenu à l'hectare équivaut à celui d'un Côte de Provence. La commune de Saint-Julien en possède dix hectares.

On trouve les vins Latour sur les meilleures tables dans plus de soixante pays à travers le monde.

Miellerie Munari de la Ricarde

Créée en 2002 par un couple passionné par les abeilles.

La production de miel n'est pas la seule activité de l'entreprise. Plus de la moitié de son chiffre d'affaires vient de la vente d'essaims à partir de la sélection de reines de race Buckfast.

La sélection concerne la non-agressivité des reines et leur résistance aux maladies. Il y a des contrôles sanitaires concernant la vente des essaims.

La production de miel consiste en miel local toutes fleurs et en miel de lavande pour lequel des ruches sont placées à Valensole. Certaines années propices, s'ajoute le miel de miellat, issu du butinage des abeilles sur les feuilles et les bourgeons piqués par les pucerons.

Pour le miel, la vente est directe à la miellerie.

Le jour de la visite le 16 juin les visiteurs pourront assister à l'extraction du miel toutes fleurs.



Ferme-auberge « La Machoto »

C'est sur une exploitation agricole existante qu'en 1998 a été créée la ferme-auberge « La Machoto » (la chouette).

Le label, délivré par la chambre d'agriculture, n'est donné qu'à des agriculteurs. La condition est que les produits cuisinés soient issus de la production de la ferme.

Ainsi, à « La Machoto », on cultive une grande variété de légumes, des melons, des fraises et on élève des pintades, poulets, pigeons et canards.

L'auberge est une activité complémentaire qui valorise les produits

Chaque année, début décembre, « La Machoto » organise le « gros soupa » animé par un conteur.

Repas uniquement sur réservation.

Notre terroir

Renaissance d'activités traditionnelles



Les cabres du montagnier

Depuis 2008, des chèvres ont repris possession des garrigues du côté des Bernes sur le Chemin de Quinson.

Vivant à Saint-Julien depuis plus de 10 ans leurs propriétaires passionnés et motivés pour un changement de style de vie se sont lancés courageusement dans l'activité de production de fromages.

Ils ont rendu leur activité rentable, pratiquant la vente directe à la ferme, sur le marché à Saint-Pierre le samedi matin et auprès de certains restaurateurs de la région. On trouve aussi leurs fromages jusqu'à Venelles dans les petits commerces, et même bientôt dans un supermarché.

Le cheptel, composé aujourd'hui de 47 chèvres « provençales » une race rustique et robuste, produit du lait de la mi-mars à la fin novembre. Les chevreaux, nourris au lait de leur mère mais non sous elles, biberonnent jusqu'à deux mois. Les mâles sont alors vendus aux abattoirs pour la viande, les femelles réservées au renouvellement du troupeau. Pendant toute la saison, les bêtes vivent à l'extérieur broutant les herbes des collines avec un petit complément de céréales.

La production fromagère est extrêmement réglementée et contrôlée. Ces cinq dernières années l'exploitation a subi trois contrôles ce qui est exceptionnel mais en définitive porteur de récompenses comme nous verrons ci-après. Trois fois dans la saison les exploitants sollicitent eux-mêmes des prélèvements pour analyses. Il faut un litre de lait pour obtenir deux fromages. La traite du soir, mélangée aux ferments est conservée toute la nuit, à 11°C. Le lendemain, la traite du matin mélangée à celle de la veille, est portée à 20°C, pendant 24 heures. On procède alors au moulage, salage, séchage pendant douze heures. Ensuite l'affinage dure de trois semaines à deux mois.



Après quatre ans d'efforts la marque « Les Cabres du Montagnier » a obtenu en 2012, et c'est mérité, un premier prix « TERRES ET SAVEURS du Var » décerné à l'unanimité.

Un nouveau ferronnier au vieux village



Acier&Design
Créations sur mesure de pièces uniques

Ferronnerie & Serrurerie d'Art
Enseignes - Portes - Escaliers - Pergolas - Gardes-corps - Portails

Design Acier & Inox
Décoration intérieure - Mobilier - Sculptures - Objets - Luminaires

Mathieu Ménard
Tel : 06 60 39 31 11
Courriel : mm@double-m.fr
Web : www.double-m.fr

Les nouveaux métiers au service de la valorisation du patrimoine

Expo, vidéo, films, site web au service de la diffusion et de la protection des patrimoines immatériels et culturels, Anecdodoc s'installe au vieux village.

Celine Bernard

06 77 17 47 10 cb@anecdodoc.com





La fête des moissons



Dimanche 12 août 2012

C'est bien pour conserver les savoir-faire d'antan qu'en 2005 la fête des moissons a commencé. Elle est devenue, au fil des années, la manifestation phare du mois d'août à Saint-Julien, pour le plus grand plaisir des petits et des grands, habitants de la commune ou touristes de passage.

Programme provisoire

- 10 h Défilé d'ouverture
10h45 Début des moissons avec matériel d'antan
(fouillage, battage, triage...)
Vers 12 h Fanfare de Martigues
12 h 30 Apéritif offert par la municipalité
Possibilité de restauration sur place
15 h Moisson avec matériel d'antan
17 h Défilé de clôture
Fin d'après-midi: tirage de la tombola
18 h-20 h Ambiance musicale animée par la Fanfare de Martigues.

Toute la journée :

Marché artisanal, exposition de matériel agricole ancien, voitures de collection, promenade en calèche, à dos d'âne, à poneys, ferme pédagogique avec animations enfants, fabrication de pain au four à bois, maréchal-ferrant avec démonstration de forge, orgue de barbarie...



Notre stand à la fête des moissons

Notre association tiendra un stand pendant cette manifestation. Nous y présenterons nos activités, le patrimoine de la commune, et y vendrons nos publications.

Une projection vidéo ou un diaporama sera proposé au public dans l'après-midi.

Nous nous efforcerons d'être costumés pour tenir ce stand.



Le tome 2 de « **La guerre des moissons** » roman écrit par **Raymond Jardin** est paru. Il est en vente à l'Office de tourisme et à la mairie

Le tourniquet : une idée de génie.

Il fait chaud. Les moissonneurs sont fatigués. L'appoint des bêtes serait bienvenu, car il faut fouler maintenant. Alors les anciens ont trouvé le moyen pour ne pas tourner en bourriques.....le tourniquet ! Un axe, une corde, des courroies de cuir...le tour est joué. La corde s'enroule et tire le cheval vers le centre. La corde se déroule et le cheval s'écarte...Les rouleaux de pierre écrasent les épis. La ronde se termine dans les derniers éclats du soleil qui se couche. (LM)

Gaz de schiste, attention danger !

Deux projets d'exploration de gaz de schiste frappent Vinon, Saint-Julien et tout le canton.

Le **gaz de schiste**, également appelé « gaz de roche-mère » ou « gaz de shale », est un gaz d'origine naturelle, généré par la décomposition d'argile riche en matières organiques, et extrait à partir de terrains marneux ou argileux. Contrairement au gaz naturel, il est piégé dans les roches poreuses qui le produisent, entraînant la destruction de la structure de ces roches pour pouvoir le récupérer. Le procédé s'appuie sur le forage directionnel, technique explicitement décrite en **supplément au saint-juliennois du mois de juin** que nous vous convions à lire attentivement.

Notre Vice-président Edgar Chailan qui assistait à Vinon à la réunion publique d'information, initiée par le collectif83 STOP AU GAZ DE SCHISTE nous a alerté. De ses notes se dégage l'idée que sans être pessimiste il faut être réaliste sur les conséquences inéluctables qui sont à craindre, si certaines études trop rapidement autorisées, voyaient le jour. Eaux polluées, air pollué, paysages détruits, pour une ressource énergétique faible et une aggravation du réchauffement climatique, sont à craindre.



En effet, la fracturation au sein des formations géologiques, est obtenue par l'injection d'eau, en milliers de mètres cubes, à haute pression, chargée de 5 % de produits chimiques dangereusement toxiques. Les conséquences sur les eaux dites « potables », la contamination de nappes phréatiques superficielles par le gaz et les fluides de fracturation sont avérée aux États-Unis, constituant un problème de santé publique.



La France serait, avec la Pologne, le pays européen aux ressources en gaz de schiste les plus importantes et notre région spécialement. Bien que la France refuse la fracturation hydraulique, méthode jugée hautement polluante, d'autres techniques non conventionnelles de fracturation du schiste restent autorisées. Soixante et un permis pour des « expérimentations réalisées à seules fins de recherche scientifique sous contrôle public » restent en vigueur en France malgré la loi du 30 juin 2011.

Aussi poursuit Edgar, notre seule sauvegarde est de faire bloc ; la seule parade : bloquer les permis de projets de forages. Comment ? En adhérant rapidement aux collectifs afin d'être objectivement informés. Il y a urgence !

Nous ne pouvons que vous convier à participer à la réunion du collectif de Saint-Julien.

**collectifgdsstjulienmontagnier@gmail.com
collectifgdsvinon@gmail.com**

6 mois après... vous avez enfin droit à la vraie recette de la pâte de coings d'Andrée Hugou !

Laver les coings, les essuyer et les brosser légèrement pour enlever le duvet. Les couper en 4, les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres avec le cœur qui contient les pépins fermé dans une mousseline.

Passer les fruits au moulin à légumes. Ajouter 800 g de sucre en poudre pour 1 kg de purée de fruit.

Faire cuire le mélange en remuant sans cesse avec une cuillère en bois (une demi-heure environ). Quand la pâte reste accrochée à la cuillère, elle est assez cuite.

Verser dans un moule plat, laisser sécher, démouler, et couper en morceaux à votre convenance.

Journées patrimoine de Latitudes Latines

Une association d'échanges culturels Franco-roumains.

Marché de créateurs-artisans de Transylvanie sur l'aire des moulins à Gourdane, Vieux-Village les 16 et 17 juin.

Lecture théâtrale de l' « Homme semence » le samedi 16 juin à 19 h sur l'aire des Moulins (durée environ 1 h.)

Renseignement : Office du tourisme

La réponse à la question du n°11 était : Laure de Saint-Julien

lescheminsdupatrimoine.fr

Calendrier

Samedi 16 juin : journées du patrimoine de pays et des moulins

Dimanche 12 août : Fête des Moissons

Dimanche 2 septembre : vide-grenier du patrimoine à Saint-Pierre

Début septembre : sortie du N°13 de Racines

15 et 16 septembre : journées européennes du patrimoine : thème – patrimoine caché

Dans quel hameau se trouve ce pontet ?



Vide-greniers le 2 septembre

En cas de mauvais temps report automatique le dimanche 9 septembre
Renseignements, inscription à l'Office de tourisme



la Fédération Patrimoine-Environnement
Nous en sommes adhérents
depuis 2006

www.associations-patrimoine.org

Fondée en 1967 par Henry de Ségogne, la Fédération Patrimoine-Environnement (ex FNASSEM) regroupe, sur l'ensemble du territoire français, les associations loi 1901 qui, comme la nôtre, se consacrent à la sauvegarde et à la valorisation d'un patrimoine bâti ou des paysages qui l'environnent.

C'est une association reconnue d'utilité publique, agréée par le ministère de l'Ecologie et du développement durable depuis 1979 et par le ministère de l'Education nationale depuis 2011.

Elle coordonne avec d'autres associations la [Journée du patrimoine de pays](#). Cette manifestation a lieu chaque année le 3^e dimanche de juin, en association avec la [Journée des Moulins](#). Elle a pour but de promouvoir le bâti ancien, les paysages et les savoir-faire traditionnels.

Les actions de la fédération portent sur un large éventail, depuis l'organisation d'**ateliers thématiques** (Éoliennes) en passant par des **réponses juridiques** aux associations ou la **sensibilisation des jeunes** par le biais de concours de petits journaux scolaires.

Son portail internet est devenu une référence et sa lettre électronique d'informations est appréciée par près de 6000 abonnés. Elle **collabore également à la publication d'ouvrages et d'études** qui font aujourd'hui autorité.

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 Patrimoine et environnement

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°12 : Raymonde Pons, Lucette Maréchal, Anne-Marie Toutin, Christian Toutin, Andrée Hugou, Shirley Wallace, Edgar Chailan, L.Jardin. Merci à Mme Élise Lièvre, M. Pacchini et M. Francis Gillet.