

N° 11

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*

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



É  
D  
I  
T  
O

Nouvellement élu vice-président de l'association, au mois de novembre 2011 et nouveau venu dans la commune depuis septembre, provençal d'origine comme mon nom l'atteste sinon mon prénom, c'est avec plaisir que je me présente.

Sans campagne télé et sur propositions des membres actifs j'ai été élu à l'unanimité !

Raymonde, notre présidente devant partir pour l'étranger pendant six semaines, c'est volontiers que je vais assumer la conduite du chantier et sa coordination.

En effet le chantier du four à pain des Puits Neufs va reprendre durant trois week-ends. Aussi, je vous invite à participer activement, si possible en nous rejoignant sur place pour un travail bénévole, ou par la quête de renseignements pour ceux qui ont le goût de la recherche livresque.



Gourdanne février 2012. Photo Michel Clerget

**Reprise du chantier du four à pain des Puits Neufs  
Voir page 2**

## Bonne nouvelle !

La restauration de l'église romane est commencée.

Grâce à l'autorisation de la DRAC et la tolérance de l'Architecte des Bâtiments de France la remise en état d'une fenêtre en façade nord est en cours.

La mairie prend à sa charge le montant de ce travail dont nous avons fait établir le devis par le tailleur de pierre de Saint-Maximin, monsieur Magrini.

Nous formons le vœu que ce « premier » chantier soit le début de la grande entreprise que représente la rénovation de notre église inscrite aux Monuments Historiques



**P2 Chantier  
P3 à P7 Terroir**

# Reprise du chantier du four à pain des Puits Neufs

**SAINT  
JULIEN**  
LE MONTAGNIER

Paroles d'ici *rencontres des habitants*

Refection d'une couverture en tuiles  
Initiation aux enduits à la chaux

Stage animé par Axel Efimieff  
de l'ECOLE D'AVIGNON



## INSCRIPTION

Bulletin à retirer en mairie  
04 94 80 04 78  
ou au Parc du Verdon  
04 92 74 68 00

à retourner à  
msalvarelli@parcduverdon.fr

Restauration du four à pain  
du hameau des Puits Neufs

samedi 17 & dimanche 18  
Mars 2012

Organisé en partenariat avec  
la commune de Saint-Julien,  
l'association *Les chemins du  
patrimoine* et le parc naturel  
régional du Verdon.

Gratuit

15 participants

Plus d'informations au Parc naturel régional du Verdon 04 92 74 68 00 ou [www.parcduverdon.fr](http://www.parcduverdon.fr)



Régional par nos soins.  
Ne pas jeter sur la voie publique.

## Appel aux bénévoles pour les 3 nouvelles sessions de travail

**10-11 mars** : reprise du chantier,  
inscription au 06 87 31 89 67

**17-18 mars** : travail sous la direction  
d'Axel Efimieff. Inscription auprès du Parc  
naturel régional du Verdon. Fiche à retirer  
à la mairie. (cf affiche).

**14-15 avril** : finitions,  
inscription au 06 87 31 89 67



## Histoires de four

Au Moyen Âge le seigneur « gérait » les fours implantés dans son fief et ses sujets avaient obligation de faire cuire leur pain dans le four du seigneur, le four banal, tout en payant une taxe.

À la Révolution changement de propriétaire : fini les obligations du Moyen Âge. De ce fait, il y eut construction de fours privés et de fours qui étaient d'un intérêt public, une nécessité, en fonction de l'agglomération locale. Le four des Puits Neufs est bien un four public, d'un intérêt collectif.

Pour cette raison nous faisons appel à tous, en tant qu'habitants de la commune, afin que vous tentiez de rassembler vos souvenirs, des bribes de conversations entendues de ci de là, glissées par un grand-père ou autres.

De notre côté nous ne savons presque rien de ce four.

À l'origine il s'agissait d'un four en plein vent, simple bâtiment de 4 m x 4 m, une voûte pour faire cuire.

Puis, 60 ans plus tard environ s'est ajouté le fournil dont le toit est une voûte recouverte de terre sur laquelle repose des tuiles rondes, sans la moindre charpente !

Par curiosité passez voir cet ouvrage et vous ressentirez l'intérêt de rechercher ce que cette construction représentait en son temps pour la communauté.

Nous vous remercions de l'intérêt que vous apporterez à cet élément de notre patrimoine que l'on peut imaginer reconstitué tel un puzzle.

Edgard Chailan



Axel Efimieff

# Notre terroir

## Du territoire aux terroirs

Les Journées du Patrimoine de juin veulent mettre en valeur, à travers le thème « cuisine, terroirs et savoir-faire » les nombreuses activités rurales, parfois modestes, souvent silencieuses et enracinées dans la nuit des temps de nos villages. À Saint-Julien, notre patrimoine, de ce point de vue, ne manque pas de ressources. Depuis la vigne installée peut-être par les romains, en passant par les activités de chasse et de pêche, jusqu'au renouveau de nombreux produits traditionnels tels l'huile d'olive, le miel, la truffe, sans oublier les fromages de chèvre, notre territoire peut se targuer de posséder une grande variété de produits et activités rattachés à la terre.

En attendant de mûrir notre projet pour les journées de juin, nous commençons à répertorier dans ce n°11 de Racines certains de ces « savoir-faire » et ressources bien implantés au fil du temps.

### Le pain au levain de St-Julien

Appelé « pain de campagne » par les citadins qui n'en achetaient qu'à la campagne !

Le levain est une pâte fermentée dont la composition exclut toute autre levure. Mélangé à la pâte de la fournée du jour, il la fait fermenter et lever.

Tous les jours, le levain est « rafraîchi », c'est à dire, mélangé à de la farine. Pour garder la même souche, une petite quantité est mise de côté, à fermenter pour le lendemain (la mère) ; le reste (le chef) est utilisé pour réaliser la fournée. Selon les saisons, la fermentation du « chef » peut varier de 12 h en été à 20 h en hiver, avant pétrissage de la fournée.

Une fois les pains façonnés ou pliés, il faudra encore attendre 8 à 12 h pour pouvoir les cuire.

Propos recueillis auprès de Frédéric Gonçalves



## À Saint Julien, on cave la rabasse ! (on ramasse la truffe)

La truffe noire aussi appelée « *Diamant noir* » : il s'agit de la tuber melanosporum.



La période de maturité est de mi-février à mi-mars. Il existe également de la truffe blanche ou **tuber aestivum**, dite aussi truffe d'été, peu répandue à St-Julien, moins appréciée, mais dont les prix grimpent aujourd'hui.

Sur les mêmes souches on peut trouver truffes blanches et truffes noires.

Sur la commune, il y a 30 ans, on trouvait entre 20 et 30 kg/semaine de truffes noires, aujourd'hui seulement 2-3 kg. Changement de climat ? Plus d'humidité avec la création des retenues sur le Verdon ? Forêts plus entretenues ?

C'est un sujet tabou, peu de personnes reconnaissent ramasser de la truffe... On trouve la truffe avec l'aide d'un chien ou « à la mouche »

Il y a quelques plantations de chênes truffiers sur la commune, mais le résultat n'est jamais garanti.

Les deux façons les plus répandues d'utiliser la truffe est bien sûr la brouillade, mais aussi dans la farce de volaille. La truffe se conserve très bien en bocal par stérilisation.

## Les découvertes d'une toulonnaise ...

Découvrir Saint-Julien au tout début des années 1970 ce fut découvrir : les fêtes votives et leurs concours de boules, la chasse, les garde-manger italiens revisités à la mode provençale et toutes sortes de petits rituels qui sans avoir l'air d'y toucher, constituent au fil du temps, ce que, quelques décennies plus tard, on qualifie de « tradition ».

Sur la table garnie d'abondance se succédaient gnocchis et raviolis maison, daube de sanglier et polenta aux champignons sanguins des bois d'ici, pieds-paquets et tripes à la toulonnaise, (avec des olives noires) grives, chachas et salmis de bécasses, sans oublier les beignets de morue ou de sardines, le gigot d'agneau de Sisteron à Pâques, le chapon de Brau et les cardes à Noël ou une canette de Barbarie aux navets à la Pentecôte.



Daube de sanglier

Il faudrait parler des odeurs de cette maison quand nous arrivions le vendredi soir. Parfois c'était la marinade pour la daube et les vapeurs d'alcool du vin rouge, d'autres le romarin et le thym qui enrobaient le lapin à rôtir, voire le fumet des tomates dans lesquelles patientaient d'honorables alouettes sans-tête enroulées sur un lardon persillé. Côtés entrées, les andouillettes et la caillette de Jeanne (Daumas) nous régalaient. Quant aux desserts, ils provenaient le plus souvent de la pâtisserie Cotton tandis que le pain au levain cuit au feu de bois était acheté chez les Gastaut.

Comme dans tout tableau il faut une ombre ! Il faut la chercher dans les verres, car dans ces années il convenait d'encourager la coopérative à Saint-Pierre. Moi je m'évertuais « à monter » des bonnes bouteilles « cachetées » que mon beau-père remisait aussitôt à la cave car n'étant pas du vin « pour boire en mangeant ». Et ce n'est que quelquefois, si le dessert était particulièrement savoureux qu'il décréait : « Naine va un peu chercher une bonne bouteille ! »

## Les grives

IL se trouve que cette année là fut exceptionnelle pour les grives.

À chaque retour de chasse mon beau-père jubilait: « j'ai encore fait un chaple » ! IL partait à la pointe du jour au poste, avec ses cages et le chilet en bouche. C'était un virtuose au chilet.

Passé le 15 août la remise en état du poste, l'ébranchage des arbres alentours, la préparation de la glue et des appeaux occupaient les fins d'après-midi et la tension montait avec l'approche de l'ouverture. Il fabriquait lui-même ses cartouches.



Poires à poudre sans doute du XIX<sup>e</sup> siècle

Nous en avons mangé des grives, des siffleuses et des chiqueuses, des merles et des chachas à la broche, à la cocotte, nous en avons plumés à nous user le bout des doigts. Et puis, certaines furent congelées et finalement il fut décidé de faire du pâté.

Ce fut une occupation de longue haleine. Un poids de viande de porc exactement équivalent à celui des oiseaux fut acheté, parfumé aux aromates, dont du genièvre bien sûr, des rasades de Cognac en veux-tu en voilà, une cuisson au degré près, et pour la mise en boîte, l'expérience irremplaçable de Guy à la sertsisseuse !



Brochettes de grives

Et puis un fameux week-end en avril nous eûmes l'heur de le goûter enfin ... et ce fut extraordinaire au sens littéral du mot, mon beau-père consentit même à ce que soit ouverte, dès le début du repas, une des fameuses bouteilles cachetées. Et je sus à la première bouchée que plus jamais on ne referait un tel pâté. Nous repartîmes avec notre colis de boîtes mordorées marquées au feutre noir : « Grives Jean 1970 ».

Lucette Maréchal

À Saint-Julien les chiqueuses commencent à passer en octobre, les siffleuses et les merles en novembre suivis de peu par les chachas et les draines. Puis on espère que la « repasse » soit fructueuse en janvier et février.

cimeau



Une activité complémentaire consiste en la capture des appelants.

Il s'agit d'attraper des oiseaux vivants pour les utiliser ensuite pour attirer ceux en liberté. L'organisation du poste à cet effet s'élabore dès la fin de l'été par la pose de cimeaux, sorte de mâts dépassant la cime des arbres, parfois avec des systèmes à crémaillères ou des baguettes basculantes d'environ 60 cm de long. Ceci pour la siffleuse et le chacha. Pour la chiqueuse, les bâtons sont installés plus bas.

De ces baguettes engluées les oiseaux piégés sont d'abord mis en cage quelques jours pour qu'ils s'accoutument à la captivité. Ils peuvent alors vivre plusieurs années en volière nourris au grain et au totaliment. Le droit de capturer est autorisé par la DDA qui délivre « le permis de glu ». Autorisé du 1<sup>er</sup> octobre au 30 novembre.

# La chasse, plus qu'un simple loisir, une passion

(merci à Daniel Gillet de nous avoir expliqué l'essentiel)

En dehors des appelants, le chilet (sorte de sifflet) est autorisé. Certains chasseurs, véritables virtuoses, participent à des concours. Mais, depuis longtemps, l'utilisation du magnétophone reproduisant le chant des oiseaux est interdit.

Bien entendu on ne chasse ni la nuit ni quand le territoire est enneigé. Car la chasse a ses règles et sa morale, entre les moyens techniques du chasseur et les chances du gibier de pouvoir s'échapper l'équilibre doit être maintenu. De sorte que ce soit le savoir-faire qui différencie les vrais chasseurs et les rende fiers de leur chasse.



Chilets

Le grand au centre pour les perdreaux, en bas à droite pour les grives

## La battue aux sangliers

Il s'agit d'une chasse très réglementée car potentiellement dangereuse. Chaque année en France quelques accidents mortels sont dénombrés.



Cette chasse se pratique par battue. Elle mêle meutes de chiens et hommes dans un exercice de « rabattage » du gibier : le sanglier est conduit dans un espace de plus en plus réduit vers un tireur posté.

Tout d'abord « le piqueur » c'est-à-dire le meneur de chiens, tôt le matin va « tracer », repérer les traces des sangliers pendant que d'autres prennent le poste sur des passages connus ou à des « pas »

Les consignes de sécurité sont strictes, le secteur est encadré, particulièrement en bordure de route où le chasseur en poste, dos à la route, veille à la survenue intempestive d'un animal.

Le chef de battue et deux suppléants tiennent « un carnet de battue » où tout est consigné, sous leur responsabilité.

Quand un sanglier est tué on va le dépecer et le découper en parts. Priorité est faite à celui qui a tué, en principe un cuisseau, puis au maître des chiens et enfin à l'ensemble des participants souvent par tirage au sort. Tout est noté dans le carnet de battue.

Les chiens jouent un rôle important dans ce type de chasse.

Lorsque les sangliers sont jugés trop nombreux, des battues sont autorisées au delà de la période normale de chasse.



**À Saint-Julien d'autres chasses se pratiquent, pigeons ramiers, perdrix rouges ; dans les bois lièvres, lapins, bécasses sans oublier les nuisibles tels renards et blaireaux.**



Draine



Blaireau



Merle noir

# La cueillette...un loisir très prisé

Champignons, asperges sauvages, plantes aromatiques, mures de ronce, pissenlits...la nature nous offre, à chaque saison, l'occasion de promenades intéressées, et parfois même de compétitions acharnées ! C'est souvent le cas au sujet des champignons et des asperges. Mais à part les truffes dont la vente peut être rentable, c'est pour le plaisir (et l'honneur !) que l'on se lance dans cette activité. Sans doute poussés inconsciemment par le souvenir de nos ancêtres lointains qui pratiquaient cette activité pour leur survie. Le sentiment d'utilité dans la cueillette, alors que sa valeur est souvent dérisoire par rapport au temps passé, est une satisfaction inépuisable. D'autant que certains produits ne peuvent pas être achetés sur le marché. Quel plaisir de consommer une brouillade d'asperges sauvages fraîchement cueillies !

**Brouillade d'asperge : découper les pointes et la partie tendre. Faire légèrement rissoler dans un peu d'huile d'olive. Verser les œufs battus salés et poivrés dessus. Cuire selon la convenance. Accompagner d'une salade à l'ail. Et voilà ! Rapide et délicieux !!!**

**Robert Rolando**  
Trésorier



[www.le-grand-chene-83.fr](http://www.le-grand-chene-83.fr)  
[autourdugrandchene83@yahoo.fr](mailto:autourdugrandchene83@yahoo.fr)



**St-Julien le Montagnier**



Si nous parlons produits du terroir, nous ne devons pas occulter ce que Dame Nature nous offre généreusement lorsque les conditions fongiques sont favorables. Cependant, il faut être un connaisseur avisé avant de se prêter à la gastronomie car avec les champignons le risque d'erreurs est grand et parfois lourd, très lourd de conséquences.

Nos collines, forêts et campagnes sont riches en espèces différentes. Il y en a pour le plaisir des yeux tant la diversité de formes, de couleurs est grande, du nez par les subtiles odeurs, du palais pour gourmands et gourmets, mais attention, certains comme on dit ne se mangent qu'une fois !!!

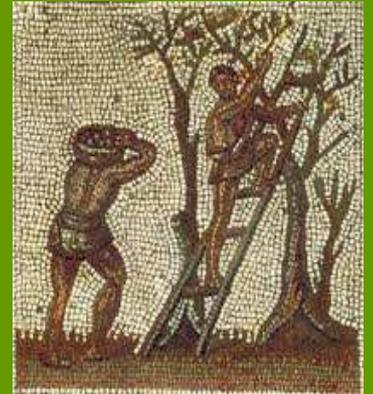
On peut en trouver presque en toute saison, du printemps à l'hiver. Parmi les bons comestibles vous pourrez commencer à cueillir les morilles et finir par les truffes si vous en avez la possibilité, en passant bien évidemment par les girolles, cèpes, oronges, lactaires, rosés des prés, petits gris, coulemelles, « panicaus » pieds de mouton...et oui toutes ces espèces se trouvent chez nous, mais prenez garde à ne pas consommer les petites lépiotes par exemple, sachez reconnaître les toxiques et surtout les mortels comme l'amanite phalloïde.

Adoptez lors de vos sorties l'attitude « écolo-mycolo », ne détruisez pas, ne prélevez que ce qui est nécessaire, même les non comestibles ont leur rôle dans la nature. Il n'y a pas de belle forêt sans champignon. Le sol est parcouru par les filaments mycéliens qui échangent des substances avec les radicelles des arbres, c'est la mycorhize. Parfois parasites ou saprophytes ils éliminent les plus faibles et sont les premiers nettoyeurs de la planète.



# 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 « brulés » 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 !

Venez nous rejoindre sur le chantier du  
four à pain des Puits Neufs.  
Renseignements : 06 87 31 89 67

[lescheminsdupatrimoine.fr](http://lescheminsdupatrimoine.fr)

## Calendrier

- Début mars : sortie du n°11 de Racines
- 10 et 11 mars : chantier du four à pain des Puits Neufs
- 17 et 18 mars : chantier du four à pain des Puits Neufs
- 14 et 15 avril : chantier du four à pain des Puits Neufs
- Début juin : sortie du n°12 de Racines
- 16 et 17 juin : journées patrimoine – cuisine, terroirs, savoir-faire

## Quizz

Quel est le personnage célèbre de Saint-Julien, née en 1155, épouse de Guillaume le Gros, vicomte de Marseille ? (la réponse se trouve dans le guide de visite du vieux village, en ligne sur notre site internet)

Réponse à la question du n°10 :

**La légende du Rosaire**, tableau classé depuis 1914

## LOTO

Le loto de janvier, en collaboration avec l'association des Rouvières nous a rapporté 315 euros. **Merci aux organisateurs et aux joueurs. Les lots semblent avoir été appréciés.**

**Loto inter associations le dimanche 18 mars**

**Réservez cette date !**

## L'Office de tourisme change de statuts.

L'assemblée générale a mis fin à l'association loi 1901. L'Office de tourisme sera désormais un office municipal avec un budget autonome. Il sera géré par un comité mixte élus-bénévoles.

Cette transformation juridique ne changera en rien les activités ni la collaboration que nous entretenons, depuis le début, avec cette structure, complémentaire de notre association

## 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](mailto:raymonde.pons@neuf.fr)