

N° 14

Bulletin Trimestriel
décembre 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



É
D
I
T
O

Nous arrivons au terme de 2012 avec la nécessité de rendre compte à tous les membres et partenaires de l'évolution de notre activité et à évoquer les projets à venir.

L'A.G est fixée au 7 décembre, nous espérons vous y voir nombreux.

L'avenir de notre association est dans les mains de tous. Merci à Nadia Fraticelli de gérer notre site avec compétence et assiduité, merci à Shirley Wallace d'organiser avec brio des balades dans notre belle commune.

Nous espérons que toutes deux continueront en 2013, mais chacun peut proposer ses idées et prendre en charge une partie de l'activité. Où et comment aimeriez-vous nous faire partager vos savoirs et savoir-faire ? Par exemple, un nouveau livre de recettes est souhaité, que nous aurions besoin d'étoffer. Chacun d'entre nous possède au moins une recette locale, mais nous avons aussi besoin de bonnes volontés pour recueillir ces recettes.

De même pour le journal, nous avons besoin de rédacteurs et de reporters pour poursuivre la collecte des récits et souvenirs des anciens Saint-Juliennois.



Les enjeux de l'assemblée générale du 7 décembre

L'assemblée générale d'une association a pour but, entre autres, de fixer les orientations pour au moins un an de l'activité... Il est particulièrement important que s'expriment les idées de chacun et aussi les critiques constructives pour que les décisions prises soient des décisions collectives portées par une large majorité.

Plusieurs idées circulent déjà :

- faire avancer le dossier de l'église du Vieux-Village,
- la reprise des promenades-découvertes,
- le rapprochement avec les associations « patrimoine » des villages environnants,
- la finalisation de notre nouveau recueil de recettes locales,
- une fiche descriptive répertoriant le four à cade,
- une nouvelle monographie qui tournerait autour du grand pont et de l'ancien canal,
- sauvegarde du site de la Fontaine, etc.

À vous de compléter !

CONCOURS

Nous avons appris, par Colette Bourdon, que la Société pour la Protection des Paysages et de l'Esthétique de la France organisait son 24^e concours national, ouvert aux municipalités et aux associations des communes de moins de 10 000 habitants.

Ce concours a pour objet « d'encourager les initiatives locales qui ont contribué à garder le caractère particulier de leur commune ou à assurer la mise en valeur du patrimoine dans toute sa diversité »

Le four à pain des Puits Neufs, répond parfaitement à la définition de l'objet de candidature, évoqué dans la fiche de présentation « restauration, réutilisation ou mise en valeur de votre patrimoine en respectant le caractère historique et architectural des lieux... Ces actions favoriseront, éventuellement, l'animation... le maintien ou le renouveau du savoir-faire ancien dans le respect de l'esprit des lieux.

Un dossier de candidature, très fourni, sera envoyé avant le 31 décembre 2012.

Soutenu par :

- le ministère de la Culture et de la communication,
- le ministère de l'Écologie, de l'énergie, du développement durable et de l'aménagement du territoire,
- la Fondation patrimoine
- le groupe PRO BTP
- la Société pour la Protection des Paysages et de l'Esthétique de la France

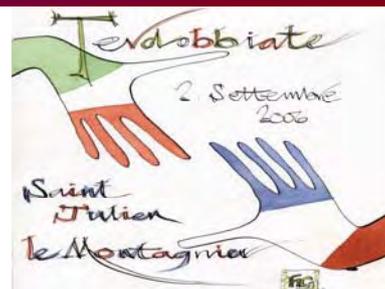
Un jury national comprenant les représentants de tous les donateurs du concours ainsi que des membres et bénévoles de la SPPEF, attribuera aux lauréats prix et diplômes, qui seront remis solennellement à Paris en mars-avril 2013.

P2 et P3 Terdobbiate
P4 et P5 Dossier santons et crèches
P6 Le four à cade
P7 Felibrige

30 ans de jumelage avec Terdobbiate

Au mois de septembre dernier Saint-Julien le Montagnier fêtait les 30 ans de jumelage avec la commune Italienne de Terdobbiate.

Ceci fut l'occasion, pour notre association, de partager des moments de convivialité et d'interroger quelques uns de nos amis Italiens sur le patrimoine de leur ville ou quelques unes de leurs traditions. Madame Lodovica Ferrari, maire de Terdobbiate nous a gentiment adressé depuis des photographies et un historique de sa ville.



Terdobbiate est une petite ville du Piémont de la province de Navare qui vit d'une petite industrie de produits chimiques organiques et d'agriculture : riz, maïs et blé. Elle compte 495 habitants. Elle possède un riche passé historique.

À Terdobbiate où certains de nos concitoyens ont eu l'occasion de se rendre depuis 30 ans, accueillis chez l'habitant, deux dates sont remarquables : la Saint-Georges le dernier dimanche d'avril et Notre-Dame-du-Rosaire le dernier dimanche du mois d'octobre.



Samedi matin 16 septembre tous les Saint-Juliennois ont été conviés à une cérémonie célébrant les 30 ans du jumelage. Après les discours d'usage, les enfants de l'école sous la direction de leurs institutrices nous ont fait apprécier leur chorale constituée pour l'occasion. Avant le dévoilement des plaques commémoratives pour les deux villes, six musiciens de l'ensemble de Vinon ont interprété l'Hymne à la Joie pour honorer l'Europe et les hymnes nationaux après que des membres du Félibrige à Saint-Julien aient lu des poèmes en provençal. Enfin les maires respectifs ont symboliquement planté un olivier, arbre commun à nos régions méridionales et emblème de paix. La cérémonie s'est terminée autour du verre de l'amitié.

Le vendredi 15 septembre, une magnifique soirée de gala, rassemblant tous les acteurs Français de ce jumelage, les amis Italiens venus en visite, et les représentants des associations de la commune, a été le moment le plus convivial de cet anniversaire.



Le moment des discours ; Nicole Yver devant les deux maires des villes jumelées :Lodovica Ferrari et Francis Gillet.



Magnifique et délicieux gâteau anniversaire confectionné par les « Moulins du Montagnier », représentant un château, symbole de Terdobbiate.

Connaissez-vous l'histoire et le patrimoine de Terdobbiate ?

Depuis que le roi Béranger accorda l'autorisation d'ériger un château entre 911 et 915, l'histoire de Terdobbiate tourne autour de ce château.

Au XIV^e siècle il fut détruit par les troupes de Galéazzo Visconti.

En 1530 il devint propriété de la famille Cicogna à qui on attribua le titre de comte. Vendu un siècle plus tard à un marchand Florentin, il redevint propriété de la famille Cicogna Mozzoni à partir de 1770.

Aujourd'hui entouré d'un grand parc il se dresse avec ses quatre tours d'angle rondes, un pont levis original datant du XVI^e siècle et une aile adjacente du XVII^e.

L'église paroissiale, quant à elle, dédiée à Saint-Georges et Maurice a été reconstruite en 1954 en style roman sur l'emplacement de l'ancienne datant du XVI^e.



L'oratoire de Saint-Pierre

Le petit oratoire est isolé, à côté du cimetière, non loin de l'église paroissiale. C'est un bâtiment à pignons, avec trois marches à l'entrée et deux petites fenêtres entourant la porte. Ces fenêtres, inhabituelles pour un oratoire, servent à éclairer les fresques du XVI^e siècle qui ornent l'intérieur.

La petite pièce a un plafond avec des poutres en bois sur lesquelles reposent les tuiles.

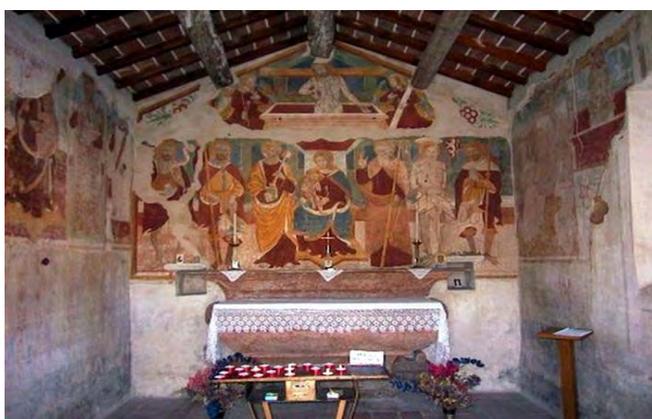
Le mur du fond montre le Christ dans sa tombe, entouré de deux anges. En dessous une Vierge assise avec l'enfant Jésus sur ses genoux bénissant des saints : à gauche de Saint-Jean-Baptiste, Saint-Roch et Saint-Pierre, à droite Saint-Anthony, Saint-Sébastien et encore Saint-Roch.

Au fond il y a un petit autel. Ces fresques sont attribuées à Sperindio Cagnola, réalisées pendant la première moitié du XVI^e siècle.

Les murs latéraux représentent diverses scènes, dont les principales sont : Saint-François recevant les stigmates, et un beau chevalier jouant du cor de chasse devant un cerf avec une croix entre ses bois.

Une évocation de Saint-Hubert, patron des chasseurs.

Sur le mur de la porte on remarque une jolie madone richement habillée.



Et que fait-on à Terdobbiate pour Noël ?

Come richiesto le indico i piatti tipici di un pranzo natalizio del nostro paese : (comme demandé, je vous indique les plats typiques d'un repas de Noël dans notre pays)

- Cappone bollito con ravioli (pot au feu avec raviolis)
- Cotechino e lenticchie (saucisse aux lentilles)
- Panettone o Pandoro (tipico dolce natalizio) (gâteaux de Noël typiques)

Per la nostra Amministrazione Comunale è tradizione ritrovarsi in sala consiliare la domenica precedente il S. Natale con i bambini ed i genitori ed aspettare l'arrivo di Babbo Natale che porta doni natalizi offerti dall'Amministrazione (pour notre administration communale, il est de tradition de se retrouver dans la salle du conseil municipal le dimanche précédent Noël avec les enfants et les parents pour attendre l'arrivée du petit Jésus qui apporte les cadeaux de Noël offerts par la mairie)

Colgo l'occasione per anticiparvi i nostri auguri di buone feste. (À cette occasion, recevez par avance nos vœux de bonnes fêtes de fin d'année). **IL SINDACO Lodovica Ferrari**

Crèches et santons

L'origine de la crèche et la tradition du santon

Selon l'évangile selon Saint-Luc, Jésus est né dans une étable. L'endroit où il est déposé à sa naissance est désigné par le mot de mangeoire, qui se dit "**cripia**" en latin, d'où est issu le mot «crèche».

Une des plus anciennes représentations de la Nativité qui soit connue date du IV^e siècle. Elle consiste en une scène peinte sur un sarcophage de la basilique de Saint-Maximin représentant l'adoration de l'Enfant Jésus par les Rois Mages.

C'est François d'Assise qui a créé en 1223 une des premières crèches vivantes en utilisant des personnages réels, à [Greccio](#), en [Italie](#), dans une grotte de la région où les frères mineurs avaient établi un ermitage, avec la coopération du Seigneur du village. Les personnages (Joseph, la Vierge Marie, les mages, les bergers, les paysans) étaient joués par les gens du village. Les animaux aussi étaient réels. Petit à petit, la coutume s'est répandue, sous l'influence des prédicateurs franciscains, surtout en Provence et en Italie.

Les premières crèches ressemblant à celles que nous connaissons font leur apparition dans les églises au [xvi^e siècle](#). Ce sont les Jésuites qui les ont introduites pour la première fois en modèle réduit.

En France, la première crèche connue fut celle créée à Marseille, en 1775, par un dénommé Laurent. Elle était constituée de mannequins articulés vêtus de costumes locaux. Pour y ajouter un brin d'exotisme, le créateur y avait placé des girafes, des rennes et des [hippopotames](#). Jean-Paul Clébert raconte : « À l'époque du Concordat, Laurent montrait même un carrosse qui s'avancait vers l'étable ; le pape en descendait, suivi des cardinaux. Devant eux s'agenouillait toute la Sainte-Famille et le pape lui donnait sa bénédiction. Pendant l'adoration des bergers, un rideau se levait, dévoilant la mer sur laquelle voguait un bâtiment de guerre. Une salve d'artillerie saluait l'enfant Jésus qui, réveillé en sursaut, ouvrait les yeux, tressaillait et agitait les bras ».

Après la période de la Révolution pendant laquelle cette pratique religieuse était interdite, les Provençaux ont répandu l'usage de la crèche à partir de [1803](#), c'est-à-dire juste après le Concordat de [1802](#). Ils avaient en effet inventé les santons actuels qui peuplent les crèches, souvent installées non seulement dans les églises mais dans les maisons particulières.



Outre l'enfan Jèsu ou lou tant bèu pichot (l'enfant Jésus ou le si bel enfant), *Sant Jousè* (Saint-Joseph), *la Santo Vierge* (la Vierge Marie), *lou biou* (le bœuf), *l'ase* (l'âne), *li pastre* (les bergers, les pâtres) et l'ange *Boufarèu*³, apparaissent *lou viei* et *la vièio* (le vieux et la vieille), *lou ravi* (le ravi), Pistachié, *lou tambourinaire* (le tambourinaire).

Ont été ajoutés aussi des santons qui représentent des petits métiers : *lou pescadou* (le pêcheur), *la peissouniero* (la poissonnière), *lou pourtarié d'aigo* (le porteur d'eau), *lou bouscatié* (le bûcheron), *la jardinièro* (la jardinière), *la masièro* (la fermière avec les produits de la ferme), *lou móunié* (le meunier, avec son sac de farine), *lou boulangié* (le boulanger), *lou banastaire* (le vannier), *l'estamaire* (le rétameur), *l'amoulaire* (le rémouleur) et *la bugadièro* (la lavandière), le chasseur et leramoneur.

Apparaissent aussi le curé, le moine et *lou Conse* (le maire) qui se mêlent avec l'Arlésienne, l'aveugle et son fils, *lou boumian* et *la boumiane* (les Bohémiens)



Crèches et santons

Marseille capitale historique du santon

Les petits personnages de terre appartiennent à l'histoire des hommes de ce territoire, à celle de leurs familles. Et chaque génération, à son tour, réécrit son histoire qui, du XII^e siècle à nos jours, associe la Provence à la légende.

Les historiens de la culture provençale décrivent les santons comme fidèle reproduction des personnages des pastorales du XIX^e siècle.

Pour Marcel Carbonel, l'un des plus prestigieux santonniers de Provence « La crèche provençale est le fruit d'un itinéraire unique, mêlant au fil du temps, le profane au religieux ».

Pour tous, le santon est d'abord Marseillais. Il doit tout à ses créateurs et à la ferveur populaire.



LA FOIRE DES SANTONS SUR LE COURS BELZUNCE, A MARSEILLE, PENDANT LES FÊTES DE NOËL. — D'après un dessin de M. Goussier.

Son histoire se prolongera tant que les hommes nourriront cette passion de mettre en scène des personnages intemporels et mythiques (symbole du rêve et du mystère), mais aussi des personnages ancrés dans la réalité (symbole de la vie quotidienne).

Ouvrage de référence : "Crèches et Santons de Provence" de Régis Bertrand édition A.Barthélemy 1992, Avignon. Régis Bertrand est professeur d'histoire moderne à l'Université de Provence (Aix-Marseille I).

La fabrication des santons



Les premiers santons étaient confectionnés en mie de pain, mais petit à petit c'est l'argile rouge de Provence qui a été privilégiée pour la fabrication. Si les santons sont longtemps restés de fragiles créations en argile crue, la cuisson de l'argile s'est imposée un peu partout.

Le véritable santon de Provence, en argile non cuite, a été créé à Marseille par Jean-Louis Lagnel (1764-1822), il fut au début concurrencé par les *santibelli*, d'origine italienne, réalisé en plâtre. Il existe de nos jours une forte concentration d'ateliers de santons entre Marseille, Aubagne, Aix-en-Provence, Arles.

Les santonniers passent par sept étapes pour réaliser un santon. Ils réalisent, tout d'abord, un modèle dans l'argile crue placé sur un socle qui fera partie du sujet. Ensuite a lieu la fabrication du moule coulé en plâtre.

Le moulage se fait en pressant un colombin d'argile fraîche dans une moitié du moule qui a été talqué. Après une pression à la main des deux parties, le surplus est ébarbé et le santon sorti du moule est mis à sécher. La dernière opération manuelle consiste en un ébarbage plus fin pour ôter toute trace de moulage. Puis le santon est remis à sécher avant d'être cuit dans un four à 800° C. L'ultime opération est la décoration qui se fait toujours à la main.

À Saint-Julien on peut dire que nos santons ont été « miraculeusement »

sauvés grâce à la perspicacité et l'entêtement de M et M^{me} Pascal qui dans leur volonté d'entretenir l'église romane, en toute fin des années 1970, ont découvert une vingtaine de santons en disgrâce dont trois au moins sont du XVIII^e. Aussi aidés de Mademoiselle Torrel qui fut modiste, de Francette Liegeois qui avait fait les beaux arts et de Madame Vegler, ont-ils procédé à la restauration de ces magnifiques pièces aujourd'hui préservées grâce aux deniers providentiels que la tante de M^{me} Torrel a donné pour la fabrication d'une vitrine d'exposition.

Aujourd'hui les santons du XIX^e auraient besoin d'un sérieux toilettage mais nous ne doutons pas que quelques membres de l'association vont ainsi occuper les longues soirées de l'hiver qui s'annoncent !

JEUX DE PISTE

Patrimoine caché de Saint-Julien

Un four à cade à Saint-Julien

Parmi les nombreux témoins du passé et richesses patrimoniales de cette vaste commune on trouve encore l'un de ces équipements très rares ici.

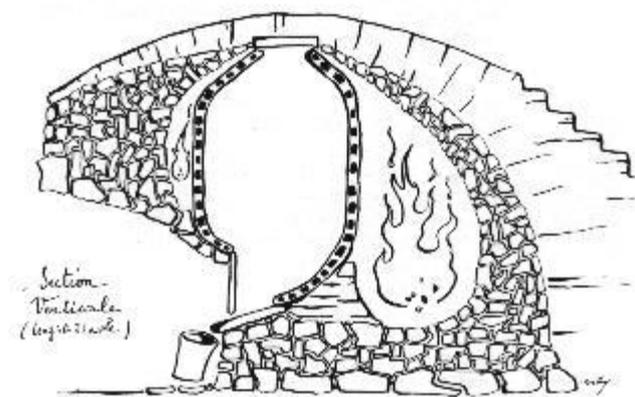
C'est grâce à Monsieur Bremont, découvreur du site, qui a gentiment montré l'emplacement du four, et à la curiosité de Michel Courchet, que nous avons pu connaître ce patrimoine caché de notre commune en 2009.

Une sortie-découverte, organisée par Nicole Bienvenu, eu lieu. (photo ci-contre)



Ne cherchez pas ce four sur une carte : il n'est mentionné nulle part ! Et sa situation en Pays du Verdon est exceptionnelle.

Dans la région, les fours répertoriés se situent dans le sud du département du Var et limitrophes. Aussi, celui situé sur le territoire de Saint-Julien semble-t-il être exceptionnel. Pour l'instant on ne sait rien sur sa période d'exploitation.



L'architecture des fours à cade est très précise, en grosses pierres parfaitement appareillées et d'une hauteur pouvant atteindre 3 mètres.

Les fours se composent d'un « couloir », du cul du four ou « jarre » et d'un foyer accolé à la jarre et séparé de celle-ci par une « double cloison » emplie de terre assurant la diffusion de la chaleur. Leur construction prenait environ un mois. On commençait après avoir soigneusement choisi l'emplacement, par creuser le couloir, puis on plaçait le grand moellon de base, à partir duquel on élevait le cul-de-four et la porte. On montait simultanément la jarre et les murs internes. On finissait par les murs externes, le couloir et le calfeutrage des interstices avec de la terre.

Ces fours permettaient d'extraire l'huile de cade par distillation, plus précisément **pyrogénéation** à l'abri de l'air de souches de cades (*Juniperus oxycedrus*). Dans la chambre de chauffe, sorte de vaste jarre retournée (le *fabi*) on plaçait le cade découpé en buchettes. À l'issue de la combustion sans courant d'air, à 250° C, on obtenait 15 à 20 litres d'un liquide huileux d'une très forte odeur de résineux.

Que fait-on...avec l'huile de cade ??? Elle est toujours présente dans de nombreux produits. En Provence, on en mettait trois gouttes dans l'eau de rinçage des cheveux et on en trouve toujours dans les shampoings. On l'utilisait beaucoup en médecine humaine pour traiter les eczémas, les psoriasis, l'impétigo... on en trouve toujours dans d'excellentes savonnets. On l'utilisait aussi en médecine vétérinaire et les bergers considèrent toujours que c'est un produit miracle contre la gale du mouton, de la chèvre et de tous les autres animaux.

Le Felibrige

HOMMAGE DU FELIBRIGE À UN MAJORAL

Henri Doriac naquit aux Rouvières en 1920 et devint adjoint au maire de Saint-Julien de 1965 à 1995 ; Felibre, il fût élu « Souto Sendi » du Var, et devint Majoral en 1995, à la Sainte-Estelle-de-Périgueux, titulaire de la cigale des Îles d'Or.

Il mourut en 2007. Les « Barjacaires Varès dóu Verdoun » furent chargés de l'organisation d'une journée hommage le 28 juillet, à laquelle participèrent Messieurs Jacques Moutet, Capoulié du Felibrige, Guy Revest, Sendi de Provence, la majorale Jano Blacas, détentrice actuelle de la cigale des Iscles à la suite d'Henri Doriac, Monsieur Francis Gillet maire de Saint-Julien, et beaucoup de Felibres venus de partout en Provence

Sur sa tombe, le Majoral René Raybaud lut un poème magnifique qu'il avait composé pour cette occasion, et tous les assistants entonnèrent avec émotion la « Coupo Santo »

À la suite d'une grand' messe chantée en langue Provençale par le « Raouilet de Six Fours », Le maire et le Sendi dévoilèrent une plaque commémorative apposée sur le mur de l'église.



De gauche à droite : Guy Revest, Jano Blacas Jacques Moutet, Francis Gillet

Puis, ce fût un pur moment d'émotion, car des Felibres de Saint-Julien qui l'avaient si souvent côtoyé de son vivant, Andrée Hugou, Gabriel Philibert, France Authier et Martine Pourrière vinrent parler de l'homme et de l'ami :

« - Le conseiller en assurance pourvu de bon sens et qui avait un très bon contact avec les gens
- Le gardien des traditions Provençales qui avait le sens de l'amitié et de la fête.

- Un des instigateurs à l'origine de la création de la maison de retraite qui pensait que la solidarité était un devoir.

- Un homme de la terre qui adorait son jardin, son village et le ciel de Provence.

Mais ce portrait serait incomplet si nous n'y ajoutions pas sa femme « Simone » et sa voiture « l'Aronde » : un véritable trio ! ».sic.

Alors, en traversant les Rouvières, ne manquez pas de regarder la plaque sur le mur de l'église, et ayez une pensée pour Henri Doriac, grand humaniste, qui repose en paix au cimetière des Rouvières

Serge Boerio

ÓUMAGE DÓU FELIBRIGE À UN MAJOURAU

Es dins l'annado 1920, que nasquè I Rouviero, « Enri Doriac », que venguè d'èstre assessour dóu Conse de San Julian de 1965 à 1995 ; Felibre, fuguè souto- sendi dóu var, e en 1995, Majourau s'entournè, de la Santo Estello de Perigus, emé sus lou pitre la cigalo « dis Isclo d'Or ».

Defuntè dins l'annado 2007, « Li Barjacaire Varès dóu Verdoun » ourganisèron lou 28 de Juliet, uno journado d'óumage à n'aquelo adjudèron En Jaque Moutet, Capoulié dóu Felibrige, Segne Gui revest , Sendi de Prouvènço, mant un Majourau e Mèstre d'Obre, Segne Franci Gillet Conse de San Julian, e un mouloun de Felibre vengu di quatre cantoun de Prouvènço.

Sus soun cros, lou Majourau Reinié Raybaud legissè un forço bèu pouemo qu'escrivè pèr l'escasènço, pièi toutis ensèns canterian la « Coupo Santo ».

De la seguïdo d'uno messo cantado en Prouvençau pèr lou « Raioulet de Siès-Four » lou Conse, lou Sendi desvelèron uno placo de recourdanço, pausado sus lou paret de la gleïso.



Pièi fuguè un moumen de grando esmougudo ; di Felibre de Sant Julian, que ié counèguèron bèn , Andrei Hugou, Gabriei Philibert, Françoneto Authier e Martino Pourrière parlèron de l'ome e de l'ami :

« -Fuguè asseguraire, que téníe lou bon sèn e èro amable à la coumpagno.

-De segur lou manteneire di tradicioun Prouvençalo, que l'amistat e la festo l'agradavo mai que mai.

-Un dis iniciaire à l'óurigino de l'oustau de retirado, amor que la soulidaritat èro un devé pèr èu.

-Un ome de la terro qu'adouravo soun jardin, soun vilajoun e lou cèu se Prouvènço.

-Se poudrié pas acaba aquest retra sèns' i'apoudre sa femo « Simono » e sa veïturo « L'Aroundo » : un vertadié trio. ».sic.

Alors, quouro passarés I Rouvièro, oublidas pas d'aluca la placo pausa sus lou paret de la gleïso e agués uno pensado pèr lou grand umanisto que fuguè Enri Doriac e que repauso pèr l'eternita demié si gènt e sis ami au cimentàri di Rouviero.

Sèrgi Boerio

Brèves de l'asso.

lescheminsdupatrimoine.fr

Calendrier

Vendredi 7 décembre : AG de l'association à partir de 17 h salle du conseil municipal à St-Pierre.

7,8,9 décembre : marché de Noël à l'Office de tourisme.

Lundi 24 décembre : messe de minuit dans l'église du Vieux-Village

Samedi 5 janvier : loto du patrimoine.

LE MARCHÉ DE NOËL

Office de tourisme à St-Pierre
les 7, 8 et 9 décembre 2012
de 10 h à 18 h non stop

Foies gras, bières artisanales, marrons sculptés, bois, soieries, livres, cartes de vœux, poteries, mosaïques, articles bébé, objets déco, gourmandises... 100 % artisanal.

Également à l'extérieur samedi et dimanche : marrons et vins chauds, rôtisserie, fromages, décorations florales...

Et pour les tout petits, nos amis aux longues oreilles seront présents pour un petit tour à dos d'âne.

Renseignements : 04 94 77 20 95

Quizz

La réponse à la question du n°13 était :
porte de la chapelle
Saint-Jean au Vieux-
Village

Question n°14 : de
quelle chapelle de
notre commune est-
ce l'autel ?



LOTO

Notre loto est programmé pour le

samedi 5 janvier 2013

Cette année nous organiserons seuls cette manifestation.

Notez bien cette date et faites circuler l'information autour de vous.

Gros soupa à La Machotto

Les 7 et 8 décembre 2012

animé par M. Coste conteur provençal.

Apéritif provençal, anchoïade avec ses cardes, haricots blancs, gratin d'épinards avec sa morue et ses panais frits, 13 desserts, vin et café compris.

Réservation au : 0494 800 322

Messe de minuit le 24 décembre à l'église du Vieux-Village

Réveillon à L'auberge du Montagnier

Repas, soirée dansante, cotillons, soupe à l'oignon.

Réservation : 0494 800 629

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 Marechal, Anne-Marie Toutin, Martine Pourrière, Serge Boério, Christel Stratinovici, Nicole Bienvenu. Merci à la mairie de Terdobiatte.