

N°28

Bulletin trimestriel
Juin 2016

Les chemins du patrimoine

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

Directrice de publication :
Raymonde Pons

Racines

Répertorier, aider à entretenir, valoriser et faire connaître
le patrimoine de la commune de Saint-Julien le Montagnier
site : www.lescheminsdupatrimoine.fr



É
D
I
T
O

En septembre, les Journées Européennes du Patrimoine s'inscrivent dans le thème « Patrimoine et Citoyenneté ». Quel programme pour ces journées notre association va-t-elle proposer ? Faut-il considérer la citoyenneté à travers un (ou des) personnage historique et/ou charismatique qui, dans le passé à Saint-Julien, aurait par son engagement ou sa détermination initié une démarche emblématique ? Ou alors pouvons-nous simplement nous questionner ? Qu'est-ce aujourd'hui qu'être citoyen par rapport au patrimoine ?

Par nature notre association est une forme de citoyenneté. Parmi toutes nos actions, la préservation du patrimoine bâti est importante. Aussi, après avoir œuvré pour établir un projet de restauration de l'église romane nous poursuivons en organisant un concert le 28 août 2016 dont les bénéfices seront dédiés à sa restauration. Musica Antiqua, sensible à la beauté des lieux s'est spontanément proposé d'offrir sa prestation. Eux, comme vous par votre présence, manifesteront de leur citoyenneté. Encouragés par votre soutien, nous ferons preuve d'imagination pour trouver les idées qui permettront d'aider à la réalisation de ce vaste chantier.

Lucette Maréchal



Dans le cadre de la fête du Vieux Village Concert à 18h église du Vieux Village Saint-Julien le Montagnier

Entrée 10 €, gratuit pour les enfants de moins de 12 ans

Les bénéfices du concert iront à la
restauration de l'église.

Organisé par *Les chemins du patrimoine*

Un magnifique cadeau

Nous avons eu la chance, grâce à **monsieur et madame Carlevan**, généreux donateurs de vêtements provençaux anciens, de recevoir pour notre association des éléments du costume féminin, adulte et enfant. Collectionneurs, réalisant aussi des copies, experts notamment en vêtements XVIII^e, ils sont souvent sollicités à l'occasion d'expositions.

Nous les en remercions très vivement.

Sommaire

- P2 : nos activités : atelier provençal, journées du Patrimoine de Pays et des Moulins
- P3 : promenade-découverte à Salagon
- P4 et 5 : histoire de la vigne
- P6 et 7 : les moissons d'antan de Mistral
- P8 : brèves, conteur provençal, ...

Nos activités

Bilan 2015-2016 de l'« Atelier provençal » et projet rentrée 2016

D'octobre 2015 à juin 2016, l'« Atelier provençal » a fonctionné deux heures par semaine à la salle com-com tous les mercredis puis jeudis.

L'« Atelier » est animé par Serge Boério. De 3 à 10 participants désireux de connaître notre langue provençale ont fréquenté cet atelier.

Au-delà de la langue, l'atelier a organisé des **activités culturelles** :

- chaque numéro de **Racines** inclut une ou deux pages avec des textes traduits en provençal,
- quatre émissions sur Radio Verdon ont été préparées et diffusées en langue provençale :
 - septembre : présentation de l'Atelier,
 - décembre : Noël provençal,
 - mars : le costume provençal,
 - juin : la vigne à Saint-Julien.

En collaboration avec la médiathèque, une exposition de livres et de costumes provençaux a été organisée en mars.

Le 19 août l'atelier vous invite à écouter le conteur provençal Jean-Louis Reynart sur l'aire de Gourdane à partir de 21h.

Pour 2016 - 2017 :

L'« Atelier provençal » hebdomadaire continuera comprenant cette fois deux niveaux.

La première heure destinée plus particulièrement aux débutants, la deuxième, aux plus avancés dans la connaissance de la langue. Les deux heures étant ouvertes à tous.

Une séance plus ludique, avec chants et animations diverses pourrait être proposée de temps en temps.

Comme d'habitude, des articles en provençal, avec traductions paraîtront dans *Racines*.

Les émissions trimestrielles sur Radio Verdon sont déjà prévues.

Rendez-vous à la rentrée !



« Autour de la vigne à Saint-Julien »



Dégustation à la cave coopérative

Nous avons été accueillis par M. Éric Lambert, président de la cave Saint-André de Seillons Source d'Argens et M. Alban Lacroux, son jeune caviste passionné, qui nous attendait face à un florilège de bouteilles et de verres ad'hoc pour une dégustation dans les règles. Il nous a d'abord parlé du **métier de caviste** et de son évolution : professionnalisme, incidence du réchauffement

climatique, évolution des critères de choix (le degré n'est plus le critère essentiel, on privilégie les arômes). Cette grande vigilance et ce professionnalisme engendre une reconnaissance et des distinctions dans de nombreux concours avec des jurys divers : des œnologues aux Vinalies, des professionnels et membres des chambres d'agriculture au salon agricole de Paris, celui des courtiers en vin assermentés de France ou encore celui des femmes de la filière. La coopérative Saint-André a eu plusieurs distinctions.

Ensuite nous avons appris à **déguster**, selon un ordre des vins préparé par le caviste : d'abord avec les yeux, puis avec le nez et enfin en mettant le vin en bouche, essayant de détecter les différents arômes que l'on sent immédiatement et ceux qui restent en bouche.



Ateliers

Moïse Bonnet, un de nos derniers viticulteurs a fait une démonstration de taille et de greffe à l'Office de tourisme.

Voir les vidéos sur notre site

L'expertise du chemin de la Fontaine réalisée par **Daniel Esbrat** a été donnée à M. le maire qui nous en a remercié et en a souligné la qualité. Cette expertise sera utile pour la future restauration du chemin de la Fontaine et du chemin du Paradis des ânes par le chantier VEGA qui en aura la charge.



Sortie-découverte à Salagon



lieu d'histoire, de culture et de savoirs

mardi 24 mai 2016
enfin une bonne journée
après une période
pluvieuse mais peu de
monde au rendez-vous
c'est vrai que le carburant

était un sujet de préoccupation.

À Mane, un parking ombragé nous attendait et munis d'un audio-guide nous nous sommes dispersés sur les 6 ha de jardins, parmi les 1700 espèces cultivées. **C'est un véritable voyage aromatique et olfactif pour tout savoir des usages des plantes en Haute-Provence.** Nous avons aimé le jardin des senteurs, adoré le jardin médiéval, admiré le jardin des temps modernes.

C'est dans « le jardin des simples et des plantes villageoises » que nous nous sommes retrouvés pour un pique-nique agrémenté par le chant des batraciens !

Vint le moment de la visite de **l'ancien prieuré bénédictin** composé d'une église romane à deux nefs, un logis Renaissance et deux cours caladées. Les vitraux exceptionnels sont l'œuvre d'Aurélie Nemours.

Cet ensemble médiéval abrite **le musée de Salagon**, centre de recherches, d'exposition et d'animations, dont le but est de valoriser la culture passée et contemporaine de la société provençale.

L'exposition présentée du 2 mars au 15 décembre 2016 attirera notre attention avec son accroche qui en dit long sur la place de la femme dans le monde paysan **«Sortons les femmes de l'ombre... »**

Nous avons été en admiration devant les portraits, les objets, les habits, les photographies qui redonnent leur place à celles, paysannes ou bourgeoises, qui ont vécu sur le territoire entre la fin du XIX^e et les années 1950.



Sur la route du retour, nous avons rendez-vous à l'écomusée de l'Olivier à Volx, pour une visite libre et une dégustation d'huiles d'olive de Provence.

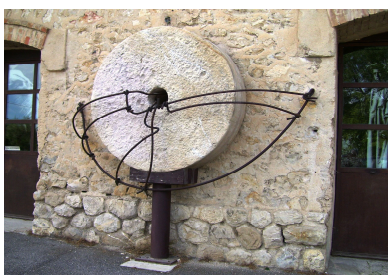
De vastes salles en rez-de-chaussée et en étage proposent des collections de photographies d'artistes internationaux, des films, des objets servant à la récolte des olives, à leur transformation...

Des **jeux interactifs**, olfactifs, gustatifs, sont proposés et attirent les plus jeunes visiteurs.

Des **bornes auditives** et des sièges confortables s'adressent à tous les publics.

Ce lieu dédié à la culture vivante de l'olivier propose une impressionnante collection de récipients en argile dans l'exposition actuelle du 16 avril au 2 novembre 2016

« souffles de jarre ». Du bol à la jarre, les premières sculptures font partie intégrante de la culture de l'olivier autour de la Méditerranée. 5 artistes d'aujourd'hui réfléchissent au volume induit par la forme de la jarre, à son contenu...dans des matériaux qui leur sont habituels : ardoise, plâtre, fil de fer...ainsi le visiteur se trouve tantôt parmi des plumes d'oiseaux, tantôt parmi des centaines de papiers en lamelles...**une visite intéressante à la fois traditionnelle et surprenante.**



Histoire ancienne de la vigne et du vin

Tiré de la conférence : « **Vin et mythologie pendant l'Antiquité** »
donnée à La Verdière le 21 mai 2016 par **Vincent MEYER**, chercheur associé au Centre Camille Jullian.

Quand pour trinquer nous levons nos verres de vin, nous doutons-nous qu'il y a 8000 ans nos ancêtres faisaient peut-être ce même geste ? Ils auraient pu, car la naissance du vin remonte à 6000 ans av. J.-C.

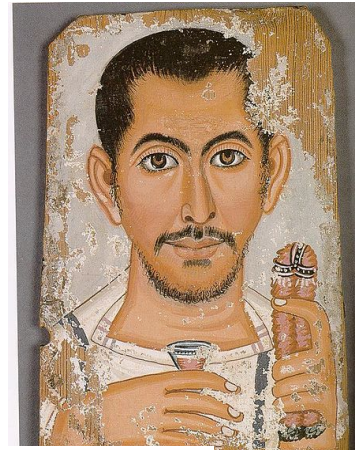
La vigne existait à l'état sauvage au **quaternaire**. Il s'agissait de la **lambrusque**, liane ligneuse grimpant aux arbres mais impropre à la vinification. Sa diversité génétique a favorisé sa domestication dans des régions montagneuses du Proche-Orient. Cultivée **au Néolithique**, dans le Caucase, sur le mont Zagros en Iran et en Anatolie (avérée par la découverte de traces de pépins de raisins), en Géorgie et en Turquie.

Elle fut cultivée dans l'Ancienne Égypte (700 jarres de vin soit 4500 litres, ont été retrouvées dans la tombe du roi Scorpion I^{er} datant de 3150 av. J.-C.)
En Israël, découverte de la plus grande cave à vin datant de 3700 ans.

Deux siècles av. J.-C., la vigne apparaît en Crète à l'époque minoenne. De la Grèce, elle se propage en Italie (Naples) puis en Provence et dans le Languedoc, enfin dans **tout le tour de la méditerranée et dans le nord de l'Europe, jusqu'au Danube**. (600 ans av. J.-C, elle s'implante à Massalia, apportée par les Phocéens, puis elle est répandue par les Romains à travers toute la Gaule et jusqu'en Grande-Bretagne).

Dans l'Antiquité, les vins étaient coupés d'eau et agrémentés d'herbes, de miel et d'aromates, au Moyen Âge, il se rapproche de celui que nous connaissons aujourd'hui.

Après Christophe Colomb, la vigne partit elle aussi à la conquête du Nouveau Monde, puis en Afrique du Sud, en Australie et en Nouvelle-Zélande.



LAMBRUSQUE



LE CRATÈRE DE VIX
Musée du Pays Châtillonnais

Les contenants

L'amphore est l'emballage jetable.

Les dolia de 11 hl et 18 hl se retrouvent en grand nombre (Dolium de Valensole). Enterrés en plein air pour conserver le vin à température constante.

Le cratère, grand récipient à deux anses pour le mélange de vin et d'eau. Seuls les Gaulois buvaient le vin pur. Les Gaulois inventèrent **le tonneau en sapin et le culeus** (peaux de bœuf cousues).

Pressage

À torsion, dans un linge (Égypte ancienne)

À levier, ensuite emploi **d'un tronc d'arbre** jouant ce rôle (Levier de la Villa des Mystères à Pompei).

Pressoir à vis hellénistique (en Narbonaise et à la Villa des Toulons, à Rians).



BACCHUS

Dimension sociale et religieuse

Le vin synonyme de fête, d'ivresse, de convivialité, a investi le vaste champ des valeurs symboliques.

Le vin sert en Grèce dans les libations aux dieux. Dégusté lors du Symposium qui réunit des hommes (et des hétaires). Dionysos est le dieu grec de la vigne, du vin, de la végétation, de la danse et des plaisirs de la vie.

Ce culte va connaître une grande prospérité.

Bacchus est le dieu romain homologue, parfois nommé Liber car le vin délivre l'esprit de tout souci.

Certains éléments vont se transmettre dans le christianisme (parallèle entre Dionysos et Jésus: dieu mourant et renaissant). À la fin de l'Antiquité le règne de Bacchus se termine.

Jésus dit dans l'évangile de Jean « *Je suis la vigne véritable et mon père est le vigneron* »

Les viticultures épiscopales et monastiques vont contribuer à propager le vin.

Métiers et savoir-faire

« Les hommes de Science, la Vigne et le Vin » de Jean-Claude Martin

Vous avez pu entendre, en juillet 2009, sur les ondes des Radio Verdon, Monsieur Jean-Claude Martin répondant aux questions de Nadia Fraticelli dans l'émission « À la source des livres : les auteurs ». Voici l'article qu'elle lui a consacré.

« Jean-Claude Martin¹, bien éloigné des berges du Verdon, s'attache aussi à notre « pays », puisque l'ouvrage² qu'il publie, nous balade de l'antiquité au XIX^e siècle, au son des glouglous de ce breuvage que l'on nomme le vin et que des milliers de malheureux, qui n'ont pas le loisir de pénétrer une cave coopérative locale ou le chai d'un château, viennent déguster dans nos régions viticoles. Le repos du vin dormant dans le verre posé sur la pierre à l'ombre du micocoulier. Imaginez !

Au fil des pages, vos connaissances se développent.

D'aussi loin que les récits proviennent, les ancêtres ne sont jamais d'accord sur les remèdes. Il a donc fallu à quelques chimistes, un acharnement sans faille à traiter la plante d'abord : la mère productrice. Leur voyage jusqu'au pays du soleil levant fut nécessaire. On raconte qu'il y a des sages qui laissent passer des informations ! Moisissures, Oïdium, Phylloxéra, que sont ces mots ? Presque oubliés.

Ces hommes, ne sont pas que des rats de laboratoires... Ils nous aiment tout autant que le vin.

Grâce à ces « apothicaires », les rousis, les bâbords, les tribords et les sauts de charrette ne dérangent plus le vin. Ils ne veulent plus de maladie, d'amertume. Ils veulent du goût, du parfum, de la couleur. Et ce sont bien les Chaptal, Pasteur ou Gay-Lussac, amateurs mais tout de même si éloignés des vignobles et des chais, qui trouvent la solution au transport afin que tous dégustent cette boisson des dieux. La chaptalisation, le vinage, le chauffage, la pasteurisation.

Ce goût inégalable, propre à chaque terroir « *Par la sève issue des racines...* », en rapport avec les méthodes de vinification, ils le mettent au point.

Il y a bien sûr un peu de compétition entre tous ces savants. La suprématie des uns sur les autres. Peu importe, le résultat est là. Ce produit agricole se cultive bien, se transforme bien et se vend bien.

Et les finances publiques comptent. Surtout Monsieur Colbert. Il pose donc, en 1666, la première pierre du port de Sète, afin de désenclaver la viticulture languedocienne, de faciliter les exportations et de remplir les caisses de Louis XIV.

Et l'Abbé Rozier direz-vous ? Lui qui a séjourné un temps en Languedoc et centré une partie de son travail sur la Provence ? Rassurez-vous, il est présent, à presque toutes les pages. Il fut publié, en 1801, après sa mort, son « *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres.* » L'auteur ne pouvait l'oublier.

Lisez ce livre, parlez-en, vous ne mépriserez plus, même un breuvage moyen. Vous savez maintenant tout ce qui fut mis en œuvre pour sa perfection et avez découvert ceux qui y consacrèrent leur temps. Sans oublier l'énergie de l'auteur à transmettre son savoir, de la vigne au verre.

1- Ingénieur-agronome-économiste, AGRO-INRA de Montpellier

2- *Les hommes de Science, la Vigne et le Vin*, Éditions Féret



Louis Pasteur

Fermentation

Hasardeuse jusqu'au XIX^e avec parfois ajout de fruit, **ce sont les travaux de Pasteur qui ont expliqué la vinification.** Avant lui, on ne savait ni comment, ni pourquoi le jus de raisin se transformait en vin.



Commerce du vin en Gaule

La vinification

Dans une grotte du Petit Caucase, des archéologues américains viennent de mettre à jour, en **Arménie, la plus ancienne unité complète de production de vin datée de 4100 av. J.-C.**

Cette installation comprend un pressoir rudimentaire. Le jus de raisin s'écoulait dans une cuve d'argile d'une cinquantaine de litres. Ont été trouvés « sarments de vigne, restes de raisin pressé et tessons de poterie imprégnés de vin ».

Le site comprend aussi des tombes, les fouilleurs ont émis l'hypothèse que la production était consacrée à des cérémonies.

Les Gaulois améliorèrent les procédés de vinification par le vieillissement en fûts de chêne et commencèrent à produire en abondance après la conquête romaine de 52 av. J.-C.

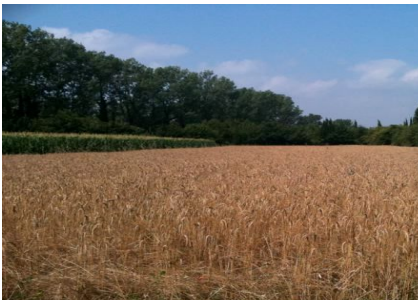
Li meissoun par Frédéric Mistral

ESTRA de « MEMÒRI E RACONTÉ »

Urousamen que d'aquéu tèms m'enraionavo uno cleirano: èro lou relarguï de la grandò naturo, èro l'ordre, la pas de la vido rustico; èro coume disien li pouèto de Roumo, lou trioufle de Cerès au moumen di meissoun.

A u-jour-d'uei, que li machino an envahi l'agriculturo, lou travai de la terro vai perdènt, toujours que mai, soun coulourun d'idilo, soun gàubi d'art sacra. Aro, li meissoun vengudo, vesès d'espèci d'aragnasso o de cranc gigantesc apela meissouniero, qu'arpentejon ourrible à travès de la plano, que rèsson lis espigo emé de coutelas, que ligon li gavello emé de fiéu d'aran! Pièi, li meissoun toumbado, d'àutri moustre à vapour, d'espèci de tarasco, li baterello, arribon, que dins sis entremueio engoulisson li garbo, n'en frison lis espigo, n'en chapouton la paio, n'en cernihon lou gran.

Tout acò à l'americano, tristamen, couchousamen, sènon cansoun ni alegresso, autour d'un caufadou de carboun abrasa, au mitan de la pousso e de la tubassino, 'mé lou vèire-veni, se l'on aviso pas, de se faire engrana o trenca quauque membre.



Mai, dóu tèms que vous parle, s'èro encaro serva tóuti lis us, tout l'aparad de la tradicioun antico. Entre que li blad mié-sau prenien la coulour d'abricot un manadoun la coumuno d'Arle e, courrènt li mountagno, de vilage en vilage, cridavo à son de trompo: «En Arle fan assaupre que li blad soun madur. »

Tout-d'uno li Gavot, enóuca tres pèr tres, emé si fiho, emé si miòu, emé sis ase, davalavon en bando pèr faire li meissoun. Uno sóuco se coumpausavo d'un parèu de meissounié 'mé d'un chouro o d'uno drolo pèr engarba li gavello. Lis ome se lougavon pèr choumo de tant de sóuco, segound la countenènço di pres-fa que prenien. En tèsto de la choumo l'avié lou capoulié, que fasié li fendudo dins li pèço de blad, em' un baile que menavo la marchò dóu travai.

Coume au tèms de Cincinnat, de Catoun e de Vergèli, meissounavon, au voulame, falce recurva, en avènt li det garni emé de dedau de cano, li det de la man gauchò, pèr se pas faire mau en coupant la pognado. En Arle, vers Sant-Jan, sus la Plaço dis Ome, n'en vesias de milié, d'aquéli pres-fachié, lis un dre 'mé si voulame estaca dins un arquet que noumavon la badoco e pendoula darrié l'esquino, lis autre coucha au sòu, qu'esperavon la logo. Dins la mountagno, un ome que n'avié jamai fa li meissoun en terro d'Arle, dison qu'avié proun peno pèr trouva à se marida. E 's sus aquel usage que rolo l'epoupèio di Carbounié de Fèlis Gras.

Un an dins l'autre, à noste mas, lougavian sèt o vue sóuco. Que reviro-meinage, quand aquéu mounde arribavo! Touto sorto d'eisino especialo pèr éli èron tirado dis estivo: li barralet de sause, li platas meissounié, li poutarras, li douire, touto uno artiharié de terraio groussiero que se fabricavo en At. Ero uno fèsto de countùni, uno fèsto subre-tout quand pièi fasié lou brande autour dóu fiò de Sant-Jan, en cantant la cansoun di gavot dóu Ventour:

EXTRAIT de « MÉMOIRES ET RÉCITS »

Traduction en langue Française : Serge BOÉRIO

Heureusement qu'à cette époque une éclaircie venait illuminer ma vie : c'était l'étendue de la grande nature, c'était l'ordre, le pas de la vie campagnarde ; c'était comme le disaient les poètes Romains, le triomphe de Cerès au moment des moissons.

Aujourd'hui que les machines ont envahi l'agriculture, le travail de la terre perd de plus en plus son côté idyllique, sa grâce d'art sacré. Maintenant, lorsque vient le temps des moissons, vous voyez ces sortes d'horribles grandes araignées ou de crabes gigantesques que l'on nomme *moissonneuse*, parcourir la plaine, coupant les épis avec des grands couteaux, liant les gerbes avec des fils de fer ! Puis, la moisson à terre, d'autres monstres à vapeur, des espèces d'étouffoirs, les *batteuses*, arrivent, qui engloutissent les gerbes dans leurs entrailles, en froissent les épis, en taillent la paille, en nettoient le grain.

Tout ça à l'américaine, tristement, rapidement, sans chansons et sans joie, autour d'un foyer de charbons ardents, au milieu de la poussière et d'un brouillard de fumée, avec le risque si l'on n'y prend pas garde de se faire broyer ou trancher quelque membre.

Mais à l'époque dont il est question, on avait encore conservé les coutumes, le cérémonial de la tradition antique. Au moment où les blés presque mûrs prenaient la couleur de l'abricot, quelques hommes partaient d'Arles, et, parcourant la montagne, annonçaient de village en village à grand renfort de sonneries de trompe : « *Nous vous annonçons qu'en Arles les blés sont à maturité.* »

Aussitôt les *Gavots*, rassemblés 3 x 3, avec leurs filles, avec leurs mulets, avec leurs ânes, descendaient en bandes pour faire les moissons. Uno sóuco rassemblait deux moissonneurs et un apprenti ou une fillette, pour faire les gerbes. Les hommes se louaient par groupe de tant de sóuco selon l'importance du travail. À la tête du groupe un meneur : *lou capoulié*, qui délimitait les rangées de chaque sóuco, aidé d'un chef d'équipe qui surveillait le travail.

Comme au temps de *Cincinnati*, de *Caton* et de *Virgile*, ils moissonnaient à la faucille, la partie recourbée vers l'avant, les doigts de la main gauche protégés par des tubes de roseau, pour ne pas se blesser en coupant la poignée de blé. En Arles, vers Saint-Jean, sur la place des hommes, on en voyait des milliers de ces tâcherons, les uns se tenant droit, avec leurs faucilles attachées dans l'étui appelé *la badoco*, porté sur le dos, les autres couchés au sol, attendant d'être loués. À la montagne, un homme qui n'avait jamais fait les moissons en terre d'Arles éprouvait de la peine à se marier. C'est d'ailleurs le sujet de « *l'Épopée des Charbonniers* » de Felix Gras.

Bon an, mal an, à notre mas, nous louions 7 ou 8 sóuco. Quel remue-ménage, quand tout ce monde arrivait ! On sortait toutes sortes d'ustensiles des celliers tout exprès pour eux : baril de saule, les grands plats, de grosses cruches, les jarres, toute une artillerie de vaisselle grossière, qui était fabriquée à Apt. C'était sans arrêt une fête, surtout quand ensuite nous dansions le Brande autour des feux se Saint-Jean, en chantant la chanson des *Gavots* du Ventoux

Li meissoun par Frédéric Mistral

*L'autre dimècre à Saut
Erian bèn vue cent sóuco...*

Li meissounié, à la primo aubo, après lou capoulié que ie durbié la vîo dins li grândi terrado ounte lusié l'eigagno sus lis espigo d'or, galoi s'arregueiravon en desfourelant si lamo: zôu de gavello au sòu! Li ligarello, tant n'i'avié de galanto, se groupavon i garbo en barjant e risènt que fasié gau de vèire. E pièi quand au levant, dins lou cèu tout rousen, lou soulèu pounchejavo emé sa garbo de rai bléuge, lou capoulié, dins l'èr enarcant soun voulame, cridavo: «Un de mai!» A l'astre esbrihaudant aguènt fa tóuti soun salut, zôu, mai! souto lou gèste armounious de si bras nus, lou blad toumbavo à pleno pougno. Lou baile, de tèms en tèms, se revirant de-vers la chourmo, cridavo: « Vèn la trueio? » E la trueio (èro lou noum dou darrié de la tiero) respoundié: « La trueio vèn. » Pièi, au bout de quatre ouro de butado valènto, lou capoulié cridavo: Lèvo! Tóuti se redressavon, s'eissugavon lou front dóu revès de la man, anavon à-n-un lauroun lava lou taiant di voulame e, au mié de l'estoublo, s'assetant sus li garbo em' aquest moutet galoi:



*Benedicité de Crau,
Bono biasso, bon barrau...*

Prenien soun proumié repas. Ero iéu que dins lis ensàrri, emé noste miòu Babacho, i'adusiéu lou manja. Li meissounié fasién si cinq repas pèr jour: vers 7H lou dejuna; vers 10H, lou grand-béure, lou dina, qu'èro soupo e bajan; vers 4H lou goustà; e de-vèspre lou soupa. A la terro, bevien à-de-rèng au barrau, vo emé uno tasso 'no got de fèrri-blanc pèr 3, valènt-à-dire un pèr sóuco. De meme, pèr manja, n'avien entre tres qu'un platet, ounte cadun tiravo emé soun cuié de bos. Darrié lis ome de meissoun, acampant lis espigo leissado sus l'estoublo, avias enfin li glenarello. En Arle n'i'avié de vòu, que batien lou terraire un mes de tèms. Couchavon dins li terro, souto de tendoulet apela tibanèu, pèr s'apara dis arabi; e lou tiers de si gleno, segound l'usage d'Arle, èro pèr l'espitau. Leitour, vaqui li gènt, li bràvi fiéu de la naturo, que, pode te lou dire, soun esta mi moudèle emai mi mèstre en pouèsio. Es em' éli, es aqui; au bèu mitan di souleiado, qu'estendu souto un sause, nous aprenguerian, leitour, au flahutet de cano dins un pouèmo en quatre cant, aguènt pèr titre Li Meissoun, dóu quau fasié partido la coumplanchò de Margai qu'es dins nòstis Isclo d'Or. Aquel assai de georgico, que coumençavo coume eiçò:

*Lou mes de jun e li blad que roussejon
E lou grand-béure e la gaio meissoun...*

*Laure mercredi à Saut
Nous étions au moins cent sóuco...*

Les moissonneurs, à la pointe de l'aube, derrière le *capoulié* qui ouvrait la voie sur les grandes étendues ou les épis d'or luisaient de rosée, s'alignaient, joyeux, en sortant leurs lames des étuis: allons, voici les faisceaux d'épis au sol! Les lieuses, et il y en avait de jolies, se mettaient à faire les gerbes en bavardant et riant et cela faisait plaisir à voir. Et puis quand au levant le soleil apparaissait avec sa gerbe de rayons éclatants, le *capoulié* levant sa faucille vers le ciel criait: « un de plus ». Ayant ainsi tous, salué l'astre éblouissant le travail reprenait de plus belle! Sous le geste harmonieux de leur bras nus, le blé tombait à pleine poignées. Le chef d'équipe, de temps en temps, se retournant vers le groupe criait: « il vient la *trueio*? » Et la *trueio* (c'était le nom du dernier de la rangée) répondait: « La *trueio* vient. » Puis, au bout de quatre heures d'un travail acharné, le *capoulié* criait: « on se relève! » Ils se redressaient tous, s'essuyaient le front du revers de la main, allaient laver avec de l'eau le tranchant des faucilles et, au milieu du champ moissonné, s'asseyant sur les gerbes après ce refrain jovial:



*Bénédictité de la Crau
Bonne collation, bon baril...*

Ils prenaient leur premier repas. C'était moi qui dans le bât de notre mulet *Babacho*, leur portais le manger. Les moissonneurs faisaient cinq repas par jour: vers 7 h. le petit déjeuner; vers 10 h. le casse-croûte; à 1h. le déjeuner, soupe et légumes; vers 4 h. le goûter, et le soir le dîner. Aux champs, ils buvaient à la suite, au baril ou avec une tasso, un quart de fer blanc pour 3 c'est-à-dire pour uno *sóuco*. De même pour manger, ils n'avaient qu'une grande assiette pour 3, où chacun puisait avec sa cuillère de bois. Derrière les moissonneurs, ramassant les épis tombés au sol, venaient enfin les glaneuses. En pays d'Arles, il y en avait des troupes entières, qui parcouraient les champs pendant un mois. Elles couchaient dans les terres, sous de petites tentes pour se protéger des moustiques; et elles faisaient don du tiers de ce qu'elles glanaient à l'hôpital selon l'usage d'Arles. Lecteur, voici ces gents, les braves fils de la nature, qui, je peux te le dire, ont été mes modèles et aussi mes maîtres en poésie. C'est avec eux, c'est ici, au beau milieu des jours ensoleillés, que, sous un saule, nous apprenions, lecteur, au galoubet de roseau dans un poème de 4 chants, ayant pour titre « Les Moissons » « la complainte de Marguerite » qui figure dans nos « Iles d'or ». Cet essai de *Georgiques* qui commence comme cela:

*Le mois de juin, les blés qui roussissent
Et le repas du moissonneur et la moisson joyeuse*

Brèves de l'asso.

lescheminsdupatrimoine.fr

Calendrier

12 août 2016 :

Troisième réunion d'organisation de la journée des associations.

14 août 2016 :

Stand à la Fête des moissons.

19 août 2016 :

Conteur provençal à Gourdane
21h, participation libre.

28 août 2016 :

Concert « *ensemble Musica Antiqua* »,
à l'église du Vieux Village à 18h.
Fête du Vieux Village.

4 septembre 2016 :

Vide-greniers.

10 septembre 2016 :

Journée des associations de la
commune.

17-18 septembre 2016 :

Journées Européennes du Patrimoine
« *Patrimoine et citoyenneté* ».

La Journée des associations samedi 10 septembre 2016

Pour organiser au mieux cette manifestation,
3 réunions de travail ont été fixées.

À chacun d'apporter des idées de
présentation, de décoration, d'activités à
proposer. Tables, chaises, grilles devront
être réservées.

La journée pourrait inclure un repas entre
participants, à midi ou le soir.

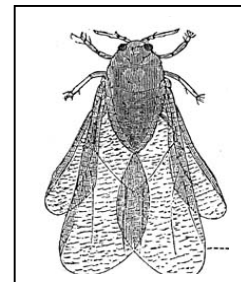
Quizz

Réponse au n°27

Oui, selon le livre de M. Jardin, p.102
un événement a eu lieu dans cette
chapelle en 1589.

Question :

Savez-vous à quelle période le
phylloxera a provoqué une grave crise
viticole ?



*Par une belle nuit d'été, sous les
étoiles.*

**VENEZ ÉCOUTER
JEAN-LOUIS REYNART,
CONTEUR PROVENÇAL
LE 19 AOÛT 2016
AIRE DE GOURDANE À 21H**

Ce n'est pas la première fois que ce conteur passe chez
nous. Les années précédentes, c'est la mairie qui
organisait sa venue. Cette année, c'est notre association
qui s'en occupe.
Des chaises seront à votre disposition devant les remparts.
Votre participation aux frais est laissée à votre appréciation.

Les inscriptions au vide-greniers du 4 septembre 2016 sont ouvertes

Toujours le même prix : **7€ les 3 mètres linéaires.**

Toujours au même endroit : **devant le foyer.**

Fiche à retirer à l'Office de tourisme.

Vous pouvez aussi la charger sur notre site internet ou
la demander par courriel à raymonde.pons@neuf.fr

Inscription à déposer dans le casier de l'association
Les Chemins du patrimoine, hall de la mairie.

**Encore une fois venez passer une journée conviviale,
utile et pleine de découvertes avec nous !**

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 l'association PATRIMOINE ET ENVIRONNEMENT ET DE LA SPPF

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

Site : lescheminsdupatrimoine.fr