

N°50

Bulletin trimestriel  
Décembre 2021

*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 St-Julien le Montagnier  
site : [www.lescheminsdupatrimoine.fr](http://www.lescheminsdupatrimoine.fr)

## Édito

**« Sans bénévolat,  
pas de vie associative »**

**1,425 millions emplois équivalents temps plein (ETP)**, c'est ce que représentait le bénévolat en France, en 2019, pour l'ensemble des associations.

**12,5 millions de bénévoles** animent 1 500 000 associations dont 6,6 millions de bénévoles réputés « réguliers » qui consacrent au moins 8 heures par mois à leur engagement associatif avec un taux moyen annuel de croissance de 4,5 % entre 2011 et 2017.

**MERCI À VOUS DE RENTRER DANS LA STATISTIQUE ET D'ATTENDRE PATIEMMENT VOTRE SORTIE D'HIBERNATION.**

**« Sans participation, pas d'amélioration patrimoniale »**

En 2020, malgré les contraintes et les impossibilités d'agir, vous avez participé à hauteur de 18519 €, contre 19673 € en 2019 avant l'état d'urgence sanitaire pour « répertorier, aider, entretenir, valoriser et faire connaître le patrimoine de la commune ».

**MERCI POUR VOTRE CONCOURS DURABLE.**

**« Sans aides publiques, l'oubli et la ruine patrimoniale »**

Si votre participation et vos dons sont essentiels, les aides publiques sont primordiales et doivent toujours soutenir l'ordre de la métrique monétaire estimé entre 1% et 2% du PIB de la France.

**MERCI POUR LEUR SOUTIEN PROSPECTIF.**

**Nadia Fraticelli**

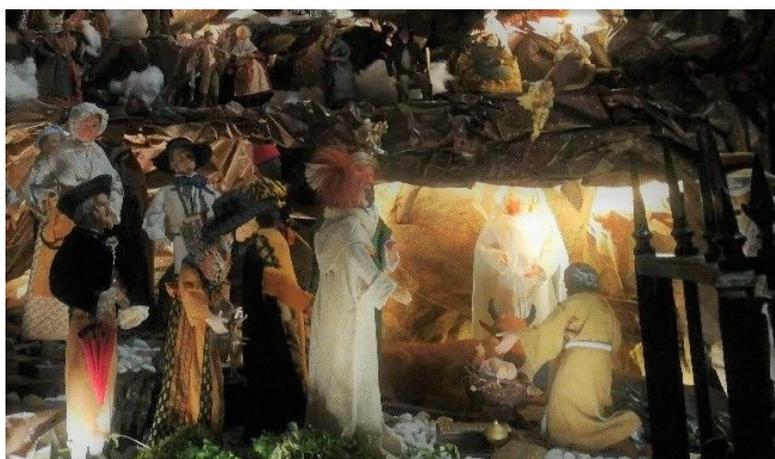


## Bonne Année 2022

*Après la pluie, le soleil*



La crèche de l'église romane au Vieux Village, avec nos santons anciens, qui attendent toute l'année dans la vitrine, de reprendre leur place quelques jours, pour notre plaisir.



P2 : AG 2021  
P3 : gastronomie  
patrimoine mondial  
P4 et 5 : quelques recettes d'ici  
P6 : PLU et protection du  
patrimoine  
P7 : ataié provençau  
P8 : boutique

# AG 2021 et nos activités 2022

## Notre AG 2021 le 11 décembre 2021



## Conseil d'administration et bureau 2022

<b>Bienvenu Nicole</b>	secrétaire
<b>Caparros Jean-Yves</b>	
<b>Fratlicelli Nadia</b>	trésorière
<b>Gillet Chantal</b>	
<b>Pons Raymonde</b>	présidente
<b>Souliol Solange</b>	secrétaire adjointe
<b>Toutin Christian</b>	trésorier adjoint
<b>Yeghiayan Valérie</b>	
<b>Yver Nicole</b>	secrétaire adjointe
<b>Zadikian Madeleine</b>	

Plus de deux ans que nous n'avions pas pu faire d'assemblée générale en présentiel. Avec toutes les précautions : pass sanitaire et gestes barrières, nous avons pu reprendre ce moment important de notre vie associative et même, pour certains d'entre nous, partager un repas à la Machoto. Un peu moins nombreux que d'habitude, avec une pensée pour ceux qui n'avaient pas pu venir et toujours déterminés à œuvrer pour le patrimoine de la commune. Quoi qu'il en coûte !

## Quelques repères sur les activités 2022

**Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins  
les 25 et 26 juin 2022.  
sur le thème « être et renaître »**

**Journées Européennes du Patrimoine  
les 17 et 18 septembre 2022  
sur le thème « patrimoine durable »**

### L'atelier provençal reprendra en janvier 2022

Animé par Serge Boério

2h par semaine de 17h à 19h

Ouvert à tous niveaux

Prendre contact par [lcp83560@hotmail.fr](mailto:lcp83560@hotmail.fr) ou par lettre dans le casier de la mairie.

**Notre grand loto annuel** a peu de chance de se tenir, cette année. La réunion d'organisation par la mairie a été ajournée, du fait des mesures sanitaires. Sauf décalage dans l'année de cette période d'autorisation des lotos, l'espoir paraît mince.

Le projet de **vide-greniers** est maintenu : fin août ou début septembre, la date reste à préciser.

### Les 15 ans de « Racines »

Depuis 2008, ce journal trimestriel, distribué gratuitement, a tenu la route. Son but était d'être, à la fois, un vecteur d'information sur nos activités associatives et un support de connaissance sur notre patrimoine. Une formule inchangée qui rend ce journal intéressant pour un public plus large que nos membres.

Mais, publier un journal régulièrement demande une équipe et une organisation : décider des informations, chercher les documents, rédiger les articles, les mettre en page, les relire, faire imprimer le journal et le distribuer. Et l'équipe de rédaction a besoin de renfort. En particulier, dans la recherche des documents et la proposition d'articles.

Si le cœur vous en dit, venez rejoindre l'équipe. Si vous n'êtes pas membre, n'hésitez pas à nous proposer des sujets, des documents, des photos, que vous pensez être intéressants.

Nous participerons aux manifestations publiques, comme chaque année : **fête des Moissons d'Antan, Forum des associations, marché de Noël.**

### La bonne résolution de l'année...

**Permanences au local deux fois par mois, ouvertes à tous les membres et aux partenaires librement**

Un moment de convivialité.

Un moyen de mieux partager le travail entre le bureau et les autres membres.

Une occasion d'échanger avec les autres associations.

Un meilleur partage de l'information et des idées.

Et l'entretien de ce local qui n'est pas dans un état parfait.

# La cuisine, patrimoine immatériel de l'Humanité



**Le patrimoine mondial de l'UNESCO** désigne un ensemble de biens culturels et naturels présentant un intérêt exceptionnel pour l'héritage commun de l'**humanité**. Ce patrimoine fait l'objet d'un traité international adopté par l'UNESCO en **1972**.

En **2003**, l'UNESCO crée la catégorie **patrimoine culturel immatériel de l'humanité**. Elle a pour objectif de protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels, aux côtés des Sites et monuments.

En **2010**, l'UNESCO décide de classer le « **repas gastronomique des Français** » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. **C'est la première fois qu'une gastronomie entre au patrimoine mondial.**

Depuis, d'autres éléments culinaires ont intégré la liste :

La **cuisine traditionnelle mexicaine**, le **régime méditerranéen**, et le **washoku** (menu du Nouvel An des Japonais), des **plats spécifiques** comme le **dolma** (feuilles de vignes farcies), le **kimchi** coréen, le **Nshima** plat africain au maïs, le **pain d'épices croate**. En 2017 c'est la **pizza napolitaine** qui est classée par l'Unesco. Côté **boisson**, le **vin de Géorgie** figure aussi sur la liste. Il est élaboré dans des jarres de terre cuite appelées « kevri », enfouies dans le sol. La **bière belge** a fait son entrée au patrimoine de l'Unesco en 2016. L'art de préparer le **café arabe** a aussi été inscrit.



Le « repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'humanité, ne signifiait pas que la France est reconnue comme ayant la meilleure gastronomie du monde.

Dans sa décision, le comité avait noté que la gastronomie française relevait d'une « **pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes** ».

Car au-delà de la nourriture, ce qui constitue le repas à la française, c'est la pratique sociale qui l'entoure : la convivialité, le plaisir du goût, le partage, l'association avec le vin, le lien aux terroirs, etc. En France, au moins un repas par jour est pris en famille.

Parmi ses composantes importantes, l'Unesco relève le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table.)

Enfin autre critère souligné par l'Unesco, c'est la vivacité de la transmission des savoir-faire aux jeunes générations en particulier.



En 2021, la France a choisi de présenter la candidature de la baguette de pain à l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

# Traditions de chez nous

## La croquante

Mettre dans de l'eau bouillante les amandes écosées et dès que la peau se retire, les égoutter. Broyer un peu les amandes et les mettre 5 mn au four pour les sécher.

Pour 1 kg d'amandes broyées, mettez dans un faitout 500 g de miel et 500 g de sucre. Faire un peu chauffer le miel pour bien le mélanger au sucre. Dès que la couleur du caramel apparaît, ajouter les amandes et bien mélanger en laissant sur le feu. Vous obtiendrez une couleur de caramel foncé et arrêtez le feu.

Autrefois, ma mère prenait une moule à flan en métal. Elle l'huilait puis déposait les amandes caramélisées dans le moule et étalait sur les bords avec une pomme crue huilée pour obtenir une épaisseur de 1 à 2 cm. Aujourd'hui, j'utilise une plaque de marbre que j'enduis d'huile et j'étale mes amandes sur cette plaque. Puis, je découpe des petits morceaux pour les 13 desserts.



## La pompe à huile

Pour 2 pompes de 20 cm de diamètre :

- 250 g de farine de type 45
- 1 bonne pincée de sel
- 50 g de sucre roux
- 10 à 15 g de levure de boulanger
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- un peu de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- option : un zeste de citron râpé non traité.

Préparer le levain :

Dans un bol, diluer la levure avec de l'eau tiède et 5 cuillères à soupe de farine. Laisser reposer 2 h à couvert dans un endroit chaud.



Dans un saladier, mettre la farine et le

sucré. Faire un puits au milieu. Rajouter un peu d'eau.

Mélanger en tournant avec une cuillère en bois puis ajouter l'huile d'olive et l'eau de fleur d'oranger. Rajouter le levain. Pétrir, rajouter de la farine si nécessaire pour obtenir une boule molle mais pas trop et qui ne colle pas aux doigts. Ne rajouter le sel qu'à la fin. Laisser gonfler à couvert à 22/25°.

Au bout de 3 heures, la pâte doit avoir triplé de volume. L'étaler en 2 ronds ou ovales et la disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Faire des entailles (5 ou 7). Laisser gonfler encore une heure.

Préchauffez le four à 175°. Mettre au four après avoir passé un peu de lait au pinceau sur la surface des pompes à l'huile. Pensez à mettre un petit ramequin d'eau dans le four afin d'éviter que la pâte se dessèche. Cuire 20 à 30 minutes.

## La Pâte de coings

Laver les coings, les couper en morceaux et les épépiner.

Les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Passez les fruits au moulin à légumes et peser la chair ainsi obtenue.

Pour 1 kg de préparation, ajouter 800 g de sucre et remettre sur le feu. Remuer jusqu'à ce que la pâte fasse une boule autour de la cuillère en bois.

Verser dans des moules plats ou dans des assiettes creuses et laisser refroidir. On peut ensuite démouler et couper en bâtonnets suivant les goûts.

# Traditions de chez nous



## Les grisets au vinaigre

(Pour ceux qui connaissent bien ces champignons et ont l'habitude de les cueillir)

À l'automne, trouver des grisets à Saint-Julien n'est pas un problème. Il faut les choisir jeunes, charnus, pas trop gros.

Nettoyer, rincer les champignons sous un filet d'eau sans les laisser tremper.

Dans une casserole, mettre un fond d'eau, les champignons rincés et une pincée de sel. Température moyenne. En chauffant, les champignons « rendent de l'eau ». Quand l'eau est à ébullition, attendre 2 minutes, puis égoutter.

Dans la casserole vide, remettre les champignons égouttés, du thym, des grains de poivre, des grains de genièvre, une pincée de sel, deux feuilles de laurier et rajouter moitié vinaigre, moitié vin blanc jusqu'à recouvrir les champignons. Laisser bouillir doucement jusqu'à évaporation presque complète du jus. Laisser refroidir dans la casserole.

Ranger les champignons cuits dans des bocaux avec les quelques gouttes de jus qui restent et les aromates. Recouvrir d'huile d'olive (attention, il faut que les champignons soient froids). Placer une feuille de laurier au-dessus pour que les champignons restent bien dans l'huile et fermer le pot.

En accompagnement de pot-au-feu, pommes de terre bouillies, raclette, pâté. Plus raffiné que les cornichons.

## Le vin de noix

1 litre de vin rouge  
7 noix vertes cueillies à la Saint Jean, coupées en quatre  
200 cl d'eau de vie  
150 g de sucre

Faire macérer dans une bonbonne, le vin, l'eau de vie et les noix pendant au moins 45 jours.

Filter le mélange et rajouter le sucre.  
Mettre en bouteille.  
Se conserve très longtemps.

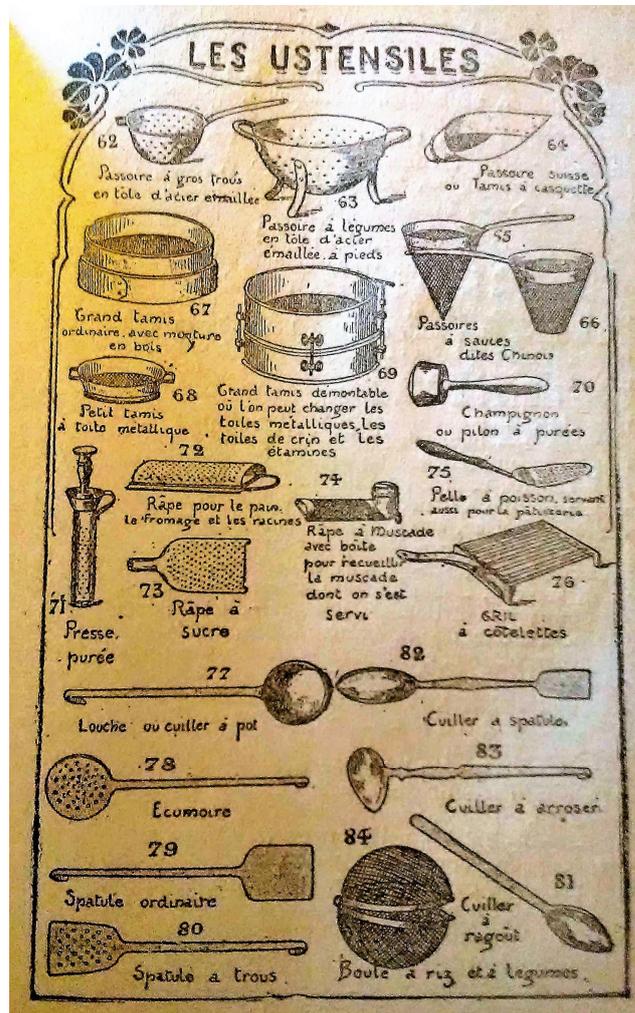
## La Tapenade noire d'Eugène

500 g d'olives noires dénoyautées  
4 filets d'anchois  
2 cuillères à café de câpres  
2 à 3 gousses d'ail écrasées  
poivre  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive



Mixer les olives pas trop finement. Ajouter les anchois, les câpres et l'ail, eux-mêmes déjà écrasés ensemble. Finir avec poivre et huile d'olive.

On peut aussi oublier les anchois, saler et ajouter plutôt épices et/ou aromates : poivre d'Espelette, cumin, ciboulette, 2 ou 3 branches de persil, d'estragon ou de marjolaine.  
Pour la conserver quelques jours, il vaut mieux la couvrir d'une pellicule d'huile d'olive.



# Le PLU et la protection du patrimoine

Le projet de PLU, voté par la commune le premier août 2019, ayant été refusé par le préfet du Var, les études ont dû être reprises, avec les avis des Personnes Publiques Associées et les nouveaux textes en vigueur. Un Projet d'Aménagement et de Développement Durables a été débattu en conseil municipal le 26 juillet 2021 et une réunion publique - la quatrième depuis le lancement du PLU en 2014 - s'est tenue le 20 décembre 2021.

Bien que ce sujet paraisse très technique, l'adoption de nouvelles règles en matière d'urbanisme concerne chaque propriétaire ou résident de la commune, **mais conditionne aussi la protection de notre patrimoine.**

## Qu'est-ce qu'un PLU ?

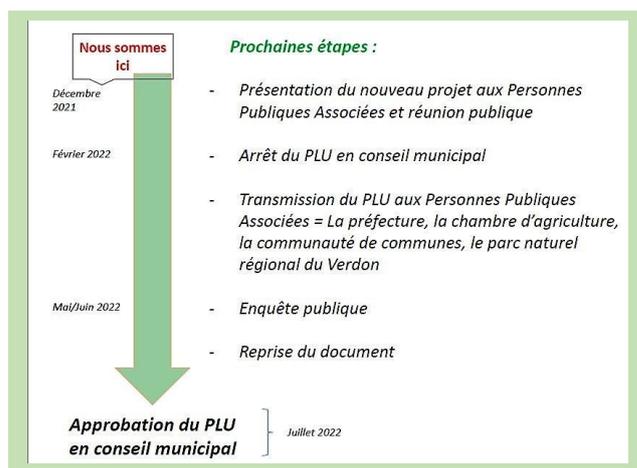
Le **Plan Local d'Urbanisme** regroupe l'ensemble des différents documents visant à assurer le bon développement urbain des villes et des communes. Il remplace progressivement le POS depuis 2000. Il définit les règles de l'urbanisme, de construction et d'aménagement selon un découpage précis.

Dans le PLU on retrouve le zonage qui détermine deux informations\* clés :

- le détail des zones constructibles ou non dans une commune,
- les règles, les droits à construire sur chaque zone (type de bâtiments, mesure, etc.).

\* tous les documents constitutifs du PLU sont administratifs et communicables.

Planning de l'élaboration de notre PLU



## En quoi est-ce important pour la préservation du patrimoine naturel et culturel ?

Une des raisons principales du PLU est de préserver l'équilibre entre développements urbains et les espaces naturels et agricoles. Ça se traduit dans les différentes zones de découpe de la commune.

Le PLU a aussi comme vocation de garantir une homogénéité, une harmonie, dans les constructions, comme le style d'architecture, la hauteur des bâtiments ou les matériaux à utiliser.

Il doit aussi protéger les quartiers à proximité de biens classés et historiques.

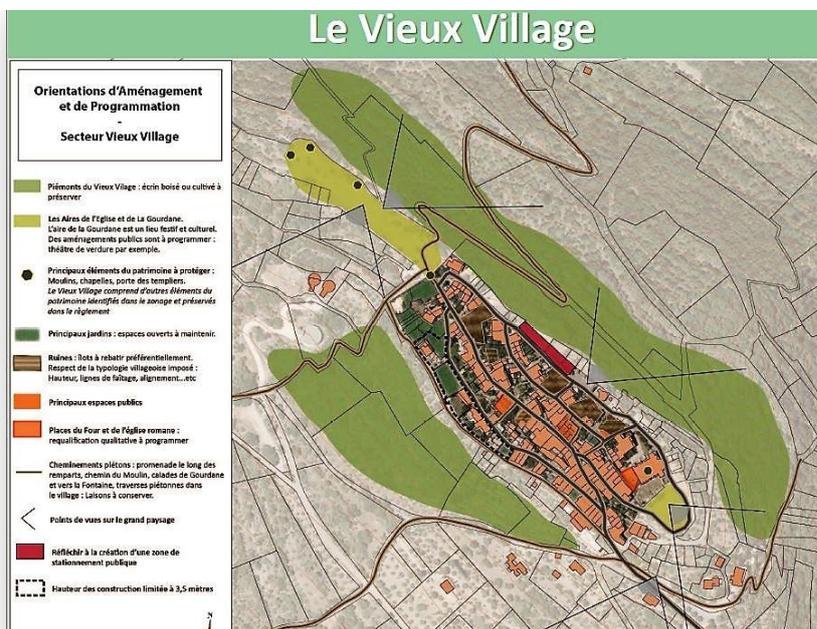
Or, dans notre commune, nous avons une église romane, celle du Vieux Village, inscrite aux Monuments historiques. D'autres bâtiments de ce Vieux Village : remparts, moulins, chapelle de l'Annonciade, calades, ruines du château médiéval, de la chapelle des pénitents, four à pain, vieilles maisons en pierres du Moyen-Âge ou du XVIII<sup>e</sup> siècle, justifient une protection particulière.

Il est subordonné aux arrêtés préfectoraux des zones de présomption de prescription archéologiques.

Le maire s'est engagé, lors de la réunion du 21 décembre 2021, à lancer une **procédure de « Site patrimonial remarquable »** une fois le PLU terminé, afin de prendre en compte le caractère exceptionnel du Vieux Village. Ce dispositif, créé en 2016 a pour objectif de protéger et mettre en valeur un site par :

- ✓ soit un plan de sauvegarde et de mise en valeur,
- ✓ soit un plan de valorisation de l'architecture et du patrimoine.

**Participez aux réunions et enquêtes publiques**



# L'Ataié prouvençau

Un poème de René Raybaud,  
Livre à la gloire de l'amandier

## L'amelo dins li fèsto calendalo

Subre li taulo prouvençalo  
Regnant i fèsto calendalo  
Nosto amelo i trege dessèr  
Mé la nose vai de-concert.  
En mai d'aco dins li secoupo  
La retrouban quouro l'on coupo  
Lou nougat negre, lou blancau,  
E l'amelié sus lou bancau  
Pou èstre fièr de soun amelo  
Que pèr Nouvè fai parla d'elo



## L'amande aux fêtes De Noël

Notre amande si désirable,  
figure à Noël sur nos tables  
Associée aux treize desserts  
Avec la noix, va de concert  
Ainsi, de surcroît, sans surprise  
Elle apparaît lorsque l'on brise  
Le nougat noir, le nougat blanc  
Et l'amandier, toujours fringant,  
Est fier de son amande belle  
Qui, pour Noël, fait parler d'elle.

## Extrait de Noël en Provence de Frédéric Mistral

Tóutis ensèn anavian  
querre, jouious, lou Cacho-fiò — que falíe que  
fuguèsse, sèmpre, un aubre fruchau. L'adusian  
dins lou mas, tóuti arrenqueira, lou plus einat d'un  
bout, iéu lou cago-nis de l'autre ; tres cop ié fasian  
faire lou tour de la cousino ; pièi, arriba davans la  
lar o paiasso dóu fiò, soulennamen moun paire  
i'escampavo dessus un vèire de vin kiue, en  
disènt :

Alègre ! alègre,  
Mi bèus enfant,  
Diéu nous alègre !  
Emé Calèndo tout bèn vèn...  
Diéu nous fague la gràci  
de vèire l'an que vèn,  
E se noun sian pas mai,  
que noun fuguen pas mens !

Tous ensemble, nous allions joyeusement  
chercher la « bûche de Noël », qui - c'était de  
tradition - devait être un arbre fruitier. Nous  
l'apportions dans le Mas, tous à la file, le plus âgé  
la tenant d'un bout, moi, le dernier-né, de l'autre ;  
trois fois, nous lui faisons faire le tour de la  
cuisine ; puis, arrivés devant la dalle du foyer,  
mon père, solennellement, répandait sur la bûche  
un verre de vin cuit, en disant :

Allégresse ! Allégresse,  
Mes beaux enfants,  
que Dieu nous comble d'allégresse !  
Avec Noël, tout bien vient :  
Dieu nous fasse la grâce  
de voir l'année prochaine.  
Et, sinon plus nombreux,  
puissions-nous n'y pas être moins.

E tóuti cridavian :  
Alègre ! Alègre ! Alègre !  
e'm'acò se pausavo l'aubre  
sus li cafiò e, tant lèu  
resplendènto partié la regalido  
Cacho-fiò,  
Bouto fiò,  
disié moun paire  
en se signant,  
e tóuti nous metian à taulo.



Et, nous écriant tous :  
« Allégresse, allégresse,  
allégresse ! »,  
on posait l'arbre sur les  
landiers et, dès que s'élançait  
le premier jet de flamme :  
À la bûche,  
Boute feu !  
disait mon père  
en se signant  
Et, tous, nous nous  
mettions à table.

# Brèves de l'asso.

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

## Quizz

Réponse au n° 49 :  
1967

Question :  
Qu'est-ce que cet  
instrument ?



## Notre boutique

**Dvd : « La mémoire de l'eau »** : balade dans la commune et dans le temps, à la découverte des lieux en relation avec l'eau et son accès : 10 €

**Jeu de mémoire : « Faites la paire »** avec le patrimoine de la Communauté de communes Provence Verdon. C'est un jeu de cartes type « memory » pour jouer en famille : 5 €

**Livre : « Mémoire d'archives »** : la vie d'antan à Saint-Julien à travers ses archives.  
Quatre tomes parus à 12 € chacun

**Le tome 5 va paraître**,  
il contient les thèmes suivants :  
Le château seigneurial,  
Le blason de la commune,  
Les processions,  
Le pont englouti (Esparron),  
Les confréries,  
L'école sous l'Ancien Régime,  
Les fours à pain.



Nous vendons ces articles à notre stand, chaque fois que nous participons à une manifestation publique : fête des moissons, forum, marché de Noël, vide-greniers.

Entre-temps, les livres sont en vente chez Proxi. Et, vous pouvez commander sur la boîte [lcp83560@hotmail.fr](mailto:lcp83560@hotmail.fr) ou par lettre dans notre casier à la mairie, 22 rue de l'Hôtel de ville, Saint-Pierre, 83560 Saint-Julien.

Allez voir notre boutique sur le site.

## Une idée de sortie à Aix

**Du 19 novembre 2021 au 27 mars 2022**, le **Centre d'Art Caumont** propose à ses visiteurs **un voyage à Venise**, en présentant pour la première fois hors d'Italie, des chefs-d'œuvre de la collection Cini.

L'exposition regroupe 90 peintures, sculptures, dessins et objets précieux qui font partie de l'un des plus prestigieux ensembles d'art italien du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Aux côtés des grands noms de la peinture toscane comme Fra Angelico, Filippo Lippi, Piero di Cosimo, Jacopo da Pontormo et vénitienne, comme Lorenzo et Giandomenico Tiepolo, l'exposition présente des pièces maîtresses de la Renaissance ferraise. Elle est complétée par une sélection de sculptures, émaux et ivoires, ainsi que par un choix de dessins et enluminures.



## 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 Courriel : [lcp83560@hotmail.fr](mailto:lcp83560@hotmail.fr)

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

Bulletin gratuit de l'association Les Chemins du Patrimoine, rédigé par les membres.

Ont collaboré à ce numéro n° 50 : Nicole Bienvenu, Serge Boério, Jean-Yves Caparros, Nadia Fraticelli, Lucette Maréchal, Raymonde Pons, Annette Roche, Solange Souliol, A.-M. Toutin, Christian Toutin, Nicole Yver.

ISSN 2269-9392 - Dépôt légal 21/10/2013

Imprimé par Odim 04130 Volx.