

La Provence Verte

Une Provence INATTENDUE

Découverte

Le village de la Celle
Le Vallon des Carmes

Activités

Session de Grimpe au rocher de Brauch
Lire l'Argens

Mais aussi

Les Tripettes de Barjols
Vignobles & Découvertes
Cotignac, ville sanctuaire

AMUSEZ
VOUS !

80 activités exclusives
ou à prix doux



Ce que vous
ne devez pas
manquer !

Le Bouchon de la RN7
Brignoles : les 20 ans
des Médiévales



BARBAROUX

golf, hôtel & spa



- Un hôtel **** de 52 chambres avec piscine et tennis
- Un spa espace bien être et une salle de fitness
- Un restaurant traditionnel « Les Terrasses du Golf »
- Une brasserie
- Un bar
- Une structure séminaires et congrès, entièrement équipée, composée de 3 salles modulables pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes.
- Un golf de 18 trous de classe internationale (architectes Pete et Pb Dye) et ses structures d'entraînement.

Golf de Barbaroux

Route de Cabasse - 83170 BRIGNOLES

Contact

Tél. +33 (0)4 94 69 63 63
Fax +33 (0)4 94 59 00 93
contact@barbaroux.com
www.barbaroux.com



La Maison des Vins

DES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

- **Un écrin d'exception**, l'abbaye de La Celle.
- **Un lieu unique, pour découvrir tous les vins** des domaines de l'appellation. Chaque semaine une commune mise à l'honneur à travers la dégustation.
- **Un vinothèque** proposant plus de 180 cuvées

La Maison des Vins des Coteaux Varois en Provence
Place du Général de Gaulle - La Celle - 04 94 69 33 18

Vous accueille toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
Juillet et Août du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h et le dimanche
de 15h à 19h

Un site internet :
Tous nos vins sont
en vente sur
www.coteaux-varois.com

**En vacances pas
de temps à perdre.**
Faites votre sélection,
validez, payez et votre
commande vous attend
à la Maison des Vins.

**Invitez la Provence à
votre table toute l'année.**
Sélectionnez, commandez,
nous expédions votre
commande directement
chez vous, partout en
France.



Le rosé de Provence, l'incontournable de vos vacances !

BIENVENUE EN Provence Verte !

Bienvenue au pays ! Venir en Provence Verte ce n'est pas seulement prendre des vacances, c'est aussi prendre le temps. Celui d'échanger, de se laisser vivre et guider pour découvrir les gens, le patrimoine, les productions locales. Tout ce qui fait que le temps d'un séjour vous ne serez pas des visiteurs mais des habitants à part entière. Bienvenue chez vous !

Sommaire

Une Provence Inattendue... p.4

Château de Valbelle à Tourves p.6

Chic un bouchon ! p.8

Espigoule p.10

Les marchés p.11

Lire la rivière p.12

Amusez-Vous insolite ! p.14

Session de grimpe p.16

Balade dans le Verdon p.18

Les Joutes Musicales p.20

Quelle huile d'olive sur ma table ? p.22

La pétanque p.23

La Provence vue du ciel p.24

Les Médiévales de Brignoles p.25

L'olivier, notre symbole p.26

Perdus dans la ville p.28

Les chèvres de Rocbaron p.29

Le Vallon des Carmes p.30

Le rosé, le vin de l'été p.32

Un terrain de jeu p.33

Prendre un verre, où manger p.35

Le temps d'une randonnée p.36

Cotignac, destination spirituelle p.40

Le berceau du rosé p.42

Noël en Provence Verte p.44

Les Tripettes de Barjols p.46

Fêtez la Saint Vincent p.48

Infos pratiques p.49



Repère carte pour retrouver
les lieux à découvrir p.50

Le magazine n°5 :

« La Provence Verte, une Provence Inattendue » est édité par l'Office de Tourisme de La Provence Verte - EPIC

Siège social :

Carrefour de l'Europe
83170 BRIGNOLES

Directeur de la publication :

Nicolas OUDART

Rédaction :

Service Communication
de l'Office de Tourisme

Tirage :

25 000 exemplaires

Création et impression :

Autrement Dit

Photo couverture :

Karyn ORENGO

Crédits photos :

Shutterstock - CIVP - Millo

FG - KO - GV - JR - LV - LB

NO - L J - ER - OT Valensole

OT Gréoux les Bains

Mairie Brignoles - Actua Prod

Var ULM - OT Moustiers

Couleurs et luminosité

D'UNE PROVENCE INATTENDUE...

Pour les amateurs de grands espaces ou de photographie, ce territoire est vraiment un lieu de prédilection.

On passe de la pleine lumière, vive et ardente du nord, à celle plus feutrée et plus chaude du sud, celle que l'on trouve entre la Sainte Victoire et la Sainte Baume.

Partant de la Sainte Baume en prenant la route en direction de Nans les Pins, on passe de la lumière à la pénombre, mais cela n'a rien d'oppressant car nous sommes entourés par l'écrin que forme la forêt qui nous entoure. En débouchant au sein du village de Nans les Pins, on renaît à la lumière. Si vous avez un peu de temps, gardez vous au centre du village, prenez vos baskets ou chaussures de marche et partez à la découverte du "Pompéi Provençal", le vieux Nans.

LA SAINTE VICTOIRE SEMBLE NOUS FAIRE LA RÉVÉRENCE

Reprenant la route en direction du nord, on s'approche de la Sainte Victoire qui, au croisement des routes, semble nous saluer et nous accompagne tout au long de notre voyage jusqu'à Saint Maximin. Là, nous sommes dans la plaine et donc en pleine lumière, seule la couleur des feuilles de vignes nous indique la saison. Nous entamons ensuite notre lente montée routière vers Barjols. Le

matin, tôt, on assiste à un premier tableau. La brume de chaleur ou d'hiver semble flotter au dessus des champs. À gauche, le village de Seillons Source d'Argens semble s'accrocher à la colline comme dans une crèche. Traversant le village de Brue Auriac, les paysages changent encore, les couleurs sont plus profondes que nulle part ailleurs, trahissant l'existence de sources cachées. Vous n'y pensez pas mais, protégées par cette nature luxuriante, se cachent de nombreuses maisons et anciennes propriétés agricoles.

Enfin, on débouche à l'entrée du village de Barjols. L'eau ici est reine, et comme tout monarque, de nombreux "édifices" l'honorent. Barjols, c'est le Tivoli de Provence, le village des fontaines et lavoirs. L'eau ici est à la base de la vie économique du village. Jusqu'en 1982, date de la fermeture de la dernière tannerie, vous étiez ici dans le domaine de transformation et de fabrication des meilleures peaux de France voire d'Europe. Aujourd'hui, ces tanneries sont des ateliers d'artistes d'art contemporain, apportant un nouveau souffle au village. L'eau est une nouvelle source de revenu grâce au tourisme. Ici, hormis les fontaines et lavoirs, il existe un lieu secret que les habitants partagent avec les visiteurs, le Vallon des Carmes. Un havre de paix au coeur du village, un lieu inattendu et secret à découvrir absolument.



**“ Un havre de
paix au coeur
du village, un
lieu inattendu
et secret à
découvrir
absolument. ”**





Château de Valbelle

À TOURVES

Lorsque l'on prend la direction de Saint Maximin la Sainte Baume, au départ de Brignoles, par la Nationale 7, on passe forcément à côté des vestiges de ce qui fût un des plus beaux châteaux de Provence.

Aujourd'hui, le 18 novembre 1778, est un jour terrible car mon cher maître se meurt. Lui, le Comte Joseph-Alphonse-Omer de Valbelle, personnalité devenue incontournable dans sa Provence natale et même au niveau national. Lui, l'homme d'Arts et de Lettres, grand amateur d'Art et bâtisseur du magnifique château de Tourves. Mais laissez moi vous compter depuis le début cette aventure humaine.

UNE GÉNÉALOGIE ACHETÉE

A la mort de son père et de son frère, mon maître prend les rennes de la famille et des cordons de la bourse, celle-ci étant bien pleine. Difficile à croire en voyant cet homme si distingué et amoureux de belles choses que ses titres de noblesse sont de pures inventions. En effet, son arrière-grand-père

était cordonnier au Beusset et son grand-père apothicaire.

UN TEMPLE DEDIE À L'ART ET AU BON GOÛT

En 1767, il hérite du château de Tourves. Grâce à des travaux d'envergure, il métamorphose la forteresse en une vaste demeure, un temple dédié aux goûts, aux plaisirs et aux arts.

On pouvait se promener dans les parcs à fabriques comme le parc Auguste ou le jardin d'été. Cet «instinct» du beau, c'est sa mère qui lui transmet et qui l'initie aux idées nouvelles qui fleurissent dans les salons des dames.

UN DOMAINE À LA MODE D'HIER ET INSOLITE AUJOURD'HUI

Sur ce domaine gigantesque, à l'est de l'édifice, se trouve une esplanade qui est à l'usage exclusif du Comte. Construite sur l'ancien bourg, mon maître aimait à s'asseoir sur les bancs en pierre afin d'admirer l'ensemble idéal sorti de son imaginaire. Une double colonnade surmontée d'un portique d'ordre dorique, commen-

cée en 1776, servait pour certains de décors de théâtre, pour d'autres, seulement d'ornement. Mon maître le Comte de Valbelle, ne le vit pas fini puisqu'il mourut avant et c'est sa mère qui suivit la fin des travaux. Une obélisque, comme cela était à la mode, fut construite à la mémoire de son grand-père maternel. Au dessus de la corniche du piédestal, une inscription est gravée «Conserves ma devise, elle est chère à mon coeur. Les mots en sont sacrés, c'est l'amour et l'honneur». A l'ouest du château, se trouve un édifice noble et imposant : les écuries. L'architecture est égyptienne, traduisant un goût décidé pour l'orient grec.

Comme tous les hommes de goût, mon maître avait aussi des lubies, comme la création de cette vacherie sur des ruines d'une ancienne église.

Comme une explication de texte ou une justification, mon maître a fait graver le discours philosophique suivant sur une plaque de marbre : «A grandeur trop souvent succède ignominie. De temple que j'étais, église je deviens. J'en conçus trop d'orgueil, on m'a faite écurie. Apprends, sans murmurer, à céder aux destins».

Joseph-Alphonse-Omer de Valbelle

A la mort de son frère aîné en 1766, le Comte Joseph Alphonse Omer de Valbelle commence à exister dans les écrits. Riche héritier, sa libération financière lui donne enfin le pouvoir. Joseph-Alphonse-Omer de Valbelle, né à l'hôtel de Valbelle à Aix-en-Provence en 1729, marque le XVIII^e siècle tourvain par sa personnalité. Il cumule une série de titres des diverses branches de sa famille.

Tourves est le symbole de l'ascension de la famille qui possède une diversité de maisons et de terres sur différents lieux comme à Paris, Aix, Marseille, trois villes florissantes dans l'Europe des Lumières. En 1735, le Comte rentre dans l'Ordre de Malte en tant que Chevalier. En 1745, à 16 ans, il devient Mousquetaire du Roi.

En 1762, il est désigné Procureur du pays pour la Noblesse. Le 16 novembre 1778, Louis XVI nomme Valbelle «Commandant pour le civil en Provence». Frappé par un accident vasculaire cérébral, le Comte Omer de Valbelle meurt le 18 novembre 1778 sans laisser de descendance. Le château passe alors à la famille de Castellane.

UN DES MEILLEURS PARTIS DE FRANCE

Le Comte Joseph Alphonse Omer de Valbelle est un personnage fortuné aux revenus annuels de plus de 100 000 livres de rente auxquelles s'ajoutent la possession d'un hôtel à Paris, à Versailles, à Aix, des châteaux mais aussi diverses maisons.



AMUSEZ
VOUS !



CHASSE AU TRÉSOR AU CHÂTEAU DE VALBELLE

Une chasse au trésor dans les vestiges et le parc du château de Valbelle, l'un des plus fastueux du Var. Avec votre guide, cherchez le trésor au détour de la colonnade monumentale, de l'obélisque ou de la pyramide...

A partir de 2€

CHIC un bouchon !

Rassurez vous, les habitants de la Provence Verte ne sont pas des fous joyeux. Non, ce sont des amoureux d'un temps où la qualité des paysages était plus importante que le gain de temps. D'un temps où le départ en vacances était synonyme de découverte d'une partie de l'histoire de France, des paysages différents et bien sûr des auberges, haltes obligatoires pour le plaisir de déguster des spécialités gastronomiques régionales et faire des rencontres inoubliables.

LE BOUCHON DU 15 AOÛT

Afin de se remettre dans l'ambiance, le village de Tourves accueille une année sur deux, le 15 août, le Bouchon où se mêlent dans une belle pagaille voitures anciennes et personnages costumés. En plus des participants, on croise aussi le facteur et les gendarmes, d'époque, qui font la circulation. Imaginez vous que, dans la rue principale, caravanes et camions ne pouvaient se croiser, créant un bouchon monumental qui était un moment de fête et le début des vacances dans le sud ! N'avez pas de retenue car ici se retrouvent les nostalgiques des 30 glorieuses, les fans d'histoire et, bien sûr, les amateurs de belles mécaniques.





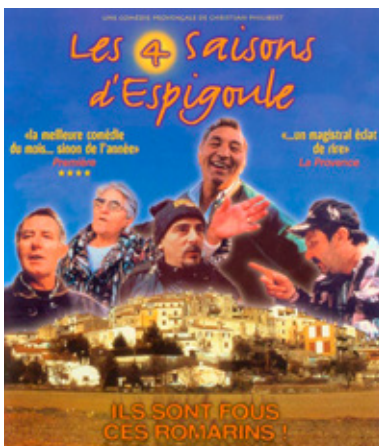
COLONNE VERTÉBRALE DE LA FRANCE ALLANT DE PARIS À MENTON

«Je vous parle d'un temps que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître...». Dans les années 1973 ouvrait l'autoroute A8, dite "la Provençale", qui relie Aix-en-Provence à la Côte d'Azur. Cette ouverture donne un coup de frein brutal aux fameux bouchons de la Nationale 7. Pourtant cette colonne vertébrale de la France, allant de Paris à Menton, est un monument national au même titre que la Tour Eiffel.



Espigoule, le village QUI N'EST PAS SUR LA CARTE...

Mais en Provence Verte... C'est ainsi qu'un journaliste venu de Paris intitula son article, après trois jours passés à Espigoule. Je suis sûre qu'une question vous brûle les lèvres : mais pourquoi ? Et bien parce que Espigoule est le nom d'un village sorti tout droit de l'imagination des deux frères Philibert. L'un d'entre eux, Christian est scénariste et réalisateur de renom qui a forgé sa renommée sur des films qui mêlent la fiction au documentaire.



Mais revenons à Espigoule et à ce fameux journaliste. En fait, celui ci est venu faire un reportage après les nombreux prix du public gagnés par le film. Une fois les panneaux d'entrée en agglomération échangés, les habitants reprennent leur "personnage" de fiction et les voici qui accueillent pendant trois jours ce pauvre journaliste. Figurez vous qu'il est rentré chez lui sans jamais connaître le vrai nom du village où il avait séjourné : GINASSERVIS. Laissez moi vous conter cette histoire car elle en vaut son pesant de cacahuètes. Il était une fois une fratrie de trois frères dans un petit village de Provence. L'un d'entre eux se lance dès l'adolescence dans l'aventure toute nouvelle de la vidéo commençant par filmer la vie quotidienne du village et plus particulièrement l'intérieur du Bar du Cours. Les habitants adoptent ainsi petit à petit l'intrus. Il devient le témoin, à travers son objectif, de leurs instants de bonheur puisqu'il filme en amateur les mariages ou les fêtes du village. Mais la dure réalité de la vie rattrape tout le monde et il faut travailler afin d'avoir "une vraie vie". Les aléas font que Christian et son frère sont amenés à partager un appartement et à agrémenter leurs soirées ordinaires en écrivant un



vrai scénario, mélange de réalité et de fiction, pour raconter la vie de leur village. L'objectif est de partager avec le monde entier la vie de Ginasservis et de ses habitants : les chaudes soirées d'été où l'on se promène dans le village et où l'on rencontre à chaque coin de rue des habitants assis devant leur maison en train de "prendre le frais" ou bien encore participant au départ à pied de la transhumance. Vous souhaitez vivre une expérience sincère et inattendue ? Alors, faites comme de nombreux visiteurs, asseyez-vous à la terrasse du Café du Cours et écoutez ! Le spectacle est là devant vous et vous ne le savez pas encore mais vous en êtes vous aussi un acteur maintenant.



DES MARCHÉS aux couleurs de Provence



En Provence Verte, chaque jour a son marché. Les marchés provençaux toujours imités, jamais égalés, sont le symbole fort de la tradition de convivialité que l'on trouve ici. En plus de colorer nos assiettes, toutes les productions locales colorent aussi le temps de vos vacances. Découvrez le plaisir de choisir vos produits frais avec, en prime, les conseils du producteur.

AGENDA DES MARCHÉS

- **Barjols** > Dimanche
- **Brignoles** > Samedi
- **Carcès** > Samedi
- **Cotignac** > Mardi
- **Garéoult** > Mardi
- **Nans les Pins** > Dimanche
- **Saint Maximin** > Mercredi

ICI, LES MARCHÉS, C'EST AUSSI LA NUIT !

Si les marchés de bouche se déroulent toujours au centre village et de jour, la Provence Verte vous invite aussi à découvrir des marchés artisanaux en nocturne. C'est le cas notamment à Carcès, Cotignac et Saint Maximin. Une bonne façon de déambuler à la recherche du cadeau que l'on souhaite rapporter pour les siens.

- **Carcès** > jeudi • **Saint Maximin** > samedi (à dates fixes) • **Cotignac** > mercredi



UNE MAISON DES VINS DES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Au coeur d'un lieu magique, l'Abbaye de La Celle, un espace dédié à la découverte des vins de l'appellation : conseils, dégustations et vente au même prix qu'au domaine. **Maison des Coteaux Varois en Provence, Place du Général de Gaulle, La Celle - 04 94 69 33 18**

Les beignets de courgettes

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

130g de farine, 1 gros oeuf, 1 sachet de levure, 20cl de lait, 600g de courgettes, sel et poivre



PRÉPARATION DE LA PÂTE

Verser la farine dans un saladier, former une fontaine et y casser les oeufs avec le sel et le poivre. Ajouter la levure et mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet. Verser par filet le lait en continuant de fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement lisse. Laisser reposer une heure.



PRÉPARATION DES COURGETTES

Laver et peler à moitié les courgettes dans le sens de la longueur. Couper les bouts de chaque extrémité, les détailler en rondelles assez épaisses.



LA CUISSON

Bien mélanger la pâte. Si celle-ci n'est pas assez liquide, rajouter un peu de lait. Tremper les rondelles de courgettes puis les plonger délicatement dans le bain de friture. Attention, tourner les beignets afin qu'ils soient dorés des deux côtés.



Lire la rivière EN PAGAYANT SUR L'ARGENS



En Provence Verte, il existe plusieurs lieux navigables : le fleuve Argens ou les lacs de Montmeyan et Esparron.

Confortablement assis dans un canoë, armés de pagaies, au départ des bases d'Entrecasteaux ou Correns, c'est parti pour une découverte de paysages bucoliques et sauvages qu'offre, notamment, le Vallon Sourn. En famille ou entre amis, en solo ou par deux, on navigue sur des eaux plutôt calmes (classes 1 et 2 pour les connaisseurs) avec quelques passages plus rapides (classe 3) pour le parcours le plus long.

Le Vallon Sourn, situé sur l'Argens, offre des zones de navigation sous des toits de végétation, mettant les navigateurs à l'abri du soleil. Toutefois, on traverse aussi des parties très ensoleillées, où il y fait très chaud. Les plages qui longent les falaises sont des lieux très sauvages aux eaux claires, où il fait bon accoster pour se baigner ou pique-niquer.



COMME POCAHONTAS, LISONS DANS LA RIVIÈRE

Jean Claude Fichera, professionnel de canoë et kayak, diplômé d'Etat et propriétaire d'une des bases de la Provence Verte, nous donne quelques conseils avisés et quelques clefs de lecture. Avant toute chose, pour être un bon lecteur, il faut se laisser guider par la nature, mettre tous nos sens en éveil, et laisser la sensibilité à l'environnement prendre le dessus.



LE RELIEF DES BERGES

Le relief des berges donne des éléments sur le courant. Si les berges sont usées, dentelées, le courant est bien entendu plus puissant. Les personnes pratiquant la navigation sauront de quoi nous parlons car il s'agit alors de jouer avec le courant et le contre courant. La couleur de l'eau donne des indications sur la profondeur. Ainsi, les zones claires sont peu profondes, les zones plus foncées plus profondes.

JEAN CLAUDE FICHERA

Cet amoureux de VTT et de rando découvre le canoë kayak à l'âge de 14 ans. Calme et acharné dans l'entraînement, il devient deux fois champion de France de descente. Il décide à cette époque de partager sa passion et de faire découvrir la discipline en ouvrant des bases : une à Bandol et une à Entrecasteaux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le canoë est un bateau d'eau douce qui se conduit à genoux à l'aide d'une pagaie à une pale. Il est généralement prévu pour une personne.

Le kayak est un bateau d'eau salée qui se conduit assis à l'aide d'une pagaie double. Il est prévu pour une, deux ou trois personnes.



AMUSEZ-VOUS !



De nombreuses offres à prix privilégié pour les deux bases canoë sur l'Argens ou encore sur les lacs de la Provence Verte. Rendez-vous sur provenceverte.fr ou dans les offices de tourisme de La Provence Verte.

Amusez-Vous INSOLITE !

Réservez obligatoirement auprès de votre office de tourisme. Toute l'offre sur av.provenceverte.fr



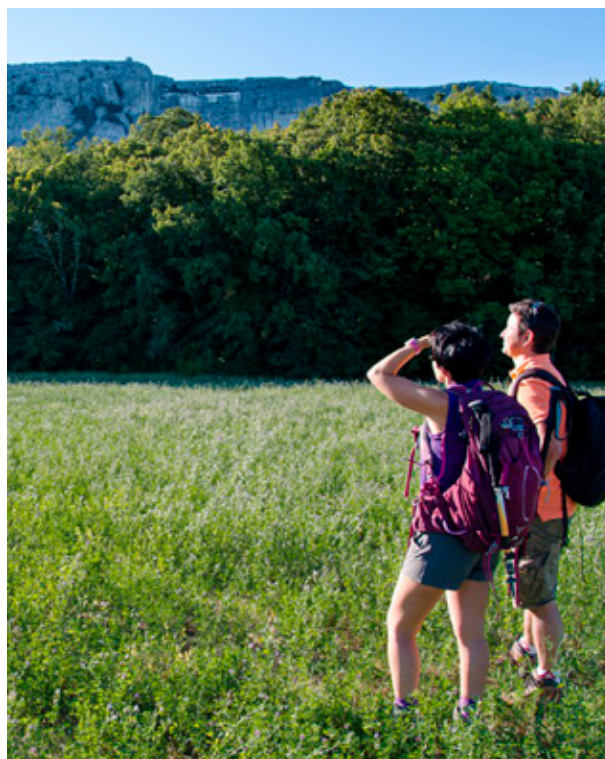
LE 3^E TOMBEAU DE LA CHRÉTIENTÉ SOUS LA LUNE

📍 **Saint Maximin la Sainte Baume** : Une visite au crépuscule pour sublimer la ville médiévale et la basilique gothique avec ses inestimables trésors : son mobilier, ses orgues mondialement connues, son chœur baroque, le retable de Rozen... sans oublier la crypte qui abrite les reliques de Sainte Marie Madeleine. Une visite privée de la basilique, habituellement fermée le soir ! N'oubliez pas vos lampes de poche ... **A partir de 2€**



RANDONNÉE Au CRÉPUSCULE

📍 **Plan d'Aups la Sainte Baume** : Une expérience conviviale et insolite : cette randonnée vous emmène vers le belvédère pour admirer les paysages, puis pique-nique au coucher du soleil. Ensuite, c'est l'heure où la faune, souvent cachée en journée, s'anime. Tous sens en éveil, la nature bascule dans l'obscurité - **A partir de 8€ - A partir de 6 ans**



PLANTES MAGIQUES, PLANTES QUI GUÉRISSENT

📍 **Méounes les Montrieux** : de tous temps, les plantes ont nourri et guéri l'homme. Au cœur de cette balade vers la chartreuse de Montrieux, vous découvrez les plantes médicinales et les plantes comestibles qui forment notre flore. Vous êtes invités à toucher, sentir et goûter les herbes du savoir. **A partir de 5€- dès 2 ans**



VISITE CONTÉE DE CARCÈS, ENTRE HISTOIRE ET LÉGENDE

📍 **Carcès** : Laissez-vous guider dans le temps et les rues de Carcès au cours d'une visite contée. A l'ombre du château médiéval ou au détour d'une fontaine, le récit de la grande Histoire côtoie mythes et légendes - **A partir de 2€**



RANDO FRISSONS AU PAS DES CHEVAUX

📍 **Nans les Pins** : Amateurs de sensations fortes, découvrez les sentiers de la merveilleuse Provence à la belle étoile et à la lueur de vos lampes frontales ... Et peut être, le nez en l'air et assis sur votre compagnon à sabots, croiserez vous une étoile filante ...
A partir de 8€ - Dès 8 ans.

LASER GAME À PONEY

📍 **Nans les Pins** : Participe à une véritable aventure ! Réussiras-tu à atteindre toutes les cibles avec ton pistolet-laser tel un chevalier intergalactique ? Pas besoin d'être cavalier, tous les poneys sont super gentils et équipés des rênes Equidrive Touch' pour une conduite trop facile ! **35€ - Dès 6 ans.**



DE L'OR ROUGE À L'OR NOIR : DU SAFRAN À LA TRUFFE

📍 **Nans les Pins** : Christel vous accueille pour une visite de son exploitation. Ici, vous flânez au cœur d'une plantation de Crocus Saturus safranière, de chênes truffiers, de plantes aromatiques, de cognassiers et autres arbres fruitiers. Elle vous parlera notamment de la cueillette, de l'émondage et du séchage du safran avant de vous convier à une dégustation d'une sélection gourmande de ses produits maison - **5€**



Session de grimpe AU ROCHER DE BRAUCH

Fabrice - Webmaster à l'Office de Tourisme de La Provence Verte depuis 2002



En plus du spot du Vallon Sourn à Châteauvert, la Provence Verte compte un autre lieu d'escalade moins connu des grimpeurs : le rocher de Brauch qui domine le lac de Carcès. C'est ce spot que je vais tester.

PETITE MARCHÉ D'APPROCHE POUR UNE VUE IMPRENABLE

A partir du lac de Carcès, une piste m'emmène vers le Rocher de Brauch qui surplombe cette grande étendue d'eau. Un petit panneau de bois indique le chemin à emprunter pour arriver aux voies. Quelques marches abruptes dans la forêt, un chemin en forte pente à monter et me voilà au pied des premières voies. Pas de bruit, pas une construction, que de la nature et des collines à perte de vue. Allez, il est temps de s'équiper !

ON COMMENCE TRANQUILLE DANS DU 3C À 8M DE HAUT

Direction le secteur Ouest (appelé "Barre de toit") pour profiter d'un peu d'ombre et commencer par des voies faciles. Je me lance en tête pour ouvrir "Lou pas dei pitchoun", un petit 3C à 8m de haut avec 4 spits. Cette grimpe me permet de me familiariser avec la roche (pas abrasive et composée de nombreuses failles). Ce spot est idéal pour l'initiation.



ON PASSE À LA VITESSE SUPÉRIEURE, 6B+ AVEC UN JOLI TOIT À PASSER

On fait chauffer les biceps avec "Rassegura", une voie 6B à + de 14m (6 spits). Pas de grande difficulté sur la première partie, mais un toit vient me stopper : il faut effectuer quatre mouvements acrobatiques pour espérer passer cet obstacle. Je suis redescendu après plusieurs tentatives infructueuses.



“ Sportif (randonnée, VTT, escalade), passionné de photographie, je sillonne la Provence Verte durant mon temps libre pour explorer les contreforts. ”

AMUSEZ
VOUS !



INITIATION À L'ESCALADE ET AU RAPPEL

Un moment de détente et de sport en compagnie d'Aron. Un cadre exceptionnel dans le Vallon Sourn, Gorges de la Rivière Argens et lieu très réputé pour l'escalade. Adapté à tous les niveaux

A partir de 28€ et dès 7 ans.
Réservation obligatoire
auprès de votre
Office de Tourisme



Balade dans le Verdon

LES INCONTOURNABLES

MOUSTIERS SAINTE MARIE

Charmant village blotti au pied d'un roc, dormant sous sa belle étoile mystérieusement suspendue dans le ciel, Moustiers est aussi connue pour ses faiences si particulières, ses ruelles et ses maisons de crèche.



© OT Moustiers Sainte Marie



© OT Moustiers Sainte Marie

VALENSOLE ET SON CÉLÈBRE PLATEAU

Valensole est un beau village typique de Provence dont le plateau est mondialement connu : cimes enneigées des Alpes l'hiver, amandiers en fleurs en mars et en juin, le bleu des lavandes s'alterne avec la couleur or des blés. Enfin, novembre, période des labours, pare les paysages de la couleur ocre de la terre.

MUSÉE DE QUINSON

Situé au coeur des gorges du Verdon, construit par l'architecte anglais, Norman Foster, le musée de la Préhistoire est l'un des plus grands d'Europe. Il est constitué de plusieurs lieux : d'une grotte (1^{er} habitat), d'un village et d'un lieu de conférences et d'exposition permanente. Toutes les pièces et objets présentés sont issus de fouilles menées entre 1957 et 1971 dans le Verdon.

LE LAC DE SAINTE CROIX

Cette 3^e retenue d'eau de France Métropolitaine a germé dans l'esprit de Clémenceau, alors Président du Conseil, en 1908. Les aléas de l'histoire ont fait que le projet fut réalisé et fini en 1973, en englobant sur son passage le village des Salles sur Verdon. Aujourd'hui, Sainte Croix est une magnifique base nautique offrant les services suivants :

- Baignade surveillée l'été
- Balade en bateau électrique ou à voile, seuls autorisés sur le lac
- Location de kayaks, canoës, bateaux à pédales, surfbikes ...

LES BASSES GORGES DU VERDON

Les lacs d'Esparron et de Montmeyan sont les portes nord de la Provence Verte. Il fait bon pique-niquer, pratiquer le pédalo ou encore le canoë. Mais le clou du spectacle est de découvrir les paysages préservés et sauvages des basses gorges en bateaux électriques.

Sans bruit, les cliquetis de l'eau pour compagnon et des images qui laissent bouche bée pour décor.

LE LAC D'ESPARRON

Retenue artificielle, le lac est situé au nord de la Provence Verte, non loin du village de Saint Julien le Montagnier. Le Lac d'Esparron, qui fête ses 50 ans cette année, est une base de loisirs aquatiques importante. Comme sur l'ensemble des eaux du Verdon, on y pratique la pêche mais l'utilisation d'embarcations à moteur y est interdite. Toutefois, il est possible de découvrir les lieux en pédalos ou bateaux électriques.

LE LAC DE MONTMEYAN

Situé aux abords du village de Montmeyan, à deux pas de Quinson, « Montmeyan plage » est l'entrée des basses gorges, partie très sauvage du Verdon. Véritable pépite, elles sont un lieu familial exceptionnel pour pique-niquer, à découvrir en pédalos ou en bateaux électriques.

À NE PAS OUBLIER !



Le Pan Bagna

Le sandwich frais et idéal pour toute la famille, lors d'une journée découverte en Provence Verte



Lunettes

En Provence, la luminosité est importante, surtout sur l'eau. Munissez vous de lunettes de soleil et de chapeaux ou casquettes pour vous protéger d'une insolation.

Eau

Pensez à emporter de l'eau avec vous. Il n'est pas toujours simple d'en trouver dans certaines zones, les commerces peuvent être inexistantes ou pas forcément ouverts en permanence.

Ma découverte inattendue..!



Gréoux les Bains

À deux pas de Saint Julien le Montagnier, de l'autre côté du lac se trouve le village de Gréoux les Bains. Renommé depuis l'antiquité pour les bienfaits de ses eaux, aujourd'hui 3^e station thermale de France, Gréoux est un village provençal typique. Il fait bon déambuler dans les rues au son des clapotis des fontaines et lavoirs.



Les joutes MUSICALES

UN CHANTIER POUR LES MUSIQUES TRADITIONNELLES ET DU MONDE

Lorsque le visiteur arpente les routes ou chemins de la Provence Verte, il est difficile de ne pas faire étape à Correns. Une cité connue pour être le premier village Bio de France. Mais ce serait une erreur de croire que le choix de cultiver la vigne sans le moindre engrais chimique est la seule caractéristique de ce village de 900 âmes.

Correns a su se tailler une bien belle réputation grâce à son Centre des nouvelles musiques traditionnelles et du Monde, plus communément appelé « Le Chantier ». Pas un hasard puisque cela fait maintenant deux décennies que le village du Centre Var résonne aux sons des Joutes Musicales à chaque printemps. Immédiatement, les initiateurs d'une telle manifestation, ont saisi l'importance d'une telle activité. Le Fort Gibron,

campé au sommet du village, leur offre les conditions optimales pour accueillir les musiciens du monde entier attachés aux sons de leurs contrées, légués par leurs aînés. Correns leur permet de se retrouver, lors de résidences, afin de valoriser leur démarche originelle. Les artistes peuvent ainsi travailler sur leurs projets musicaux.

Les créations du chantier sont aussi l'occasion de valoriser des instruments parfois ignorés. Les vielles, les harpes, les guimbardes, les cornemuses ont pour habitude de revivre chaque année en centre Var.

Quinze années après la création du « Chantier », Jean Marotta, le président et Miquieu Montanaro, le conseiller artistique, ont toujours soif d'une plus grande reconnaissance. Les deux hommes se battent pour l'obtention d'un label national. Chaque



année, des centaines d'artistes effectuent des demandes pour obtenir un visa de création. Pour bien faire, Correns devrait devenir la capitale des Musiques traditionnelles afin d'obtenir une reconnaissance nationale et internationale.



LES JOUTES MUSICALES,

QUAND L'AVENTURE MÊLE EXIGENCE ET CONVIVIALITÉ

C'est un rituel. Depuis vingt ans, lorsque le week-end de Pentecôte arrive, Correns sonorise le Centre Var de Musiques traditionnelles. Trente concerts durant trois jours, une véritable folie musicale le long de l'Argens et les amateurs de sons ancestraux dansent, tournoient, au rythme des vielles et des guimbarde.

Chaque printemps, les Joutes Musicales sont la vitrine des créations du Chantier. Dans un bel écrin de verdure ou parmi les pierres du Fort Gibron, elles offrent un choix musical éclectique. Les Joutes sont le reflet d'une grande diversité culturelle. Le festif côtoie l'intime, le régionalisme démontre combien les racines des peuples sont profondes. Les artistes se rencontrent, échangent lors de moments conviviaux mais toujours avec cette volonté d'exigence.

Chaque année, Miqueu Montanaro et son équipe s'évertuent à concevoir un programme en respectant les équilibres savants et les créations étonnantes. On prend plaisir à écouter, à reconnaître les vibrations d'un instrument oublié, on savoure les dialogues nés d'échanges entre funambules des musiques traditionnelles. Et ce jusqu'au bout de la nuit.

Textes de Alain Revello.



CINQ ACTIVITÉS ESSENTIELLES

1 LES RÉSIDENCES

Le chantier, c'est avant tout des résidences. Des sessions d'un mois durant lesquelles des musiciens et compositeurs profitent des installations du Chantier pour créer ou enregistrer des créations axées sur les nouvelles musiques traditionnelles et du monde.

2 LES CONCERTS & FESTIVALS

Durant les douze mois de l'année, le Chantier propose des concerts, les « Etapes musicales ». Elles se déroulent à la fin de chaque résidence. Les dirigeants du Chantier ont appelé ces moments les « Concerts buissonniers » qui se déroulent dans différents lieux de la Provence Verte. Mais la vitrine du Chantier est sans aucun doute le festival « Les Joutes Musicales » qui se déroule chaque année lors du week-end de Pentecôte.

3 LA SENSIBILISATION

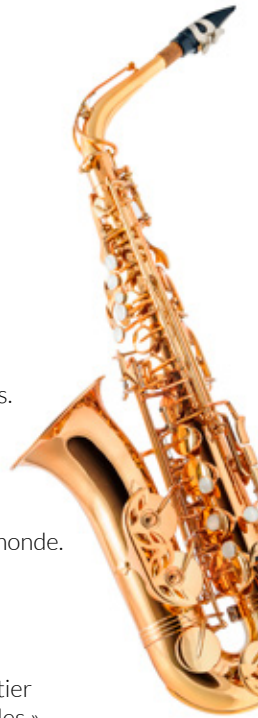
Contribuer au développement des Musiques Traditionnelles et du Monde est une chose mais initier la jeunesse du territoire à ces pratiques est primordial. La sensibilisation permet d'établir des passerelles entre les artistes accueillis et les enfants des classes de la Provence Verte lors de concerts-rencontres.

4 LA RÉFLEXION

Des rencontres et tables rondes permettent d'apporter une réflexion dans le cadre des réseaux professionnels Zone Franche et la Fédération des Associations de Musiques et Danses Traditionnelles (FAMDT).

5 PÔLE AMATEUR

Il est formé de trois ensemble vocaux : Article 9, Alinéa 4 et Le Choeur d'Hommes. Deux fois par an (septembre et mars), le chant traditionnel constitue un temps fort avec « Equinoxis ».





Quelle huile d'olive SUR MA TABLE ?

Nectar symbole de la Provence, on trouve de l'huile d'olive dite "de Provence" un peu partout sur les marchés, sur les étagères de grands ou petits magasins. Mais qu'y a-t-il vraiment dans les bouteilles ? Quelle huile pour quelle utilisation, nous allons vous donner quelques conseils simples à suivre.



DE L'OLIVE À L'HUILE

Après la cueillette, les olives sont acheminées vers le moulin où elles sont lavées et broyées. On obtient une pâte que l'on malaxe pendant environ trente minutes. Elle est alors acheminée vers le décanteur où l'on sépare le solide (grignon) du liquide (huile + eau). L'ultime étape consiste à séparer l'eau de l'huile. Pour ce faire, on utilise une centrifugeuse. L'opération prend environ trois heures. L'huile est alors acheminée dans des cuves en inox, où elle décante plusieurs semaines.

LES DIFFÉRENTES QUALITÉS D'HUILE

- Vierge extra qui contient maximum 0,8% d'acide oléique.
- Vierge qui contient maximum 2% d'acide oléique
- Vierge courante qui contient maximum 3% d'acide oléique.
- Vierge lampante qui contient plus de 3,3% d'acide oléique et qui ne peut être consommée qu'après avoir été raffinée. Elle sera appelée huile d'olive raffinée.
- Huile d'olive. Ceterme ainsi présenté est en fait un mélange d'huile raffinée et d'huile d'olive vierge. Elle contient alors 1,5% d'acide oléique. Cela ne veut pas dire qu'elle est mauvaise mais elle manque de goût, nous vous conseillons de l'utiliser pour la cuisson en cuisine.

UNE AOC (AOP) PROVENCE, POUR NE PAS SE TROMPER

Tout le territoire de la Provence Verte peut prétendre à l'AOC Provence, mais pour cela, l'huile doit répondre à des critères précis.

Comme pour le vin, l'huile obtenue l'est en fonction de la ou des variétés des olives, du terroir, du savoir-faire des producteurs et des mouliniers. Une AOC, c'est d'abord et avant tout une identité, avec ses spécificités, ses originalités.

Ainsi, ces mentions et la démarche professionnelle qu'elle consacre sont reconnues et protégées au plan Européen et International. Elles sont régies par des cahiers des charges précis et codifiés par les usages propres à chaque appellation.



AMUSEZ
VOUS !

HUILE D'OLIVE, HUILE PRODIGIEUSE

Lors de cette visite dans une coopérative oléicole, vous apprendrez les différentes étapes de fabrication : depuis l'arrivée des olives jusqu'au précieux liquide, en passant par le lavage, broyage, pressurage et la décantation. La visite sera clôturée par une dégustation.

A partir de 1,50€.

Réservation obligatoire dans votre office de tourisme.



La Pétanque, incontournable

DES SOIRÉES ENTRE AMIS

La Pétanque en Provence, c'est avant tout la recette de la convivialité.

- Prendre au moins 4 amis pour jouer individuellement ou en équipe.
- 1 pincée de bonne humeur
- 1 soupçon de mauvaise foi
- 1 bouteille de rosé
- 1 bonne anchoïade accompagnée de crudités pour éviter les baisses de régime !
- 2 ou 3 boules par personne
- 1 cochonnet
- 1 mètre ruban

L'ESSENTIEL DE LA PÉTANQUE

Tout est dans le nom "tu poses tes pieds et tu te tanques" (joindre ses pieds et ne plus bouger). Puis tout est dans la souplesse des jambes et du bras. A vous de déterminer la personne de l'équipe qui commence (plus jeune ou plus vieux). Lancer le cochonnet. Chacun lance tour à tour ses boules. L'équipe gagnante est celle qui est la plus proche du cochonnet.

ATTENTION AU CARTON !

Le temps entre le moment où vous jouez et le moment où vous lancez la boule ne doit pas dépasser une minute sinon...

LE PETIT LEXIQUE DE LA PÉTANQUE

Pointer : Lancer la boule pour qu'elle soit la plus près possible du cochonnet.

Tirer : Lancer la boule afin de chasser une des boules de l'adversaire bien placée.

"Embrasser Fanny" ou "Être Fanny":

Perdre une partie de pétanque sans marquer aucun point. Le perdant ou l'équipe perdante doit embrasser le postérieur dénudé d'une Fanny dessinée ou moulée dans du plâtre. Avant, il y en avait dans les cercles ou les cafés proches du boudrome. Aujourd'hui, cette coutume est tombée dans le folklore.

COMMENT COMPOSER LES ÉQUIPES :

Tête à tête : 1 contre 1 - 3 boules chacun

Doublette : 2 contre 2 - 3 boules chacun

Triplette : 3 contre 3 - 2 boules chacun

LES RÈGLES DE BASE DE LA PÉTANQUE

- 1 Un joueur de la première équipe lance le cochonnet à une distance comprise entre 6 à 10 mètres. Le cochonnet doit se trouver à plus d'un mètre d'un obstacle.
- 2 Ce même joueur lance le premier afin de s'approcher le plus possible du cochonnet.
- 3 Un joueur de l'autre équipe lance à son tour afin d'essayer de s'approcher le plus possible du but ou de prendre la place de la boule de l'adversaire.
- 4 S'il réussit, c'est au 2^e joueur de la première équipe de jouer sinon, c'est aux joueurs de son équipe jusqu'à ce qu'ils reprennent le point ou qu'ils n'aient plus de boule.
- 5 Quand plus personne n'a de boule, on compte les points. Chaque boule de chaque équipe rapporte un point. On recommence jusqu'à 13 points.

RECETTE DE L'ANCHOÏADE

L'INCONTOURNABLE RECETTE PROVENÇALE DES APÉRITIFS ENTRE AMIS.

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

250g d'anchois au naturel ou à l'huile, 4 gousses d'ail, huile d'olive.

- 1 • Écraser les filets d'anchois à la fourchette. Évitez le mixer, cela les transforme en bouillie.
- 2 • Presser l'ail à l'aide d'un presse ail ou d'un gratte ail.
- 3 • Mélanger les deux ingrédients dans un bol et incorporer peu à peu l'huile d'olive.

Un vrai délice pour l'apéritif à servir avec des croûtons ou des crudités. Osez l'originalité : remplacer les anchois par du thon à l'huile.



La Provence Verte

VUE DU CIEL



Premier département boisé de France depuis la tempête de 1989, le Var offre des paysages divers et hauts en couleurs à découvrir du ciel. Et plus particulièrement l'arrière pays, ici pas de montgolfière mais c'est à bord d'un ULM pendulaire que l'aventure commence.

VIGNES ET CHÂTEAUX RYTHMENT LA VISITE

Les lignées de vignes égratignent le paysage et créent de beaux tableaux aux formes étranges car d'un champs à l'autre, celles-ci ne sont pas plantées dans le même sens. Et que dire des édifices comme celui de Valbelle, de Vins, d'Entrecasteaux ou de La Verdières, forteresses devenues châteaux d'apparat au XVIII^e et qui donne au paysage son relief. Cette découverte du ciel donne à ce territoire une vision toute différente. Les petits villages qui se dispersent dans les bois, les vignes qui rythment la visite et qui donne les lettres de noblesse au terroir local.

VOLER AVEC MARIE MADELEINE

Le clou du spectacle est la basilique de Saint Maximin et la grotte de Marie-Madeleine nichée à même la falaise de la Sainte Baume. La basilique est le troisième tombeau de la chrétienté, plus grand édifice

gothique de Provence, qui abrite les reliques de Marie Madeleine. Elle est protégée jalousement par les quartiers moyenâgeux qui s'enroulent autour d'elle. Haut lieu de la glace au XIX^e siècle, la Sainte Baume est une forêt qui borde une montagne presque pelée comme sa soeur jumelle la Sainte Victoire qui lui fait face. D'ici, on comprend l'amour que Cézanne portait à ces lieux. Les couleurs sont indescriptibles. Les paysages que l'on peut voir sont de vrais tableaux. Mais le clou du spectacle est la grotte de Marie Madeleine agrippée à la falaise et le panorama qui est offert.

AMUSEZ
VOUS !

OFFREZ-VOUS UN
BAPTÊME
DE L'AIR EN ULM

À partir de 93€ - Dès 7 ans.

20 bougies pour les MÉDIÉVALES DE BRIGNOLES

Née d'une envie de fêter les 700 ans de Saint Louis, de mettre de la joie et de la gaieté dans le centre médiéval du berceau des Comtes de Provence, voici le postulat de départ. Les organisateurs, la Mairie de Brignoles ne pensaient pas que cette aventure humaine deviendrait en l'an 2000 le 3ème festival des art de la rue de France.



LA RUE DU TEMPS QUI PASSE

Brignoles, capitale du centre Var, organise la plus grande fête agricole de PACA. Chaque année, la municipalité anime son stand en faisant découvrir des pans de l'histoire de la cité à ses habitants. Cette année là le thème est

“la rue du temps qui passe”. Il s'agit de faire découvrir les métiers d'avant et d'aujourd'hui, ceux qui existent encore mais qui ont su s'adapter aux temps qui passe. On retrouve ainsi le boulanger, les troubadours, les musiciens etc... Tout le monde retrousse les manches et l'on découvre des talents cachés dans les services municipaux. Un responsable de la police architecte, un ébéniste de talent créateur de décors qui sommeillait dans un agent municipal. Bref, la rue est d'une réalité parfaite. Alors, lorsque l'année d'après naît l'idée de cette grande fête villageoise, c'est tout naturellement que les artisans de “La rue du temps qui passe” reprennent du service. Le résultat : un château fort qui jaillit en pleine ville, des portes d'entrée à la cité, des costumes copiés de ceux d'époque.

DES MÉDIÉVALES AU 1ER FESTIVAL DES ARTS DE RUE

L'an 2000 marque la fin de la fête de village et le début du Festival des Arts de la Rue. Même le public n'y a vu que du feu mais en coulisse tout à changé. La création d'un véritable conseil de sélection, la prise en compte de l'artistique et de la sécurité aussi car les normes et les exigences se renforcent. Aujourd'hui, le festival de Brignoles est connu et reconnu par ses pairs. Et pour les 20 ans, nous aurons le plaisir de traverser, une fois encore, la rue du temps qui passe, celui des premières médiévales à nos jours grâce à la présence des compagnies qui ont fait le renom de cet évènement devenu incontournable.



Retrouvez le programme complet sur provenceverte.fr



L'Olivier, symbole DE LA PROVENCE

Les bienfaits de l'huile d'olive ne sont plus à prouver. Mais pour les plus sceptiques, sachez qu'en Provence Verte, les centenaires sont nombreux ! Construites depuis l'arrivée des romains en Provence, les restanques bordant les villages du nord de la Provence Verte sont couvertes de l'arbre de vie.



Secret de la gastronomie provençale, l'huile d'olive est comme un vin : chaque production est unique, en fonction de son terroir. Ardente, douce, fruitée, poivrée ... on dit ici qu'une bonne cuisinière doit avoir 5 huiles d'olive différentes dans sa cuisine. Tout comme le vin, l'huile se déguste. Partez à la découverte des producteurs et à vous de trouver celles qui conviendraient le mieux à votre palais et à votre style de cuisine.

LA TAILLE DE L'OLIVIER : « FAIS MOI PAUVRE, JE TE FERAI RICHE »

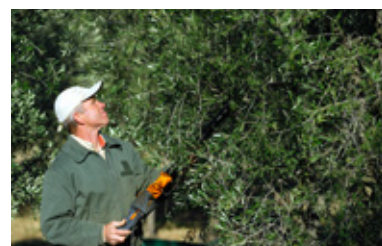
La taille de l'olivier est un moment important dans la vie de l'arbre car elle conditionne la forme, la santé mais aussi la production de fruits. Celle-ci se pratique vers février - mars, après les grands froids et avant l'apparition des fleurs.

LA TAILLE EN GOBELET

C'est la taille la plus courante et la plus avantageuse pour l'arbre et pour vous. C'est la seule qui permet une bonne aération en évitant la propagation des maladies. Elle permet aussi une meilleure fructification car les pollens, qui sont légers, se dispersent bien sur les fleurs. Bref tout ce qu'il faut pour avoir de belles olives en quantité. La taille en gobelet ne doit être pratiquée qu'à partir des 4 ans de l'arbre. Pour pratiquer cette taille, il vous faut un sécateur, une petite scie et une petite serpette. Bien entendu, on se protège les mains et les yeux.



- 1 On commence la taille en supprimant, à l'aide de la serpette, tous les rameaux présents sur le tronc. Attention, au plus l'olivier est vieux au plus il y en a.
- 2 Couper ou scier toutes les branches tombant vers le sol.



- 3 Les grosses branches principales forment la charpente de l'arbre. Une fois celle-ci repérée, on coupe les branches tombantes ou pas. L'objectif est d'aérer le centre de l'arbre afin de faciliter la circulation de l'air et donc du pollen. On coupe aussi les branches afin de limiter la hauteur et la largeur de l'olivier. La taille se pratique tous les deux ou trois ans. N'ayez pas peur de couper. N'oubliez pas la devise de l'olivier «Fais moi pauvre, je te ferai riche». Un entretien régulier, à la serpette, du tronc est nécessaire. Pour se faire, otez les rameaux au raz du tronc dès que ceux-ci apparaissent.

32^{èmes} Nuits Musicales de Mazaugues



du 18 juillet
au 9 Août 2017

Frédéric Neuberger (piano)

Quatuor Modigliani

Hugues Leclère (piano)

Francis Huster (comédien)

Clara Germont (violoncelle)

Aldren (Ténor) & Friends
(Royal Academy of Music, Londres)



Renseignements
Bureau du Festival: 04 94 86 90 67
La Provence Verte: 04 94 72 04 21
#Ticketac, # France Billet # Tickenet#
contact@festivalmazaugues.com

www.festivalmazaugues.com



N CHÂTEAU NESTUBY en PROVENCE



VENTE DE VIN & PRODUITS DU TERROIR
Dégustation & Initiation
Visites de cave



SALLE DE RÉCEPTION
Événements Particuliers et Professionnels
(Mariages, Anniversaires, Séminaires...)



LES JEUDIS DE NESTUBY
Animations musicales
Planches gourmandes...



CHAMBRES D'HÔTES DE CHARME
Jacuzzi Privatif • Piscine naturelle
En Couple ou en Famille



Nice | 60 min | Lorgues | 20 min | Cotignac | 5 min | Montfort / A. | 5 min | Brignoles | 20 min | Aix en Provence | 45 min

4540 Route de Montfort 83570 COTIGNAC
04 94 04 60 02 contact@nestuby.com www.nestuby.com
f <https://www.facebook.com/nestuby>

Du 1 Mai au 30 Octobre : 10h - 19h du Lundi au Samedi
10h - 13h le Dimanche et les jours fériés
Du 1 Novembre au 30 Avril : 10h - 13h / 15h - 18h du Mardi au Samedi

Perdus dans la ville

DES COMTES DE PROVENCE

Une chaleur écrasante baigne la Provence Verte. Mes deux ados d'enfants sont en surchauffe. Je décide alors de trouver quelque chose à faire. Et là, une idée de génie : aller à l'Office de Tourisme ! Tout d'abord, le bâtiment est climatisé et cela est très agréable. Les conseillères en séjour sont toujours avisées.

Traînant à ma remorque mes deux boulets, je décide de mon propre chef que nous allons faire la visite guidée en autonomie de la vieille ville de Brignoles. L'un des deux garçons lance "c'est nul. En plus on connaît puisqu'on vit ici, on y va toujours avec les copains". Et bien c'est ce que nous allons voir. Il est décidé de partager l'après-midi en deux : la première les enfants me font découvrir leurs coins et puis nous suivront la visite de la brochure.

LE CARAMY

Nous commençons notre découverte par une promenade le long des berges du Caramy. Je suis surprise de voir des gens jeunes et moins jeunes. Certains d'entre eux lisent, d'autres prennent le soleil et profitent de la fraîcheur qu'apporte le Caramy, d'autres enfin avec de petits enfants nourrissent les canards et canetons présents sur la berge. Passant sur un pont qui enjambe le Caramy, nous arrivons sur la place du Palais de justice ou plutôt de l'ancien Palais de justice. Je raconte à mes enfants le Brignoles de mon enfance, la prison et la clinique.

UN CENTRE VILLE MÉDIÉVAL BIEN CONSERVÉ MAIS QU'IL FAUT APPRENDRE À DÉCOUVRIR

Nous voici sur la place Caramy, longtemps place centrale du bourg, capitale du centre Var. Les garçons sont alors piqués par le virus de la chasse aux trésors. Oubliant le dépliant de la visite guidée, nous voici face à un escalier que nous montons. Nous tombons alors sur une placette fort mignonne, protégée du soleil. Il fait bon parcourir les ruelles étroites chargées d'histoire. Au détours d'une maison aux fenêtres à meneau, nous passons dans la rue des Lanciers et nous voici éblouis par le soleil sur la place des Comtes de Provence. La place est joliment pavée comme quasiment toutes celles que nous avons traversées. Face à nous trône le Palais des Comtes de Provence, qui abrite le musée du pays. Bien entendu, il n'est pas question d'y entrer jusqu'à ce que j'informe les garçons que l'on peut y voir une barque en béton armé qui, grâce à la poussée d'Archimède, flotte. Intrigués, ils décident de finalement "y faire un tour". La visite finie, nous partons par l'église et nous décidons de suivre tout ce qui nous intrigue architecturalement. Ainsi, nous nous retrouvons dans la descente des escaliers blancs après être passés sous une voûte qui est en fait la maison qui abrite le presbytère. Arrivés en bas, nous débouchons dans une rue qui nous conduit directement sur un autre place pavée, avec sa fontaine et son olivier. Continuant, nous revenons sur la place Caramy. Verdict : balade "super cool". Le calme (pas de

voiture), beaucoup de chats prêts à tout pour un câlin et la mémoire encore vive du Moyen Age nous ont accompagnés tout au long de notre découverte. Nous décidons de nous rafraîchir avec une glace et une grande menthe à l'eau à une des terrasses de la place et de revenir le mois prochain pour participer aux Médiévales afin de faire un retour dans le temps.



AMUSEZ-VOUS EN FAMILLE

LES PETITS CHEVALIERS DANS LA CITÉ DES COMTES DE PROVENCE

Les enfants, déguisés en chevaliers, sont catapultés dans le Brignoles du Moyen Age au travers d'un support découpé spécialement adapté aux plus jeunes. Partez à l'aventure dans le dédale des ruelles anciennes, avant un goûter gourmand bien mérité.

A partir de 6 ans (6€).

Les Chèvres DE ROCBARON

Située sur la commune de Rocbaron (sud de la Provence Verte), sur 200 hectares, la ferme communale est menée de main de maître par Geneviève et Daniel.



LA DAME D'ARGENT ET L'ARDÉCHOIS

Geneviève, ancienne restauratrice du Verdon, plus connue sous le nom de La Dame d'Argent, est uneoureuse. Amoureuse de la vie, amoureuse de la nature, des gens et bien sûr de ses chères têtes coiffées. Fille de garde forestier, elle est la Manon des sources de la Provence Verte. Partant en balade avec le troupeau, elle cueille des plantes aromatiques sauvages qu'elle transforme en bouquet. Cadeau idéal et original. Daniel, chevrier de profession, a quitté l'Ardèche pour venir en Provence Verte. En plus des sorties du troupeau, il pratique les traites quotidiennes, mais toujours avec respect et amour de ses biquettes dont il connaît tous les noms.

LES PRODUITS

Sur place, à la ferme, se trouve la fromagerie où sont confectionnés les fromages dans les règles en vigne.

Une grande partie de la production est vendue sur place, l'autre orne les grandes tables étoilées de la région. Geneviève participe aussi à certains marchés des environs. Demandez lui conseil, elle saura partager ses trucs, astuces et recettes pour vous guider dans votre choix : cendré, frais, à la truffe, aux baies, aux citrons confits et surtout vous faire découvrir sa spécialité, le tartare !

PARLONS CHÈVRE !

Le troupeau d'environ 90 têtes est issu des races saanen, chamoisées (alpines) et de croisements. Les biquettes ici sont les reines, elles sont élevées en plein air dans la pure tradition avec beaucoup d'amour et de respect. Pour ceux qui le souhaitent et qui sont bons marcheurs, Geneviève et Daniel vous proposent de les accompagner dans leur promenade quotidienne avec le troupeau. Mais attention, il faut être bien chaussé et prévoir de l'eau et un chapeau. Pour le reste, ça ne s'invente pas, ça se transmet.



Croustillants au fromage de chèvre de Rocbaron et au miel

INGRÉDIENTS (4 PERS.)

1 bûche de chèvre de Rocbaron un peu sèche,
4 feuilles de brick,
4 feuilles de menthe,
4 cuillères à café de miel

ETAPE • 1 : Couper la bûche de chèvre en 2 dans le sens de la longueur puis encore en 2.

ETAPE • 2 : Etaler une feuille de brick sur une planche, y déposer et étaler une cuillère à café de miel, une feuille de menthe puis $\frac{1}{4}$ de la bûche et plier la feuille de brique en forme de cigare.

ETAPE • 3 : Renouveler l'opération avec les bouts de fromages restants.

ETAPE • 4 : Faire chauffer l'huile puis faire cuire les rouleaux. Ils doivent être dorés des deux côtés. A déguster en entrée ou au fromage avec une petite salade à l'ail.



Vallon des Carmes

UN LIEU SAUVAGE INATTENDU

Site naturel entièrement aménagé au fil de la rivière et de ses cascades.

SPLENDIDE SITE DE 3 HA, SITUÉ À PROXIMITÉ DU VILLAGE DE BARJOLS, AU BORD DE LA RIVIÈRE DU FAUVERY

Propriété du Conseil Départemental du Var, il a été entièrement réaménagé avec des passerelles en aplomb de l'eau, des cheminements balisés. C'est un itinéraire de promenade, tracé au bord de l'eau, le long de rivières et de cascades, dans un environnement rafraîchissant, sinueux et escarpé.

ECRIN D'UN TRÉSOR CACHÉ

Il recèle un patrimoine historique inédit avec des grottes troglodytes et les vestiges du couvent des Carmes (XVIIe siècle), avec ses salles souterraines. Lieu-témoin d'une partie de l'histoire de Barjols, à la fois culturelle, industrielle et sociale. Les anciennes tanneries ainsi que les restes de la première microcentrale en font un espace insolite mais qui a dû entièrement être dépollué pour être rendu à la nature.



AMUSEZ
VOUS !

LE VALLON DES CARMES AU CRÉPUSCULE

Cette expérience conviviale vous permettra d'observer les lieux les plus insolites de Barjols : quartier du Réal, quartier Saint Marc, tanneries, mais surtout ce lieu magique qu'est le Vallon des Carmes, avec ses cascades et sa chapelle troglodyte.

Ce splendide site naturel de 3 ha est situé à proximité du village, au bord de la rivière du Fauvery. Au cours de cette balade, vous écouterez les sons émis par les chauve-souris et vous comprendrez mieux leur mode de déplacements.

A partir de 8€.

A partir de 7 ans.

Réservation obligatoire dans votre office de tourisme.





Le Rosé

LE VIN DE L'ÉTÉ

Un groupe d'amis au bord d'une piscine sirotant un rosé de Provence, cela fait cliché et pourtant... Le rosé, c'est en Provence qu'il est né !

Le territoire de la Provence Verte est calqué sur celui de l'appellation Coteaux Varois en Provence, même si les Côtes de Provence sont aussi présents. Ici, le vin est une histoire de tradition puisque certains vignobles existent depuis les romains. Mais pour ce nectar, rien n'est laissé au hasard et les producteurs se plaisent à faire découvrir les nouvelles techniques de sa production. Nés sur un terroir argilo-calcaire, les vins sont d'une grande qualité et d'une grande diversité. Le vin n'est pas simplement une bouteille que l'on pose à table, mais un moment de découverte et de partage.

LE ROSÉ, UN VIN SIMPLE MAIS TECHNIQUE

Lorsque la vendange de raisins noirs arrive au chai, on procède à l'égrappage, séparation des baies (grains de raisin) et de la rafle (partie ligneuse de la grappe). Les baies sont alors foulées. Elles éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus

de raisin. Cet ensemble se nomme le moût. Celui-ci va alors macérer dans une cuve entre 2 et 20 heures à une température contrôlée allant de 16°C à 20°C. Ainsi, les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin se mélangent au reste. On presse alors le moût pour séparer la partie solide, le marc (peau, pépin) du jus que l'on met seul à fermenter à basse température (18° à 20°C) pour préserver au maximum les arômes. Contrairement au vin rouge, c'est cette courte macération pelliculaire qui donne sa couleur et ses arômes au vin Rosé. Une autre technique, appelée pressurage direct, consiste à presser directement grappes entières ou éraflées et de mettre immédiatement le jus clair à fermenter.



Un terrain de jeu

POUR LES PETITS & GRANDS

Toutes les activités liées à la terre ou à l'eau se pratiquent en Provence Verte. On dit de ce territoire qu'il est un parc d'attraction à ciel ouvert, et pour cause !

Les amateurs d'activités nautiques trouvent leur bonheur : qu'il s'agisse de canoë kayak sur le fleuve Argens, de bateau électrique dans les basses gorges du Verdon ou simplement une petite «trempe», autorisée sur des bords de rivières aménagés à cet effet. Les activités terrestres ne sont pas en reste : golf, vélo, parcours dans les branches, randonnée pédestre ou à cheval, à chacun de vivre ces moments à deux ou en famille.



PÊCHE MIRACULEUSE DANS LE LAC DE CARCÈS !

Le lac Sainte Suzanne à Carcès est un vivier réputé pour les pêcheurs provençaux et un site de détente. Petits et grands seront initiés aux techniques de base de la pêche au coup et au feeder. Une jolie bourriche de poissons blancs sera peut être au rendez-vous. **15€ - A partir de 8 ans.**

LES PETITS BÂTISSEURS DE BASILIQUE

C'est déguisés en bâtisseur du Moyen Age que les enfants arpenteront les ruelles de la ville médiévale et les travées de la basilique de Saint-Maximin. un support-découverte adapté aux enfants et une démonstration autour de maquettes les transporteront au cœur des secrets du 3e tombeau de la chrétienté. **5€ - A partir de 6 ans.**

BALADE EN TRAIN TOURISTIQUE

A bord d'une train ancien, découvrez les multiples facettes du paysage provençal au gré des témoignages, anecdotes, installation manuelle des passages à niveau. **A partir de 5€**



EN BATEAU ÉLECTRIQUE : DÉCOUVERTE DU VERDON

Un moment de détente en famille ou entre amis pour la découverte d'un site époustouflant, les basses gorges du Verdon. Au départ du lac de Montmeyan - Quinson, embarquez sur un bateau électrique sans permis (école et sans bruit) pour une durée au choix. **A partir de 13,30€ la ½ heure ou 68,40€ la ½ journée.**



BUGADE DANS UN LAVOIR DE PROVENCE

Découvrez Barjols, le village aux 30 fontaines et 12 lavoirs, par une visite guidée au fil de l'eau puis un souvenir de carte postale : la lessive au lavoir. A votre tour, muni d'une brosse et de savon de Marseille, partagez un moment rafraîchissant en apprenant la technique des lavandières. Pour vous récompenser, un petit savon offert. **A partir de 2€.**



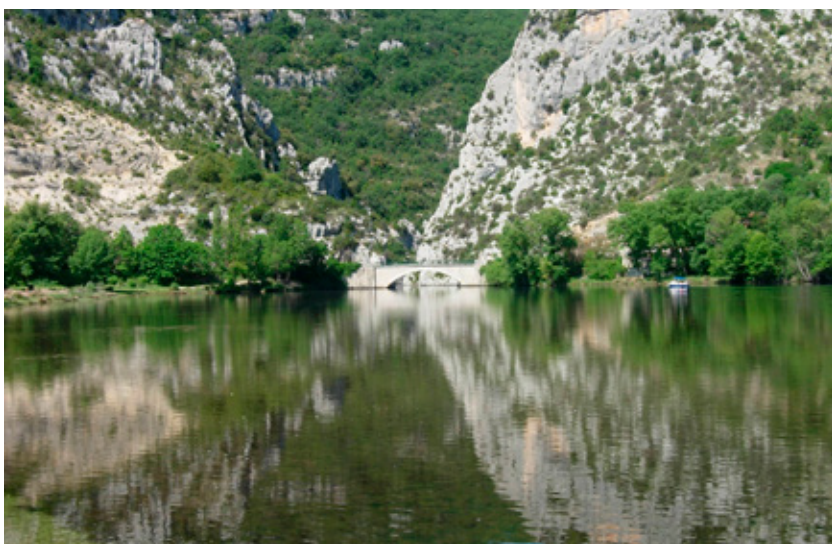
FERME PÉDAGOGIQUE DE TIAVAN - BRIGNOLES

Venez passer un agréable moment en famille dans cette ferme conviviale qui allie l'élevage, le maraîchage et les espaces de jeu et de détente. Tous les après-midi, 2 animations proposées comme le soin aux animaux. Le matin, animation cueillette. **A partir de 3.50€.**

ART DU CIRQUE

Initiation aux arts de la piste : jonglerie, équilibre sur boule, fil, acrobaties au sol, trapèze, trampoline... Visite des animaux (cheval comique, chèvres acrobates, chats savants, cavalerie de chevaux) et répétition de voltige à cheval.

25€. À partir de 3 ans.



Toute l'offre sur av.provenceverte.fr

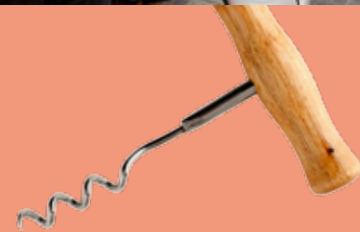
LES BISTROTS DE PAYS

Un bistrot de Pays est un café ouvert toute l'année et situé dans un petit village rural. Ce commerce de proximité indépendant permet à la clientèle de boire un coup ou de manger un morceau dans une ambiance conviviale.

- **Bistrot Tazie** - Sainte Anastasie
- **Le Bistrot d'Esparron** - Esparron de Pallières
- **Le Cercle du Progrès** - Saint Martin de Pallières



Prendre un verre, manger DANS UN LIEU SYMPA



LES INCONTOURNABLES

- **La Place Caramy** - Brignoles
- **Le Cours** - Cotignac
- **Place Général de Gaulle** - La Celle
- **Le Cours** - Ginasservis (Espigoule)
- **Place Malherbe** - Saint Maximin la Sainte Baume
- **Place de la Libération** - Varages

LES TYPIQUES

- **Place du 14 juillet** - Bras
- **Place du Général de Gaulle** - Correns

LES INSOLITES

- **Au pied du Château**
Entrecasteaux
- **Château Fontainebleau du Var** - Le Val
- **Hostellerie de l'Abbaye**
La Celle
- **Le Couvent Royal**
Saint Maximin la Sainte Baume



Le temps d'une randonnée

DANS LA PROVENCE VERTE

par **Sandra Basso**, journaliste à [La Provence](#)



Je vous amène en «En balade»* une journée pour vous faire découvrir le temps d'une randonnée, un coin de la Provence Verte.

LA CELLE, BIENVENUE AU BOURG ECCLÉSIAL

En Provence et notamment au Moyen Age, les villages se sont principalement étendus autour ou à proximité d'un castrum. A La Celle, c'est l'église qui a favorisé l'essor d'un habitat dont elle assurait la protection mais aussi le bien être. Tout commence en fait en 1011, lorsque les moines de l'Abbaye de Saint-Victor de Marseille – alors l'ordre religieux majeur en Provence – reçoivent en donation des terres agricoles de l'ancien territoire de Brignoles sur lesquelles est érigée une église, dédiée à Saint Perpétue. Ils s'y installent pour gérer ce patrimoine foncier et fondent un prieuré. L'ensemble monastique était circonscrit dans une vaste enceinte qui intégrait deux ensembles distincts : celui des moines au sud-ouest qui était lié à l'originelle église Sainte Perpétue, et celui consacré aux moniales, attachées

elles à l'église Sainte-Marie, érigée tout à côté à partir de 1056, devenue aujourd'hui l'église paroissiale placée sous le vocable de Notre-Dame-de-l'Assomption. Pendant plus de 500 ans, l'abbaye, qui s'affirme comme le plus important monastère féminin, va prospérer avec toujours plus de terres et des droits colossaux. Parmi les moniales, issues pour la majorité de l'aristocratie et autres grandes familles de la région, un personnage majeur marquera l'histoire politique et économique du site : Gersande de Sabran, épouse d'Alphonse d'Aragon, Comte de Provence. A la mort de ce dernier, elle prendra en effet le voile et vivra au sein de la communauté jusqu'à sa mort vers 1242. En revanche, le sort du monastère se verra scellé le 10 mars 1660. Le cardinal Mazarin, abbé de Saint Victor et donc commendataire de la Celle, ordonne le transfert des moniales à Aix-en-Provence afin de rétablir l'obéissance à la règle bénédictine dont elles se seraient progressivement éloignées. Une forte majorité d'entre elles décident de ne pas respecter l'ordre et continuent d'habiter les lieux. Mais elles ne peuvent plus recruter des novices.



*«En balade» est un titre de La Provence.
A chaque saison Sandra vous fait découvrir,
le temps d'une journée, les coins cachés ou
incontournables de la région Provence Alpes.
En vente en kiosque et Maison de la Presse.
Au prix de 2,80€

“ Après 6 mois de travaux, l'Abbaye est enfin rouverte au public ”

S'ensuit une lente déchéance jusqu'au décès de l'ultime moniale à la fin du XVII^e siècle. Fermé mais entretenu par la population, le monastère sera vendu, transformé en exploitation agricole avant de retrouver une fonction religieuse en 1816, grâce à l'abbé Brun, recteur de la paroisse. Il fait notamment percer la porte d'entrée actuelle dans le mur pignon ouest. Puis un clocher octogonal à campanile provençal viendra coiffer l'édifice. Classée Monument historique en 1886, l'abbaye est aujourd'hui la propriété du Conseil Départemental du Var, qui a multiplié les campagnes de restauration afin de rouvrir ses portes au public le 12 juillet 2016. En attendant de les franchir, on s'offrira une petite escapade dans la nature environnante, entre sous-bois et champs de vignes, le tout dominé par le roc de Candelon, réputé pour son marbre.

UNE BELLE RANDONNÉE

On la débute justement devant la porte d'entrée de l'abbaye et ses hauts murs de pierre sèche, abritant la place où trône un magnifique lavoir. Construit en 1869, il permettait aux femmes du village de s'occuper de leur lessive à l'abri des intempéries plutôt que dans l'inconfort des rives du Caramy, lieu régulier de leur bugade. On longe successivement l'église, la célèbre hostellerie gérée par Alain Ducasse, puis la maison des vins, véritable Mecque des coteaux varois abritant plus de 150 références en blanc, rosé et rouge. Un peu plus loin, on aperçoit la mairie aménagée dans l'ancienne école avec son fronton sculpté d'une jeune femme qui distribue des ouvrages et d'une autre qui montre l'alphabet encadrant le blason de La Celle : une selle.

On emprunte alors la rue Fontvieille (balisage jaune), qui d'emblée nous éloigne du village, en nous invitant à cheminer entre de coquettes propriétés. Arrivés au carrefour des quatre routes, c'est encore à droite que nous bifurquons, sur la piste du Candelon. Le chemin, qui ne cesse de monter, se fait alors caillouteux alors qu'une barrière se dresse sur le parcours. A gauche toute cette fois, pour un premier faux plat qui nous entraîne vers la piste que l'on coupe pour attraper le sentier qui nous fait face et qui s'infilte sur la droite tout en poursuivant la montée. La végétation, essentiellement composée de pins, propose quelques passages couverts avant d'arriver dans le vallon des Ourettes, puis rejoindre une intersection. Cap à droite, pour s'élever toujours plus, alors que le Candelon, celui-là même qui abrite un marbre plébiscité pour sa qualité et sa couleur rosé, nous toise de toute sa hauteur. Si les Romains, exploitent déjà le site, aujourd'hui une carrière continue d'en extraire la célèbre pierre utilisée pour la décoration. Toutefois, tout se passe de l'autre côté du massif... Aussi, nous ne subissons aucune nuisance (visuelle comme sonore) sur notre itinéraire qui s'oriente à nouveau à droite, en suivant un chemin qui se réduit considérablement. La descente s'amorce, avec au passage le portail d'Engredin, soit une entaille naturelle entre deux blocs de rochers. Revoilà le carrefour des quatre chemins. On prendra successivement les chemins de gauche, puis de droite et enfin la route qui nous ramènera au parking du cimetière où l'on aura pris soin de se garer et enfin l'abbaye, où nous attendons une toute autre balade.

LA RANDONNÉE

Distance : 4 km
Durée : 1h30
Niveau : facile
Dénivelé : 180 m
Balisage : jaune
Départ : devant l'abbaye (ou parking du cimetière pour ceux qui s'y sont garés).

UNE ABBAYE TOUTE FÉMININE

Si les moines sont à l'origine du prieuré à l'architecture romane remarquable, ce sont bien les bénédictines qui l'ont fait vivre et prospérer durant plus de cinq siècles. Au temps de sa splendeur, elles étaient une centaine à occuper l'ensemble que l'on visite aujourd'hui. Avec, pour commencer les galeries du cloître couvertes de voûtes en berceau et agrémentées de chapiteaux décorés de motifs végétaux. Sur la gauche, une gauche, une porte nous conduit à l'église – seul accès jusqu'en 1816 et l'ouverture de la façade – où la communauté se réunissait 8 fois par



jour pour les offices selon la règle de Saint Benoît. La simplicité du bâtiment, s'inscrit dans le courant de l'art roman provençal, à l'image des 3 soeurs cisterciennes : Sénanque, Silvacane et Le Thoronet. Le mobilier, dont un magnifique retable, a été constitué à partir du XIX^e. Enfin si le crucifix n'est pas du genre «classique», le sarcophage révèle un abreuvoir, d'où les entailles que l'on distingue sur la gauche. Un peu plus loin, on découvre la magnifique salle capitulaire où les moniales se réunissaient, prenaient les décisions et accueillaient les hôtes de marque puis le tout aussi impressionnant réfectoire contigu à la cuisine avec laquelle il communiquait par un passe-plat. En rejoignant l'étage supérieur, on apprécie la vue sur le cloître et on est bluffé par le dortoir voûté, transformé aujourd'hui en salle d'exposition.

Abbaye de la Celle - Tél. 04 98 05 05 05
Ouverte du mardi ou dimanche
10h30 / 12h30 et 15h30 / 17h30
Entrée libre.
Article tiré du Magazine «En balade».



MES ADRESSES SECRÈTES POUR VOUS !

Se restaurer

Au Vieux Pressoir - le plan - DN7
83170 Brignoles - 04 94 69 97 46
www.au-vieuxpressoir.fr

Si le Vieux Pressoir est une adresse qui joue la carte de la simplicité - la déco en témoigne - elle propose une restauration traditionnelle et goûteuse, faite maison, à base de produits frais. Elle assure un service traiteur et fait dans l'événementiel (mariage, baptême, séminaires...). La carte et les suggestions évoluent au fil des saisons alors que les pieds et paquets, filet Rossini, foie gras maison et soupe de poisson, spécialités obligent, sont rarement absents du menu.



Se reposer

Auberge des Censiés - 209 B rue du Pressoir - 83170 Brignoles
04 94 37 52 64 ou 06 42 88 85 43

Entourée des vignes et oliviers, l'Auberge des Censiés profite des avantages de la campagne, tout en restant proche de la ville. Les propriétaires seront ravis de vous faire découvrir les bonnes adresses de leur région. Le vaste jardin, la terrasse ombragée ainsi que la piscine sécurisée font le bonheur de ses hôtes. Les chambres spacieuses sont aménagées dans un style contemporain, offrant tous les comforts, tels que mini bar, TV et parking privé.



Faire plaisir

Atelier expo naïf Arlette Martin
Ch. puits de Fassy - 83170 Brignoles
04 94 69 44 37 ou 06 74 52 85 67

C'est à l'abri de l'atelier qu'elle a aménagé derrière sa maison, que Arlette poursuit sa passion d'enfance : créer des toiles inspirées par les comtes et légendes comme «Les jardins de la mer», l'histoire égyptienne ou les paysages des environs de Brignoles. Posters, cartes postales, timbres et autres marques pages sont notamment déclinés de ses oeuvres qui ne manquent pas de rappeler le Douanier Rousseau dont elle est d'ailleurs membre de l'association.





Cotignac, UNE DESTINATION SPIRITUELLE



SANS COTIGNAC, VERSAILLES NE SERAIT JAMAIS SORTI DE TERRE

S'il est un lieu en Provence Verte où la petite histoire rencontre la grande, c'est bien Cotignac. En effet, c'est à ce lieu que l'on doit la naissance de Louis Dieudonné de Bourbon, Roi de France et de Navarre, plus connu sous le nom de Louis XIV ou encore le Roi Soleil. En effet, après plus de 20 ans de mariage, ses parents n'ont toujours pas d'enfant. Voici dans les grandes lignes l'histoire qui nous a été laissée par l'abbé Fiacre, religieux Augustin. Dans la nuit du 3 novembre 1637, le frère a une vision de la Vierge Marie. Elle s'adresse à lui en ces mots "... voilà la même image qui est à Notre-Dame des Grâces en Provence et la façon de l'église".



Après des recherches, le frère reconnaît un tableau qui se trouve au sanctuaire de Cotignac. Il s'exécute, fait ces neuvaines au nom de la Reine : une à Notre- Dame de Grâces, une à Notre Dame de Paris et une à Notre Dame des Victoires. Moins d'une année plus tard, le 5 Septembre 1638, naît Louis Dieudonné Dauphin de France et de Navarre. Pour remercier Marie de sa naissance le 21 février 1660, accompagné de sa mère et en route pour se marier à Saint Jean de Luz, Louis XIV vient rendre grâce à Cotignac.

LE SANCTUAIRE DE LA SAINTE FAMILLE

Le 10 août 1519, comme à son accoutumée, un bûcheron, Jean de la Baume, commence sa journée par prier au Mont Verdaille. Une nuée lui apparaît, découvrant la Vierge Marie et l'Enfant Jésus dans ses bras, qu'entourent Saint Bernard de Clairvaux, Sainte Catherine martyre et l'Archange Saint Michel. Elle s'adresse alors à Jean : « Je suis la Vierge Marie. Allez dire au Clergé et aux consuls de Cotignac de me bâtir ici-même une église, sous le vocable de Notre-Dame de Grâces : et qu'on y vienne en procession pour recevoir les grâces que je veux y répandre ». Doutant ou non, le fait est que le bûcheron garda

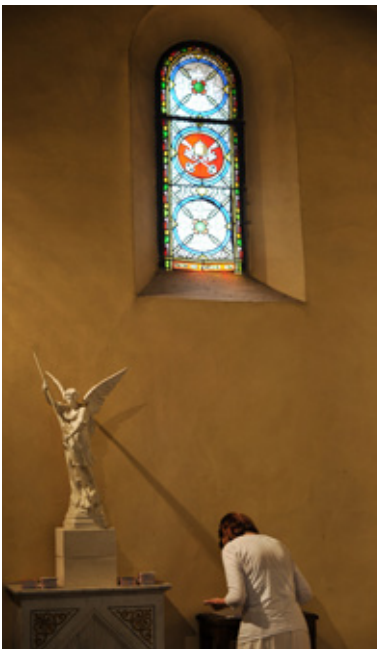
Qu'il s'agisse de pèlerinage, d'intérêt pour le patrimoine et la culture religieuse ou d'un besoin de se ressourcer, le tourisme spirituel est une forme de tourisme, une pratique en devenir. En Provence Verte, il s'appuie sur des sites culturels majeurs, mais aussi sur des espaces naturellement paisibles propices au bien-être.

pour lui le message... ce qui lui valut une seconde apparition de la Mère de Dieu et des Grâces. Le lendemain, s'étant rendu au même endroit, il eut une vision identique et reçut à nouveau la demande. Cette fois, il s'y résout et redescendit au village sans attendre. Un sanctuaire, similaire en taille à l'actuel, fut érigé en 1537, en remplacement de la petite chapelle construite dès l'année des apparitions.



L'APPARITION DE JOSEPH AU MONT BESSILLON.

C'est au jour du 7 juin 1660 que Cotignac connaît son deuxième épisode d'apparition. Gaspard Ricard, un jeune berger du village, est égaré avec son troupeau dans le Mont Bessillon. Connue pour être une terre aride, le soleil du début de l'après-midi commençant à l'accabler, le berger désespère donc de trouver de l'eau. Debout à côté d'un rocher, un homme lui apparaît et lui dit : « Je suis Joseph. Soulève ce rocher et tu boiras ». Pris d'une force divine, Gaspard obéit et une source jaillit de terre. Très vite, les habitants posent les premières pierres de ce qui est aujourd'hui le Monastère Saint Joseph.



BON À SAVOIR !

COTIGNAC ET SES PÈLERINAGES

Connu comme étant le seul village au monde ayant reçu les apparitions de la Sainte Famille (2 de la Sainte Vierge et l'enfant Jésus et une de Saint Joseph), Cotignac accueille aujourd'hui un grand nombre de visiteurs désireux de s'imprégner de l'atmosphère spirituelle de ces sites. Nombreux pèlerins et curieux poussent les portes de ces lieux culturels uniques. Avec ses 150 000 visiteurs annuels, le Sanctuaire Notre-Dame de Grâces est le premier site culturel varois. L'association des Pèlerins de Notre-Dame organise chaque année de nombreux pèlerinages, sur des thématiques propres aux couples et familles, avec et sans enfant.

ASSOCIATION DES VILLES SANCTUAIRES DE FRANCE

Le territoire de la Provence Verte, riche d'histoire et de culture, a fait le choix en janvier 2016 de rejoindre l'association des Villes Sanctuaires en France. Elle compte aujourd'hui 16 villes et sites culturels, certains ayant une réputation mondiale. C'est ainsi que le Sanctuaire Notre Dame de Grâces à Cotignac, la Basilique Sainte Marie-Madeleine à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume et la Grotte de Sainte Marie-Madeleine dans le massif de la Sainte Baume à Plan d'Aups ont rejoint les sites suivants : Alençon, Ars, Chartres, la Salette, le Mont Saint-Michel, le Puy-en-Velay, Lisieux, Lourdes, Nevers, Paray-le-Monial, Pontmain, Rocamadour, Sainte-Anne d'Auray, Vézelay.

À la découverte DU BERCEAU DU ROSÉ

Ancienne colonie romaine puis ancienne commanderie templière, la Provence Verte a, depuis l'Antiquité, toujours connu des vignes sur ses terres. Sur 43 communes, on compte 104 domaines viticoles dont 29 sont labellisés*. Maintenant que nous sommes dans l'ambiance, partons pour une découverte des vins des contreforts du Verdon.

Nous vous proposons une balade d'une journée mais pour ceux qui souhaitent s'immerger le temps d'un court séjour, sachez que le domaine de Saint Ferréol propose des chambres d'hôtes, situées au coeur du vignoble.

LA PASSION DES VIGNES EN HÉRITAGE

📍 PONTEVÈS

Depuis 1720, la famille de Jerphanion se transmet la passion du vin et des vignes en héritage. Chaque génération, les pieds bien ancrés dans les réalités de son époque, fait évoluer les techniques et le domaine. Aujourd'hui, les 21 hectares sont principalement classés en AOC Coteaux Varois et IGP du Var. Les vignes ayant plus de 30 ans, elles demandent une attention toute particulière surtout au moment des vendanges qui se font

manuellement. La dégustation se fait au coeur du chai, généralement en compagnie des vignerons. Un moment de partage précieux. Comme les traditionnels domaines de Provence, les terres produisent aussi d'autres nectars. Vous pourrez donc acheter l'huile d'olive du cru. Après ce moment sympathique, reprenons la D560 en direction de l'est et arrêtons nous au Domaine des Roches Blanches.

UN DOMAINE À 100%

📍 PONTEVÈS

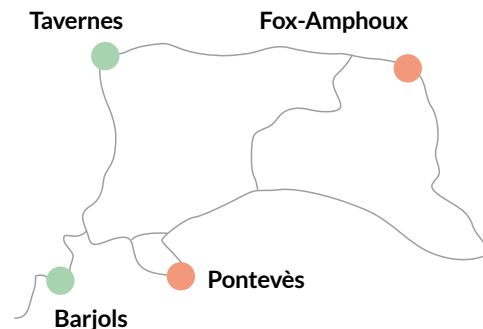
Ce domaine dont la visite s'effectue en compagnie des vignerons, recèle de nombreux secrets que vous allez partager. Ici, 7 hectares sont plantés de Cabernet-Sauvignon, de Chardonnay et de Pinot Noir. Les vins de la propriété sont tous monocépage. C'est à dire que les rouges sont 100% Cabernet-Sauvignon, les blancs Chardonnay et le Rosé Pinot Noir. Autre secret, ils sont tous vieillies en fût de chêne. Nous laissons le soin aux propriétaires de vous révéler les autres.

ESCAPADE GOURMANDE

📍 FOX AMPHOUX

Après un trajet d'environ 15 minutes, une maison typique de Provence, que

l'on appelle un mas, apparaît. Celui-ci est perdu au milieu des oliviers et des chênes truffiers. La cuisine est des plus provençales, sincère et généreuse. Rien que la carte invite au voyage. Jugez plutôt : l'Escapade en Provence, Les Saveurs de Fanette, A la Découverte de la truffe. Vous pourrez au gré de vos envies faire une promenade dans les forêts alentours ou profiter d'une pause bien être dans le spa de la propriété. Originaire de Provence, le propriétaire vous fera découvrir le goût des bons produits locaux, qu'il partage avec Fanette, mais aussi les histoires légendaires du pays.





COORDONNÉES NÉCESSAIRES À VOTRE DÉCOUVERTE

Domaine de Saint Ferréol

D 560
83670 Pontevès
Tel 04 94 77 10 42
www.domaine-de-saint-ferreol.fr

Domaine des Roches Blanches

Quartier Font Freye
83670 Pontevès
Tel 04 94 80 86 07
www.rochesblanches.com

La Table de Fanette

Le Petit Pouvet
83670 Fox-Amphoux
Tel 04 94 80 72 03
www.tabledefanette.com
Fermé le dimanche soir et le lundi
Réservation obligatoire.

Les gnocchis à la truffe de Dany

LES INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

500 g de fromage de chèvre, 150g de farine, 2 oeufs entiers et 2 jaunes, 100g d'huile d'olive fruitée, Sel, Poivre.

POUR LA SAUCE

150 g champignons de Paris, 360 cl de crème fraîche, 1 ou 2 truffes

ETAPE • 1

Mettre le fromage, la farine, les oeufs et l'huile d'olive, dans un saladier (dans ce cas pétrir à la main) ou dans le bol d'un robot en mode pétrin.

ETAPE • 2

Etaler la pâte obtenue sur une plaque de marbre ou un bout de toile cirée farinée.

ETAPE • 3

Former des boudins puis les découper en bout d'environ 40g chacun.

ETAPE • 4

Dans un poêle faire revenir les champignons avec un peu de matière grasse. Dès que cela est prêt, mixer le tout et ajouter la crème fraîche.

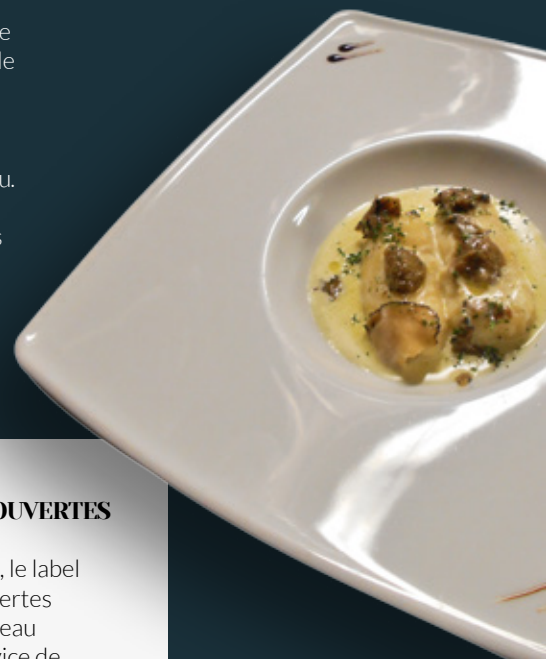
ETAPE • 5

Faire bouillir une grande casserole d'eau. Lorsque l'eau bout y jeter les gnocchis. Attention la cuisson est très courte. Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Les sortir de l'eau avec un écumoir (ne pas les passer dans une passoire car ils seraient écrasés).

ETAPE • 6

Dans une assiette, bien chaude, disposez une bonne portion de gnocchi, la sauce et enfin râper la truffe généreusement, sur les gnocchi.

Passionné de cuisine du sud, Jean-Luc est autodidacte. Sa passion : la cuisine raffinée. En 1995, il crée La Table de la Fontaine à Cotignac, ce fut une réussite, puis en 2000 il recrée une nouvelle cuisine, jusqu'en 2005 où il quitte le restaurant pour la retraite !!! L'horreur !!! Aussi à 62 ans, il ouvre Le Clos des Vignes pour se faire plaisir et faire plaisir.



VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Obtenu en mai 2014, le label Vignobles et Découvertes

marque l'engagement d'un réseau de prestataires à offrir un service de qualité à leurs clients domaines viticoles, hébergements sensibles à cet univers, restaurants qui proposent des vins et produits locaux, activités de découverte.

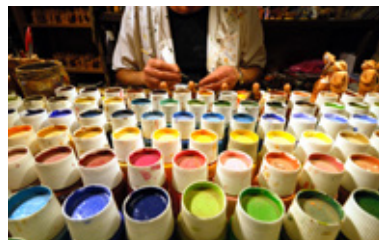
Noël en PROVENCE VERTE

Noël est une période de fête incontournable en Provence. En novembre, le marché aux santons s'invite au cœur du couvent royal.



VOICI QUELQUES SECRETS DES PRÉPARATIFS DE NOËL EN PROVENCE VERTE.

Les 13 desserts présentés à la fin du gros souper font partie intégrante du Noël provençal. Cette tradition remonte à la nuit des temps. Pourtant le nombre de 13 est une tradition qui remonte seulement au début du XIXe siècle. Exactement 1920, jusque là ils sont appelés «Calénos» et décrits comme abondants et surtout constitués de douceurs.



LA NAISSANCE DES 13 DESSERTS

Malgré la création par Frédéric Mistral des Félibres, dont le but est de maintenir son identité culturelle au travers de ses fêtes et usages, les traditions du gros souper et de ses desserts sucrés commencent à tomber dans l'oubli. La première fois où le nombre de 13 est réellement cité est en 1925. Dans un numéro de Noël du journal

«La Pignato», l'écrivain d'Aubagne, le Docteur Joseph Fallen, affirme «Voici une quantité de friandises, de gourmandises, les 13 desserts, il en faut 13 pas plus, pas moins».

- Les 4 mendiants : figues, amandes, noix et raisins secs. Ceux-ci servent de nougat du pauvre.
- Noisettes
- Pistaches
- Le raisin muscat
- Les sobres : dattes, pommes, poires, oranges et melon vert.
- Les grappes de clairette
- Les pots de confiture
- L'eau de coing
- Les châtaignes au vin cuit
- Les traditionnels : pompe à huile, la fougasse, les oreillettes, les nougats blanc et noir, les petits biscuits et même du fromage !

Au début des années 30, la tradition a pris racine. On estime qu'elle est complètement établie en 1946.





LES «VRAIS» 13 DESSERTS

Alors y a t-il une liste de référence des 13 desserts ? Et bien non car, malgré l'envie, jamais aucune autorité n'est arrivée à en imposer une, car en fonction des cantons, des villes, des familles et des productions locales, elle varie.

En pays Marseillais on y mettra :

- La pompe à l'huile ou la fougasse d'Aigues Mortes à la fleur d'oranger
- Les 4 mendiants représentation des 4 ordres religieux ayant fait vœu de pauvreté : les noix pour les Augustins, les figues pour les Franciscains, les amandes pour les Carmes et les raisins secs pour les Dominicains.
- Les pommes, les poires et le melon vert.
- Les nougats blanc et noir, représentation des rois mages.
- Les sobres
- Le raisin frais.



A cette liste, dira t-on de base, s'ajoutent : les mandarines, des chocolats, des fruits confits, des calissons, des pâtes de fruits (coing de préférence), des bugnes, des oreillettes et surtout des dattes souvenir de la fuite en Egypte. Mais pas n'importe lesquelles ! Il faut que celles-ci aient un «O» gravé sur le noyau, symbole de la surprise de la Vierge Marie, de Saint Joseph et l'enfant Jésus lorsqu'ils goûtèrent à ce fruit délicieux.

En pays Niçois, au socle commun s'ajoute la fougasse à la fleur d'oranger de Grasse, le gibassié. On y trouve aussi des spécialités locales comme la tourte aux blettes, tarte aux noix ou à la confiture. Les 13 desserts sont toujours accompagnés de vin cuit ou de vin muscat.

Pâte de coings

LES INGRÉDIENTS

2,5 Kg de coing de Cotignac, 2 Kg de sucre, 1 bâton de vanille

PRÉPARATION : 10 minutes

CUISSON : 50 minutes

TEMPS TOTAL : 1h environ

ETAPE • 1 : Ôter le duvet des fruits en les essuyant avec un chiffon. Couper les fruits en deux (opération un peu difficile) et retirer les pépins et le cœur. Les mettre dans une gaze ou un sachet à thé. Couper les fruits en morceaux sans les peler.

ETAPE • 2 : Mettre 1,5 litre d'eau à bouillir. Ajouter les fruits et la gaze contenant les pépins et les trognons et laisser cuire jusqu'à ce que la préparation compote. Vérifier que tous les bouts de fruits sont bien cuits.

ETAPE • 3 : Égoutter, enlever la gaze et mixer finement les coings. Pour les plus courageux au presse purée sinon utiliser un robot plongeur.

ETAPE • 4 : Peser la préparation et ajouter l'équivalent du poids de purée en sucre. Mettre le mélange dans une bassine à confiture ou à défaut une cocotte. Ajouter une gousse de vanille fendue en deux. A feu doux, remuer régulièrement jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords ou fasse le fil à la cuillère en bois (compter environ 20 minutes au moins).

ETAPE • 5 : Étape périlleuse car la pâte est brûlante donc attention à vos doigts. Sur une feuille de papier sulfurisé déposée sur un plateau, étaler la pâte en plaque d'un maximum de 2 cm. Si besoin faites plusieurs plateaux.



La Saint Marcel

ET LA FÊTE DES TRIPETTES

Aujourd'hui, la Saint Marcel rime avec bravade, promenade du boeuf, fifres et tambourins et d'une curieuse danse qui se déroule dans l'église où croyants ou non sont invités par le curé à sautiller sur place. Cette fête mi chrétienne, mi païenne trouve ses racines au Moyen Âge.

QUI ÉTAIT SAINT MARCEL

Marcel est né à Avignon dans une famille noble. Il est éduqué par son frère aîné Pétrone, évêque de Die (Drôme), qui l'ordonne diacre et le prépare à être son successeur. En 463, Pétrone meurt, les habitants de la ville sont divisés entre deux candidats. Après un vote, Marcel est choisi comme nouvel évêque de Die. Il est consacré par l'évêque de Vienne. Durant son épiscopat, le roi Euric fait déporter la population de Die. L'évêque est alors envoyé en résidence surveillée en Arles, où il échappe miraculeusement à l'effondrement du bâtiment où il loge. Mais encore trop populaire il est exilé dans le pays de Conserans (Ariège).

PLUS QU'UN ÉVÊQUE, UN SAINT

Après deux ans d'exil, il est appelé au chevet du fils d'Euric, malade. Pendant le voyage, Marcel prie dans différents oratoires. L'enfant malade est guéri. Grâce à ce miracle, il obtient pour lui-même et son peuple de revenir à Die. Après de nombreux autres miracles, le dernier survient à Die lors de la construction d'un baptistère, une colonne de pierre est arrêtée dans sa chute par le Saint en prière. Marcel meurt paisiblement à Montmeyan à l'âge de 80 ans, dans le monastère de Saint-Maurice, lors d'un retour de voyage à Rome où il a rencontré le Pape Symmaque.



LES RELIQUES DE SAINT MARCEL

En 510, Marcel est enterré dans le monastère de Saint Maurice, près de Montmeyan. Son tombeau est entouré d'une grande vénération et il est proclamé Saint. Au XIe siècle, une partie de ses reliques est apportée à l'Abbaye de la Chaise Dieu (Auvergne). Vers la fin du XIIe siècle, le reste des reliques est transféré dans la Commanderie de Saint-Maurice toute proche. Au XIVe, les bâtiments sont désertés et quasiment en ruine, seul un gardien reste sur place. Le Saint apparaît en songe au gardien solitaire et lui demande de faire transporter ses reliques dans un endroit plus digne de lui. Les villages de Barjols et



d'Aups qui possèdent chacun une église collégiale, revendiquent les reliques. Les habitants de Tavernes, appelés «les avocats», conseillent aux Barjolais de s'emparer des reliques sans attendre une décision de la congrégation religieuse. Les Barjolais se hâtent vers la Commanderie déserte et volent les reliques de Saint Marcel. Ils rentrent triomphalement à Barjols en chantant et dansant «C'est nous qui les avons, les tripettes, les tripettes. C'est nous qui les avons, les tripettes de Saint Marcel». Les reliques de Saint Marcel sont alors placées dans une châsse d'argent et pieusement conservées dans l'église Collégiale. En 1562, après quatre jours de siège, Barjols tombe aux mains des protestants qui brûlent les reliques dont celles de Saint Marcel dont il ne reste qu'une seule phalange. Un buste reliquaire polychrome qui contient cette phalange est conservé dans la Collégiale Notre Dame de l'Assomption de Barjols.

LA FÊTE DES TRIPETTES

Lorsque les Barjolais ramenèrent les reliques en 1350, ils rencontrent des femmes en train de laver les tripes

d'un boeuf abattu pour les besoins d'une commémoration. Il s'agit de la célébration du boeuf qui jadis se trouva dans l'enceinte du village assiégé, et qui sauva les habitants de la famine. Un cortège se forme, plein d'allégresse, et en rentrant dans l'église, mélangeant le profane et le sacré, les Barjolais entonnent pour la première fois «Saint Marcel, Saint Marcel, les tripettes, les tripettes» en sautillant sur place. Tous les quatre ans «les petites tripettes» se transforment en «grandes tripettes» avec la promenade du boeuf que l'on fait boire à toutes les fontaines du village et que l'on béni.





Fêtez la Saint Vincent AVEC LES VIGNERONS

Chaque année, le dernier dimanche de janvier, les vignerons des appellations Côtes de Provence, Sainte Victoire, La Londe, Fréjus, Bandol, Les Coteaux d'Aix, Bellet, Coteaux Varois et Pays du Var, se réunissent pour la Saint Vincent. A Saint-Maximin dans la Basilique de Marie Madeleine et le cloître du couvent royal, les vignerons implorant la protection leur Saint Patron et le remercient de la vendange passée.

Lors de cette manifestation organisée par les Sarments de Saint Vincent, les rosés et les vins blancs nouveaux sont présentés en avant première. Mais que les amateurs se rassurent, les vins rouges et de garde sont aussi présents.



“**Découvrez la fête de la Saint Vincent : rendez-vous sur la chaîne Youtube de “La Provence Verte”**”

DÉROULÉ DE LA JOURNÉE

10h00 : Procession de Saint Vincent par les vignerons aux sons des fifres et tambourins. Présence des confréries bachiques.

10h30 : Messe solennelle de la Saint Vincent dans la basilique de Saint Maximin.

11h30 : Cérémonial du chapitre dans l'enceinte du couvent royal pour l'intronisation des impétrants de l'année, orchestrée par l'ordre illustre des chevaliers de la Méduse.

10h - 18h00 : Découverte des vins dans le cloître du Couvent Royal. Plus de 65 vignerons exposants.

Daube de Poulpe

INGRÉDIENTS (4 PERS.)

1 kilo de poulpe, 1 bel oignon, 1 litre de vin rouge appellation Provence, thym, laurier, 2 gousses d'ail, 40gr d'aïoli

ETAPE • 1 : Nettoyer le poulpe ou le faire faire par le poissonnier puis le mettre au congélateur 24h.

ETAPE • 2 : Le faire blanchir une 1/2 heure (si possible en vapeur), puis le couper en morceaux.

ETAPE • 3 : Le faire sauter en cocotte avec l'oignon, l'ail, puis ajouter le vin et les herbes. Laisser cuire une bonne heure. Quand le poulpe est cuit, le retirer et faire réduire la sauce de moitié, puis la lier avec l'aïoli, rectifier l'assaisonnement

ETAPE • 4 : Dresser et servir chaud avec des croûtons d'aïoli, pommes vapeur ou du riz blanc Basmati.

Informations

PRATIQUES

Un Office de Tourisme à côté de votre lieu de vacances. Tous les horaires sur www.horaires.provenceverte.fr

BARJOLS

Boulevard Grisolle (83670)
Tél. 04 94 77 20 01
barjols@provenceverte.fr

BRIGNOLES

Carrefour de l'Europe (83170)
Tél. 04 94 72 04 21
contact@provenceverte.fr

CARCES

11 place Bramadou (83570)
Tél. 04 94 04 59 76
carces@provenceverte.fr

CORRENS

2 rue Cabassonne (83570)
Tél. 04 94 37 21 31
correns@provenceverte.fr

COTIGNAC

Pont de La Cassole (83570)
Tél. 04 94 04 61 87
cotignac@provenceverte.fr

NANS LES PINS

2 cours du Général de Gaulle (83860)
Tél. 04 94 78 95 91
nanslespins@provenceverte.fr

PLAN D'AUPS SAINTE BAUME

Hostellerie de la Sainte Baume (83640)
Tél. 04 42 72 32 72
plandaups@provenceverte.fr

SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Couvent Royal, Place Jean Salusse
(83470) - Tél. 04 94 59 84 59
saintmaximin@provenceverte.fr

GARDEZ LE CONTACT

Sur votre smartphone ou tablette, connectez-vous à provenceverte.fr et vous pourrez, au gré de vos envies, trouver un restaurant, une activité sportive ou de découverte.

UN RÉSEAU WIFI GRATUIT

À votre disposition dans les Offices de Tourisme mais aussi chez certains professionnels.
Pour un accès rapide aux informations pratiques sur le terrain.

NUMÉROS D'URGENCE

SAMU 15 ou 04 94 61 61 15

Emergency ambulance
Soccorso pubblico emergenza

Pompiers 18 ou 112

Fire brigade
Vigile deu fuoco

Hôpital de Brignoles 04 94 72 66 00

Hospital - Ospedale

Pharmagarde 3237

All night and emergency chemist
Farmacia du turno

Météo 3250 ou 0 892 68 02 83

Weather forecast
Previsione meteo



E3

Cotignac et son rocher



AB6

Massif de La S^{te} Baume



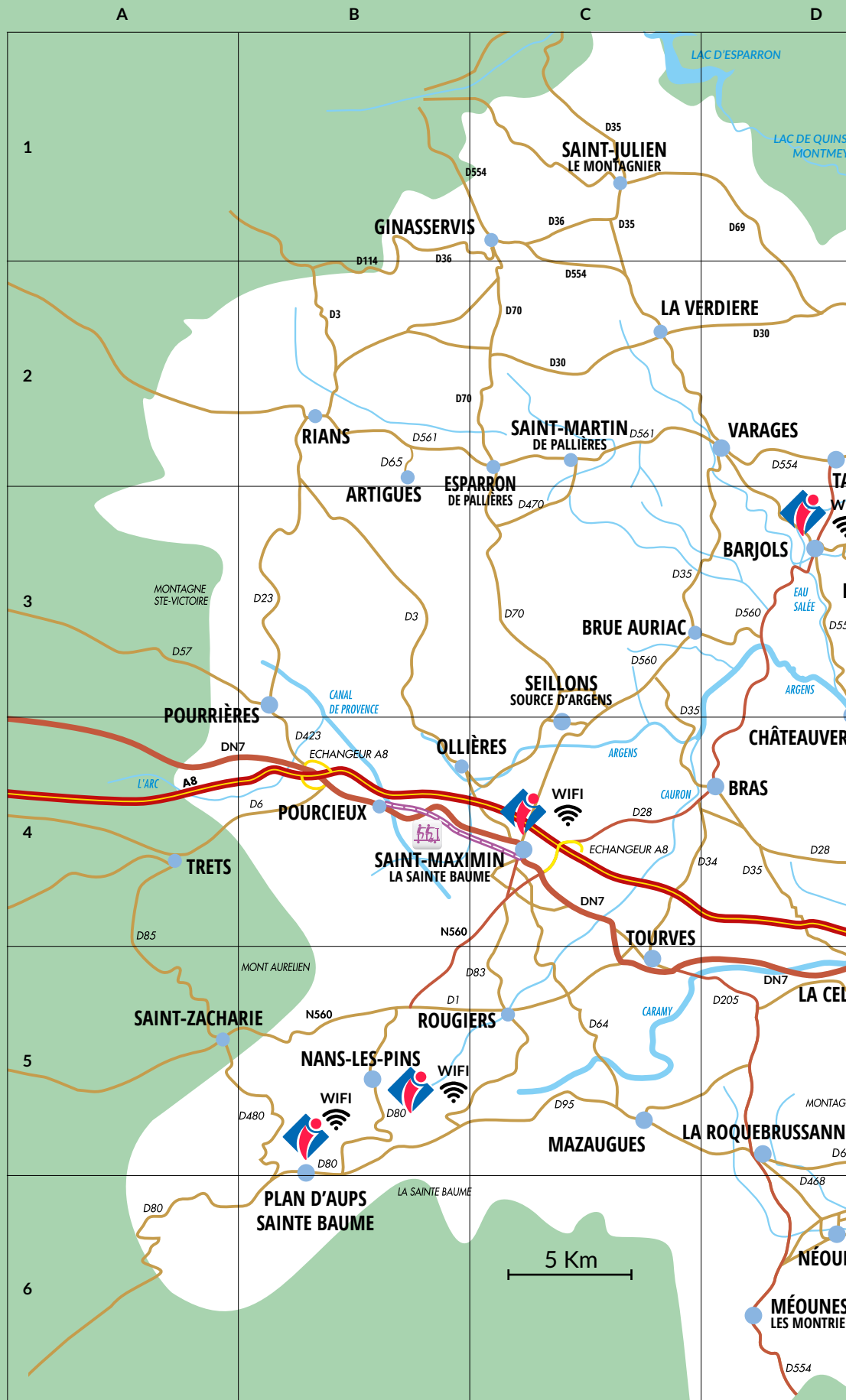
A3-4

Massif de La S^{te} Victoire



CD1

Gorges du Verdon





D3

Fontaine de Barjols



C4

Basilique de St Maximin



D5

Brignoles, ville médiévale



D4

Plage du Vallon Sourn

ROMANTIQUE

BIEN-ÊTRE

INSOLITE

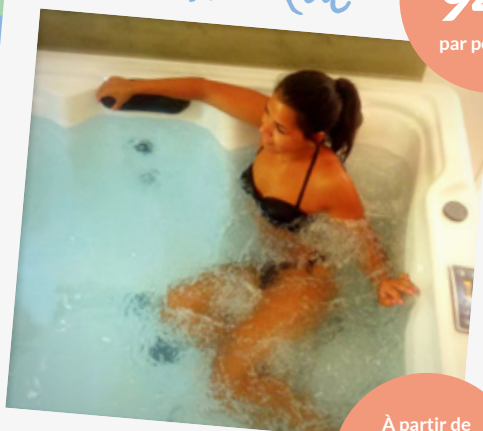
SPORT & NATURE

GOURMAND

SejourProvence.com

CRÉATEUR DE WEEK-ENDS INSOLITES DEPUIS 2006 !

ROMANTIQUE



À partir de
94 €
par personne

BIEN-ÊTRE



À partir de
137 €
par personne

À partir de
108 €
par personne

INSOLITE



À partir de
215 €
par personne

SPORT & NATURE



À partir de
154 €
par personne

GOURMAND



NOS GARANTIES :

- ✓ Service officiel de l'Office de Tourisme de la Provence Verte
- ✓ Frais de dossier gratuits
- ✓ Séjours exclusifs en Provence Verte
- ✓ Conseils et suivi permanents et personnalisés
- ✓ À une heure de Marseille et Nice
- ✓ Paiements par CB et chèques vacances acceptés

Office de Tourisme de La Provence Verte
Carrefour l'Europe - 83170 Brignoles
vacances@provenceverte.fr - 04 94 72 88 22

Organisme immatriculé au registre des opérateurs de voyages de séjours IM083100045