

La Provence Verte

Une Provence INATTENDUE

Découvrez

Le Vallon Sourn, un havre de paix
Les Gorges du Verdon en bateau électrique

Testez

Tous à cheval
Modelage dans le village des faïenciers

Mais aussi

La plus grande citerne d'Europe
La Sainte Baume et Le Verdon

Prolongez vos vacances

Vignobles & Découvertes
Les santons et la crèche - Le Val

AMUSEZ
VOUS !

80 activités originales
et familiales



Ce que vous
ne devez pas
manquer !

Les Nuits Musicales de Mazaugues,
Les Toiles du sud de Cotignac

N°6 / 2018

Ce magazine vous est offert par l'Office de Tourisme



PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED



PROVENCE

ENJOY THE UNEXPECTED

La Provence est un mythe qui jamais ne déçoit :
promenades paisibles parmi d'infinis champs
de lavande, verres de rosé au coucher du soleil,
au moment où les cigales se mettent à chanter,
merveilles architecturales témoins de son riche
passé antique...

Mais la réalité en Provence dépasse parfois le mythe :
découvrez une culture et un territoire vivants,
en constante évolution, son art et son architecture
contemporains, sa gastronomie florissante
et innovante, ses rues animées et ses nuits vivantes.

**Laissez vous surprendre et vivez l'inattendu
en Provence.**

#morethanprovence
morethanprovence.com

BIENVENUE EN Provence Verte

Dans « Provence Verte », il y a « Provence ». Celle-ci est symbole de vacances, de soleil, de convivialité et de parties de pétanque épiques endiablées, entre amis autour d'un verre de rosé. La Provence Verte vous offre tout cela avec, en prime, un écrin de fraîcheur en vert et bleu ! C'est pour cette raison qu'elle a gagné l'appellation de « Provence Inattendue ». Amateurs de cuisine, de nature, de bonnes choses du terroir, la Provence Verte est votre pays. Le pays des vacances en famille, entre amis ou en amoureux. Difficile à quitter, vous serez impatients de revenir pour vivre de nouvelles émotions.

Sommaire

La glacière de Pivault	p.4-5
Saint Julien le Montagnier ou la Provence de Giono.....	p.6-7
Les Toiles du sud, le cinéma sous les étoiles	p.8
Les marchés aux couleurs de Provence	p.9
En bateau électrique dans les Gorges du Verdon.....	p.10-11
Amusez-Vous en Provence Verte	p.13-14-15-16
Les Nuits Musicales de Mazaugues	p.18-19
Saint Martin de Pallières et sa cathédrale d'eau	p.20-21
Le Vallon Sourn un havre de paix	p.22-23
À Cheval, entre vignes et rivière à Entrecasteaux.....	P24-25
Le Pigeonnier de Brue Auriac	P26-27
Les Laoutiens - La Roquebrussanne.....	P28-29

Musée de La Faïence - Varages.....	P30-31
La Foire à la Saucisse du Val	P32-33
Les parcs naturels régionaux	P34-35
Fête de la Courge - Rians.....	P36-37
Randonnée dans la lumière Provençale	P38-39
Tourisme spirituel en Provence Verte	P40-41
Vignobles & Découvertes ..	P42-43
Santonnier, un métier intemporel	P44-45
La crèche animée du Val	P46
Informations pratiques.....	P48
Carte de la Provence Verte	P50-51



Repère carte pour retrouver
les lieux à découvrir p.50-51

Le magazine n°6 :

« 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

Tirage :

20 000 exemplaires

Création et impression :

Autrement Dit

Photo couverture :

Département du Var
©Nicolas Lacroix

Crédits photos :

provenceverte.fr/FG-GV
- Fête de la Courge Rians -
CIVP/Millo
©Shutterstock

Publicité : contactez nous au
04 94 72 88 24



Office de Tourisme
La Provence Verte

La Glacière DE PIVAUT

Sur la commune de Mazaugues, au cœur du massif de la Sainte Baume, se cache un témoignage de la vie quotidienne de nos arrière-grands-parents : la glacière de Pivaut.

MAZAUGUES, LA GLACIÈRE DE LA PROVENCE VERTE

À la fin du XVII^e siècle, le climat et les nombreuses sources favorisent l'implantation de glaciers et l'émergence d'une économie autour de l'artisanat de la glace. Dix-sept des vingt et une glaciers, abritées par le massif de la Sainte Baume, se trouvent sur le territoire de la commune de Mazaugues. La plus grande, la glacière de Pivaut, propriété du Conseil Départemental, a été entièrement rénovée en 1997.

QU'EST CE QU'UNE GLACIÈRE ?

Une glacière est un bâtiment construit par l'homme. Il s'agit d'un vaste puit de 10 à 20 m de profondeur creusé dans le roc, dépassant le sol sur un quart de sa hauteur et recouvert d'un toit de tuiles posées sur une couche de terre. En fonction de sa taille on pouvait compter plusieurs étages et plusieurs portes. C'est le cas de celle de Pivaut. Haute de 23 m,

d'un diamètre de 17,6 m, elle pouvait contenir jusqu'à 3 100 m³ de glace (l'équivalent d'une piscine olympique).

COMMENT FABRIQUE T-ON LA GLACE ?

La chaîne de production, entièrement naturelle, commençait l'hiver dans des bassins de congélation où l'eau de source retenue captive se transformait en glace, fournissant la matière première. Les blocs de glace prélevés étaient ensuite stockés dans la glacière. Dès que la saison plus chaude arrivait et que seul le froid permettait de conserver les aliments ou les produits de la pêche, alors la glace était débitée et transportée de nuit vers Toulon, Marseille ou Aix-en-Provence, pour y être vendue.

LA GLACE, UNE ACTIVITÉ LUCRATIVE ET INDISPENSABLE

Les vestiges de nombreuses glaciers témoignent de l'importance de cette activité dans ce secteur. La glacière de Pivaut, qui n'a fonctionné que deux années, employait, en fonction des besoins et des saisons, 200 personnes jusqu'à l'apparition du réfrigérateur. Fatale aux glaciers de la Sainte Baume, cette invention révolutionnaire figea progressivement les installations dans l'oubli.



POUR APPRENDRE EN S'AMUSANT

Amusez-Vous en Provence Verte

LES « MAINS DE GLACE » ET MUSÉE DE LA GLACE - MAZAUGUES

Dans le cadre du Musée de la Glace, qui présente la fabrication artisanale et industrielle de la glace avant l'apparition du réfrigérateur, un atelier ludique pour fabriquer des blocs de glace en forme de mains.

Tous les lundis de juillet et août.

Enfant de 5 à 12 ans : 6€

Réservation obligatoire dans un des Offices de Tourisme de La Provence Verte
provenceverte.fr

POUR DÉCOUVRIR

Amusez-Vous en Provence Verte

BALADE AUTOUR DES FABRICANTS DE GLACE - MAZAUGUES

Visite de la surprenante glacière de Pivaut avec un guide naturaliste et découverte de l'ancêtre du réfrigérateur.

Tous les mercredi en juillet et août

Adulte 10€ - Enfant 5€

Réservation obligatoire dans un des Offices de Tourisme de La Provence Verte
provenceverte.fr

Saint Julien le Montagnier

LA PROVENCE DE GIONO, PAGNOL...

Le nord de La Provence Verte est plus sauvage, plus boisé. Ses paysages vallonnés, ses villages perchés apparaissent comme de vrais décors d'un film de Marcel Pagnol ou une page d'un roman de Giono.

En saison estivale, il est agréable de partir au nord du territoire car les forêts sont plus vastes, plus touffues, la fraîcheur est donc plus présente. Ici on retrouve "les hauteurs apaisantes" de Giono. Mais ce qui marque sa vraie personnalité est la présence de nombreux villages perchés. Ces villages, les amateurs de Provence les connaissent bien puisque ce sont ceux que l'on retrouve, aussi, dans les films de Marcel Pagnol. Une Provence odorante, colorée, crissante de cigales la journée et de grillons le soir. S'il est un lieu vraiment typique à visiter, c'est bien le village de Saint Julien le Montagnier.

Le village est constitué d'une trentaine de hameaux regroupés. Il est situé à la limite des Alpes de Haute-Provence, au sein du Parc Régional du Verdon. Le cœur du nouveau village se trouve dans la plaine, l'ancien se trouve au dessus de votre tête, perché sur



un éperon rocheux, on l'appelle le Hameau Saint Pierre.

Lorsque l'on se gare sur le parking, au pied des fortifications, l'idéal est de prendre à droite par le chemin des Mules. On longe les fortifications qui sont souvent intégrées dans les maisons du village. Après avoir passer l'église et en continuant la promenade à travers les ruelles, d'où l'on imagine qu'un chevalier chevauchant sa fière monture va apparaître, on débouche sur l'aire du bout du monde. La place

offre la découverte de vieux moulins mais aussi une vision à 360° sur la plaine jusqu'aux contreforts du Verdon. Laissez vous emporter et ... Les plus jeunes comme les grands, l'espace d'une visite, deviendront seigneurs, princes ou princesses.

À DÉCOUVRIR

Construite entre le XI^e et le XII^e siècle, selon certains, l'église de Saint Julien le Montagnier est l'une des plus belles de Haute-Provence. Elle est un exemplaire de la transition entre





l'Art Roman primitif et l'Art Roman classique. Elle est composée d'une nef centrale élevée, aux quatre travées étroites, couvertes d'un berceau soutenu par des doubleaux. Elle est encadrée de deux bas-côtés : celui du Nord (XVI^e siècle), voûté sous croisée d'ogives, celui du sud est voûté en berceau et date de la construction de l'église. Un faux transept est formé d'une travée de chœur et des deux dernières travées des bas-côtés. L'abside en cul de four est encadrée de deux absidioles. Elle possède un maître-autel en bois doré du XVII^e siècle et une poutre de gloire. Le chœur est éclairé par un rocher carré formant une lanterne.

SAINT JULIEN PLAGE

La petite plage de Saint Julien se niche dans l'une des nombreuses criques que l'on trouve au bord du lac d'Esparron, qui est une réserve d'eau potable. Possibilité de louer des bateaux électriques, canoës ou pédalos, tout en préservant l'écosystème du lac, sa faune et sa flore. Egalement, restauration sur place et mise à l'eau pour la pêche. Pour se rendre à Saint Julien Plage, prendre la D35/D8 jusqu'à Gréoux les Bains.



SÉCURITÉ / IMPORTANT

Saint Julien plage est un lieu touristique situé en milieu forestier. L'accès est une piste DFCI qui peut être fermée en cas de risque d'incendie. Dans un souci de lutte contre le stationnement anarchique, il est rappelé de ne pas gêner les interventions de sécurité. Si l'activité nautique est tolérée sur le lac, la baignade y est interdite. Les Feux et barbecues également. Les éco-gardes du Parc du Verdon s'appliquent à faire respecter les règles de bonne conduite pour la conservation de ce patrimoine exceptionnel ! Sanitaires et poubelles sont à disposition sur le site. Vigilance et civisme de tous les utilisateurs sont nécessaires pour que la saison se déroule dans de bonnes conditions.



Important : en saison, l'accès à Saint-Julien Plage est réglementé. Le parking est payant.



Les Toiles du sud, UN FESTIVAL ET UN DÉCOR HORS DU COMMUN

COTIGNAC ET SON ROCHER

Ce village installé au pied d'une falaise de tuf est unique. Les maisons y sont particulièrement soignées, restaurées, décorées avec un style typiquement provençal. Celles qui sont en contrebas de la Cassole en sont un bel exemple et celles à même la falaise, habitations troglodytes, ont un charme particulier. Du haut du rocher, un panorama magnifique sur les collines en restanques où oliviers, cyprès, pins, chênes et autre végétation méditerranéenne, sur fond de ciel bleu, offrent un écrin de choix aux habitants. Les ruelles et calades débouchant sur de petites places où l'authenticité des lieux est presque toujours respectée sont riannes et fleuries.



QUAND LA MAGIE DU CINÉMA SE FAIT SPECTACLE DANS UN DÉCOR FÉÉRIQUE

Au cœur du village, comme dans un écrin, la falaise de tuf comme décor, vous êtes invités à vivre le cinéma de plein air autrement. **Rendez-vous culturel de l'été en Provence Verte, les Toiles du Sud proposent entre le 15 juillet et le 15 août, 11 soirées à partager en famille ou entre amis.** Une simple projection devient un véritable évènement. En effet, votre soirée peut commencer sur le cours du village pour l'apéritif ou un repas, sachez que vous trouverez un lieu de restauration aussi dans l'enceinte du théâtre. Dès la tombée de la nuit, autour des 22h, que le spectacle commence !

UNE PROGRAMMATION HÉTÉROCLITE MAIS ACCESSIBLE

Chaque année, le programme comporte plusieurs temps forts avec des avant-premières, des soirées spéciales mais aussi la présence de nombreuses personnalités du monde du cinéma. Le secret de la réussite du Festival des Toiles du Sud est la programmation multi-facettes. Soigneusement confec-



tionnée, telle une solution alchimique, par Stéphane, le programme s'adresse à tous les publics. Loin d'un simple Cinéma en plein air, les "Toiles du Sud" sont un moment pour partager et à transmettre.

Informations et réservations Offices de Tourisme de La Provence Verte - ou provenceverte.fr





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 illuminent 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 du 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.

LES MARCHÉS NOCTURNES (JUILLET & AOÛT)

- **Carcès** > Jeudi
- **Saint Maximin** > Samedi
(à dates fixes)
- **Cotignac** > Mercredi
- **Nans les Pins** > Vendredi

UNE MAISON DES VINS DES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Au cœur 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

PLUS DE PRODUCTIONS LOCALES

Plus qu'une manufacture,
une aventure !

La manufacture de faïence de Varages en Provence est le témoin de l'industrialisation du début du XIX^e siècle. Même si de nombreuses tâches sont mécanisées, l'intervention de l'homme est encore très importante. Après de nombreuses mésaventures et de nombreux repreneurs, c'est une coopérative de salariés qui, il y a 8 ans, a repris l'affaire avec un seul pari : perpétuer l'histoire tout en sauvant leurs emplois. Pari réussi puisque, depuis 2017, non seulement la manufacture est sauvée, mais les faïenciers espèrent trouver des apprentis pour leur transmettre ce savoir-faire. Ainsi, on y trouve de nombreux modèles contemporains, l'idéal pour le quotidien.



La manufacture vous accueille du lundi
au dimanche (7/7) de 9h à 17h30
28, rue du Général de Gaulle
83670 VARAGES
04 94 80 73 06
varages.com

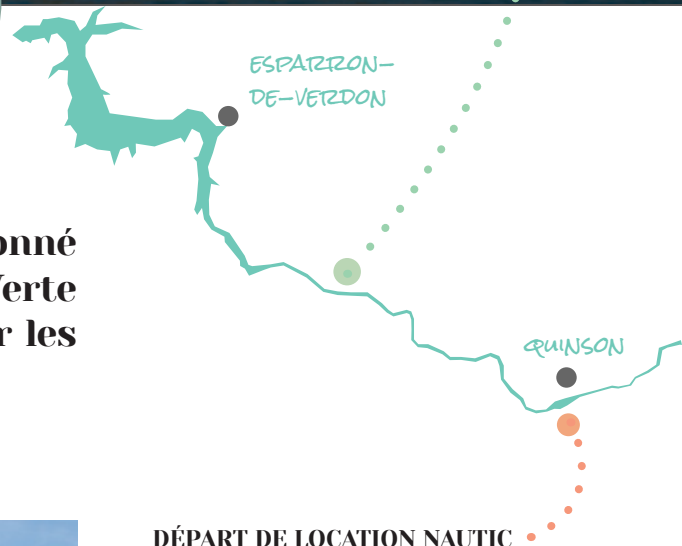
En bateau électrique DANS LES GORGES DU VERDON

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



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

Qui n'a pas entendu parler des Gorges du Verdon, le plus grand canyon d'Europe. Les basses Gorges sont moins connues et pourtant... Elles se situent entre le lac de Montmeyan et le lac d'Esparron. C'est dans ce cadre naturel, à l'écart de la foule que je vais tester le bateau électrique. On est fin mai et il fait super beau et chaud : l'occasion idéale pour tester le **bateau électrique dans le Verdon**. Suivez-moi dans ma traversée des **basses Gorges du Verdon** jusqu'à la grotte de Gaspard de Besse.



DÉPART DE LOCATION NAUTIC À MONTMEYAN

Ce matin, je suis accompagné de la blogueuse Riri (Irina). Nous nous donnons rendez-vous à Montmeyan Plage à la base de **Location-Nautic** en face du **musée de la préhistoire de Quinson**.

Mélanie, la propriétaire de Location-Nautic nous accueille. La base propose la location de **bateaux électriques**, **pédalos**, canoës-**kayaks** et **paddles**. Nous optons pour une balade de 3h en bateau électrique.

LE PARCOURS : ALLER-RETOUR JUSQU'À LA GROTTES DE GASPARD DE BESSE

Mélanie nous remet une carte pour se repérer sur le trajet. Nous partons du lac de Montmeyan et allons jusqu'à la **grotte de Gaspard de Besse**. Le parcours fait 11 km aller-retour et il faut compter 1h30 sans s'arrêter.

MON EMBARCATION : UN BATEAU ÉLECTRIQUE CINQ PLACES COUVERT

Oh le joli **bateau bleu** ! C'est à bord de cette embarcation que nous

allons traverser les gorges. Elle possède même un toit rétractable pour se protéger du soleil. Wouaouu, une décapotable !

Notre capitaine nous donne les instructions de conduite (levier en avant = gaz, levier en arrière = frein / marche arrière). Des **pagaies** et **gilets de sauvetage** sont cachées dans la soute du bateau.

L'échelle à l'arrière permet de remonter à bord facilement après la baignade. Bon, on y va ?



PLEIN GAZ ! DIRECTION L'ENTRÉE DES BASSES GORGES DU VERDON

L'entrée des basses Gorges du Verdon est vraiment magnifique : on franchit un petit **pont de pierre** qui sépare le lac des gorges et là... C'est une énorme claque : les hautes **parois rocheuses** nous encerclent. Je me sens tout petit dans mon embarcation.

La **rivière** est calme, elle a une couleur **vert émeraude**. Un petit courant accélère le rythme du bateau à l'aller. À part le bruit des oiseaux, le silence règne. Cet endroit est vraiment préservé et à l'écart de la foule. J'adore !

UN PARCOURS ENTRE GRANDEUR NATURELLE ET PLÉNITUDE

Ohé du bateau ! Je suis presque content de croiser quelques touristes sur le chemin. Certains accostent pour **pique-niquer** sur les berges, d'autres **observent** avec émerveillement les lieux.



Pendant ce temps, Irina prend un **bain de soleil** à l'avant du bateau. Le matin, les gorges sont bien exposées et le soleil est présent sur tout le parcours. Les **canards** en profitent également pour se prélasser aux abords du bateau. Un pur moment de détente.

À LA CONQUÊTE DES GROTTES TEL UN AVENTURIER

Aux commandes de mon navire, je me sens comme Christophe Colomb : prêt à découvrir... Pas les Amériques, mais les **grottes** où de nombreuses personnes s'y sont abritées.

Et la caverne la plus connue est la **grotte de Gaspard de Besse** : cette mystérieuse grotte murée et fortifiée date du 17^e siècle. Elle a été construite par le **grand brigand** Gaspard de Besse.



Il est temps maintenant de faire demi-tour. Le courant ralentit la progression du bateau. Il faut compter plus de temps pour le retour que l'aller. Ce fut une matinée mémorable. La prochaine fois, j'irai jusqu'au **lac d'Esparron**.

À VOUS DE JOUER !

Amusez-Vous en Provence Verte

Location bateau électrique dans le Verdon. Un site époustoufflant, les basses gorges du Verdon, à bord d'un bateau écolo et sans permis.

D'avril à novembre à partir de 11,40€ pour la 1/2 heure.

Réservation obligatoire dans un Office de Tourisme de La Provence Verte.

Article rédigé en collaboration avec la bloggeuse de Riri ou la Belle Vie.



Carte p.50



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 | 50 min | Lorgues | 20 min | Cotignac | 5 min | Montfort/A. | 5 min | Brignoles | 20 min | Aix en Provence | 9.5 min



4540 Route de Montfort 83570 COTIGNAC

Du 1 Mai au 30 Octobre : 10h - 19h du Lundi au Samedi
10h - 13h le Dimanche et les jours fériés

04 94 04 60 02 contact@nestuby.com www.nestuby.com

Du 1 Novembre au 30 Avril : 10h - 13h / 15h - 18h du Mardi au Samedi

<https://www.facebook.com/nestuby>

CANOË - VÉLO ACCROBRANCHES Sur l'Argens



**NEW
EVASION**
Provence canoë



LOCATION KAYAKS ET CANOËS



LOCATION VÉLOS, VTT, E-BIKE



ACCROBRANCHES à partir d'1,20m

ENCADREMENT MONITEURS DIPLÔMÉS

**Ouvert d'avril à octobre
sur réservation**

www.provence-canoë.fr - Tél. 04 94 80 28 44



Base de PARDIGON - R.D. 562 entre CARCES et LORGUES

Amusez-Vous EN PROVENCE VERTE !

80 activités pour occuper vos vacances et vos loisirs, en famille ou entre amis, pour petits et grands, mais pas que, vous y trouverez aussi : des avantages comme s'il en pleuvait : des réductions, des animations exclusives ou des cadeaux.

RÉSERVATION OBLIGATOIRE ET FACILE, POUR VOTRE PLUS GRAND CONFORT

Amusez-Vous est disponible sur Internet ou en version papier chez les professionnels et dans les bureaux d'accueil touristique. La réservation obligatoire, facile et pratique : votre office de tourisme vous conseille sur les activités et fait toutes vos réservations. Un seul interlocuteur et un seul paiement (CB, chèque, chèques vacances, espèces). Les tarifs indiqués ci-dessous sont valables uniquement pour la brochure Amusez-Vous. Sur place, en direct; le tarif est plus cher.

Voici quelques idées que nous avons sélectionné...

LES INCONTOURNABLES

Si ces activités sont incontournables, elles sont aussi très demandées ! Il est très fortement conseillé d'effectuer les réservations au plus tôt afin d'avoir une chance d'y participer lors de votre séjour.

MUSÉE DES GUEULES ROUGES :

À VOS CASQUES !

📍 **Tourves** : L'histoire de l'exploitation minière de la bauxite dans le Var. Découverte libre du musée (le minerai et ses techniques de transformation en aluminium) puis visite guidée d'une galerie reconstituée.

Durée de la visite guidée 1h.

Amusez-vous 4€



LE 3^e TOMBEAU DE LA CHRÉTIENTÉ

SOUS LA LUNE

📍 **Saint Maximin la Sainte Baume** : Balade au crépuscule dans le quartier médiéval puis visite privée, à la lumière de votre lampe torche, de la basilique gothique avec ses inestimables trésors et de sa crypte qui abrite les reliques de Marie Madeleine. Durée 1h30.

Amusez-vous 5€



S'INITIER AU VIN, COMPRENDRE LE SAVOIR-FAIRE DU

VIGNETRON SOMMELIER

📍 **Le Val** : Initiation à la dégustation et découverte du travail de la vinification. Dégustation des vins du domaine (ou jus de fruits bio) sur la terrasse accompagnée de toasts gourmands. Durée 1h.

Amusez-vous 9€



LES INSOLITES

BALADE EN TRAIN TOURISTIQUE

📍 **Brignoles** : à bord d'un train ancien, paysage provençal, témoignages et anecdotes, installation manuelle des passages à niveau, visite du dépôt de matériel et des trains anciens.

Amusez-vous 9€ • de 4 à 11 ans : 5€



BAPTÊME DE L'AIR EN ULM

📍 **Signes** : Un vol en ULM pendulaire de 15 à 45 mn selon votre choix, pour découvrir les plus beaux paysages de La Provence Verte et alentours.

À partir de 93€



ARTS DU CIRQUE

📍 **Néoules** : Initiation aux arts de la piste : jonglerie, équilibre sur boule, acrobaties au sol, trapèze, trampoline... Visite des animaux (cheval comique, chèvres acrobates, chats savants, cavalerie de chevaux) - Durée 2h.

Amusez-vous 25€



SPÉCIAL ENFANTS

ZOO DU FARON ET MONTÉE EN TÉLÉPHÉRIQUE

📍 **Toulon** : 10 mn de montée jusqu'à 584 m d'altitude pour une vue imprenable sur la plus belle rade d'Europe, puis visite de la fauverie zoo, premier centre de reproduction des fauves en Europe. **Amusez-vous 14€ • 4 à 10 ans : 9,50€**



LES SANTONS DE PROVENCE

📍 **Le Val** : Visite guidée du Musée du Santon, de la crèche animée et de la crèche Rossellini. Puis, dans la peau d'un apprenti santonnier, vous réaliserez un santon d'argile. Durée : 2h30.

Amusez-vous 4€ - 6-12 ans 2€ - Les enfants doivent être accompagnés.



PÊCHE MIRACULEUSE

📍 **Carcès** : Initiation aux techniques de pêche pour petits et grands au Lac de Carcès. Durée 3h. Âge mini 8 ans.

Tarif unique 15€



LE VALLON DES CARMES AU CRÉPUSCULE

📍 **Barjols** : Une balade insolite au coucher du soleil pour y découvrir notamment le magnifique site naturel du Vallon des Carmes, au bord du Fauvery, avec ses cascades, sa chapelle troglodyte et ses chauves-souris. Durée 3h30.

Amusez-vous 12€ • de 7 à 15 ans : 8€



LE BRASSAGE DE LA BIÈRE* AU FIL DES 5 SENS

📍 **Néoules** : Plongez au cœur d'une brasserie artisanale et observez la fabrication de la bière au travers de vos 5 sens : odeur du houblon, toucher du grain, bruit de la brasserie, jusqu'à la couleur et surtout au goût de la bière que vous dégusterez à sa sortie. Durée 1h30. **Amusez-vous 10€ • de 8 à 17 ans 4€**



“ La
réservation
obligatoire,
facile et
pratique :
votre office de
tourisme vous
conseille sur
les activités et
fait toutes vos
réservations. ”

ATELIER DE MODELAGE ET MUSÉE DES FAÏENCES

📍 **Varages** : Visite guidée du musée des faïences et atelier de modelage. Petits et grands réaliseront un objet en argile et repartiront avec leur œuvre. Durée 2h30.

Amusez-vous 6€ - 6 à 12 ans 3€



LES MAINS DE GLACE ET LE MUSÉE DE LA GLACE

📍 **Mazaugues** : Dans le cadre du Musée de la Glace, un atelier ludique pour fabriquer des blocs de glace en forme de main. Durée 1h30.

Tarif de 5 à 12 ans : 6€
Parent accompagnateur 1€



LASER GAME À PONEY

📍 **Nans-les-Pins** : Sur ton gentil poney, deviens un chevalier intergalactique en atteignant les cibles avec ton pistolet-laser. Durée 2h.

Âge mini 6 ans
Amusez-vous 35€



LES NOUVEAUTÉS

DÉCOUVERTE DE LA NATURE

JARDINS DE PAPILLONS ET DOMAINE D'EXCEPTION

📍 **La Celle** : Un moment magique pour visiter le jardin des papillons, découvrir la biodiversité, le cycle de vie d'un papillon et même tenter de les observer de près grâce à votre filet ! Si vous le souhaitez, visite de la cave et dégustation ludique des 3 couleurs du vin du domaine.

À partir de 5 € - À partir de 3 ans pour compréhension du jardin.

PLANTES À MANGER, PLANTES À BOIRE

📍 **Nans les Pins** : Le vin de feuilles de figuier, la liqueur de fleurs de lavande, la polenta aux feuilles de tilleul, la confiture de prunelles, l'infusion de gratte-cul... Allons en forêt à la découverte des plantes comestibles de notre campagne provençale. Recettes et dégustations à l'appui !

Amusez-vous 8 € - Âge mini 6 ans.

PISTONS LES ANIMAUX DE LA FORÊT

📍 **Plan d'Aups Sainte Baume** : Quel est ce chant d'oiseau ? Qui a rongé cette pigne de pin ? À qui appartient cette empreinte ou cette plume ? Qui loge dans ce terrier ? Nous tentons de découvrir quels animaux ont laissé les traces de leur passage et des indices de leur présence...

Amusez-vous 8 € - Âge mini 6 ans.

INSTANTS GOURMANDS

DOMAINE D'EXCEPTION ET JARDIN DES PAPILLONS

📍 **La Celle** : Venez partager un moment sur le terroir du Château pour une visite de la cave, explication sur la conception des vins et dégustation ludique des 3 couleurs du vin. Visite possible du jardin des papillons : biodiversité, cycle de vie d'un papillon et chasse pacifique avec un filet ! - **À partir de 7 € - Âge mini 3 ans pour compréhension du jardin.**

MUSÉES & MONUMENTS

MA VISITE CONTÉE DU PALAIS À ENTENDRE, TOUCHER ET SENTIR

📍 **Brignoles** : Suis les aventures de Petit Béranger, fils du Comte, dans son voyage à travers la Provence. Senteurs, traditions et animaux à découvrir au fil de la visite des collections - **Amusez-vous 4 € - Visite famille, conseillée avec enfants de 3 à 5 ans.** Les enfants doivent obligatoirement être accompagnés par un adulte.

L'ÉNIGME DU JARDIN DES SCULPTURES

📍 **Chateaufort** : Pars à l'aventure avec un jeu de piste, pour résoudre l'énigme du Jardin de sculptures du Centre d'Art Contemporain, au cœur d'un cadre naturel et patrimonial d'exception - **Amusez-vous 4 € - Visite famille, conseillée avec enfants de 8 à 10 ans.** Les enfants doivent obligatoirement être accompagnés par un adulte.

CHÂTEAU D'ENTRECASTEAUX

📍 **Entrecasteaux** : Château privé du XI^e et XVII^e siècles avec son jardin à la Française inspiré de Le Nôtre. Habité et richement meublé, vous y verrez un salon Louis XIV, salon Empire, salon de musique baroque, suite orientale, cuisine ancienne, cabinets de curiosités, oubliettes...

Amusez-vous 9 €

PARCS ET JEUX - UNE JOURNÉE AU CIRQUE

📍 **Néoules** : Une journée magnifique en compagnie des artistes avec spectacle de la troupe, initiation aux arts de la piste (jonglerie, équilibre sur boules, trapèze, trampoline...), visite commentée des animaux et spectacle animalier

Amusez-vous 15 € - Âge mini 3 ans.

À MOINS D'1 HEURE DE LA PROVENCE VERTE

BILLETTERIE POUR PORQUEROLLES

Fini la file d'attente pour votre confort et pour gagner du temps achetez vos tickets en Provence Verte. Au choix, au départ de Hyères (trajet le plus court) ou de La Londe (traversée commentée) - Durée de 20 à 30 mn. **Amusez-vous à partir de 21€ - De 4 à 13 ans à partir de 17€**

BILLETTERIE POUR LES CALANQUES DE CASSIS

Pour parcourir les calanques par une agréable balade en bateau. Circuits de 6 à 13 calanques - Durée à partir de 45 mn. **Amusez-vous à partir de 17€ - De 4 à 12 ans 12€**

ABBAYE DU THORONET

L'abbaye du Thoronet est l'une des "trois soeurs provençales", avec les abbayes de Sénanque et Silvacane. Construite à la fin du XII^e siècle, elle est un joyau de l'art cistercien.

Durée environ 40 mn -

Amusez-vous 7,50€

MUSÉE DE LA PRÉHISTOIRE GORGES DU VERDON À QUINSON

Un des plus grands musées de la préhistoire d'Europe : scènes de vie préhistorique, animations, multimédias, objets archéologiques... et l'insolite troupeau d'animaux préhistoriques grandeur nature !

Amusez-vous 6,70€

VISITE DU CIRCUIT PAUL RICARD AU CASTELLET

Une balade insolite pour découvrir le prestigieux circuit en minibus, avec accès privilégiés : paddocks, garage, salle de télémétrie - Durée 40 mn

Amusez-vous 13,50€



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 dizaine de domaines et caves sont mises à l'honneur à travers la dégustation.
- **Une vinothèque** proposant plus de 200 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 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Juillet et août du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

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 !




Azur
Brignoles



Une équipe à votre service

FORD - Azur Brignoles - RN7 - Route de Nice - 83170 BRIGNOLES
Tél. 04 98 05 15 40 • commercial.brignoles@groupe-maurin.com
www.groupe-maurin.com



Les nuits musicales DE MAZAUGUES

Rendez vous incontournable de l'été en Provence Verte, prisé tant pour son cadre de verdure que pour la qualité de sa programmation.

LES NUITS MUSICALES DE MAZAUGUES

1 UN DÉCOR AU CŒUR D'UN VILLAGE PROVENÇAL

Niché en bordure de massif de la Sainte Baume, ce village est unique par son aspect montagnard, sa fraîcheur, ses maisons de crèches blotties autour du centre du village. C'est au cœur de cet écrin que se trouve le théâtre de verdure, "parc" de l'ancien château devenu lieu de manifestations culturelles. Le village doit sa protection naturelle à la Sainte Baume, forêt millénaire et fossile. Grâce à elle le village a connu des temps de développement : au XVIII^e siècle avec la production de glace et au XX^e siècle avec l'exploitation des mines de bauxite.

2 UNE PERLE POUR UN ÉCRIN

Souvent, pour ne pas dire toujours, un lieu est créé pour accueillir des manifestations. Ici c'est le contraire.

Voici l'histoire de cette aventure. Dans les années 80, le château du village et son parc sont à vendre. Pour protéger cet espace naturel remarquable, situé au cœur du village, la municipalité et le Conseil Départemental décident d'acquérir le site afin de lui trouver une destination. Robert Vincent, fils du premier magistrat du village, aura l'idée de créer un festival de musique classique. Il exposera l'idée au Conseil Municipal qui acceptera. Sa mère (et Maire) lui dira : « d'accord, mais tu n'auras pas un sou ! » Ce qui fut tenu... ». Monsieur Vincent, époux du premier magistrat du village et Préfet de région de son état, propose son aide pour mettre les responsables de l'association "Les Nuits Musicales de Mazaugues", fraîchement créée, en relation avec un virtuose du piano mondialement connu : François-René Duchâble.

3 UNE AVENTURE HUMAINE ET ARTISTIQUE

La réponse ne se fait pas attendre et elle est positive. Le festival vient de naître. Malheureusement, en l'état, le site ne peut être utilisé. Il doit être aménagé afin de répondre aux normes de sécurité mais aussi aux exigences artistiques. La première édition aura lieu dans l'église du village. La première partie sera tenue par des



musiciens espoirs de la musique classique. Cette première édition sera un franc succès. Pendant ce temps, tous les talents du village se mobilisent. Ainsi, nombreux sont ceux qui débroussaillent, taillent, construisent murs et estrade et aménagent le lieu en un vrai théâtre de verdure. Le festival prend possession pleinement du lieu et pour longtemps.

4 UNE PROGRAMMATION DE QUALITÉ

Depuis 32 ans, la direction artistique est assurée par deux directeurs, tous deux passionnés avertis dont l'un est chirurgien de l'oreille interne, ça ne s'invente pas ! Même si les propositions sont nombreuses, elles sont toujours choisies grâce à un consensus entre tous les membres de l'association. De nombreux artistes ou des ensembles de renom ont foulé l'estrade du festival. Nombreux sont ceux aussi que l'on retrouve à La Roque d'Anthéron ou Aix-en-Provence. **Si vous êtes en villégiature, en Provence Verte, entre le 14 juillet et le 15 août, n'hésitez pas, faites un détour.**



François-René Duchâble, un virtuose haut en couleur, sera à Mazaugues le 31 juillet 2018, avec son complice, le comédien Alain Carré.



Virtuose du clavier, vagabond dans l'âme, ce pianiste de renommée internationale encouragé en 1973 par Arthur Rubinstein à se lancer dans une carrière de soliste, s'est délivré des parcours obligés.

Trente années de concerts dans les temples de la musique lui ont valu la reconnaissance du public, celle de nombreux chefs d'orchestre prestigieux et de nombreuses distinctions musicales.

En 1998, alors qu'il était sur scène au théâtre des Champs Élysées à Paris, il prend conscience qu'il veut en finir avec cette carrière de soliste international, du moins sous sa forme traditionnelle. Il lui faudra cinq ans, le temps d'honorer ses contrats,

pour symboliquement se purifier en brûlant sa queue de pie sur l'estrade du festival de Mazaugues. "Elle symbolise la carrière, la compétition, la concurrence", et lui ne rêve que de liberté, de vivre de nouvelles perspectives, pour considérer la musique comme un plaisir à partager. Le choix de ses partenaires, son goût irrésistible pour le plein air et son penchant pour l'insolite, l'amènent à jouer dans des lieux souvent inattendus où la musique s'intègre à l'environnement d'un glacier, d'une grotte, d'un lac ou d'une place de village...

Il ajoute à ses spectacles (et non ses concerts) la complicité de danseurs, acrobates, jongleurs et la magie des feux d'artifice.



“ Pour assister au festival ou pour toutes informations complémentaires : provenceverte.fr rubrique agenda.

Vous pouvez réserver vos billets dans tous les Offices de Tourisme de La Provence Verte. ”



Saint Martin de Pallières

ET SA CATHÉDRALE D'EAU

La silhouette de Saint Martin de Pallières, petit village perché avec ses rues tortueuses et ses maisons étroites qui se serrent autour du château et de l'église, a conservé son caractère médiéval et l'aspect des villages fortifiés de Haute Provence. L'attention particulière qui est prêtée ici au patrimoine et de l'environnement lui a permis de figurer parmi les villages du Var à être distingués par le label « Villages de Caractère ».

SAINT MARTIN : LA VIE PARLEMENTAIRE AIXOISE À LA CAMPAGNE.

Au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, l'histoire de Saint Martin, comme celle de nombreux villages de la région, est liée à Aix en Provence. Cette ville, alors capitale judiciaire et administrative, exerça une influence importante sur les campagnes à travers le renouvellement des familles seigneuriales. À partir des années 1610, aux anciennes lignées féodales dont les antiques demeures ont peu évolué depuis la fin du Moyen-Âge, succèdent des membres du Parlement de Provence et de la Cour des



Compte. Issus de la noblesse de robe, ils sont désireux d'ajouter à leurs hôtels aixois une résidence terrienne où pouvait s'exprimer leur puissance. Les châteaux de la Verdière, d'Esparron de Pallières, de Pontevès et de Seillons, entre autres devinrent ainsi maisons d'été de parlementaires aixois et connurent de profondes transformations. À Saint Martin, Les Laurens, famille de magistrats, conseillers ou Présidents à mortier au parlement, en acquérant le château, entreprirent de lui donner l'éclat et l'apparat qui convenait à leur rang.

La bâtisse est parée d'une façade en pierre de taille, d'une porte sculptée de motifs et de macarons allégoriques inspirés de ceux de leur hôtel de la place des Quatre Dauphins à Aix. La terrasse à partir de laquelle on découvre, d'un coup d'oeil, une grande partie du territoire dépendant de leur ressort, participe à ce sentiment de puissance. On construit la chapelle attenante au château et la tribune, d'où Monsieur de Laurens et sa famille assistaient aux offices. Enfin, un pigeonnier et surtout le parc et la citerne viennent compléter les aménagements que l'on retrouve à cette époque dans plusieurs villages alentours.

UNE CATHÉDRALE D'EAU

Si seul le parc se visitait jusqu'à aujourd'hui, un autre lieu insolite s'ouvre au public : la citerne. A priori rien d'extraordinaire ? Détrompez vous. Il s'agit de la plus grande d'Europe. Construite au XVIII^e siècle, inscrite en 2003 aux Monuments Historiques, ce chef d'oeuvre a des dimensions hors du commun : 530 m², 2500 m³ (soit une piscine olympique), enfin 20 piliers soutiennent des voûtes de six mètres. Contrairement

à ce que l'on pourrait penser, elle n'a pas été construite pour alimenter le château mais pour permettre l'arrosage du parc de sept hectares afin de répondre aux codes du moment, pour le maître des lieux.

LE CHANTIER DU SIÈCLE

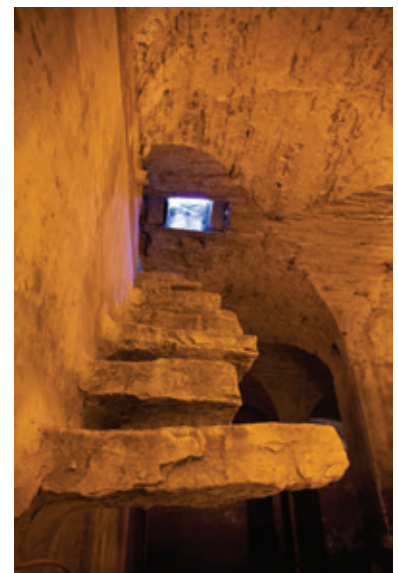
L'aménagement du parc fut un réel défi car le domaine ne disposait ni de cours d'eau, ni source. Il était donc impératif de trouver de l'eau pour arroser les plantations. Pour ce faire, une seule option s'est imposée à l'architecte : capter l'eau des pluies printanières et automnales. Un plan de 1734 est encore détenu par le propriétaire, on peut y voir le gigantisme de l'édifice.



UN CHANTIER HORS NORME

Commencé en 1747, par une entreprise de Tavernes, le chantier prendra fin trois ans plus tard. Tout commença par la création d'un fossé de plusieurs kilomètres de long. Il s'agissait de suivre un chemin qui lors des pluies printanières et automnales se transformait en véritable torrent et qui allait se jeter dans un bassin de décantation. Là l'eau y était filtrée, dépierrée et enfin allait alimenter la citerne.

Maintenant que cette citerne est pleine, et il faut le rappeler uniquement afin d'irriguer les plantations du parc, à vous d'aller sur place pour découvrir le système ingénieux qui contribuait à utiliser, de façon pratique et pragmatique, l'eau durement récoltée. La visite de la citerne se fait en compagnie du maître des lieux.



COMPLÉTEZ VOTRE DÉCOUVERTE

AMUSEZ-VOUS

Visite guidée en compagnie du châtelain, visite insolite. Tous les jours de juin à septembre 14h et 19h – **Réservation obligatoire dans un Office de Tourisme de La Provence Verte.**

provenceverte.fr

Si vous venez découvrir cette citerne, venez avant ou restez après afin de passer un moment convivial et gastronomique au Bistrot de Pays du village (Place Majouralo). Vous pourrez y déguster, en plat du jour, des spécialités locales.

Le Cercle du progrès - Place Majourale
83560 Saint Martin de Pallières
Tél. 04 94 80 64 82

Le Vallon Sourn

UN HAVRE DE PAIX

Situé entre Châteauevert et Correns, le Vallon Sourn est une oasis de verdure et de fraîcheur, traversée par le fleuve Argens. En plus de son statut de sanctuaire naturel, il est un des spots incontournables des grimpeurs du monde entier. L'été, il est aussi le lieu de baignade préféré des familles. Mais attention, ne vous aventurez pas hors des espaces aménagés car ici, la nature est fragile.

1 UN SANCTUAIRE NATUREL

Le Vallon Sourn est le paradis pour de nombreuses espèces végétales et animales, dont certaines trouvent d'ailleurs là leur dernier refuge mondial. En étudiant la faune aquatique, on note la présence des espèces les plus sensibles à la pollution. C'est le long des 4 km de rivière que les truites (Fario sauvages) trouvent les lieux de ponte (frayères) les plus favorables. Dans un souci de préservation pour ce site exceptionnel, la fréquentation sur la rive droite a été limitée.

2 UN SPOT MONDIAL D'ESCALADE

Avec ses hautes falaises caractéristiques constituées de calcaire, le lieu date de l'époque où la mer recouvrait encore La Provence. Les mouvements tectoniques ont fait le reste, mettant à jour les rochers

qui créent le cocon protecteur de l'Argens, sur lesquels certains pratiquent l'escalade. Seule la rive gauche entre Correns et Châteauevert est ouverte à l'escalade avec plus de 200 voies de tous niveaux. Débutants et amateurs sont les bienvenus. Des écoles d'escalade proposent des cours ou de la découverte pour les petits et les grands. Mais les amateurs confirmés ou les professionnels ne sont pas en reste. En effet, le Vallon Sourn propose une grande quantité de voies extrêmes : 63 de niveau 7 et 13 de longueur dans le 8.



3 LE FLEUVE ARGENS

Ce fleuve dont le nom date des romains Argenteus, qui signifie eaux miroitantes, prend sa source en Provence Verte à Seillons Source d'Argens. L'Argens coule d'ouest en est pour enfin se jeter dans la mer Méditerranée. Sur son parcours, il forme de belles cascades, il irrigue, aussi, de vastes plaines agricoles.



AMUSEZ
VOUS

Initiation à l'escalade et au rappel. Cadre exceptionnel du Vallon Sourn à Correns, quel que soit votre niveau.

28€ au lieu de 30€ à partir de 7 ans. Du mardi au dimanche du 1^{er} avril au 30 septembre - **Informations et réservations dans un des OT de La Provence Verte.**

provenceverte.fr



Le Vallon Sourn est un milieu naturel sensible. Merci de respecter les consignes et les lieux de parking aménagés par le Conseil Départemental du Var.

À cheval, entre vignes et rivière, À ENTRECASTEAUX

Magali - assistante de direction



“ Mère de deux enfants, motarde et aventurière, j’aime les balades dans ma région. J’ai pratiqué régulièrement l’équitation il y a une vingtaine d’années. ”

Aujourd’hui, je suis accompagnée de Manu (en stage à l’Office de Tourisme de Cotignac) pour tester la balade à cheval du centre équestre La Réserve. Situé entre Carcès et Lorgues, en face de Provence Canoë.

En arrivant sur place, je découvre l’étendue du complexe : 7 hectares de nature, 2 carrières, 12 boxes, 20 paddocks avec abris, 1 club house et un pré de 1 hectare. Le lieu est très impressionnant !



À mon arrivée, je suis accueillie par la famille Perrot, propriétaire des lieux. Nathalie s’occupe des cours, son mari des balades et de l’entretien des locaux. Leur fille nous accompagne ce matin.

Aidée par Nathalie, j’équipe mon cheval. J’ai un peu d’appréhension car cela fait 20 ans que je ne suis plus montée en selle. J’enfile ma bombe et chevauche la “bête”. Pour l’instant, c’est facile ...

Manu est plus sereine. Elle crée un premier contact avec son cheval en le caressant et monte très vite en selle. Elle a obtenu son premier galop il y a quelques années. Notre petite troupe est prête à partir.

C’EST PARTI POUR UN TOUR ENTRE VIGNES ET SOUS BOIS.

Le début de la balade commence au dessus du centre équestre. Après avoir traversé un sous-bois, je suis éblouie par l’immense champs de vigne d’un vert profond, qui se tient devant moi. Les grappes sont bien visibles, mais pas encore charnues.



TRAVERSÉE D’UN CHAMPS DE LUZERNE POUR REJOINDRE LA RIVIÈRE

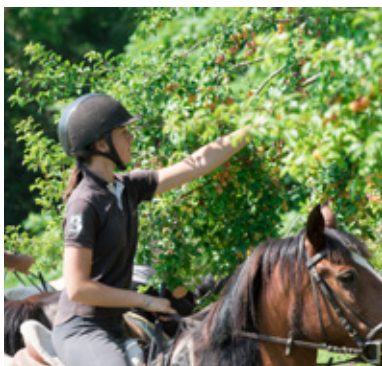
Après le champs de vigne, je traverse un champs de luzerne (plante fourragère) pour atteindre la rivière. Les chevaux sont tout excités et tentent, toutes les deux minutes, de déguster ces grands trèfles.



L'herbe est haute et verte, les cigales chantent. La forêt avoisinante procure de l'ombre. Je trouve que ce décor est vraiment représentatif de notre territoire : La Provence Verte.

PAUSE DÉGUSTATION : UN MIRABELLIER

Monsieur Perrot stoppe le convoi devant un arbre pour nous faire goûter des mirabelles sauvages. Oui j'ai bien dit des mirabelles : ce fruit très réputé, qui pousse en Lorraine. Ces "mini prunes" jaunes sont tout simplement délicieuses : acidulées, sucrées et juteuses. Les chevaux en raffolent également.



LA RIVIÈRE : LE TERRAIN DE JEU FAVORI DES CHEVAUX



Je commence à sentir l'humidité de l'air. Effectivement, quelques secondes plus tard, les quatre chevaux se retrouvent dans la rivière à sauter comme des fous pour se rafraîchir. C'est le moment magique de la balade : traverser la rivière à cheval, trotter dans la rivière, s'éclabousser. Une demi-heure de fou rire et de fraîcheur.

RETOUR AU CENTRE ET DÉGUSTATION DE NÈFLES

Il est déjà temps de rebrousser chemin. Je vais pouvoir sécher mes habits sur le retour, car j'ai le bas des jambes trempées. Monsieur Perrot nous fait trotter dans la luzerne pour rejoindre la propriété.

Dernière découverte avant de partir, le néflier à l'entrée de la propriété. Je goûte une nêfle. Il faut la peler et la croquer délicatement (attention au noyau qui ressemble à celui du litchi). C'est un feu d'artifice de saveurs en bouche !



**En vente dans votre Office de
Tourisme. Amusez-vous en
Provence Verte !**

Le Pigeonnier DE BRUE AUTRIAC

“ Le Pigeonnier, l'édifice d'un privilège seigneurial ”

Le pigeon était déjà élevé sur le pourtour méditerranéen au troisième millénaire avant notre ère notamment en Égypte, comme l'attestent de nombreuses représentations.

Le pigeon a dû être, avec le cheval, un des premiers animaux domestiqué par l'homme puisqu'il est le seul pour lequel des constructions ont été édifiées.

UN MET FIN RÉSERVÉ AUX SEIGNEURS

Le pigeon a été introduit en Gaule par les Romains. Au Moyen-Âge, sa viande fine était un luxe réservé aux occasions exceptionnelles. C'est donc tout naturellement que son élevage se développe à cette période venant

compléter l'alimentation principalement composée de céréales. Des archives de la Maison de France attestent qu'en 1261, on consommait quotidiennement 400 pigeons à la maison du Roi et presque autant à celle de la Reine. Heureusement, l'élevage de pigeon est aisé et un couple donne naissance à environ dix jeunes.

UN ANIMAL PRÉCIEUX

Le pigeon était élevé autant pour sa chair fine et délicate, que sa fiente : la colombine. En effet, jusqu'aux mutations agricoles des temps modernes et l'introduction des cultures fourragères, la colombine était pratiquement le seul élément fertile connu. Fort heureusement, cet engrais était abondant.

La colombine, riche en azote, était utilisée pour les cultures les plus exigeantes comme la vigne, les vergers ou encore les potagers. Imaginez que cet engrais était si précieux qu'il était, parfois mentionné dans les contrats de mariage ou de métayage.

LE DROIT DE COLOMBIER, UN PRIVILÈGE NOBILIAIRE

Avant la Révolution, sur décision de Charlemagne, l'élevage de pigeons était réservé à la noblesse. Ainsi, le pigeonnier à pied était il réservé aux seigneurs, symbole du prestige et de la richesse économique du maître des lieux. Le droit de colombier était toutefois concédé à tout propriétaire possédant suffisamment de terres, qu'il soit noble ou non. Généralement, ceux-ci étaient de plus petite taille et ressemblaient à « une volière » intégrée dans d'autres bâtiments agricole comme un poulailler, un chenil, ou une bergerie par exemple.



DES RÈGLES STRICTES

Parce que les pigeons se nourrissent des semences et du grain sur pied, des lois furent promulguées afin de régler le nombre de pigeonniers.

Ainsi, on avait le droit à un couple de pigeons par Arpen soit environ trois par hectare. C'est donc pour cela que l'on pouvait estimer la fortune d'un propriétaire à la grandeur de son pigeonnier. « Les pigeons seront enfermés aux époques fixées par les communautés et sinon, ils seront regardés comme gibier, et chacun aura le droit de les tuer sur son terrain ». Les périodes concernées étaient celles des semailles et des moissons.

La Révolution abolit les dernières prérogatives féodales dans la nuit du 4 août 1789. À partir de cette époque, le pigeonnier se démocratise car chacun peut désormais posséder le sien.

Il devient une partie de l'habitat paysan puisque sa construction était le symbole de la fin des droits seigneuriaux. Il n'est plus alors symbole de privilège, de prestige ou de richesse.

LE PIGEONNIER DE BRUE-AURIAC

Le pigeonnier, qui doit sa création à Georges Roux de Corse aux environs de 1750, est une tour cylindrique de 22,50 m de haut et plus de 12 m de diamètre. Avant la Révolution, la structure des pigeonniers indique la qualité de leurs propriétaires. Ainsi, seuls les pigeonniers seigneuriaux pouvaient être « à pied », c'est à dire ceux pour lesquels les nids de pigeons étaient bâtis du rez de chaussée au sommet de l'édifice. C'est le cas du pigeonnier de Brue-Auriac. Ce type « seigneurial » s'opposait au pigeonnier simplement situé dans une partie supérieure d'un bâtiment, système le plus communément utilisé.

“ Le pigeonnier de Brue-Auriac, le plus grand recensé en France du XVIII^e siècle ”



Le pigeonnier de Brue-Auriac, le plus grand recensé en France du XVIII^e siècle, est construit sur un plan circulaire, de manière à pouvoir installer une échelle tournante permettant d'accéder individuellement à chacun des nids appelés « Boulins » : un arbre vertical élevé au centre de la tour soutenait une échelle se déplaçant à une faible distance de la paroi.



> Accès : D560 puis D35 direction Varages.
Se garer sur le parking à droite - Suivre à pied le « Chemin du Pigeonnier »



Les Laoutiens – Les lacs

LA ROQUEBRUSSANNE

LES LACS DE LA ROQUEBRUSSANNE : LE GRAND ET LE PETIT LAOUTIEN

Dans le sud de La Provence Verte, entre La Roquebrussanne et Garéoult, on peut observer deux étranges formations géologiques appelées « Grand et Petit Laoutiens ».

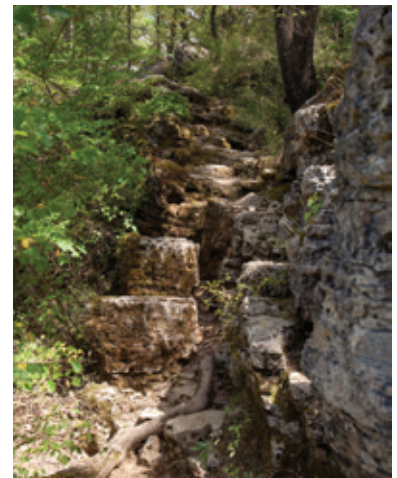
D'après les anciens du village, le nom « Laoutien » proviendrait de Lau, ce qui signifie Lac en Provençal et de cien-ciencho un qualificatif signifiant contenu, enclos. Un laoucien est donc « un lac enclos ». Lorsque l'on découvre le site du grand Laoutien pour la première fois, on est frappé par la présence de cet énorme trou au milieu de la campagne dont rien ne permettait de supposer l'existence. Le fond de ce trou étant rempli d'eau, on a l'impression de voir un lac enfermé par de hautes parois formant une sorte de cratère.

En réalité, il n'en est rien et les deux Laoutiens ne doivent rien à un quelconque phénomène volcanique.

“ Un phénomène géologique étrange... ”

Le bassin de La Roquebrussanne est une vaste dépression entourée de massifs calcaires et dolomitiques (les massifs de l'Agnis, la Montagne de la Loube et le Pilon de Saint Clément). Cette dépression est le résultat d'un évènement datant de l'ère Tertiaire. Ces terrains fortement plissés sont constitués de calcaire et de dolomies comme les massifs environnants. La dissolution de ces roches sulfatées produit des effondrements.

La présence dans la région de sources riches en sulfates et en chlorures témoigne de cette dissolution. Elle se traduit par des phénomènes d'effondrement. Ce phénomène n'est pas seulement localisé à la Roquebrussanne. On en trouve dans



tout le département. Situées au pied de la montagne de la Loube, le grand et le petit Laoutien sont deux dolines d'effondrement dues à la présence dans le sous-sol de cavités instables résultant de la dissolution du gypse et du sel contenus dans des couches géologiques datées du Trias moyen. La particularité des Laoutiens est que la cavité résultant de l'effondrement des couches sédimentaires s'ouvre sur la nappe phréatique au lieu de se contenter d'engloutir une maison ou d'avaler une portion de route comme cela arrive parfois.



Attention : la baignade est interdite dans les lacs

UN SYSTÈME HYDROLOGIQUE COMPLEXE

Le grand Laoutien est un lac permanent, mais son niveau est variable. Il présente un aspect de « cratère », avec des falaises calcaires abruptes, d'une profondeur d'environ 40 mètres. Dans les années soixante-dix, le commandant Cousteau se serait aventuré dans les eaux du lac avec un mini sous-marin pour en explorer le fond mais n'aurait pas trouvé le conduit. Selon cette étude, le fond du lac serait poreux et laisserait passer l'eau de la nappe phréatique sous-jacente.

Le grand Laoutien est en quelque sorte un regard sur la nappe phréatique. Il est lui-même alimenté par le déversement des nappes aquifères provenant des calcaires et dolomites des massifs environnants.

UN TÉMOIN IMPORTANT POUR LA POPULATION DEPUIS TOUJOURS.

Le niveau de l'eau du grand Laoutien ne varie pas de façon directe avec l'importance des chutes de pluie à un moment donné. D'une manière générale, on peut dire que le niveau



est bas en été et haut en hiver mais à condition qu'il ait plu suffisamment l'automne et l'hiver. Le grand Laoutien sert donc de témoin pour observer les variations du niveau de la nappe aquifère et permet de mieux connaître les problèmes hydrologiques qui affectent la Basse-Provence varoise.

Lors d'une période de sécheresse particulièrement sévère, et lorsque le lac est au niveau le plus bas, on pourrait observer, selon la légende historique, une pierre sur laquelle serait écrit en Provençal « Qui m'a vi ploura, qui mi vera plourara » (Qui m'a vu pleura, qui me verra pleurera).



Musée de la Faïence À VARAGES

“ Devenez
apprenti faïencier,
à Varages, le temps
d’une journée ”

Adultes ou enfants, si vous aimez faire travailler vos mains et partager un savoir-faire ancestral, cette belle découverte est pour vous. Au cœur de Varages, village faïencier, venez découvrir le musée et devenez pour un moment un apprenti faïencier.



L'HISTOIRE DE LA FAÏENCE À VARAGES, DES POTIERS AUX FAÏENCIERS

Bien que la production potière remonte vraisemblablement à l'Antiquité, les premières traces de potiers dans le village datent de 1588. Au XVI^e siècle apparaît la technique de la faïence, celle-ci uniquement blanche dans un premier temps, devient un objet à la mode, une nouveauté qu'il fallait avoir. Puis, faute de finances pour mener la guerre, on suggère au Roi de faire fondre la vaisselle en argent et en or et de la remplacer par de la faïence. Il n'en fallait pas plus pour que le commerce devienne florissant en quelques mois, mais uniquement pour les plus riches du pays bien sûr.

LES ORIGINES DE LA FAÏENCE DE VARAGES

Maître Gaspard Fazende est le premier faïencier de Varages qui, pour la première fois, date et signe ses pièces. Ce papetier, fils de meunier s'établit comme marchand à Marseille. Ainsi, il faisait la route régulièrement entre Marseille et Moustier Sainte Marie. Fournisseur de l'industrie de la

faïence naissante, il vend des chiffons, du plomb et de l'étain. Sur le chemin du retour il s'arrête à Varages et le 8 mai 1676, il épouse une demoiselle Armand ; En 1690, le jeune Étienne Armand, son neveu, entre en apprentissage à la faïencerie de Saint-Jean-du-Désert chez François Viry. En 1695, il est de retour à Varages. Il conclut un marché avec Gaspard Fazende : Étienne louera à Jeanne Florens, la veuve du potier André Ferrat, une partie de la maison, four et boutique qu'elle possède quartier du Pont. Tout cela est officialisé en Mars 1695. Pour autant, tout reste à faire. Fazende finance l'outillage et les matières premières. Etienne de son côté, s'engage à lui céder toute sa production à un prix déterminé.



LE MUSÉE DE LA FAÏENCE

Installé dans l'ancienne demeure du Général d'Empire Gassendi, le musée retrace la production faïencière de Varages depuis la fin du XVII^e siècle. Il offre aux visiteurs un espace de plus de 250 m² sur trois niveaux qui abrite une présentation des techniques de fabrication et une collection de plus de 1000 pièces. Le rez-de-chaussée est consacré à la présentation des différentes techniques de fabrication, d'émaillage et de décoration. Les deux étages supérieurs sont consacrés à l'exposition de la collection et montrent l'évolution décorative et artistique de Varages de 1695 à nos jours.



AMUSEZ
VOUS

ATELIER DE MODELAGE ET MUSÉE DES FAÏENCES À VARAGES

Visite guidée du musée des Faïences et atelier de modelage. Petits et grands réaliseront un objet en argile et repartiront avec leur œuvre. D'avril à fin septembre
À partir de 6 ans

Adultes 6€ - Enfants 3€

**Réservations obligatoires auprès
d'un Office de Tourisme de La
Provence Verte.**

LES GRANDES ÉTAPES DE LA FAÏENCE

LA FABRICATION DE LA TERRE

L'argile composée de silice, d'alumine et d'eau est blanche. Mais à l'état naturel, elle est polluée par diverses matières qui lui donne des colorations diverses : grise, rouge, ocre. L'argile est ramassée, malaxée, séchée puis épurée. Afin de remédier à sa trop grande plasticité, l'artisan intègre à sa terre un dégraissant (quartz, silice, charlotte...) et pour abaisser le point de température de fusion, il incorpore un fondant.

LE FAÇONNAGE

- Le modelage à la main à partir de colombins (petits boudins de terre enroulés sur eux-mêmes) est la technique la plus ancienne.
- Le tournage au tour permet de concevoir des formes circulaires très différentes.
- Le moulage permet la répétition des formes à l'infini. Cette technique de la sculpture céramique comprend l'estampage, le coulage à la barbotine et le calibrage. Les moules sont prévus légèrement plus grands que la forme souhaitée compte-tenu de la rétractation de la terre pendant la cuisson.

LE SÉCHAGE

Cette étape a lieu en atmosphère ambiante pendant un temps suffisant pour permettre l'élimination de l'eau afin d'éviter les risques de fissure lors de la cuisson.

LES DÉCORS

Ils sont réalisés au moment du façonnage sous la glaçure ou l'émail qui protège la céramique ou après la pose de la glaçure et de l'émail. Ce décor peut être coloré, peint,

lithographié, décalqué, incisé, gravé, estampé, moulé, taillé, ajouré, découpé, ou appliqué.

LES COULEURS

Les couleurs sont restreintes jusqu'au XVIII^e siècle car les oxydes métalliques connus qui les font apparaître sont peu nombreux. Le cobalt = le bleu / Le cuivre = le vert et le rouge / Le manganèse = le jaune / le fer = le brun, le jaune et le rouge. Au XIX^e siècle, les couleurs obtenues avec les chromes permettent d'avoir plusieurs nuances de rouge et de bleu. Les faïences « de grand feu » sont décorées sur l'émail cru. Les faïences de petit feu reçoivent le décor sur émail siliceux cuit. Le décor est alors plus facile à poser car la terre n'est plus poreuse. Les couleurs sont plus riches et nuancées que la faïence de "grand feu" car la pièce peut être portée plusieurs fois à des températures différentes.

LA CUISSON

Cette étape est le moment où la pâte devient faïence. Lors de la cuisson, une céramique se fige, c'est à dire qu'une vitrification des pâtes et des couleurs s'effectue. Les faïences dites de "grand feu" subissent deux cuissons : le dégourdi, qui se fait à 900 °C. Celle-ci permet à la pâte de perdre son eau. La deuxième cuisson a lieu après la pose du décor et de l'émail. Les faïences dites "petit feu" subissent trois cuissons : le dégourdi, la grande cuisson qui cuit l'émail et la cuisson du décor.



La Foire à la Saucisse DU VAL

Chaque année, depuis 390 ans, Le Val célèbre sa fête de la saucisse. Le temps du premier week-end de septembre, Bacchus et Saint Antoine le Grand (toujours représenté avec un cochon) sont fêtés dignement. Voici quelques éléments importants à connaître pour profiter de ce moment où l'amitié et la convivialité sont les maîtres des lieux.

POURQUOI LA FÊTE DU COCHON AU VAL ?

Depuis donc maintenant 390 années la confrérie du Val organise cette fête. Mais quelle en est l'origine ?

En 1628, une famine s'abat sur le village du Val, accentuée par le « racket » organisé par le gouverneur de Provence, le Duc d'Épernon. La tension entre les deux parties devient telle que l'Abbé de Montmajour doit faire l'intermédiaire. Le voila parti accompagné des Consuls du Val en direction de la Rochelle où Louis XIII tenait un siège. Le Roi accorde par lettre patentes le privilège d'être le premier village à vendre saucisses et boudins sur le territoire des trois



vigneries : Brignoles, Barjols et Saint Maximin. Le Val devient une des foires les plus riches et des plus célèbres de la région.

Cette foire s'est interrompue lors de la guerre de 1939-1945. En 1984, un groupe de villageois appelés « Les Mestre Tastaire en Porcarié » (les Mestres Testeurs en cochonailles) décident de perpétuer la tradition en remettant sur pied la foire à la saucisse d'antan.





La caillette provençale,

Un délice provençal à base d'herbes et de porc.



PROGRAMME DE LA MANIFESTATION

(à titre indicatif)

SAMEDI

- 09h > Ouverture du marché
- À partir de 15h > Départ du défilé avec fifres et tambours. Au cœur du village, aubade aux gens de bouche. Chapitre de la confrérie. Éloge de Messire Cochon. Intronisation des Confrères Amis.
- 20h > Repas dansant sur réservation.

DIMANCHE

- 08h30 > Accueil des confréries.
- 09h > Ouverture du marché aux saveurs > Atelier d'animations pour petits et grands.
- 09h30 > Départ du défilé pour l'église avec fifres et tambourins.
- 10h > Messe solennelle.
- 10h30 > Animation du village.
- 11h > Sortie de la Messe. Défilé des confréries. Accompagnement musical et présence de la cour du Roi Louis XIII.



Prise en charge de Messire Cochon, des chapelets de saucissons de Le Val et autres cochonnailles.

- 11h30 > Triomphe de Gargantua Ban de Messire cochon. Intronisations des personnalités et Confrères amis.
- 13h > Apéritif offert à la population par la confrérie de Sant Antoni dou Porquet.
- 13h30 > Banquet Rabelaisien. Place Louis Fournier (Repas sur réservation). Défilé du couple royal et de sa cour au cœur du village.
- 16h > Place de la mairie reconstitution historique suivie d'un grand lancer de saucisettes.

Tout le programme sur
provenceverte.fr

INGRÉDIENTS (6 personnes)

- 30g de beurre
- Ail, oignon, persil, thym, sel, poivre
- 3 œufs
- 400g d'épinards
- 150g de lard
- 400g de filet de porc
- 1 crépine de porc
- 400g de blettes
- 350g de foie de porc

Étape 1 : laver, égoutter et blanchir les épinards et les blettes. Hacher la viande et les épinards.

Étape 2 : Faire tremper la crépine de porc dans un bol d'eau froide.

Étape 3 : Faire revenir l'ail et l'oignon dans du beurre et ajouter la viande hachée. Ajouter le persil et le thym, le sel, le poivre, les épinards et les blettes. Laissez cuire quelques minutes.

Étape 4 : Quand la farce a refroidi, battre les œufs et les incorporer. Former des boulettes et les entourer de crépine. Cuire pendant 35 mn au four préalablement préchauffé.

Les parcs naturels

RÉGIONAUX

LE TERRITOIRE AUX 2 PARCS

La Provence Verte est un territoire qui s'étend de la frontière des Bouches du Rhône, délimité par la Sainte Baume au Sud et les Alpes de Haute-Provence dont le Verdon, au Nord. La richesse de ce territoire ne peut donc se nier puisque ces deux massifs font certainement partie des plus connus au monde : Le grand canyon du Verdon et la Sainte Baume, forêt relique pour les uns et sacrée pour les autres. Amoureux de la nature, de la photo ou tout simplement de paysages à couper le souffle, voici le top 5 des lieux magiques à découvrir absolument.

LE PANORAMA DEPUIS LA TERRASSE DE LA GROTTTE DE MARIE-MADELEINE

Après une ascension d'environ 40 minutes à travers une forêt millénaire, chargée d'histoire, de tradition et de légende, vous arrivez au pied d'un escalier qui symbolise la fin de votre promenade bucolique et le début d'une découverte spirituelle. Un panorama à 360° s'offre à vous, allant par jour de beau temps jusqu'aux contreforts des Alpes. Au passage, saluez la Sainte Victoire, elle est en face de vous !



LA CHAPELLE SAINT PILON

Elle est située à une altitude de 994 mètres et se trouve au début du sentier GR98. Il vous faudra donc continuer votre ascension après la grotte pour environ encore 40 mn. Mais le panorama vaut la souffrance. Approchez vous de la table d'orientation et profitez de la vue face à vous : la Sainte Victoire, le mont Aurélien et tout au fond Le Verdon.

LES BASSES GORGES DU VERDON

Que ce soit à pied ou sur une embarcation, découvrez la partie la plus sauvage du Verdon. 9 km de paysages à couper le souffle, de falaises escarpées, de grottes qui sont le témoignage d'un habitat préhistorique, le tout baigné par des eaux limpides et d'une couleur bleu lagon.

SAINT JULIEN LE MONTAGNIER LE HAMEAU SAINT JEAN

Certains verront dans ce village perché un décor de cinéma ou un village de crèche. Se promener dans ses ruelles escarpées c'est comme remonter le temps. Ici le temps s'arrête : qu'il est bon d'écouter le silence, bercé par le soleil. Après une visite de la charmante église du XI^e siècle, passez la porte Gourdane afin de découvrir l'aire "du bout du monde", ancienne aire de battage et son moulin. Profitez du plus beau panorama sur la Provence de Giono.

LA PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA SAINTE BAUME

Le parc naturel régional de la Sainte Baume s'étend environ sur 58 500 hectares et compte environ 81 000 habitants. Il est à cheval entre deux départements : celui du Var et des Bouches du Rhône. Il a comme point central d'ancrage la montagne de la Sainte Baume, véritable montagne culminant à 1147 mètres d'altitude, aux paysages spectaculaires. Sa proximité de la mer et des Alpes lui permet de profiter d'une triple influence bioclimatique et biogéographique qui



lui offre une abondance d'eau, élémentaire et précieuse en Provence et qui contribue à sculpter les flancs de montagne. Ces conditions sont idéales pour le développement d'une faune et d'une flore riches. Certaines espèces y trouvent un lieu de vie unique au monde.

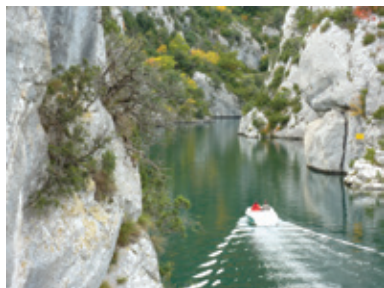
LE PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERDON, UN TERRITOIRE, 7 VISAGES

Livre ouvert sur la géologie, la faune, la flore et l'histoire de l'homme, le ter-

ritoire du Parc offre une grande variété de paysages et de milieux. Avec un tiers de la flore française, la richesse floristique est unique. La rivière du Verdon, avec ses 165 km et une capacité de stockage de 434 millions de m³, constitue avec la Durance, le château d'eau de Provence. Elle alimente en eau potable de qualité les grandes villes de la Région.

Le Parc du Verdon emprunte son nom à une rivière courageuse qui s'est taillée un paysage spectaculaire

au travers des masses rocheuses des préalpes. L'homme a, depuis la préhistoire, façonné les paysages d'une terre difficile qui n'a jamais été un pays de cocagne. Cet immense travail, inventif et constamment renouvelé, de la nature et des hommes, allié au mariage des influences alpines et méditerranéennes, extrêmement prolifique pour la flore et la faune, font aujourd'hui la richesse remarquable et reconnue d'un territoire qui n'est pas une terre sauvage et encore moins un parc d'attraction.



LE SAVIEZ-VOUS ?

QU'EST CE QU'UN PARC NATUREL RÉGIONAL ?

Un parc naturel régional est un territoire habité :

- reconnu au niveau national pour la richesse de son patrimoine naturel, culturel et pour ses paysages,
- à l'équilibre fragile,
- qui s'organise autour d'un projet commun de développement durable fondé sur la protection et la valorisation de son patrimoine.

C'est un territoire vivant et dynamique. Il a pour vocation de protéger et valoriser le patrimoine naturel, culturel et humain de son territoire, en mettant en oeuvre une politique innovante d'aménagement et de développement économique, social et culturel, respectueuse de l'environnement

SES MISSIONS

> Protection et gestion du patrimoine naturel, culturel et paysager.

Il s'attache à gérer de façon harmonieuse ses espaces ruraux ; à maintenir la diversité biologique de ses milieux, à préserver et valoriser ses ressources naturelles, ses paysages, ses sites remarquables, à mettre en valeur et dynamiser son patrimoine culturel.

> Aménagement du territoire

Partie intégrante des politiques nationales et régionales d'aménagement du territoire, il contribue à définir et orienter les projets d'aménagement menés sur son territoire, dans le respect de l'environnement.

> Développement économique et social

Il anime et coordonne les actions économiques et sociales pour assurer une qualité de vie et un développement respectueux de l'environnement de son territoire, en valorisant ses ressources naturelles et humaines.

> Accueil - Éducation - Information

Il favorise le contact avec la nature, sensibilise ses habitants aux problèmes de l'environnement, incite ses visiteurs à la découverte de son territoire à travers des activités éducatives, culturelles et touristiques.

> Expérimentation

Il contribue à des programmes de recherches et a pour mission d'initier des procédures nouvelles et des méthodes d'actions qui peuvent être requises sur tout autre territoire, au niveau national et international.



Fête de la Courge À RIANS

S'IL EST UN RENDEZ-VOUS AUTOMNAL À NE PAS MANQUER EN PROVENCE VERTE, C'EST BIEN CELUI DU 2^e WEEK-END D'OCTOBRE : LA FÊTE DE LA COURGE.

Les rues du village de Rians s'animent autour du cucurbitacée dans tous ces états. Plus de 100 stands de producteurs font partager leur savoir-faire. Le clou de ces journées est le concours de courge. Ainsi, vous pourrez concourir dans unes ou plusieurs catégories : la plus lourde, la plus grosse ou bien encore la plus insolite. Ce moment familial et convivial est idéal pour découvrir toutes les façons de travailler, cultiver ou bien encore cuisiner la courge. L'artisanat d'Art vous ravira avec de nombreux objets à usage culinaire ou de décoration, toujours autour de la thématique de la courge, bien sûr !

À RIANS, LA COURGE EST PLUS QU'UNE PRODUCTION, C'EST UNE TRADITION !

La commune de Rians a toujours été à vocation agricole. On y trouve encore aujourd'hui diverses cultures. L'arrivée dans les années 70 du canal de Provence révolutionne ce petit monde en rendant les terres agricoles irrigables, en offrant la possibilité de cultiver encore plus de courges car elles sont gourmandes en eau. Aujourd'hui on compte 6 producteurs de courge.



UNE FÊTE POUR LA COURGE

La fête de la Courge est née en 1996. La manifestation est tout d'abord organisée sur une journée mais, au vue de son succès, elle est vite étendue sur deux jours. La fête locale est aujourd'hui de renommée régionale. En quinze ans, le nombre de visiteurs est passé de 3000 à plus de 30 000.

Dès la première année, un concours de la plus grosse courge voit le jour. Aujourd'hui, il accueille environ cinquante compétiteurs chaque année. Le concours de la courge la plus insolite a, quand à lui, été mis en place en 2008.

SAVEZ VOUS PLANTER DES COURGES ?

Fin avril - Plantation des graines de courge, dans la terre, protégées d'un paillage.

+ 8 jours - Les graines germent, afin qu'elles puissent se développer et voir le soleil, écarter un peu le paillage sur chaque bouture.

+ 10 jours - Butter les petits plants, c'est à dire ramener un peu de terre au pied de la plante afin de la protéger du vent notamment.

Fin août - Couper les courges mais les laisser dans le champs.

Début Septembre - Ramasser vos courges. Sachez qu'elles se conservent tel que dans un endroit tempéré pendant des mois.



INGRÉDIENTS (4 personnes)

- ¼ d'une courge
- 1 oignon
- 1 brique de crème fraîche liquide
- Sel - poivre - muscade en poudre
- Persil ciselé

Étape 1 : Éplucher la courge et la couper en cubes assez gros

Étape 2 : Émincer l'oignon et le faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile

Étape 3 : Ajouter les dés de courge et recouvrir d'eau. Faire cuire pendant environ une heure.

Étape 4 : Ajouter la crème liquide, saler, poivrer et ajouter la muscade à votre goût. Mixer la préparation. Parsemer de persil au moment de servir.

C'est prêt régalez vous en accompagnant votre soupe d'une belle tranche de pain grillé, frottée à l'ail et arrosée d'huile d'olive, de Provence bien sûr !



RIANS

Construit en colimaçon au pied de la Tour de l'Horloge, le village bénéficie d'une belle vue dominante sur le nord de la Sainte Victoire jusqu'aux contreforts du Verdon. On dit qu'ici le climat est agréable été comme hiver et que les couchers de soleil sont grandioses.



Randonnée dans la lumière

PROVENÇALE

Le Sud Est de la France est reconnu pour ses jours d'ensoleillement et la clémence de son climat en automne et en hiver. Alors pourquoi hésiter ?

Découvrez ce pays de septembre à juin. La Provence Verte est le territoire qui se décline au fil des saisons. L'été, loin du tumulte du bord de mer, il y fait bon vivre, mais l'arrière saison est idéale pour les amoureux des beaux paysages et des activités dans la nature comme la randonnée. Les photographes amateurs ne seront pas en reste car les couleurs et la luminosité y sont exceptionnelles.

La Sainte Baume, lieu de prédilection de la randonnée, avec ses 13 km de crêtes, possède deux sommets d'altitude identique 1148 m : le "Jouc de l'Aigle" ou "Signal des Béguines" à vous de choisir. Le versant nord de la Sainte Baume fait face à la Sainte Victoire. C'est ce versant qui abrite la grotte de Marie Madeleine, mais il est aussi, le berceau d'une forêt unique en Provence.

Avant de commencer votre ascension, les paysages aux alentours forcent l'admiration et vous invitent à la rêverie grâce à la palette de cou-

leurs de l'automne. En entamant la montée sur le GR9, vous êtes protégés par une voûte de verdure et cela presque jusqu'à la grotte.

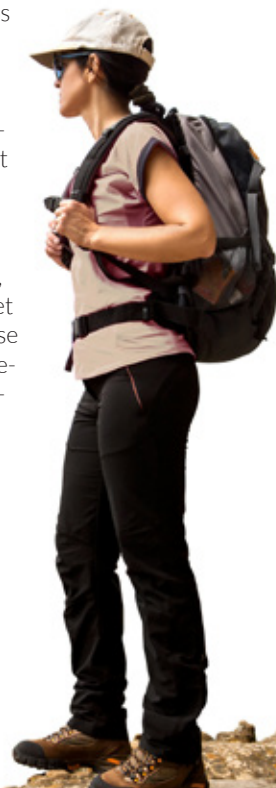
Au départ du "Chemin du canapé" vous pourrez découvrir une obélisque qui a été installée là en 2011, à l'occasion de la fête des Rameaux. Cette pierre levée manifeste la présence compagnonique attentive au cheminement et à l'appel que font ici, depuis toujours, les Compagnons pèlerins. Depuis les derniers oratoires et le portail François 1^{er} (1516), aucune pierre n'avait été posée dans la Sainte Baume. Sur celle-ci est contée l'histoire du premier des compagnons : Maître Jacques, chef des compagnons, tailleurs de pierre, du temple de Salomon.

La montée par le sentier est régulière mais en fonction de la saison et de la météo, le sol peut être un peu glissant. Bien entendu, afin que votre randonnée soit un moment de plaisir, il faut être bien chaussé pour la circonstance. L'ascension dans la forêt est digne d'un passage d'Alice au Pays des Merveilles, avec des arbres impressionnants qui semblent vous faire la révérence et leurs racines des crocs-en-jambe.

Passé l'oratoire qui sert de bifurcation pour l'ascension vers les crêtes, le

chemin passe à côté de la chapelle des Parisiens ou chapelle des morts. Elle fût construite en 1629 à l'initiative du contrôleur général des décimes Esprit Blanc d'Aix en Provence. Il dota cette chapelle d'une pension annuelle de 30 livres, à condition que 15 messes soient dites dans l'année, dont une célébrée pour la fête de la commémoration des morts, en l'honneur de ses parents, de ses amis et ennemis.

La fin de l'ascension est proche. Après avoir fait la première partie de la randonnée à l'ombre, la lumière éclaire enfin nos pas. La vue du Saint Pilon est remarquable. Jadis, ces crêtes étaient appelées le désert car on n'y trouvait rien, ni personne. Le paysage est lunaire : quelques herbes sèches, battues par les vents, la roche est blanche et friable et plonge en falaise abrupte. Cet environnement hostile rend le sentier difficile. Il est fortement conseillé de rester sur celui-ci et de ne pas s'approcher des falaises. La qualité des paysages vaut ces difficultés.



LE PAS DE L'AIL PAR LE SENTIER MERVEILLEUX – LA SAINTE BAUME

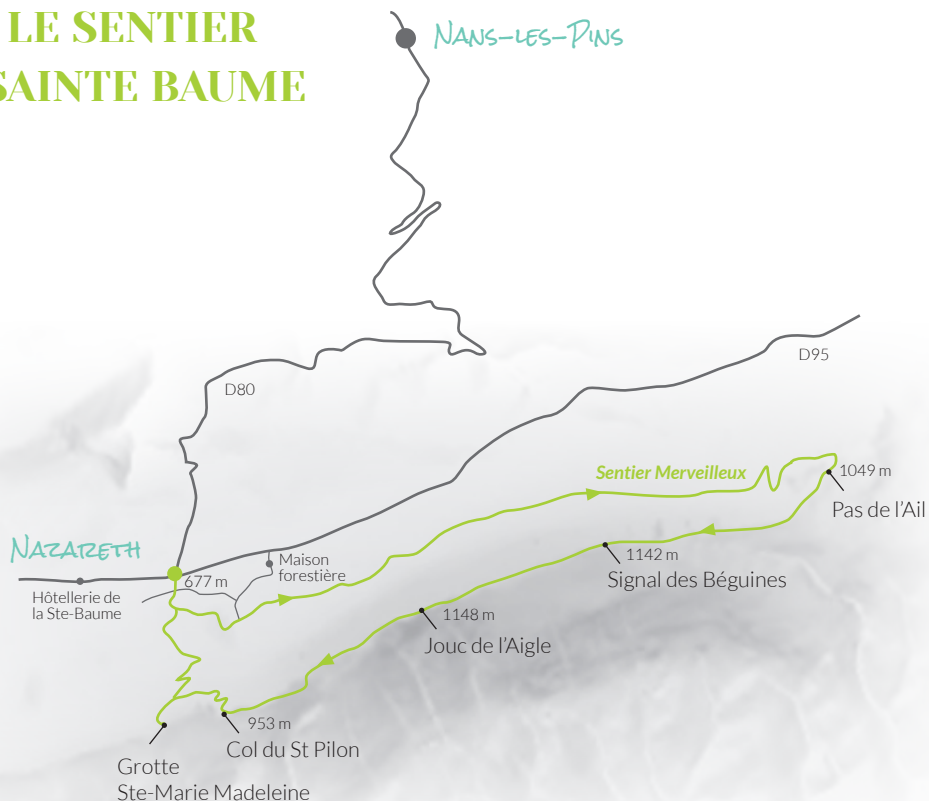
Informations techniques

- Durée : 6h
- Longueur : 15,1 km
- Dénivelé : 690 m
- Niveau : Difficile
- Stationnement : Au parking des 3 chênes - L'itinéraire commence à la barrière de la piste U47 - Chemin des Roys, fermé à la circulation.

Précautions à prendre

Itinéraire montagnard soumis aux aléas météo à éviter en cas de pluie, vent et/ou brouillard.

Il permet de traverser le patrimoine forestier exceptionnel de la Sainte Baume (hêtraie, chênaie, bois d'ifs ...) et de profiter, en crête, du panorama à 360°. Relativement long, il comporte quelques passages escarpés nécessitant une certaine habitude de la randonnée. Pour diminuer effort et technicité, privilégier la variante des Béguines.



À SAVOIR...

- 400 km de circuits balisés et entretenus
- 45 circuits de tous niveaux

PRÉCAUTIONS

La randonnée est **une activité sportive**, choisissez donc le niveau de la randonnée **en fonction de votre état physique général**.

Un matériel adéquat est indispensable.

Rapprochez vous de l'Office de Tourisme situé en face de l'hostellerie afin de connaître **les conditions d'accès aux massifs ou la météo**.

POUR RANDONNER EN SÉCURITÉ :

- Respectons les espaces protégés
- Restons sur les sentiers
- Nettoyons nos semelles
- Refermons les clôtures et barrières
- Gardons les chiens en laisse
- Récupérons nos déchets
- Partageons les espaces naturels
- Laissons pousser les fleurs
- Soyons discrets
- Ne faisons pas de feu
- Préservons nos sites
- Privilégions les transports en commun.

**Office de Tourisme
Hostellerie de la Sainte Baume
Tél. 04 42 72 32 72**



“La Provence Verte à pied”, Topoguide de la FFRP - 27 promenades et randonnées - 4 niveaux de difficultés. En vente dans tous les Offices de Tourisme de La Provence Verte - 9€



Nans-les-Pins
Plan d'Aups La Sainte Baume
3 fiches de randonnée thématique.
En vente à l'Office de Tourisme - 0,50 €

Tourisme spirituel EN PROVENCE VERTE

DE MARIE MADELEINE DE LA SAINTE BAUME À LA BASILIQUE DE SAINT MAXIMIN

Qu'il s'agisse de pèlerinage, d'intérêt pour le patrimoine, la culture religieuses 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.

SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Située dans une plaine fertile occupée depuis le Néolithique, Saint Maximin est l'une des deux communes les plus importantes de La Provence Verte, avec plus de 15 000 habitants. Ce bourg médiéval, qui s'est développé autour de la Basilique au XVIII^e siècle, offre de multiples facettes aux visi-

teurs à l'angle de chaque ruelle : le Couvent Royal et son cloître gothique accolé à la Basilique, le quartier de la juiverie avec ses arcades et l'ancien palais de justice, la place Malherbe où l'on trouve l'un des plus grands marchés du territoire le mercredi matin.

PLAN D'AUPS SAINTE BAUME

Le massif de la Sainte Baume est situé à une trentaine de kilomètres au sud de Saint Maximin. Cette barrière rocheuse de 12 kilomètres de long date de l'ère secondaire et sa forêt, protégée par la falaise, est une « relique » de celle qui couvrait la Provence à la fin du tertiaire. Site protégé par le Parc Naturel Régional de la Sainte Baume, il est idéal pour les amoureux de la randonnée.

LA BASILIQUE SAINTE MARIE MADELEINE

Le plus grand édifice gothique de Provence

Par son ampleur et sa richesse, la Basilique ne peut être comparée à aucune autre construction du sud est de La France. Avec ses 73 mètres de longueur, ses 43 mètres de largeur et ses 29 mètres de hauteur, elle demeure encore aujourd'hui le plus vaste édifice gothique provençal. Elle est composée d'une nef centrale joutée de deux bas-côtés, l'ensemble voûté d'ogives. Le vaisseau central se termine par une abside percée d'une double rangée de baies et encadrée par deux absidiales. Après de nombreuses interruptions, vers 1340 s'achève la première tranche de travaux qui s'étend de l'abside à la travée précédant la crypte. Il faut attendre



1512 pour que Jean Damian, prieur du couvent, poursuive les travaux qui se terminent en 1532, date d'achèvement de l'église, à laquelle il manque néanmoins le portail central de la façade principale.

LA GROTTE DE LA SAINTE BAUME

Lorsque l'on arrive au pied du massif et qu'on lève les yeux vers la falaise, ce qui attire le regard, est une drôle de construction. Il s'agit du parvis de la grotte de Marie Madeleine à côté de laquelle se trouve un couvent, bâti à même la roche, habité encore par quelques frères Dominicains. Ce lieu est devenu sacré lorsqu'il fut l'abri des dernières années de la vie de Marie Madeleine, apôtre de Jésus. Celle qui, après la mort de celui-ci, a fui, en bateau, accompagnée de ses sœurs, de Saint Lazare et de Saint Maximin, accosta aux Saintes Maries de la Mer pour évangéliser une partie de la Provence. Lasse, elle se retire de la ville dans une grotte de la Sainte Baume. On retrouve les traces, en ce lieu, du pèlerinage de deux papes (816 et 878) mais aussi de Saint Louis de retour de croisade (1254). Tout au long des XIV^e et XV^e siècles, Papes, Rois et

Princes viennent en pèlerinage à la grotte de la Sainte Baume. Louis XI puis François 1^{er} dotent richement la grotte et font don de constructions et ouvrages pour reconstruire et orner la grotte. François 1^{er} fait même aménager trois suites royales dans les bâtiments attenants à la grotte.

Après une période de destruction, pillage, en 1848 le prédicateur de l'ordre des Dominicains réinstalle des frères dans la grotte et commence la construction de l'hostellerie dans la plaine. À la séparation de l'Église et de l'État de 1905, la grotte devient propriété de la commune.

Aujourd'hui, le lieu est connu dans le monde entier pour ses randonnées spirituelles, mais aussi pour la découverte patrimoniale de ce lieu atypique.

BON À SAVOIR !

La 25^e heure, 3 sanctuaires, 3 découvertes !

Le 27 octobre en fin d'après-midi, tous les sanctuaires de France vous ouvrent leurs portes. L'objectif est de vous faire découvrir ces lieux d'une

façon originale. Cette année la thématique nationale est "La Lumière". La manifestation est entièrement gratuite. Informations et programme dans les Offices de Tourisme ou sur provenceverte.fr

Sanctuaires à découvrir en Provence Verte : Cotignac (Notre Dame de Grâces), Saint Maximin la Sainte Baume (La Basilique de Marie-Madeleine) et La Sainte Baume (La Grotte).

AMUSEZ-VOUS

Découvrez le troisième tombeau de la chrétienté sous la lune (tous les mercredis en juillet-août). 1h30 de balade au crépuscule, tout d'abord dans le quartier médiéval puis visite privée, de la lumière de votre lampe torche, de la Basilique gothique et de la crypte qui abrite les reliques de Marie Madeleine.

Adulte : 5€ - Enfant 5-12 ans : 2€
Tous les mercredis en juillet et août.
Réservation obligatoire dans un des Offices de Tourisme de La Provence Verte.

De la Carçoise au Hameau des Vignerons DE CARCÈS

En Provence Verte on trouve deux grandes sortes de vignerons : les vignerons indépendants et les coopérateurs. Aujourd'hui, nous souhaitons vous faire découvrir le fonctionnement de la cave coopérative la Carçoise devenue, depuis 2007, le Hameau des Vignerons de Carcès.

QU'EST CE QU'UNE CAVE COOPÉRATIVE VINICOLE ?

Appelée aussi cave coopérative de vinification, c'est un groupe de vignerons. Elle produit et vend du vin issu des raisins de ses adhérents (que l'on appelle coopérateurs). Elle permet aux viticulteurs de mettre en commun la vinification, le stockage, la vente et le conditionnement du vin.

HISTOIRE ET FONCTIONNEMENT

Même s'il est difficile de savoir véritablement quelle fut la première coopérative de France, la Carçoise a été créée en 1910. Le principe de base est très simple : les viticulteurs sont coopérateurs associés de la coopérative. De ce fait, elle leur appartient. Ils en détiennent des parts sociales. Les coopérateurs dirigent la cave selon le principe de "une personne, une voix". En tant que coopérateurs, ils apportent leur production à la coopérative dont ils deviennent les fournisseurs. Ils choisissent parmi eux un conseil d'administration, lequel nomme un

président. Les caves coopératives rémunèrent leurs adhérents en fonction de leurs apports et en fonction des résultats de la coopérative.

LES HAMEAU DES VIGNERONS DE CARCÈS

2007 est une année importante pour La Carçoise, c'est celle de la renaissance. La Carçoise devient le Hameau des Vignerons de Carcès. L'objectif est de rompre avec l'image vieillotte et peu qualitative associée aux caves coopératives. Ainsi, le choix du mot "Hameau" est judicieusement choisi afin de faire appel à l'image de petites maisons.

Pour un meilleur rendement et une grande qualité du vin, la vendange s'effectue le matin, en évitant les chaleurs excessives de l'après-midi, afin de conserver les arômes et réduire l'extraction des couleurs. Afin d'atteindre une qualité optimale, le Hameau des Vignerons de Carcès investit depuis dix ans dans du matériel de cave de pointe :

- L'égouttage, pressurage pneumatique (respect du raisin).
- Groupe de froid permettant de maîtriser les températures de fermentations et de la conservation des arômes.
- Vieillessement d'une partie des vins en fûts de chêne dans le respect de la tradition.



LE HAMEAU DES VIGNERONS DE CARCÈS EN CHIFFRES

- 3^e cave coopérative du Var
- 600 hectares de vignes dont 460 en AOP "Côtes de Provence".
- 200 hectares de vignes de "Vin de Pays"
- 160 adhérents
- 40 000 hl de vin dont 36 000 hl de Rosé de Provence.
- 90% de Rosé, 5% de rouge, 5% de blanc
- 90 000 bouteilles et 50 000 fontaines à vin (seulement 15% de la récolte)
- 85% des volumes sont vendus en tant que négociant.



HAMEAU
DES VIGNERONS
DE CARCÈS

CONNAISSEZ-VOUS LE LABEL VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES ?

Ce label 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 pour varier les plaisirs. Une garantie pour un séjour oenotouristique réussi.

À NE PAS MANQUER

Avril : Présentation des différentes cuvées - 2€ par personne

Juillet - Août : Portes ouvertes avec visites de cave et danses folkloriques - Visite guidée de la cave tous les mardis à 15h - 2€ par personne

Octobre : Présentation du vin nouveau accompagnée de châtaignes - 2€ par personne

Décembre : Dégustation du moelleux accompagnée d'huîtres et foie gras - 5€ par personne

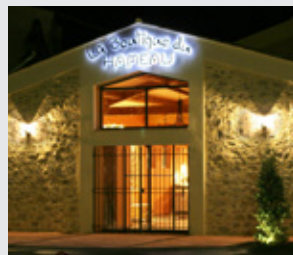
Janvier : La Roustide avec l'huile d'olive nouvelle - 2€ par personne

LA BOUTIQUE DES VIGNERONS DE CARCÈS

On y trouve toutes les cuvées de la coopérative, mais aussi un grand choix de produits locaux. Cet espace de 170 m² vous propose aussi un espace de dégustation.

Horaires d'ouverture:

- Du 1^{er} octobre au 31 mai, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
- De juin à septembre - Du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h
- Juillet et août - Tous les jours de 9h à 13h et de 15h à 19h - Dimanche de 9h à 13h



La Roustide

La recette la plus simple pour savourer l'huile d'olive. Traditionnelle, elle était un des premiers rendez-vous de l'année. En effet, ce moment permettait à tout le village de se rendre au moulin pour la dégustation de la première huile issue de la première pression. Aujourd'hui c'est un accompagnement goûteux pour l'apéritif.

INGRÉDIENTS

- Pain de campagne
- 1 ou 2 gousses d'ail
- Huile d'olive nouvelle

Étape 1 : trancher le pain et le faire griller des deux côtés.

Étape 2 : gratter une gousse d'ail sur un côté du pain. Renouvelez l'opération.

Étape 3 : faire couler doucement l'huile d'olive nouvelle sur le pain aillé. C'est prêt !

INSOLITE

À Carcès, lors des journées portes ouvertes, vous pourrez visiter l'ancien moulin à l'huile à roue à aube (un des deux derniers du Var). Celui-ci est alimenté par le canal situé derrière la cave.

À l'aide d'un procédé plus que centenaire, il produit encore l'huile d'olive des coopérateurs.





Santonnier

UN MÉTIER INTÉMPOREL

Noël est un moment important en Provence, car plus que tradition, il est un moment d'échange entre les générations. Ainsi, lorsqu'un enfant naît, sa marraine lui offre sa nativité et la crèche s'agrandit toutes les années, jusqu'à recréer un vrai village provençal. Mais une crèche, c'est avant tout des personnages traditionnels de la Provence, les santons (santoun : petits saints en provençal) qui s'inspirent de la vie locale et dont on trouve les premières traces au XVIII^e siècle.

PLUS QU'UN MÉTIER, UNE PASSION FAMILIALE

Il n'existe pas d'école de santonnier d'art, ce savoir-faire se transmet en général de génération en génération. C'est donc, tout naturellement, que le jeune Paul Garrel, après des études d'apiculture a été rattrapé par la passion familiale, créchiste. La tradition voulait que chaque année, une crèche soit dressée dans le salon. Mais au fil du temps, celle-ci était devenue de plus en plus grande (3,40 m de long). Pour la mettre en place, il fallait plus

d'un mois, mais pour la fabriquer, toute une année était nécessaire. En effet, en plus des santons individuels de vraies scènes de vie étaient créées. Aujourd'hui, ce sont ces images de la vie provençale que viennent chercher les clients de monsieur Garrel, mais d'autres lui demandent aussi du travail sur mesure afin d'immortaliser des lieux emblématiques de leur enfance ou de l'histoire familiale.

UNE PETITE CHOSE INESTIMABLE

Faire un santon est un travail de passion, de patience et de minutie. Il est donc difficile de donner un prix à ces petits statuettes d'argile, toutefois ils sont ici très accessibles (à partir de 8 euros). Si la crèche est typiquement



provençale, aujourd'hui elle s'exporte dans toute la France, l'Europe et en Amérique du Nord. Plus qu'une tradition, elle est aujourd'hui surtout l'occasion de créer une ambiance de Noël, de partager des moments en famille ou entre amis ou bien encore faire des compétitions. C'est pour cela que dès Janvier, des clients commandent déjà de nouveaux santons pour la crèche de l'année suivante.





FABRIQUER UN SANTON EN SEPT ÉTAPES...

Avant de commencer la création de son santon, il faut savoir quelle terre utiliser, de la blanche ou de la rouge. En effet, cela est très important afin d'avoir un rendu le plus réaliste possible. Par exemple, si l'on utilise de la terre rouge pour faire un mouton, il faudra mettre plusieurs couches de peinture, ce qui enlèvera tout relief à la figurine, la rendant sans expression. Mais revenons à nos moutons !

- 1 Une fois la terre voulue choisie, on presse l'argile dans le moule. On utilise un bout de terre par partie du santon.
- 2 On démoule tout de suite.
- 3 On laisse légèrement durcir.
- 4 Dès que la terre du santon est un peu plus sèche, on pratique l'ébarbage. C'est à dire que l'on enlève toutes les traces de moule sur le santon. C'est le

travail le plus long et le plus délicat. C'est à ce moment que le santonnier donne vie à sa figurine en lui donnant ses expressions (position des bras et des jambes par exemple).

- 5 On laisse sécher environ deux jours. Bien entendu, cela dépend de la météo et en particulier de l'hygrométrie ambiante.
- 6 La cuisson se fait en plusieurs étapes. Cuisson lente pendant 12h jusqu'à 1000°C. Puis il faudra attendre 24h avant de pouvoir ouvrir le four, le temps que celui-ci refroidisse.
- 7 Enfin, la dernière étape est celle de la peinture du santon. Le santonnier peint le santon dans le même ordre dans lequel nous nous habillons. La dernière étape est celle du visage.

Recette de l'Aïgo Boulido



INGRÉDIENTS (6 personnes)

- 8 gousses d'ail
- 2 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier ou de sauge
- 6 tranches fines de pain de campagne
- Sel et Poivre

Préparation : 10 mn - Cuisson 15 mn

Étape 1 : Mettre dans une casserole 1,5 l d'eau, les gousses d'ail écrasées, la sauge ou le laurier et l'huile d'olive. Saler, poivrer. Faire bouillir 15 mn.

Étape 2 : Retirer l'ail et la sauge. Dans une soupière, battre les jaunes d'œufs et verser le bouillon dessus.

Étape 3 : Au fond des assiettes creuses, mettre de belles tranches de pain et y verser le bouillon.

Pour ceux qui le souhaitent, vous pouvez y mettre du fromage râpé.



LE GROS SOUPA (OU REPAS MAIGRE)

Le 24 décembre est un moment de partage qui est composé principalement de mets maigres. L'aïgo boulido est l'entrée de ce repas. Il s'agit d'eau bouillie avec de la sauge que l'on verse sur des tranches de pain rassis frottées à l'ail, sur lesquelles on ajoute un filet d'huile d'olive. Le repas se continue par la brandade de morue et un gratin de blettes ou d'épinards.

Le repas du 25 décembre est, lui, composé de viande.

La crèche animée DE LE VAL

LA PASTORALE DE MAUREL ET LE MUSÉE DES SANTONS DU VAL

Noël est une période incontournable en Provence. S'il est un village très richement doté dans ce registre, c'est Le Val.

En plus de son musée d'Art Sacré qui abrite une vierge parturiente, c'est à dire enceinte de l'enfant Jésus (on dit aussi la vierge de l'Avent ou de l'Annonciade), le Val sert d'écrin à un trésor, une crèche animée mettant en scène dans le village la Pastorale de Maurel.

QU'EST CE QUE LA PASTORALE DE MAUREL ?

Il s'agit d'une pièce de théâtre racontée et chantée de la scène de la Nativité. Ecrite en 1844, elle est la plus connue en Provence. Pendant quatre actes ou quatre tableaux, l'auteur nous raconte cette nuit si spéciale où chaque personne a un rôle important. Elle est aussi une belle façon de comprendre la crèche et les différents personnages. Ainsi, au fil des tableaux, on rencontre les bergers, l'ange bouffareu (à cause de ses joues), l'aveugle, le meunier, Pistachié ou encore loù ravi. Bien

entendu, le fil rouge de l'histoire est l'annonce de la naissance de l'enfant Jésus en Provence. Si, au départ, l'argument de la pièce est très fortement imprégné de l'esprit religieux, petit à petit, du fait de la baisse de l'utilisation de la langue Provençale, cette pastorale Maurel revêt un caractère plus culturel et identitaire.

LE VAL, UN VILLAGE, UN DÉCOR

Comme toujours, la crèche prend pour décor le village. Ainsi, vous pourrez découvrir certains lieux emblématiques du village comme Notre-Dame de Parracol, la Tour de l'horloge, la place Gambetta ou l'ancien lavoir.

UNE HISTOIRE EN HÉRITAGE

Au pays de Mistral et de Pagnol, les fêtes calandales sont un moment important dans les traditions. Tout commence au début du mois de décembre. Du blé de la Sainte Barbe (le 4 décembre), au dressage de la table du 24 en passant par les 13 desserts, toutes les étapes sont orchestrées. Bien entendu, le moment



où l'on fait la crèche en famille est un moment tant attendu. C'est donc dans cet esprit que Monsieur Gauthier, alors premier magistrat de la ville, Monsieur Kiesser, retraité de l'aérospatiale, Monsieur Damma, apprenti santonnier, et Monsieur Dantine, santonnier du village, décident de créer une crèche animée au cœur du village. Après trois ans et six mois de travail, une installation de deux mois, 378 santons, la création de 6 472 tuiles, 10 758 pierres d'argile, Le Val du XIX^e siècle prend forme. Pour rendre la crèche plus vivante, un son, qui n'est autre que l'histoire de la Pastorale de Maurel, est enregistré pour les villageois qui alternent passages en provençal, en français et des chants de Noël traditionnels.

Aujourd'hui la crèche se visite toute l'année. Pour se faire rapprochez-vous de l'Office de Tourisme le plus proche ou provenceverte.fr

33^{èmes} Nuits Musicales de Mazaugues



20, 24, 31 Juillet
et 7 Août 2018

Abdel Rahman El Bacha (piano)
François-René Duchâble (piano)
Emmanuelle Jaspard (piano)
Olivier Charlier (violon)
Alain Carré (comédien)
Héloïse de Jenlis (harpe)
Quatuor Parisii

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



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



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 (de juin à septembre)

2 rue Cabassonne (83570)
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
Vigili del fuoco

Hôpital de Brignoles 04 94 72 66 00

Hospital - Ospedale

Pharmagarde 3237

All night and emergency chemist
Farmacia del turno

Météo 3250 ou 0 892 68 02 83

Weather forecast
Previsione meteo

Découvrez le

PASS

MUSÉES

PROVENCE

VERTE



1 centre d'art

2 musées

A TARIF RÉDUIT

VOTRE 8^e VISITE OFFERTE

CENTRE D'ART DE CHÂTEAUVERT
MUSÉE DES COMTES DE PROVENCE
MUSÉE DES GUEULES ROUGES



- Rendez-vous sur www.caprovenceverte.fr -



E3

Cotignac et son rocher



AB6

Massif de La S^{te} Baume



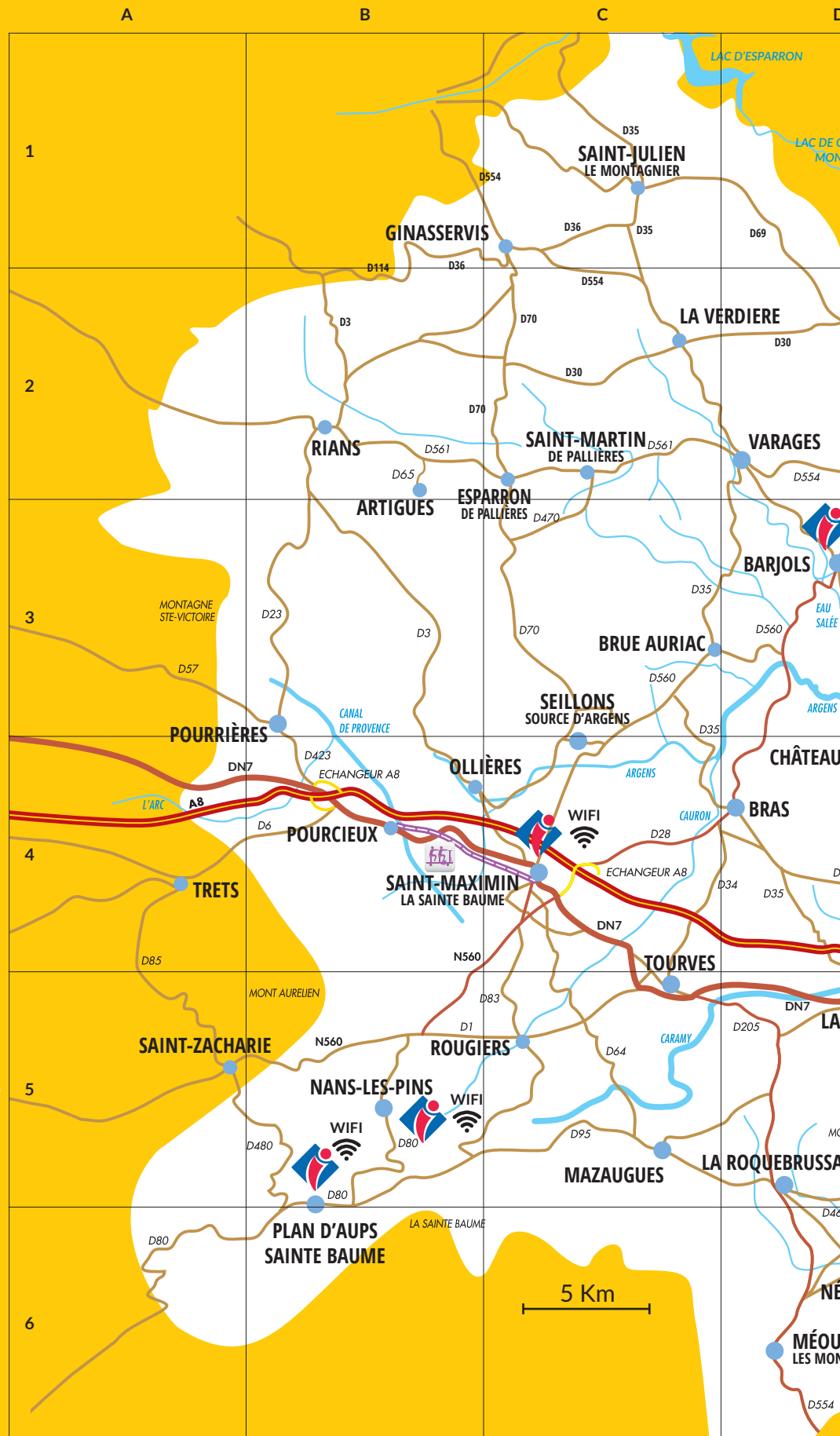
A3-4

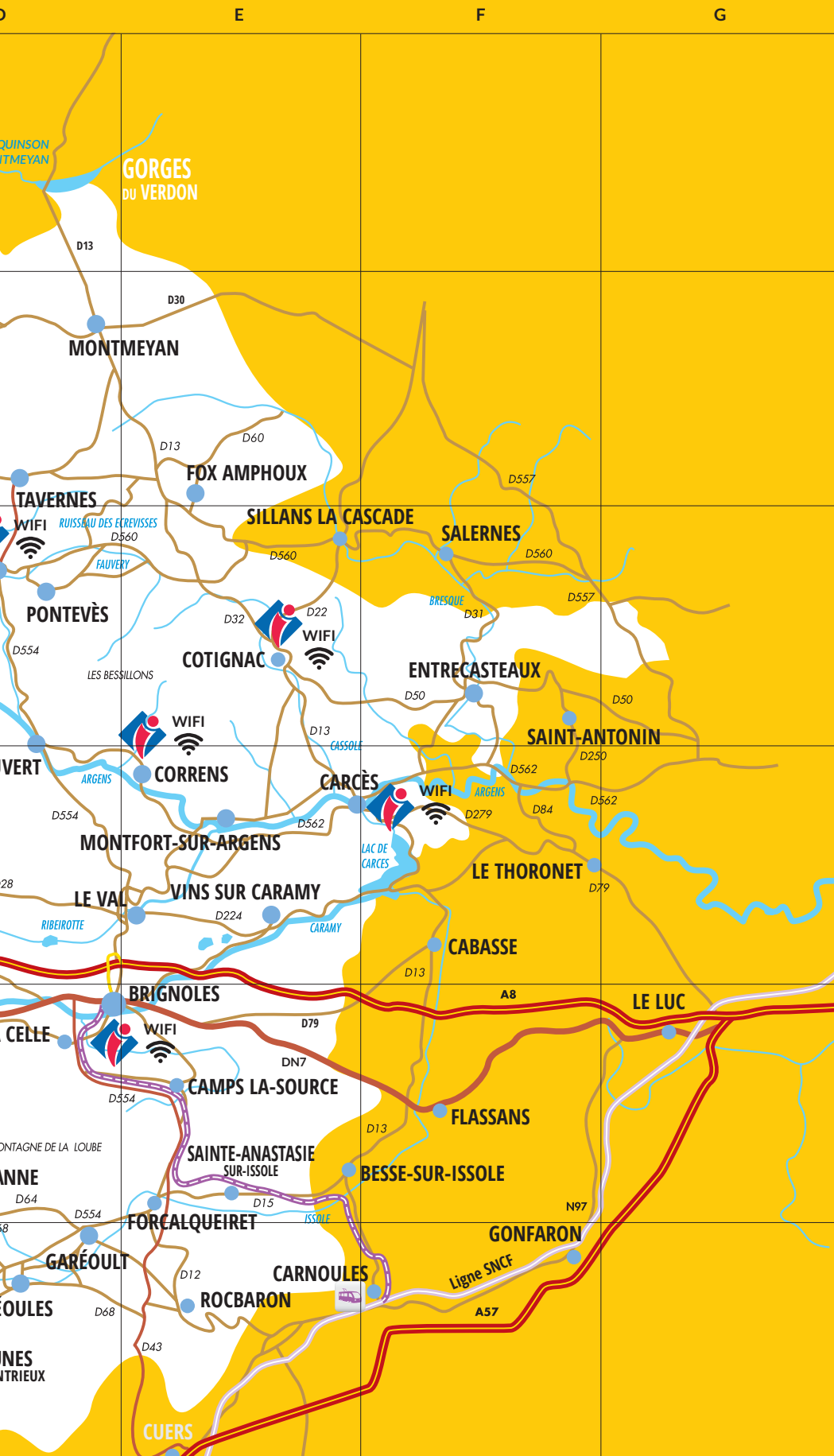
Massif de La S^{te} Victoire



CD1

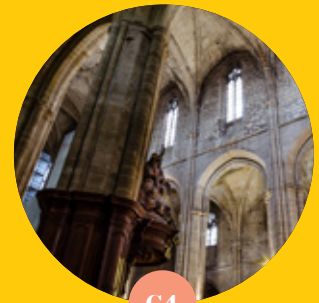
Gorges du Verdon





D3

Fontaine de Barjols



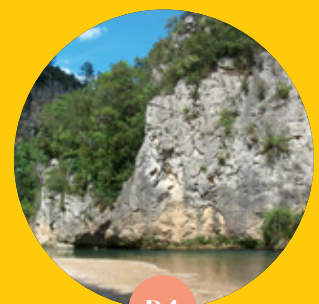
C4

Basilique de S' Maximin



D5

Brignoles, ville médiévale



D4

Plage du Vallon Sourn

ROMANTIQUE

BIEN-ÊTRE

INSOLITE

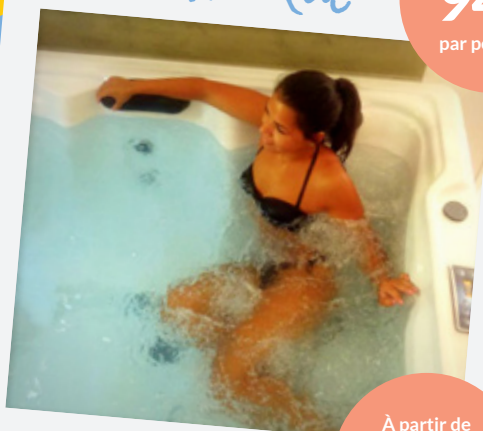
SPORT & NATURE

GOURMAND

SejourProvence.com

CRÉATEUR DE WEEK-ENDS INSOLITES DEPUIS 2006 !

ROMANTIQUE



À partir de
94 €
par personne

BIEN-ÊTRE



À partir de
152 €
par personne

À partir de
94 €
par personne

INSOLITE



À partir de
220 €
par personne

SPORT & NATURE



À partir de
115 €
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 acceptés : CB - Chèques - Chèques vacances

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

Organisme immatriculé au registre des opérateurs de voyages de séjours IM083100045