

LA PROVENCE VERTE

Une Provence inattendue

DOSSIER SPÉCIAL

Quand la cuisine provençale
accompagne le quotidien

PATRIMOINE

L'Abbaye de La Celle
réouvre ses portes

DÉCOUVRIR

Bras et Montfort
les villages templiers

FAMILLE

Bouger pour
découvrir en s'amusant

NOËL

En Provence Verte

N°3 - 2015



Office de Tourisme
La Provence Verte

www.provenceverte.fr

Dans un cadre unique, au cœur de la forêt dans le club house du golf de Barbaroux, chacun des deux restaurants dispose de sa propre salle et terrasse

Pour dîner, le restaurant
les Terrasses du Golf
avec sa carte travaillée et ses plats axés
sur les produits frais et de saison

2 moments...

...2 restaurants

Pour déjeuner tous les jours, de 11h30 à 17h00,
La Brasserie avec sa cuisine moderne
et ses propositions du jour.



BARBAROUX
Golf, Hôtel & Spa

Mercure
HOTELS
BARBAROUX GOLF & SPA

PATINE ET RESTAURATION DE MEUBLES ET OBJETS

Patines Du Soleil

Corinne Renault



PATINES

Traditionnelle (effet XVIIIe siècle)

Contemporaine (faux béton ciré)

RESTAURATIONS

& Cadres
sculptures

06 70 51 96 49

patinesdusoleil@gmail.com • www.patinesdusoleil.com

Carraire Bétoride - 83170 BRIGNOLES

SOMMAIRE

BIENVENUE EN PROVENCE VERTE	4
QUAND LA PETITE HISTOIRE REJOINT LA GRANDE	5
OFFICES DE TOURISME, UNE PASSION, UN MÉTIER	6
1 OFFICE DE TOURISME	7
CARTE DE LA PROVENCE VERTE	8-9
UN PAYS D'ART & D'HISTOIRE	10-11
ABBAYE DE LA CELLE	12-13
L'ART CONTEMPORAIN AU PAYS DE MISTRAL	15
LES MUSÉES, UN PATRIMOINE VIVANT	16
MUSÉE DU PAYS BRIGNOLAIS	17
BALADE DANS L'HISTOIRE DE LA PROVENCE VERTE	18-19
A NE PAS MANQUER	20
POUR VISITER LA PROVENCE AUTREMENT	21
UN TERRITOIRE AUX 43 VISAGES	22-23
BRAS & MONTFORT	24-26
UN TERRITOIRE EN VERT & BLEU	28-29
DE MONTMEYAN À SAINT JULIEN, DANS LES BASSES GORGES DU VERDON	30-31
LE CANOË-KAYAK	32-33
L'ART DE VIVRE ET LA CUISINE PROVENÇALE	34-35
L'HISTOIRE DE LA MAMETTE	36
DES MARCHÉS AUX COULEURS DE LA PROVENCE	37
LA PROVENCE VERTE BERCEAU DU ROSÉ	38-39
LA PÉTANQUE, L'INCONTOURNABLE DES SOIRÉES ENTRE AMIS	40
PIQUE NIQUER EN FAMILLE OU ENTRE AMIS AU BORD DE L'EAU	41
UN BUFFET GOURMAND	42
LES INCONTOURNABLES DE LA CUISINE DE LA PROVENCE VERTE	43-45
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES® EN PROVENCE VERTE	46-47
NOËL EN PROVENCE VERTE	48-49
AUTOUR DE LA PROVENCE VERTE	50-51

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DE VOS VACANCES

Agendas, bons plans, partages d'expériences ou encore recettes.
Toutes les informations pour rendre vos vacances inoubliables.



Ecoutez la radio de La Provence Verte sur :
88,9 FM



Découvrez la Provence Verte en images sur :
www.provenceverte.tv

NUMÉROS D'URGENCE

SAMU 15 ou 04 94 61 61 15

Emergency ambulance
Soccorso pubblico emergenza

Pharmagarde 3237

All night and emergency chemist
Farmacia du turno

Pompiers 18 ou 112

Fire brigade - Vigile deu fuoco

Météo 3250

ou 0 892 68 02 83

Weather forecast
Previsione meteo

Hôpital de Brignoles

04 94 72 66 00

Hospital - Ospedale



La Provence Verte, une Provence inattendue est édité par :

L'Office de Tourisme de La Provence Verte - EPIC

Siège social : Carrefour de l'Europe - 83170 BRIGNOLES

Directeur de la publication : Nicolas OUDART

Rédaction : Service Communication de l'OT

Tirage : 20 000 exemplaires

Création et impression : Groupe Forum - SAINT-RAPHAËL

Photo couverture : www.thinkstockphotos.fr - jacquesvandinteren

Publicité : contactez nous au 04 94 72 88 24



BIENVENUE EN PROVENCE VERTE

Dans "Provence Verte", il y a le nom "Provence". Celle-ci fait vagabonder notre imagination car elle est symbole de vacances, soleil, convivialité et de parties de pétanque épiques endiablées entre amis autour d'un verre de rosé.

La Provence Verte vous offre tout cela mais le tout protégé dans 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.

Il est toujours difficile de le quitter mais c'est pour mieux y revenir pour y vivre de nouvelles émotions.

GB - If you appreciate warmth and friendliness, nature, good wholesome products of the terroir and adventure, Provence Verte is where you should be, a place for holiday with family, friends or as a couple. Then why not come back and try new adventures during each visit !

IT - Amore per la convivialità, per la natura, per le buone cose del territorio o per l'avventura, La Provence Verte è il vostro territorio, il luogo delle vacanze in famiglia, con gli amici o tra innamorati. Niente vi impedisce di ritornare e di provare a vivere nuove avventure ad ogni visita !

NL - EEN GROENE PROVENCE is dit mogelijk? Het antwoord is JA. Dit gewest gevormd door 39 gemeenten ligt in het hart van de VAR en de PACA gewest. Zij voegt bij de traditionele kleuren van de Provence het blauw aan het water dat stroomt langs de rivieren die de Argenstroom bespoelt. Dankzij het geel van de zon en het blauw van het water is het groen van de bomen in het woud overal aanwezig in dit gedeelte van deze grondgebied en een geschenk voor de natuurliefhebbers en ook voor de activiteiten in deze mooie natuur.



QUAND LA PETITE HISTOIRE REJOINT LA GRANDE

L'histoire de la Provence Verte s'écrit depuis la préhistoire dont il reste encore quelques vestiges. De l'arrivée des romains, le territoire garde la voie Aurélienne cachée sous la Nationale 7 mais dont les bornes milliaires égrainent encore les distances. De cette époque, restent aussi de nombreux vestiges gallo-romains et bien sûr les champs de vignes qui s'étirent à perte de vue sur tout le territoire.

Ici, on peut remonter le temps en traversant l'histoire des Templiers, de Marie-Madeleine, dont les reliques sont abritées dans la Basilique de Saint-Maximin. Des grandes têtes couronnées de France sont aussi passées par là et notamment le Roi Soleil, dans les pas duquel nous pouvons poser les nôtres. Enfin, il est inattendu de trouver des châteaux médiévaux qui ont évolué au fil des grandes périodes architecturales et dont certains propriétaires ont laissé leur trace dans l'Histoire.

GB - An unusual history marked by great figures

The history of La Provence Verte goes back to prehistoric times, of which a few vestiges remain. Here you can step back in time through the history of the knights templars and Mary Magdalene whose relics are housed in Saint Maximin's basilica. Many of the crowned heads of France came here, including Louis XIV and whose footsteps you can follow.

IT - Una storia fuori dal comune, costellata da grandi personaggi

La storia de La Provence Verte inizia nella preistoria, di cui restano poche vestigia. Si può percorrere il tempo attraverso la storia dei Templari, di Marie-Madeleine le cui reliquie sono conservate nella Basilica di Saint-Maximin. Da qui sono passate le grandi teste coronate di Francia e soprattutto Louis XIV, dove noi oggi possiamo persorrere gli stessi passi.



OFFICES DE TOURISME

UNE PASSION, UN MÉTIER, LA PROVENCE VERTE, VOUS ACCOMPAGNER PENDANT VOS VACANCES.

Toujours répondre aux besoins des visiteurs, voilà l'objectif que s'est fixé l'Office de Tourisme de la Provence Verte.

S'il est un adage qui est le crédo de nos conseillers en séjour, c'est "la qualité et non la quantité". Il suffit de pousser la porte d'un Office de Tourisme pour le constater. C'est parce que vous êtes uniques qu'elles vont prendre le temps de constituer avec vous VOTRE carnet de voyage personnalisé, répondant à VOS envies et VOS besoins. Finis les guides de plusieurs dizaines de pages avec des listes interminables qui ne vous apportent rien. Aujourd'hui, le carnet de séjour est édité à la demande à l'issue de votre entretien et comprend les activités en tenant compte de votre famille, de ses goûts, de votre niveau sportif, de l'âge de vos enfants et surtout de vos dates de séjour. Ainsi, vous ne repartez qu'avec les informations qui vous sont utiles. Un carnet unique car votre séjour est unique.

Des professionnels référencés et visités.

Chaque professionnel, quelque soit son secteur d'activité est référencé, visité par les conseillers en séjour. C'est pour cela qu'ils peuvent vous proposer des prestations de qualité afin de les pratiquer ou de les découvrir dans des conditions de sécurité optimales.

Espaces de convivialité et de renseignement, tout a été prévu pour votre confort :

- Un espace wifi gratuit.
- Un espace enfants
- Une banque accessible par les personnes à mobilité réduite et bien sûr toutes les informations nécessaires à la réussite de votre séjour.



Gardez le contact :

Sur votre smartphone ou votre tablette, connectez-vous à provenceverte.fr et vous pourrez, au gré de vos envies, trouver un restaurant, une activité sportive ou de découverte. Finis les plans trop grands, impossibles à replier... vive la géolocalisation !



Un réseau WIFI gratuit

Provence Verte est à votre disposition. Pour un accès rapide aux informations pratiques sur le terrain. Carte des spots sur provenceverte.fr



Les réseaux sociaux

Pour vivre pleinement vos vacances, l'Office de Tourisme de la Provence Verte vous invite à échanger vos impressions, photos et bons plans, sur les réseaux sociaux. La Provence Verte propose aussi des informations en avant première ou de dernière minute.

OFFICE DE TOURISME

À CÔTÉ DE VOTRE LIEU DE VACANCES

➤ Tous les horaires sur : www.horaires.provenceverte.fr

BARJOLS

Boulevard Grisolles (83670)
Tél. 04 94 77 20 01
barjols@provenceverte.fr
GPS : 43.558396,6.005767

BRIGNOLES

Carrefour de l'Europe (83170)
Tél. 04 94 72 04 21
contact@provenceverte.fr
GPS : 43.409525,6.063287

CARCES

11 place Bramadou (83570)
Tél. 04 94 04 59 76
carces@provenceverte.fr
GPS : 43.476315,6.181140

CORRENS

2 rue Cabassonne (83570)
Tél. 04 94 37 21 31
correns@provenceverte.fr
GPS : 43.488196,6.079402

COTIGNAC

Pont de La Cassole (83570)
Tél. 04 94 04 61 87
cotignac@provenceverte.fr
GPS : 43.525671,6.149057

NANS LES PINS

2 cours du Général de Gaulle (83860)
Tél. 04 94 78 95 91
nanslespins@provenceverte.fr
GPS : 43.370574,5.783194

PLAN D'AUPS SAINTE BAUME

Avenue de La Libération (83640)
Tél. 04 42 62 57 57
plandaups@provenceverte.fr
GPS : 43.328200,5.713391

SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Couvent Royal, P. Jean Salusse (83470)
Tél. 04 94 59 84 59
saintmaximin@provenceverte.fr
GPS : 43.452964,5.863675

LA PROVENCE VERTE



- AUTOROUTE
- ROUTE PRINCIPALE
- ROUTE DE LIAISON RÉGIONALE
- COURS D'EAU
- TRAIN TOURISTIQUE / VÉLORAIL
- LAC



UN PAYS D'ART & D'HISTOIRE



La Provence Verte est labellisée Pays d'Art et d'Histoire par le ministère de la Culture et de la Communication. Ce label marque la présence d'un riche patrimoine et d'une volonté de le faire découvrir. Une équipe de professionnels et une offre d'activités diversifiées sont à votre disposition pour découvrir cette terre de caractère façonnée par les hommes du pays et marquée par des personnages illustres (Louis XIV, Comtes de Provence...) et légendaires (Marie Madeleine, Saint Marcel...).



Photo : provenceverte.fr - G. Voinot

**Cotignac**

Adossé au pied d'un rocher de tuf, le village s'est fait une place parmi les "Villages de Caractère" de Provence. En parcourant ses ruelles riches d'histoire, la cité provençale offre à ses visiteurs et ses habitants une ambiance sereine, marquée des traditions et de culture locale.

(Textes Pays d'Art et d'Histoire de La Provence Verte).



ABBAYE DE LA CELLE

L'abbaye se trouve au cœur du charmant village de La Celle, naturellement protégé par le Roc du Candelon et le massif de la Loube. La Celle est située à quelques minutes de Brignoles.

➤ La naissance

À l'emplacement de l'abbaye existaient à l'origine une église, Sainte-Perpétue, aujourd'hui disparue et un petit monastère d'hommes. En 1011, l'ensemble est donné aux moines bénédictins de l'abbaye Saint-Victor, située à Marseille. Ceux-ci décident d'édifier un deuxième bâtiment conventuel destiné à accueillir des moniales, toutes issues de grandes familles de Provence et Languedoc. Dès le XII^e siècle, le monastère féminin acquiert une grande notoriété et grâce aux dots et donations diverses, il s'enrichit de nombreuses terres alentour. Il connaît son apogée au XIII^e siècle avec une centaine de moniales dont la plus célèbre, la Comtesse de Provence, Garsende de Sabran, s'y retire en 1225.

➤ La fermeture de l'abbaye

C'est le 27 janvier 1660 que, sur proposition de Mazarin, le roi Louis XIV donne l'ordre de fermer le monastère. La discipline et l'obéissance à la règle de Saint Benoît s'étaient grandement relâchées. Au cours de la Révolution, les bâtiments sont vendus comme « bien national ». Ils deviennent alors une exploitation agricole. En 1886, l'ensemble est classé Monument Historique.

➤ Le temps de la restauration

Durant le XX^e siècle, plusieurs chantiers de restauration sont entrepris par les propriétaires, dont la partie « hostellerie » qui est restaurée par Sylvia Fournier (propriétaire de Porquerolles) pour devenir un hôtel restaurant de luxe.

En 1990, le Conseil Général du Var achète la propriété et conduit depuis des chantiers de fouilles et de reconstitution des bâtiments d'origine. Les différents travaux des archéologues ont permis de mettre au jour sous l'abbaye les vestiges d'une importante villa romaine (grande exploitation agricole) qui a été occupée du II^e au VI^e siècle.

➤ L'Abbaye aujourd'hui

L'ancienne propriété des moniales de La Celle comprend plusieurs bâtiments qui appartiennent au Conseil Général :

- l'ancienne hostellerie, devenue hôtel de luxe et restaurant gastronomique, louée au groupe Ducasse,
- la maison des vins Coteaux Varois en Provence
- les bâtiments où vivaient les moniales dans lesquels les restaurations se poursuivent mais qui sont désormais ouverts à la visite.

L'église Sainte-Marie, anciennement réservée aux moniales est maintenant l'église du village et propriété de la commune.

(Textes et photo : Conseil Général du Var).



› Le sarcophage mystérieux

La légende populaire dit de ce sarcophage de style roman qu'il est celui de Garsende de Sabran. Mais cela interroge, car ce bloc de marbre taillé a pu en effet contenir les restes de la célèbre comtesse de Provence sans que cela puisse être prouvé. Ce qui est certain, c'est qu'il ne lui était pas destiné, les experts l'ayant daté du XII^e siècle, alors que Garsende a pris le voile à La Celle au siècle suivant.

Lors de la Révolution, le sarcophage, vidé de son contenu, devient une fontaine sur la place du village. Il revient ensuite à l'intérieur des murs de l'abbaye, et en 1924, l'un des propriétaires le vend à un collectionneur. Sa trace est perdue jusqu'en 1999, date à laquelle il réapparaît dans une vente publique.

Le Conseil Général décide alors de le racheter pour le rapporter à La Celle. Il est aujourd'hui exposé dans l'église Sainte-Marie.

Il est sculpté sur deux de ses côtés, avec sur la longueur une « dormition » de la Vierge.



› Les hôtes illustres

Une fois le site religieux fermé, il est laissé longtemps à l'abandon. La famille Fournier installe dans le logis du prieur une auberge de luxe, comme c'est toujours le cas aujourd'hui. C'est pendant ces années que des hôtes illustres y séjournent comme Charles de Gaulle, dans les années 60, qui y viendra à trois reprises. Il faut noter par ailleurs que c'est ici, à l'hostellerie, qu'il écrit une partie de ses mémoires.

L'abbaye est ouverte
tous les jours
Visites guidées gratuites
à 11h - 14h30 - 15h30 et 16h30.

Fermeture hebdomadaire
et réservations
au Centre d'Informations
La Celle - 04 94 59 19 05

30^{èmes} Nuits Musicales de Mazaugues



du 16 juillet
au 9 Août 2015

Jeudi 16 Juillet

Jean-Philippe Collard (piano)

Mercredi 29 Juillet

Jean François Heisser (piano)

Juan Ramon Caro (guitare)

Antonia Contreras (chanteuse Flamenco)

Samedi 1er Août

Soirée Valses Viennoises

Orchestre Régional de Cannes PACA

Wolfgang Doerner (direction)

Dimanche 9 Août

Paul Meyer (Clarinette)

Frank Braley (piano)

Renseignements (à partir du 8 Juin)
Bureau du Festival: 04 94 86 80 67
Office de la Provence Verte: 04 94 72 04 21
ticketac.com

www.festivalmazaugues.com

SPECTACLES, FESTIVALS, CONCERTS...

L'Office de Tourisme vous propose un service billetterie

A NE PAS MANQUER CETTE ANNÉE, À RÉSERVER DANS VOTRE OFFICE DE TOURISME :

Festival Les Joutes Musicales : musiques du monde
22 au 24 mai 2015 ■ Correns

Festival Les Toiles du Sud : cinéma en plein air
14 juillet au 14 août 2015 ■ Cotignac

Festival de Néoules : musiques du monde
15 au 18 juillet 2015 ■ Néoules

Festival Le Théâtre Sous Les Etoiles de Provence :
théâtre en plein air
15 juillet au 15 août 2015 ■ Les jeudis à Cotignac,
les samedis à Pontevès

Festival Les Nuits Musicales de Mazaugues :
musique classique
16 juillet au 9 août 2015 ■ Mazaugues

ET TOUTES LES MANIFESTATIONS ORGANISÉES PAR LA VILLE DE BRIGNOLES

 **Office de Tourisme**
La Provence Verte

Un service de proximité, ouvert 7j/7 en été et 5-6j/7 en hiver :

points de vente à Barjols, Brignoles, Carcès, Correns, Cotignac, Nans Les Pins, Plan d'Aups, Saint Maximin

Paiements acceptés : espèces, chèque bancaire, CB, chèques vacances, Pass Culture +

Programmes détaillés et réservation possible sur www.provenceverte.fr / rubrique Agenda

L'ART CONTEMPORAIN

AU PAYS DE MISTRAL



Photo : Robert Terzian - © Michèle Sylvander - Collection FRAC - PACA



© Tan - Collection FRAC - PACA



© Jimmie Durham - Collection FRAC - PACA

Il y a quelques années naissent sur la commune de Châteauvert le jardin des sculptures, projet regroupant des artistes sculpteurs plasticiens sur une étendue de plusieurs hectares. Sous l'impulsion du maire de l'époque, le conseil municipal de ce village de seulement 150 âmes, adopte en 2009 le projet de réalisation d'un centre d'art contemporain.



Photo : Bernard Boespflug - © Olivier Tourenc - Collection FRAC - PACA

➤ Pourquoi un centre d'Art Contemporain à Châteauvert ?

Située en plein cœur de la Provence Verte, au bord de l'Argens, la commune de Châteauvert est chaque année le lieu de passage de plusieurs dizaines de milliers de visiteurs, qui transitent entre la Côte d'Azur et le Verdon, connaisseurs ou amateurs d'art et de découverte. La présence de nombreux artistes à proximité est également un facteur déterminant. Regroupés en association, certains de ces artistes militent depuis des années pour la création d'un centre dédié à l'art.

➤ Une exposition en raisonnement

Le bâtiment de 750 m² héberge jusqu'au 31 Mai 2015 l'exposition "Résonance Aquatique". Celle-ci réunit sept oeuvres (dessins, installations, photographies et vidéo) d'artistes nationaux et internationaux, issues des collections des Fonds Régionaux d'Art Contemporain dédiées à la thématique de l'eau. Rien d'étonnant à ce choix, car le bâtiment fait face à la rivière l'Argens. L'eau, l'élément naturel et indispensable dans la vie, a toujours inspiré les artistes du monde entier. L'exposition montre ici la diversité des regards contemporains sur cette thématique universelle. Qu'elle soit de mer, d'un étang ou de pluie, l'eau fascine ou effraie. A travers son mouvement, sa sonorité, ses propriétés et ses symboles qui sont communs à tous, l'eau permet de sensibiliser chacun et d'aborder les thèmes essentiels que sont nos rapports à la vie, à la nature, aux autres.

Tout au long de l'année vous pouvez suivre l'actualité des expositions, conférences et visites en compagnie d'artistes, **sur Facebook - Centre d'Art Contemporain de Châteauvert** ou par tel au 07 81 02 04 66



Photo : Yves Gallois - © Jean Bellisen - Collection FRAC - PACA

La Provence Verte compte de nombreux lieux d'exposition et galeries - Toutes les coordonnées sur provenceverte.fr

Bellisen, Durham, Floc'h, Ruggirello,
Sylvander, Tan et Tourenc au CAC de
Châteauvert en Provence Verte
jusqu'au 31 Mais 2015
Du mercredi au dimanche de 14h à 18h

➤ Le jardin des sculptures

Cette promenade ne sera pas tout à fait comme les autres. Au pied des ruines du château, partez à la chasse aux oeuvres d'art monumentales signées : Hubert GARNIER, Richard HERR, Jean-Pierre RIVES, Gérard MONCELIN et bien d'autres. Une bouffée d'air frais qui fait du bien au corps et à la tête.



Photo : provenceverte.fr - L. Salerni

LES MUSÉES UN PATRIMOINE VIVANT

Ici, en Provence Verte, les musées sont vivants. Vivants parce qu'ils nous racontent une histoire. L'Histoire au travers des savoir-faires et des traditions. Musée de la Bauxite à Tourves, Musée du Pays Brignolais à Brignoles ou Musée de la Faïence à Varages, tous ont été créés et pour certains animés, par ceux dont ils retracent la vie active. A vivre et à partager absolument.

GB - The museums, a living heritage

Here in Provence Verte, museums are alive and attractive and are guardians of history, tradition and local experience. The « Red Faces » ('Gueules Rouges) museum, tracing the history of bauxite mining in Tourves, the museum of traditions (Musée du Pays Brignolais) in Brignoles, the ici museum in Mazaugues and the earthenware museum in Varages have all been created and some of them animated by whose life they depict. An experience not to be missed.

IT - I musei, un patrimonio vivente

Qui, in Provence Verte, i musei sono viventi. Viventi perché ci raccontano una storia. La storia attraverso il saper fare e le tradizioni. Il museo della Bauxite a Tourves, il museo delle tradizioni a Brignoles, il museo del ghiaccio a Mazaugues o il museo della ceramica a Varages, sono stati creati in modo da descrivere attivamente il patrimonio. Assolutamente de vivere e condividere.

NL - De musea, een levende patrimonium

In de Groende Provence zijn de musea levend. Levend omdat zij hun eigen geschiedenis vertellen. De geschiedenis door hun levendtandaard en hun tradities. Bauxiet museum te Tourves, traditiesmuseum te Brignoles en het ijsmuseum te Mazaugues of het plateelwerk in Varages, ze zijn allemaal opgericht en voor sommige geanimeerd door diegene die hun actieve leven schetsen. Te beleven en te delen.

MUSÉE DU PAYS BRIGNOLAIS

Le Musée du Pays Brignolais est abrité dans les murs du palais des Comtes de Provence. Ce musée est né en 1945 à l'initiative de Brignolais amoureux de leur histoire et de leurs traditions. Les collections que l'on peut y admirer proviennent d'ailleurs de dons d'habitants du Pays Brignolais. Lorsqu'on entre dans le bâtiment, le contenant est aussi important que le contenu. En effet, le bâtiment très bien conservé et restauré, offre à voir : une chapelle, la salle des gardes et la salle des Etats Généraux. Au fil des pièces, on découvre, au travers d'objets agricoles ou du quotidien, l'art de vivre à la provençale.



Photo : ACIAB - Lionel Barbe

Mais incontestablement les incontournables de la visite sont la véritable cuisine provençale, inchangée depuis 150 ans, une crèche animée rappelant l'importance de Noël en Provence, le sarcophage de la Gayolle d'époque gallo-romaine et la barque en béton armé de l'inventeur Brignolais.

➤ La barque en béton armé de Lambot

Cultivateur exploitant, Joseph Lambot (1814-1887) las de voir pourrir les barques de son étang met à profit son esprit curieux, qui le pousse à concevoir un matériau nouveau. En 1849, il réalise une embarcation constituée d'une mince paroi de béton de ciment recouvrant un réseau métallique. Celle-ci fut utilisée, durant plusieurs années sur le lac de sa propriété : MIRAVAL. Présentée à l'exposition universelle en 1855, cette barque suscita davantage de curiosité des visiteurs que l'intérêt d'utilisateurs potentiels. Toutefois, la Marine Nationale lui commande une bouée pour le port de Toulon. Le brevet tombe dans l'oubli jusqu'à la fin du 19^e siècle où Hennebique l'améliore et lui donne ses vraies lettres de noblesse.



➤ Joseph Parrocel, le peintre brignolais qui peint les champs de bataille de Louis XIV

Né à Brignoles en octobre 1646, il est le peintre des batailles de Louis XIV. Ses œuvres les plus connues se trouvent au Musée des Armées à Paris. Mais il a aussi, grâce à Louvois, participé aux décorations murales de l'Hôtel des Invalides. On lui doit aussi la décoration des deux premiers salons de l'appartement du Roi à Versailles (1685). En 1663, il exécute un May (grand tableau commandé chaque année de 1630 à 1707 pour l'offrir le 1^{er} mai à la Vierge Marie) pour la cathédrale Notre Dame de Paris. Il meurt en mars 1704 à Paris.

➤ L'art de vivre à la provençale

Une des pièces maîtresses du Musée est sa cuisine provençale authentique. Lieu de vie pour toute la famille, vous pourrez admirer son carrelage en céramique multicolore. Sa cuisinière au bois, en fonte était bien souvent le seul point chaud de la maison. Lieu de vie des femmes et de convivialité familiale, elle vous donnera quelques clefs pour mieux comprendre l'art de vivre provençal que l'on retrouve aujourd'hui.



BALADE DANS L'HISTOIRE DE LA PROVENCE VERTE

Le Pays d'Art et d'Histoire de La Provence Verte vous propose de découvrir le patrimoine à votre rythme : une brochure par commune et une signalique complémentaire située sur les lieux incontournables de la visite.



➤ Brignoles - Au fil de l'eau

Brignoles a toujours été riche en eau grâce à ses nombreuses sources telles San Sumian ou Saint Pierre Douzon. L'eau est précieuse, négociée, revendiquée tout au long de l'histoire de la commune. Posséder l'eau est le privilège des grands seigneurs, rois ou propriétaires. L'eau est utilisée pour l'arrosage, pour l'usage domestique ou pour actionner les moulins. Les fontaines ou les lavoirs sont les témoins de la richesse et de prospérité des villes et villages de Provence. Brignoles comptait à la fin du XIX^e siècle une centaine de fontaines. Aujourd'hui? les fontaines sont des éléments indissociables de l'architecture urbaine.



➤ Barjols - Le circuit des fontaines et des lavoirs

Surnommé "Tivoli de la Provence", le village vous séduira par l'omniprésence de l'eau. De tous temps, c'est elle qui a façonné l'histoire de Barjols et de ses artisans et guidera aujourd'hui encore vos pas au son des gargouillis de l'eau vive de ses fontaines et lavoirs. Pour effectuer cette visite vous pourrez au choix aller à l'Office de Tourisme afin de prendre un support de visite, ou de télécharger sur votre smartphone le contenu de celle-ci gratuitement sur provenceverte.fr.



➤ Seillons la source de l'Argens

Cette commune de 2500 habitants, située sur un promontoire rocheux, offre une vue imprenable sur la plaine de Saint Maximin et la Sainte Baume. C'est aussi de là que le fleuve Argens prend sa source.



➤ Le Val - Le Musée d'Art Sacré

Situé dans une ancienne chapelle, on peut y admirer une belle collection de vêtements mais aussi, chose exceptionnelle une statue de Vierge parturiente (Marie enceinte de Jésus).

Place des Pénitents - 83143 Le Val



➤ Brue-Auriac

La commune est née de l'union de 2 autres, réalisée par le seigneur du lieu, Georges Roux de Corse (riche armateur marseillais). Brue Auriac est atypique et en déclin lorsqu'il la rachète (environ 100 habitants), mais grâce à l'installation d'industries de soie, faïence et de draps, elle culmine à 832 habitants. Les deux communes sont définitivement fusionnées en 1840.



➤ Saint-Maximin la Sainte-Baume 3^e tombeau de la chrétienté.

Sa construction a commencé en 1295. Les travaux sont interrompus définitivement en 1532. En effet, même si la plus grande partie de l'édifice a pris corps, celle-ci reste inachevée (le portail, grande porte d'entrée, n'est jamais sorti de terre). Malgré tout, elle est le plus grand monument gothique de Provence. La basilique abrite les reliques de Marie-Madeleine.



Plan d'Aups Sainte-Baume La grotte de Marie-Madeleine

Selon la légende, quatorze ans après l'Ascension et d'une absolue fidélité à sa nouvelle foi, Marie-Madeleine quittait Béthanie, chassée par les persécutions. Atteignant Marseille, elle préféra la solitude de la contemplation et suivit l'Huveaune en gravissant les pentes de ce grandiose massif de la Sainte Baume. Tout en haut du massif s'ouvre une grotte particulière, orientée vers le Nord Ouest, ce qui signifie que le soleil n'y pénètre qu'avec répugnance. Elle est fort humide et, toute l'année, l'eau y dégoutte interminablement, sauf au dessus d'un petit tertre qui reste sec : là où la sainte se réfugia. Trente ans durant, la recluse allait se nourrir de racines et se désaltérer de l'eau du ciel. Marie-Madeleine, sept fois par jour, recevait la visite des anges et sept fois elle était ravie en extase. Les anges, voyant approcher l'heure suprême, avertirent Marie-Madeleine que sa délivrance était proche. Ils l'enlevèrent dans les airs et la déposèrent sur la voie Aurélienne.



Mazaugues La Glacière de Pivaut

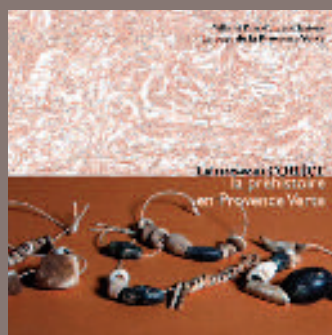
A partir du XVIIème siècle au moins, le massif de la Sainte-Baume accueillait une activité originale : la fabrication de glace. L'eau des sources et des ruisseaux était captée, canalisée et mise à geler sur des terrasses ou bassins bordés de murets. Elle était ensuite stockée dans des glacières, vastes puits de 10 à 20 m de profondeur creusés dans le roc, dépassant du sol sur un quart de leur hauteur et recouverts d'un toit de tuiles posées sur une couche de terre. En été, les blocs étaient débités et transportés par charroi nocturne. Les glacières de la Sainte-Baume orientale ont approvisionné Toulon jusqu'en 1789. Quelques réservoirs de la partie sud-ouest étaient destinés à Marseille. Une vingtaine de ces édifices subsistent à l'extrémité est du massif. Le plus spectaculaire reste certainement la glacière Pivaut, récemment rénovée. Elle pouvait conserver jusqu'à 3 100 m3 de glace (l'équivalent d'une piscine olympique).



Tourves - Sur la Nationale 7

L'historique Route Nationale 7, appelée également "Route des Vacances", traversait de part et d'autre le territoire de l'actuelle Provence Verte. Elle était la plus longue des routes Nationales de France et reliait Paris à Menton via l'ouest de la Bourgogne, le nord de l'Auvergne, la Vallée du Rhône, le massif de l'Esterel et Côte d'Azur. Le village de Tourves qui se situait sur son itinéraire, garde le souvenir des mémorables bouchons qui se produisaient lors du chassé croisé des juilletistes et aoûtistes. Ce "bouchon tourvain" sera reconstitué le 15 août 2015 : des centaines de propriétaires de voitures anciennes y participeront. Tourves est une des communes fondatrices de l'Association "Nationale 7 historique".

DANS LA MÊME COLLECTION



Documentations disponibles dans les Offices de Tourisme - Dans la même collection :

Barjols / Bras / Camps la Source / Carcès / Correns / Cotignac / Esparron de Pallières / Fox Amphoux
Le Val / Mazaugues / Montfort sur Argens / Montmeyan / Nans les Pins / Néoules / Pontevès
Pourcieux / Pourrières / Seillons source d'Argens / Rocbaron / Saint Martin de Pallières / Tavernes / Varages

JUILLET

FESTIVAL DE CHATEAULOIN

NEOULES

Festival de musique d'ici et d'ailleurs. Au programme des années précédentes : Massilia Sound System, Orchestre National de Barbés, Winston Mc Anuff...

NUITS MUSICALES DE MAZAUGUES

MAZAUGUES

Amoureux d'une musique classique de prestige, amoureux des douces nuits étoilées provençales, vous serez à nouveau conquis par le festival des Nuits Musicales de Mazaugues.

SOIREES MUSICALES DE L'ABBAYE

LA CELLE

En plein coeur du vignoble des Coteaux Varois en Provence, vous êtes invités à vivre le charme et la convivialité d'une rencontre rare et privilégiée.

LES TOILES DU SUD

COTIGNAC

Les Toiles du Sud Festival du Rocher de Cotignac propose entre le 14 juillet et le 14 août 2015, 10 soirées à thème avec un double rendez-vous hebdomadaire le mardi et le vendredi. Chaque soirée offre l'occasion d'une séance de cinéma sous les étoiles et sur écran géant dans le décor du théâtre de verdure au pied du rocher.

AOUT

LES MEDIEVALES DE BRIGNOLES

BRIGNOLES

Les médiévales accueillent chaque année une vingtaine de compagnies de spectacle. Une programmation riche et éclectique avec des artistes de rues, comédiens, jongleurs, ménestrels, musiciens, escrimeurs, danseurs, dresseurs, farceurs, échassiers...

LES TOILES DU SUD

COTIGNAC

Les Toiles du Sud Festival du Rocher de Cotignac propose entre le 14 juillet et le 14 août 2015, 10 soirées à thème avec un double rendez-vous hebdomadaire le mardi et le vendredi. Chaque soirée offre l'occasion d'une séance de cinéma sous les étoiles et sur écran géant dans le décor du théâtre de verdure au pied du rocher.

SEPTEMBRE

FESTIVAL DE BD

BRAS

Chaque année, pour la fête de la BD, le village invite une quinzaine d'auteurs à présenter et dédicacer leurs oeuvres.

FOIRE A LA SAUCISSE

LE VAL

La foire à la saucisse du Val a plus de 300 ans et est une vraie tradition du village. Des dizaines de confréries et d'exposants viennent fêter la saucisse le temps d'un week-end. Les moments forts sont l'intronisation des nouveaux membres dans la confrérie et les 2 banquets rabelaisiens à base de charcutaille bien entendu.

FETE DE LA PRUNE DE BRIGNOLES

BRIGNOLES

La prune de Brignoles était célèbre dans tout le royaume de France et servie à la table royale, il y a bien longtemps. Aujourd'hui vous serez l'invité privilégié pour déguster ce fruit sous toutes ses formes : confiture, macarons, vin etc... Tout au long de la journée démonstrations culinaires de grands chefs, marché de producteurs, ateliers de cuisine pour les enfants etc...

OCTOBRE

FETE DE LA CHATAIGNE

ET DES PRODUITS DU TERROIR

CAMPS LA SOURCE

Niché au coeur de La Provence Verte sur un terroir unique et authentique, Camps-la-Source fête ses châtaignes et tous les produits du terroir, de l'huile d'olive au miel, du raisin au safran.

JANVIER

LES TRIPETTES

BARJOLS

La fête de la Saint Marcell commémore l'arrivée dans le village des reliques du saint protecteur de la cité.

Saint Marcell fut au Vè siècle évêque de Die (Drôme). Après sa mort, son corps fut conservé au monastère de Saint Maurice, entre Aups et Barjols. La fête se célèbre de deux façons : la petite St Marcell (sans le boeuf) et la grande St Marcell (avec le boeuf).

AVRIL

FOIRE AGRICOLE DE BRIGNOLES

BRIGNOLES

La Foire de Brignoles est une des foires les plus anciennes de la Région. A la base foire agricole, aujourd'hui on y trouve de la restauration, des animations pour les enfants, des orchestres et fanfares ambulants... Lors de cet événement, des concours ont lieu : concours Interrégional des vins, des miels, et des huiles d'olives.

FOIRE MEDIEVALE DE LA QUINZAINE

SAINT-MAXIMIN LA SAINTE-BAUME

Retour vers ce passé quelque peu mal connu, et retrouvons-nous pour notre plus grand plaisir, dans cette bourgade de la fin du XIIè siècle, avec ses vieux métiers, ses petites gens, ses soldats et ses seigneurs.

MAI

LES JOUTES MUSICALES CORRENS

CORRENS

Les joutes musicales de printemps sont l'occasion, le temps d'un week-end, de se délecter de découvertes musicales inédites. De vivre un moment de fête et de convivialité dans un cadre enchanteur, de se laisser surprendre, entre patrimoine et futur, par les richesses de la diversité des musiques traditionnelles et du monde.

POUR VISITER LA PROVENCE AUTREMENT

CIRCUITS DE VILLAGES

Édités par le Pays d'Art et d'Histoire ces parcours ponctués de panneaux explicatifs permettent de découvrir l'histoire, le patrimoine et les traditions des villages de La Provence Verte.

Laissez vous guider par "GPS"

Embarquez avec GPS (Guide Provençal Sympa) dans votre voiture pour vous conduire d'un village à l'autre : Autour de Brignoles / Autour de Saint Maximin

DÉCOUVRIR EN TOUTE LIBERTÉ ET À SON RYTHME

Grâce à des visites téléchargeables sur vos smartphones ou baladeurs MP3 découvrez : Le circuit des fontaines à Barjols, Le chemin des rois à Nans les Pins, Le Village de Mazaugues
En téléchargement gratuit sur provenceverte.fr

AMUSEZ-VOUS EN PROVENCE VERTE

Cette brochure est une vraie mine d'or pour les parents et grands parents devant occuper des enfants pendant les vacances. Vous y trouvez de nombreuses activités insolites ou en exclusivité à pratiquer en toute sécurité, encadrées par des professionnels. Tout le monde y trouve son compte car les thématiques proposées sont nombreuses.

Le patrimoine, un jeu d'enfants

Faire découvrir le patrimoine aux enfants (6 -12 ans), voici le pari pris par la Provence Verte, Labellisée Pays d'Art et d'Histoire. Durant deux heures, vos petites têtes blondes deviennent chevaliers ou bâtisseurs de cathédrales. Une façon originale de les catapulter dans le Moyen Age et de leur faire découvrir et aimer l'histoire.

Un passé pas si lointain.

" Dis papi, dis mami c'était comment au temps des dinosaures ?" qui n'a pas eu à répondre un jour à cette question qui nous fait sourire. Et si vous faisiez découvrir à vos petits la vie domestique d'un temps pas si lointain tout en s'amusant. En Provence il y a deux choses qu'aiment faire les enfants "pâtisser" (cuisiner avec maman en n'en mettant partout) et "faire la bugade" au lavoir. Munis de brosse et de savon de Marseille, vous allez apprendre les techniques des lavandières. Un moment familial rafraichissant.

Le coin des pichouns

Afin de rendre vos vacances amusantes et enrichissantes, l'Office de Tourisme de la Provence Verte et le Pays d'Art et d'Histoire, vous ont créé pour vous des découvertes à vivre chacune comme une aventure avec vos parents. Prêts ? ... partez !

Toutes ces visites sont proposées dans la brochure
Amusez-Vous en Provence Verte.



Toutes ces visites sont proposées
dans la brochure :

Amusez-Vous en Provence Verte.

L'histoire de France est à elle seule une vraie aventure. Sais tu comment vivaient les chevaliers au moyen âge ? Comment bâtit-on une basilique ? Comment et avec quoi fabrique-t-on la canette avec laquelle tu bois ta boisson préférée ? Aimerais-tu que l'on te conte l'histoire ? Alors ce programme est pour toi.

Barjols : La bugade dans un lavoir de Provence.

Brignoles : Les petits chevaliers dans la cité des comtes de Provence.

Carcès : La visite guidée d'un centre ville médiéval.

Saint Maximin : les petits bâtisseurs de basilique.

Tourves : Le musée des gueules rouges. Tous à vos casques pour découvrir l'exploitation des mines de bauxite et la création de l'aluminium.

La nature a toujours été une des plus grandes richesses pour l'homme. A toutes les époques elle l'a nourri, soigné ou protégé. Apprends toi aussi ses secrets.

Mazaugues : Sur les traces des fabriquant de glace.

Méounes : plantes magiques, plantes qui guérissent.

Ollières : Balade botanique contée.

Tourves : Les explorateurs en herbe.

UN TERRITOIRE AUX 43 VISAGES

La Provence Verte compte 43 villages, 43 paysages différents entre plaines fertiles plantées de vignes, restanques d'oliviers ou d'une nature plus sauvage des Gorges du Verdon. Voici l'histoire de deux de ces villages.



Photo : provenceverte.fr - L. Vernet

**Saint Martin de Pallières**

La silhouette de ce 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.

(Textes Pays d'Art et d'Histoire de La Provence Verte).

BRAS & MONTFORT

SONT HISTORIQUEMENT LIÉS PAR L'HISTOIRE DE L'ORDRE DES TEMPLIERS EN PROVENCE.



Bras est situé au nord ouest de Brignoles. Entouré de collines et traversé du sud au nord par le Cauron, le village va se développer en parallèle d'une propriété templière.

Le village au fil des siècles

C'est sur la colline Saint-Pierre que Bras se développe au XI^e siècle. Un Pons de Bras est souvent cité dans les chartes de donation et ses descendants sont toujours propriétaires d'une part de la seigneurie depuis 1294. Le castrum, habitat fortifié autour du château et de l'église, compte 128 feux en 1304. Au XIII^e siècle, les Templiers, présents depuis un certain temps, mènent une politique d'acquisition de biens afin d'arrondir leur domaine. Ils sont installés à proximité du village dans des bâtiments dont le centre est constitué par la chapelle Notre-Dame de Bethléem. Leurs successeurs, les Hospitaliers, lors de l'enquête de 1338, déclarent qu'ils possèdent la moitié du castrum et que le nombre total de feux s'élève à environ 140. Ils précisent le privilège très particulier qu'ont les habitants de pouvoir changer de seigneur quand ils le veulent.

Ce droit peut expliquer en partie l'importance de la dépopulation que subit le village au cours des crises des XIV^e et XV^e siècles. Comme l'ensemble de la région, Bras est frappé par les fléaux qui s'abattent alors : la Grande Peste et le passage des gens de guerre avec leurs pillages. L'effectif des Hospitaliers passe de seize à huit entre 1338 et 1373. Des soldats ravagent le terroir en 1389. Les habitants vont chercher refuge dans des agglomérations mieux protégées, comme Brignoles. Si bien qu'en 1425, les religieuses de La Celle (près de Brignoles) cherchent à vendre un des droits qu'elles possèdent à Bras parce que le castrum est

très dépeuplé et risque d'être entièrement déserté. Lors de l'enquête de 1471, le commissaire ne dénombre que douze foyers. Et quand en 1502, Louise Prohane, dame de Bras, revient au château où elle a été élevée dans sa tendre enfance, elle a la douleur de le trouver en ruines, tout comme ses dépendances et les maisons voisines. Elle fait consigner par un notaire l'interdiction de démolir les maisons contigües. Mais le mal est fait, et la colline Saint-Pierre ne reste habitée que dans sa périphérie sud. Les matériaux sont récupérés pour construire de nouvelles habitations au pied de la colline Saint Ferréol et le long des routes vers Saint-Maximin et Barjols. Une nouvelle enquête a lieu en 1518. Bras compte alors 124 maisons. Le redressement démographique a été ici plus spectaculaire qu'ailleurs. En moins de cinquante ans, la population a décuplé. Les six travées de l'église, construite à la fin du XVI^e siècle, témoignent également de cet accroissement. La progression est continue durant le XVIII^e siècle, comme l'atteste le nombre de maisons qui passe de 152 en 1698 à 167 en 1728 et à 194 en 1765. La population avoisine les mille habitants au siècle des Lumières avant d'atteindre 1520 habitants en 1841. La partie agglomérée du village a pratiquement acquis alors l'extension encore visible actuellement et rejoint le siège de l'ancienne commanderie.

La Commanderie

L'histoire de ces deux villages est intimement liée à celle de l'ordre des Chevaliers du Temple. En effet, parallèlement au développement du premier castrum qui apparaît dès le XI^e siècle sur les hauteurs du village actuel, au XIII^e siècle, les Templiers, importants propriétaires fonciers de Bras, s'établissent sur leurs terres et participent à la croissance des bourgs.

La naissance de l'Ordre des Templiers

Suite à la prise de Jérusalem par les Croisés en 1099, Hugues de Pays et Geoffroy de Saint-Omer décident d'assurer la sécurité des pèlerins se rendant en Terre Sainte. C'est ainsi que l'ordre des Pauvres Chevaliers du Christ voit le jour. Le roi de Jérusalem, Baudin II, leur octroie alors une partie de son palais à l'emplacement du temple de Salomon : les membres de l'ordre deviennent les Chevaliers du Temple ou Templiers.

Des chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem à l'ordre de Malte

L'ordre de Saint-Jean de Jérusalem naît aux environs de 1050 dans la ville du même nom. Chargés de soigner et de protéger les malades et les pèlerins, ces chevaliers sont nommés Hospitaliers ou Chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem. En 1312, les biens des Templiers leurs sont transmis après la dissolution du Temple par le roi Philippe le Bel.

Lors de la conquête de l'île de Rhodes en 1310, les Hospitaliers deviennent Chevaliers de Rhodes. Enfin, en 1530, l'Empereur Charles Quint leur cède l'île de Malte : ils prennent alors le nom de Chevaliers de Malte.





➤ La chapelle Notre-Dame de Bethléem

Suite à un litige en 1220 entre le commandeur de Bras et le prieur local, ce dernier s'oppose à la construction de la chapelle de la commanderie. L'Evêque de Fréjus abrite l'affaire : la célébration des baptêmes, mariages et sépultures se fait à l'église paroissiale. L'oratoire des Templiers est réservé à leur strict usage. Il n'est pas autorisé à avoir plus de deux cloches.

Cette chapelle est construite au coeur des bâtiments de la Commanderie de Bras et sert donc de lieu de culte à ses membres. Des croix templières sont encore visibles sur les parois intérieures de l'édifice. Cette croix pattée rouge est octroyée à l'ordre par la Pape en 1147 ; elle est alors cousue sur l'épaule gauche des vêtements des chevaliers et va devenir leur insigne.

Photos : provenceverte.fr

➤ La chapelle des Pénitents Blancs (Notre-Dame des Argenas)

Vers le milieu du XVI^e siècle, soit quelques dizaines d'années avant la construction de l'église paroissiale, une chapelle - Notre-Dame de Piété - est édifée à l'angle des rues Jean-Jaurès (ancienne rue Notre-Dame) et Emile Combes, sur la route de Barjols. Les deux édifices religieux coexisteront jusqu'au début du XX^e siècle. Aujourd'hui détruite, la chapelle Notre-Dame de Piété était le lieu de réunion de la confrérie des Pénitents Blancs. Ce sont dans les villes des côtes provençales et les cités de Provence occidentale qu'apparaissent, au début du XVI^e siècle, les confréries de Pénitents. Elles expriment, par rapport aux confréries présentes antérieurement, une exigence spirituelle renforcée. Les précédentes étaient fondées sur la convivialité et l'entraide. Placées sous l'égide d'un saint, elles avaient perdu de leur vigueur spirituelle.

Les confréries de pénitents réunissaient également des hommes, laïcs, célibataires ou mariés. Leurs pratiques étaient centrées sur la méditation et l'imitation de la Passion du Christ, sur l'Eucharistie et sur une forte volonté de repentance. Les pénitents tiennent leur qualificatif de la couleur de leur costume : ici un habit blanc en toile grossière et une cagoule de la même couleur. On trouve mention ailleurs de Pénitents Gris,

Pénitents Noirs et Bleus. Leur costume, leurs rites un peu à part, leurs chapelles particulières, leur donnaient une forte identification. A la fin de l'Ancien Régime, sur le territoire actuel du département du Var, on recense près de cent communautés d'habitants dans lesquelles existaient des confréries de Pénitents. Bien que peu fréquentées par les couches populaires, elles sont des lieux de brassage social. Négociants, paysans et artisans aisés, bourgeois, y côtoient quelques membres de la noblesse.

Ces liens tissés ont préparé l'émergence des loges maçonniques et habitués les esprits aux concepts de fraternité et d'égalité, développés ensuite par la Révolution. De nombreux Brassois firent partie de cette confrérie : de 1743 à 1838, on en comptait 216. Parmi eux, quelques noms illustres ressortent, tel celui de Jean-Baptiste Hyacinthe, chevalier de Bellon Sainte-Marguerite, contre-amiral honoraire de France, mort à Barjols en 1825. Le 5 décembre 1912, le conseil municipal demande que la chapelle, où le culte n'a pas été célébré depuis 1906, soit rasée afin de créer une place publique. Pour les premières communions, les enfants étaient rassemblés à la chapelle et les Pénitents les accompagnaient jusqu'à l'église. Le chant rituel disait : "Allons ! Troupe choisie, mangez la vraie chair de l'Agneau".

➤ Chevaliers de Malte. Le Cellier des Templiers

En 1258, plus de 80 parcelles de vigne, représentant une soixantaine d'hectares sont cultivées à Bras.

Les plus riches tenanciers cultivent entre 2000 et 8000 m², les plus modestes 400 ou 800 m². Leurs terres sont souvent dispersées sur le territoire.

Les paysans qui veulent des vignes passent avec leur seigneur des contrats de "complant". Ils restent alors maîtres des vignes qu'ils ont plantées pendant cinq ans, puis le terrain est partagé entre le seigneur et le paysan qui doit payer chaque année une redevance.

En 1338, la Commanderie exploite directement près de cinq hectares de vignes et cent hectares de terres. Cependant, sa production de vin ne suffit pas de répondre à ses besoins. Les membres de la commanderie (le commandeur, dix frères, six donats hébergés, deux serviteurs, le chapelain, le boulanger, le cuisinier et le forgeron) consomment le double de ce qui est produit.



Photos : provenceverte.fr

➤ Montfort sur Argens est situé au nord-est de Brignoles

Le village est occupé dès le Néolithique. L'existence de nombreux oppida atteste également de la présence humaine à l'Age de Fer. Une stèle en calcaire datant de l'époque de la Tène (500 av JC) est découverte en 1895. Des traces d'habitats ruraux romains dispersés sur la commune nous fait part d'une occupation continue du site de Montfort-sur-Argens à l'Antiquité. Le vocable Monte Fortis est attesté en 1152. En 1207, le Comte de Provence Alphonse II d'Aragon fait don à l'ordre des Templiers des terres de Montfort et du château. Montfort-sur-Argens devient ainsi un des très rares villages templiers du Var. Le bourg cadastral se développe alors autour du château, avec ses ruelles escarpées et ses maisons hautes. Malgré les ravages liés au phylloxéra (pucceron ravageur de la vigne) qui dévaste la Provence à la fin du XIX^e siècle, le village offre aujourd'hui un superbe vignoble qui couvre la plaine.



➤ Le château

Montfort sur Argens est le seul château templier du Var rattaché successivement à la commanderie templière du Riou puis Hyères et enfin à l'abbaye Saint Victor de Marseille.

Le château est constitué d'un logis rectangulaire massif cantonné de 2 tours carrées. Une troisième tour originelle a aujourd'hui disparue. Sa conception est romane. Il est offert au XIII^e siècle aux Templiers par Alphonse II d'Aragon.

Après la mise hors la loi du Temple, son dernier commandeur Pierre Borgandion est arrêté en 1308, la légende le surnomma « le dernier Templier ». En 1319, le château devient propriété de l'ordre des Hospitaliers de Jérusalem, qui le détruisent et le reconstruisent tel que nous le connaissons aujourd'hui et l'érige en Commanderie en 1411.

Le château templier est remanié à la Renaissance (fenêtre à meneaux) et au XVII^e siècle. Le logis possède

toujours l'escalier à vis (qui date du XV^e siècle) et des fresques Renaissance dans l'une des salles occupée par Hélion de Villeneuve, chevalier de l'ordre des Hospitaliers et frère de Sainte Roseline des Arcs.

Des graffitis datant du XI^e siècle ont été découverts. On peut y voir des barques d'Isis, croix de Salomon, carrés magiques et Croix de Lorraine, laquelle prouve la possession de la maison de Provence, Anjou, Naples et Sicile.

Le château a été régulièrement habité et entretenu, mais du château templier original, il ne reste que les caves voutées, en sous-sol. A la Révolution, il est transformé en prison révolutionnaire, ce qui le sauve de la destruction.

Le château est une propriété privée, il ne se visite pas, mais on peut admirer ses façades et la croix templière qui surplombe sa porte d'entrée.



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.

Une vinothèque proposant plus de 180 cuvées

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.

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

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

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

UN TERRITOIRE EN VERT & BLEU

Lorsqu'on pose un pied en Provence Verte, il est troublant de constater que l'on retrouve les éléments emblématiques de la Provence : restanques, oliviers, bastides, mais la domination du vert nous interpelle. Tel un écrin, la nature nous enveloppe et nous protège de la chaleur écrasante de l'été. Mais le mélange du vert de la nature et du jaune du soleil nous offre la couleur bleu. Le bleu de l'eau qui doit abreuver les collines environnantes. La réponse vient très vite en roulant à la découverte du territoire. Partout rivières et cours d'eau suivent la route.



Photo : Parc Naturel Régional du Verdon - A. Robert



La lavande est un des symboles de la Provence. Mais attention, la lavande nous offre sa belle couleur caractéristique pendant une période allant de juin à juillet car dès les premiers jours d'août elle est récoltée afin de livrer son précieux parfum. Toutefois, le plateau de Valensole n'est situé qu'à quelques encablures.



Le Lac de Sainte-Croix n'est pas le seul des Gorges du Verdon

DE MONTMEYAN À SAINT JULIEN, DANS LES BASSES GORGES DU VERDON

- ▶ **Le Verdon est connu comme étant le plus grand canyon d'Europe.**
C'est la nature, l'eau et le vent, qui ont façonné, au fil du temps, ces paysages exceptionnels.

Après une nuit réparatrice dans un gîte niché au coeur de vignes d'un grand domaine viticole, je prends la route "à la fraîche" comme l'on dit ici, direction Rians. Arrivé sur place, je découvre une charmante bourgade à deux pas d'Aix en Provence et Marseille, dont elle était le refuge campagnard des bourgeois des deux cités.

- ▶ **Rians, charmante bourgade du haut Var est le pays de la courge qui est honorée chaque année en octobre.**



Les maisons moyennageuses s'enroulent en colimaçon autour de l'église flanquée d'un campanile et d'un beffroi (original pour la région). Lors d'un arrêt afin de m'offrir une boisson fraîche à l'ombre des platanes, le propriétaire m'invite aussi à découvrir la chapelle du Saint Enfant. Venu chercher la douceur du climat du sud, il me raconte, des étoiles dans les yeux, la vie du grand personnage local Gaston Rebuffat. Celui-ci a été le seul guide de haute montagne de la station de Chamonix qui n'était pas issu de la célèbre vallée et dont le piètre niveau de ski lui interdisait le monitorat. Mais si ce personnage est connu, c'est surtout parce qu'il était un des membres de l'expédition française à l'Annapurna en 1950, menée par Maurice Herzog. Ils furent les premiers hommes à atteindre un sommet de plus de 8000 mètres.



Après cette pose fraîcheur et après une courte consultation de ma carte routière, je choisis de prendre le chemin des écoliers pour me rendre dans le Verdon. Empruntant une pittoresque petite route, je découvre des paysages apaisants. Au détour d'un virage, un panneau m'indique "Artigues". Et pourquoi pas ? Vive la découverte, j'ai tout mon temps.

Je pénètre dans un charmant petit village d'à peine deux centaines d'habitants. On dirait un décor de cinéma et les passants qui vaquent à leurs occupations, des figurants. Tout ceci agit sur moi comme une force bénéfique. Je ralentie de plus en plus le rythme. Comme il est bon de savoir que le temps n'a pas d'importance. Je m'approche d'une dame afin de lui demander son avis sur ma prochaine destination. Elle m'indique celle de la Verdière avec un arrêt à Esparron de Pallières pour déguster, avec modération, la bière locale. Charmant programme que j'adopte.



Au fil de mon avancée, le paysage change passant de la garrigue à des arbres plus fournis, des chênes verts, des sapins et quelques champs de lavande. Je découvre des villages perchés, toisés par le château situé sur les hauteurs. Ceux-ci ont l'air habités. Après un bref arrêt à la brasserie artisanale située dans une ancienne cave coopérative, je reprends ma route avec en tête une seule pensée : ici c'est un vrai pays de cognac. J'arrive à la Verdière en haut duquel trône un autre château. Je décide qu'il sera mon but. Arrivé au pied, bonne surprise, celui-ci est privé mais se visite. Au fil des pièces admirablement meublées, des mannequins font découvrir une exceptionnelle exposition de l'art de vivre à la provençale. Afin de profiter pleinement de ma plénitude, je décide de prendre à la boulangerie une des nombreuses spécialités locales afin de me restaurer. Le soleil et le paysage sont d'autant d'invitations au sport olympique local : la sieste ! Mais je décidais d'en profiter un peu plus tard. Je reprends ma route en direction du village au nom joli et évocateur : Saint Julien le Montagnier. Je décide de prendre le temps de m'offrir un café, abrité du soleil à l'ombre des platanes. J'assiste à une scène digne d'un film de Pagnol : une partie de carte haute en couleur et au langage local : "Fada, enssuqué, face de poule ...". Le cafetier voit tout de suite que je ne suis pas local, il me propose alors ses services afin de m'aider dans mes choix de découverte, puisque ceux-ci ne sont pas encore arrêtés. Je cède à l'invitation de découvrir le vieux village situé sur un promontoire rocheux. Une fois arrivé sur place, je découvre un panorama de carte postale. Une vue imprenable sur la plaine, qui au loin va mourrir sur les berges du Verdon. Un moulin comme celui de Daudet, écrivain qui a bercé mes soirées d'enfance, trône au premier plan.



Enfin, je me dirige vers l'église qui m'a été vendue comme une des plus belles de Haute Provence. En pénétrant à l'intérieur de ce monument, exemplaire remarquable de la période transitoire entre l'art roman primitif et classique, je ressens une grande quiétude et la fraîcheur du lieu. Je décide de prendre le temps de circuler le long des deux traverses étroites. Après cette pause spirituelle, je décide d'aller à Saint Julien Plage. Après un court trajet sur une route tortueuse et pittoresque puis un petit chemin, me voici au bord du lac d'Esparron de Verdon. Ici, les sports motorisés sont interdits. C'est donc dans une ambiance familiale et conviviale que les uns se baignent, d'autres partent en bateau électrique. Pour ma part je m'offre une petite heure de canoë avec pour compagnon les seuls clapotis de l'eau. Je me remémore cette journée de découverte et combien en quelques kilomètres j'ai voyagé tant les paysages et les villages sont changeants.



L'HISTOIRE DE LA MAMETTE

Voici une histoire provençale que toutes les mamettes racontent aux pitchouns, le soir en prenant le frais.

Il était une fois une fée aux cheveux blonds et aux yeux bleus, prénommée Lavandula. Elle aurait vu le jour au milieu des lavandes sauvages de la montagne de Lure. Les années passèrent et l'envie lui vint un jour de s'installer. Ne sachant où aller, elle décida de feuilleter son cahier de paysages pour faire son choix. Son survol s'arrêta brusquement sur la page présentant les terres incultes de Provence. Bouleversée par la tristesse de ce panorama, la fée se mit à pleurer. En tombant sur le livre, ses larmes de couleur lavande tâchèrent la page de bleu. Dans l'espoir de réparer sa maladresse, Lavandura tenta en vain de sécher ses yeux bleus et d'essuyer la page, mais l'effet contraire se produisit. Les gouttelettes se répartirent sur le paysage de Provence. Désespérée, la fée traça un grand pan de ciel bleu au-dessus de la page tachée pour dissimuler sa maladresse. C'est depuis ce jour que la lavande pousse abondamment sur les terres de Provence et que les jeunes filles de la région auraient dans les yeux une étincelle bleu lavande.

LE CANOË- KAYAK

Cette activité se pratique au départ de 2 bases aménagées sur le fleuve Argens (Entrecasteaux et Correns) et 2 sur le Verdon (Montmeyan et Saint Julien). Equipé de gilet et de pagaies, seul, à deux ou à trois c'est parti pour une découverte de paysages hors du commun que l'on peut atteindre uniquement en navigant ! On se laisse emporter par le spectacle de l'eau d'une rare limpidité, des paysages sauvages. A l'inverse de certaines destinations canoë-kayac, ici, pas d'embouteillages ! On est souvent seul au monde, mais pas question de baisser la garde car certains franchissements demandent un peu de dextérité.

GB - River canoe-kayacking

There are two launching and landing points available for this activity along the river Argens. In Entrecasteaux and Correns. Set off with the necessary gear on your own or with friends and discover an unusual landscape accessible only by river.

IT - Le canoè e kayak

Questa attività si pratica in 2 basi attrezzate sul fiume Argens : Entrecasteaux e Correns. Equipaggiati con gilet e pagaie, soli, in due o in tre, si parte alla scoperta di paesaggi fuori dal comune che si possono raggiungere unicamente navigando !

NL - Kano kayak

Deze sportactiviteit start op 2 ingerichte basis op de Argensstroom : Entrecasteaux et Correns. Uitgerust met een zwemvest en "pagaai", alléén, met 2 of met 3, daar begint uw avontuurlijke ontdekkingen van een buitengewone mooie landschappen die U alleen langs de rivierenvaart kunt bewonderen.



LA PROVENCE VERTE UN TERRITOIRE IDÉAL POUR LES AMATEURS DE GRANDS ESPACES

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.

➤ Randonner dans la lumière provençale

L'été nous mettons cap au sud ! Et pourquoi pas d'octobre à juin ? C'est bien dommage car le temps d'une journée, d'un week-end ou d'un séjour plus long, les paysages de la Provence Verte se parent d'une lumière particulière, un véritable festival de rouges, oranges et dégradés de jaunes. Il est plus qu'agréable de marcher en profitant du soleil, offrant une palette de couleurs hors du commun que seuls de grands peintres ont su immortaliser. 45 circuits de randonnée tous niveaux soit près de 400 kilomètres balisés et entretenus, qui offrent tous des paysages différents avec des points de vue à couper le souffle. La Provence Verte est LA destination de nos randonnées d'hiver.

Photo : Cap Kaya

➤ La Provence ... green

Quand on parle de green on parle bien sûr de golf. La Provence Verte en compte 2 de 18 trous. Un à Brignoles, le Golf de Barbaroux et un à Nans les Pins, le Golf de La Sainte Baume. Pour les amateurs, les deux ont un PAR de 72. Le premier a été dessiné dans la pure tradition américaine par les architectes golfs Pete et PB Dye. Le second, situé au pied de La Sainte Baume serpente, dans les pins et la garrigue. Les deux allient amour de la nature et fantaisie technique. Pour ceux qui se posent la question de la pertinence d'un tel sport au pays où l'eau est un trésor nous répondons : le golf n'est pas antinomique d'activité durable. Jugez plutôt : en 10 ans le golf de Barbaroux a réduit de 40% sa consommation d'eau. Comment ? Grâce à une rationalisation de l'arrosage, le régarnissage des greens effectué avec des espèces plus adaptées à la sécheresse. Au golf aussi, les recettes de grands mères sont les meilleures : la récupération des eaux de ruissellement économise 150 000 m³ / an.



Photo : Golf de Barbaroux

L'ART DE VIVRE ET LA CUISINE PROVENÇALE

Avez-vous déjà prêté l'oreille aux paroles de la chanson « Les marchés de Provence » de Gilbert Bécaud ? Non et bien enclenchez le CD dans le lecteur, fermez les yeux et laissez-vous emporter sur le marché de ... Brignoles, Saint Maximin ou Garéoult. Ici, les couleurs sont plus nombreuses que sur la palette d'un peintre. Pourquoi ? Parce que les productions du terroir local colorent les assiettes qui deviennent à leur tour de véritables tableaux. Les chefs restaurateurs de la Provence Verte vous font découvrir, à leur façon, toutes les combinaisons possibles harmonisant chacun à leurs façons les fruits, légumes et fromages du terroir.

Liste des restaurants dans l'Office de Tourisme le plus proche ou sur
provenceverte.fr

GB - Gastronomy

The rich, varied local produce and terroir make provençal cuisine amongst the tastiest and most highly coloured. Some of Provence Verte's leading chefs invite you to discover and appreciate their different culinary combinations and their way of harmonizing the quality fruit, vegetables and cheeses that are produced here.

IT - La Gastronomia

Qui i colori sono più numerosi che sulla tavolozza di un pittore! Perché? Perché le produzioni locali del territorio colorano i piatti che diventano a loro volta dei veri quadri. I cuochi della Provence Verte vi faranno scoprire, a loro volta, tutte le combinazioni possibili che armonizzano i frutti, le verdure e i formaggi prodotti qui.

NL – Gastronomie

Hier zijn de kleuren taalrijker dan op een « schilderspalet ». Waarom ? Omdat de lokale grondstoffen verkleuren uw borden als een echte schilderij. De restauratiehouders (koks) van de Groene Provence laat U hun specialiteiten ontdekken, met allerlei groenten, fruit en regionale kaas.



Photos : CVP - F. Millo



Photo : provenceverte.fr - L. Salemi



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'HISTOIRE DE LA MAMETTE

Voici une autre histoire provençale que toutes les mamettes racontent aux pitchouns, le soir quand le vent siffle entre les volets et fait craquer les arbres.

Il existe bien des légendes sur le Mistral, bien qu'il soit le maître de tous les vents, il n'en demeure pas moins qu'il hante la Provence. Il balaye de son souffle les terres de Provence. On dit que le Mistral est grincheux et impétueux. On prétend, qu'il prend naissance au sein du marais du Vivarais sous l'arche géante d'un rocher dont il surgit en rugissant. Là, il se gonfle et amplifie ses tourbillons et renforce ses bourrasques, avant de partir en rafales. Inquiets devant ses imprévisibles excès de colère, des villageois décidèrent un jour de le "barricader". Pendant que le Mistral était calme, les habitants clouèrent à chaque coin du bloc de solides planches, très dures et très épaisses. Il y a des années de cela, des menuisiers les avaient coupées dans des troncs d'oliviers centenaires. Ils les avaient rabotées, poncées, taillées, si bien qu'elles avaient acquis une solidité à toute épreuve.

A son réveil, le Mistral se mit à souffler sur ces planches, mais elles résistèrent à sa force ravageuse et à ses excès de colère. Le Mistral fut prisonnier et ne put donc plus s'évader. Le Mistral, très fâché dit " Quand je parviendrai à me libérer, je déracinerai tout sur mon passage : les tuiles, les arbres, les clôtures. Il ne restera rien !". "Raison de plus, pour te laisser enfermé : dirent les villageois.". "Je vous maudis" gronda le Mistral. "Que tout soit désolation. Que vos terres soient infestées de moustiques. Que l'eau soit en putréfaction et que vos maisons soient sales. Que les fièvres fassent périr vos enfants et vos vieillards ! Ainsi vous regretterez vos agissements ...". L'été venu, une chaleur insoutenable s'abattit sur la Provence.

Bientôt se manifestèrent les signes avant coureurs d'une épidémie. Des odeurs effroyables envahirent les rues et les ruelles. Des insectes agressifs piquèrent les enfants à la peau veloutée et les anciens à la peau ridée. Tous les malheurs du monde semblaient s'abattre sur le village. Ils décidèrent alors de libérer le vent, car son passage dans la région était bénéfique. Il asséchait les terres détrempées, dissipait les nuages et les brumes étouffantes. Il aidait aussi à mûrir les fruits. Il faisait du bien à la nature. Les villageois décidèrent, donc, de libérer le vent. "Sinon la peste s'abattra sur nos troupeaux. Il vaut mieux être transpercé de froid et qu'il emporte quelques branches sur son passage, plutôt que de prolonger cette mauvaise plaisanterie".

Le Mistral entendit une partie des débats entre paysans et pris la parole. Il promit doucement "Si vous me laissez sortir, je ne déracinerai pas vos arbres fruitiers, les tuiles de vos maisons, les clôtures de vos jardins resteront en place ...". Tous furent perplexes, mais finirent par le libérer. Aussitôt, le Mistral s'engouffra dans l'ouverture et se rua dehors. Les paysans, muets et craintifs, attendaient sans bouger. C'est alors, qu'un enfant, s'approcha du maître des vents, et protesta : " et ta promesse alors ? ". Le vent déchaîné s'apaisa tout de suite. Subitement, il câlina les arbres, il frôla les tuiles des maisons, il chatouilla les clôtures des jardins. Bientôt, les misères qu'avaient enduré les braves paysans furent reléguées au rang de mauvais souvenirs ainsi que cette histoire éprouvante et épouvantable du maître des vents. Il s'en alla alors souffler ailleurs, dans la vallée du Rhône grondant vers les plaines du midi.





Photo : fotolia.fr - Philippe Devanne

DES MARCHÉS AUX COULEURS DE LA PROVENCE

En Provence Verte, chaque jour a son marché. Du plus typique, au bio, en passant par celui exclusivement réservé aux producteurs locaux, une façon originale de découvrir le territoire et ses productions. Véritable palette de peintre pour les couleurs et de parfumeur pour les saveurs de Provence, il fait toujours bon s'y promener au petit matin, "à la fraîche". Le mieux pour découvrir toutes les productions et les recettes du coin, est de se laisser guider par les marchands, ils sont toujours ravis de partager leurs petits "trucs" et astuces pour savourer dans les meilleures conditions les fruits et légumes du pays.

➤ 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 nous invite aussi à découvrir des marchés artisanaux en nocturne. C'est le cas notamment de Carcès, Cotignac et Saint Maximin. Une bonne façon de déambuler à la recherche du cadeau que l'on souhaite ramener pour les siens.

Pour connaître les jours de marchés rendez-vous sur provenceverte.fr

Mardi : Cotignac - Garéoult

Mercredi : Saint Maximin

Samedi : Brignoles

Liste exhaustive des marchés sur provenceverte.fr



DANS MON PANIER

Tomates - Courgettes - Aubergines -
Poivrons - Ail - oignons, ingrédients de
base pour une bonne ratatouille
ou des légumes grillés

Salade Verte - Cébettes (oignons frais)
pour accompagner des grillades ou un
gâteau d'omelette

Fromages de chèvre frais et secs pour
déguster en entrée ou au fromage avec
des herbes.

Un poulet et des oeufs

Melons - Abricots - Pêches - Pastèques...
pour déguster en entrée, en dessert
ou tout au long de la journée.

Toutes nos recettes sur
provenceverte.fr (rubrique déguster).

LA PROVENCE VERTE BERCEAU DU ROSÉ

Un groupe d'amis, au bord d'une piscine sirotant un rosé de Provence, cela fait cliché et pourtant ... le rosé c'est en Provence qu'il est né ! Le territoire de la Provence Verte est calqué sur celui de l'appellation Coteaux Varois en Provence, même si les Côtes de Provence sont aussi représentées. Ici, le vin est une histoire de tradition puisque certains vignobles existent depuis les romains. Mais pour ce nectar, rien n'est laissé au hasard, les producteurs se plaisent à faire découvrir les nouvelles techniques de production du rosé ou bien les traditionnelles des rouges. Nés sur un terroir argilo-calcaire, les vins sont d'une grande qualité et d'une grande diversité. Le vin n'est pas seulement une bouteille que l'on pose à table, mais un moment de découverte et de partage.

GB - Provence Verte, the birthplace of rosé wine

The group of friends enjoying a glass of rosé wine by a swimming pool is a cliché nevertheless, rosé wine was born in Provence! Provence Verte's main appellation is Côteaux Varois en Provenc, even if a part of it is Côtes de Provence. Here wine is a tradition and many vineyards have been there since Roman times.

IT - La Provence Verte culla dei Rosé

Un gruppo di amici che a bordo di una piscina apprezzano un rosé della Provenza, è un cliché , tuttavia .. il rosé è nato in Provenza ! Il territorio della Provence Verte è maggiormente classificato con la denominazione "coteaux varois en Provence", anche se sono ben rappresentati i "Côtes de Provence". Il vino qui è una storia di tradizione poiché certi vigneti esistono dal tempo dei romani.

NL - De groene Provence, wieg van de Roséwijn

Een groep vrienden die langs het zwembad de Rosé de Provence aan het drinken zijn is een welbekende « cliché »... nochtans is de Rosé in de Provence geboren. De groene Provence gebied is hoofdzakelijk hetzelfde als de « coteaux varois » in de Provence zelfs indien de « côtes de Provence » hier ook aanwezig zijn. De wijn heeft hier een traditie geschiedenis, want sommige wijngaarden bestaan sinds de romen.



► Une route régionale des vins à votre service

La Provence en général et la Provence Verte en particulier, comptent parmi les grandes régions viticoles de France. De nombreux AOC existent et, c'est pour vous faire découvrir la richesse de ces terroirs qu'une route des vins a été créée. Au grès de vos envies ou point de départ de découverte, laissez vous guider.

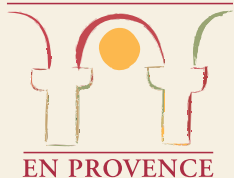
Rendez-vous sur :

www.route-des-vins-de-provence.com

pour découvrir les vins de Provence AOC, terroir, zone géographique. L'entrée se fait de plusieurs façons : zone géographique, cépage, vigneron. Devenez incollable sur les vins de Provence et brillez auprès de vos amis.



COTEAUX VAROIS



Appellation d'Origine Contrôlée

► Une maison des vins des Coteaux Varois.

Au coeur d'un lieu magique, l'Abbaye de La Celle, venez découvrir tous les vins de la Provence Verte. Toutes les semaines un vin est mis à l'honneur. Le plus : en un seul lieu vous pouvez acheter les vins de l'appellation au prix des domaines, avoir un conseil personnalisé. Vous pouvez aussi commander sur internet sur www.coteaux-varois.com : votre commande prêle vous attendra ou vous sera expédiée à votre domicile. Invitez vos vacances à votre table.

Maison des Coteaux Varois en Provence

Place du Général du Gaulle - La Celle - 04 94 69 33 18



Le label est attribué par les ministères du Tourisme et de l'Agriculture, après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires permettant ainsi au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées et de qualité

LA PÉTANQUE,

L'INCONTOURNABLE DES SOIRÉES ENTRE AMIS

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

Prendre au moins 4 amis pour jouer individuellement ou en équipe.

- 1 pincée de bonne humeur
- 1 soupçon de mauvaise fois
- 1 bouteille de rosé
- 1 bonne anchoïade accompagnée de crudités pour éviter les baisses de régime !
- 2 ou 3 boules par personne.
- 1 cochonnet
- 1 mètre ruban

Les règles de la pétanque

Tout est dans le nom "tu poses tes pieds et tu te tanques" (joindre ses pieds et ne plus bouger). Puis tous est dans la souplesse des jambes et du bras.

A vous de déterminer la personne ou l'équipe qui commence (plus jeune ou plus vieux).

Lancer le cochonnet. Chacun lance tour à tour ses boules. L'équipe gagnante est celle qui est la plus proche du cochonnet.



➤ La tapenade

Le Chevalier de Montfort, chef du restaurant le Mas des Templiers à Montfort-sur-Argens vous propose sa recette de tapenade aux anchois et câpres.

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 gousses d'ail
- 300g d'olives noires
- 100g de câpres
- 10 filets d'anchois
- 1/4 d'huile d'olive
- 16 croûtons

1. Eplucher l'ail.
2. Dans un mixeur mettre l'ail et les olives noires et hacher le tout.
3. Ajouter la moitié de l'huile d'olive puis rajouter les câpres et les anchois hachés.
4. Ajouter le reste de l'huile d'olive.
5. Débarrasser dans un pot et mettre au frigo.
6. Griller les croûtons et les frotter d'ail.
7. Servir tant que les croûtons sont encore tièdes.



➤ L'anchoïade

L'anchoïade, l'incontournable recette provençale des apéritifs entre amis.

Ingrédients pour 6 personnes

- 250g d'anchois en boîte.
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive

1. Egoutter les filets d'anchois et les écraser à la fourchette. Attention mieux vaut éviter le mixer car cela les transforme en bouillie.
2. Presser l'ail à l'aide d'un presse-ail ou d'un gratte-ail.
3. Mélanger les deux ingrédients dans un bol et incorporer peu à peu l'huile d'olive.

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



➤ La Pissaladière aux oignons de Montmeyan

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte à pizza à dérouler
- 1 kg d'oignons de Montmeyan
- Anchois à l'huile
- Olives noires
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- Herbes de Provence
- Poivre - Sel - huile d'olive

1. Eplucher et couper les oignons en lamelles.
2. Dans une cocotte ou une grande poêle faire chauffer de l'huile d'olive. Dès qu'elle "chante" y mettre les oignons, le sel, le poivre, le sucre et les herbes de provence afin de faire caraméliser les oignons.
3. Dérouler la pâte. Huiler la plaque du four ou utiliser du papier cuisson. Déposer la pâte Faire des trous à la fourchette.
4. Répartir le soignons sur la pâte. Disposer les anchois et les olives.
5. Faire préchauffer le four à 200°C. Enfourner environ 20 mn. La pâte doit monter et être dorée. Laisser refroidir.

PIQUE NIQUER

EN FAMILLE OU ENTRE AMIS AU BORD DE L'EAU

Vous trouverez sur les marchés de la Provence Verte tous les ingrédients permettant de préparer un pique nique aux couleurs et saveurs locales qui plaira aux petits comme aux grands.



Photo : provenceverte.fr - L. Salemi



Le Pan Bagnat

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pan bagnat ronds
- 4 tomates
- 4 cébettes ou oignons frais
- Olives noires
- 4 oeufs durs
- 1 boîte de thon à l'huile d'olive
- Anchois à l'huile
- Basilic
- 1 grosse gousse d'ail
- Sel - Poivre - Huile d'olive - vinaigre ou citron

1. La veille dans un récipient faire mariner 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques feuilles de basilic hachée.
2. Le lendemain, laver et éplucher les crudités les couper en rondelles.
3. Faire durcir les oeufs.
4. Ouvrir en deux les pains. A l'aide d'une cuillère à café enduire les deux côtés de chaque pain de la marinade préparée la veille. Attention ne pas être avare car "pan bagnat" en Provençal veut dire pain mouillé.
5. Déposer les ingrédients sur une partie de pain : crudités, thon, anchois et l'huile puis recouvrir de l'autre bout de pain et écraser un petit peu. Envelopper chaque pain individuellement, c'est prêt.



Salade de pois chiche de Rougiers

Le pois chiche est présent dans de nombreuses recettes du pourtour méditerranéen. Voici une des plus répandues en Provence et plus particulièrement à Rougiers (**En septembre Rougiers fête le pois chiche pour plus d'informations provenceverte.fr**).

Ingrédients pour 6 personnes

- 600 g de pois chiche
 - 1 oignon jaune
 - 1 gousse d'ail
 - Sel et poivre
 - Huile d'olive
1. La veille faire tremper les pois chiche afin de les faire gonfler. Rincer et changer l'eau régulièrement. Les pois chiche gonflent dans 2 fois leur volume d'eau environ.
 2. Porter de l'eau à ébullition dans une cocotte, mettre les pois chiche rincés, les faire cuire environ 40 min à 1h. Ecumer pendant la

cuisson. Important ne pas saler l'eau car cela rend les pois chiche durs.

3. La cuisson terminée égoutter, rincer et attendre que le tout refroidisse.
4. Dans un saladier écraser la gousse d'ail et ajouter le sel, le poivre.
5. Nettoyer l'oignon, l'émincer le plus petit possible (astuce : vous pouvez vous servir d'une mandoline). Ajouter les pois chiche, l'huile et le vinaigre. Mettre au frais. Ajuster l'assaisonnement. Mettre au frais au moins 1 h.



UN BUFFET GOURMAND

Une soirée de convivialité à la lumière des étoiles. Sous forme de buffet ou en plat unique, l'amitié se transmet en Provence par la bouche, c'est à dire en ravissant les papilles des personnes que nous aimons et que nous invitons à partager ces moments d'intimité.



➤ La Ratatouille

Elle se mange chaude ou froide en entrée ou en accompagnement. Idéalement préparez la veille.

Ingrédients pour 6 personnes

- 4 courgettes moyennes
- 1 aubergine moyenne
- 2 poivrons : un vert et un rouge
- 4 belles tomates juteuses
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive - sel et poivre.

1. Nettoyer, éplucher et tailler les légumes en morceaux d'une grosseur moyenne. Attention la grosseur équivalente est importante pour une cuisson homogène.
2. Mettre les légumes dans des bols différents.
3. Dans un cocotte, mettre de l'huile d'olive et faire revenir sans les faire griller les oignons émincés puis ajouter les gousses d'ail entières. Ajouter dans l'ordre les aubergines, les poivrons, les courgettes et les tomates.
4. Mélanger le tout délicatement, mettre au centre de la préparation le bouquet garni.
5. Couvrir la cocotte, mettre le feu le plus doux possible et laisser cuire tranquillement pendant au moins 3 heures. Mélanger de temps en temps en surveillant la cuisson.



Photo : Abbaye La Celle - P. Desgrieux

➤ Tarte à la courgette verte, caillé et menthe fraîche

Benoît Witz, chef de cuisine de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle, vous propose une recette fraîche aux senteurs de Provence.

Ingrédients pour 6 personnes

1 cercle de 20cm de diamètre et 1,5cm de haut - 5 grosses courgettes vertes violon ou de Nice - 2 tomates - 3 cébettes - 150g de caillé doux - 1 oeuf - sel - poivre - huile d'olive - 1 brin de menthe

1. Laver tous les légumes.
2. Eplucher les grosses courgettes vertes pour récupérer de grosses lanières sur la longueur de la courgette. Les blanchir et les disposer dans un cercle à tarte, en forme de rosace avec le côté vert de la courgette à l'extérieur.
3. Hacher les trois autres courgettes violon ou de Nice au couteau puis les cébettes dans un peu d'huile d'olive entre 5 à 8 mn. Saler et poivrer. Réserver.

4. Enlever la peau des tomates et les couper en fines tranches. Saler et huiler légèrement.
5. Mélanger les 150g de caillé doux avec un oeuf, saler, poivrer.
6. Ciseler le brin de menthe et l'ajouter à ce mélange.
7. Dresser la moitié du hachis de courgettes au fond du cercle sur les lanières de courgettes déjà apposées.
8. Etaler les tranches de tomate dans le fond, faire des couches successives de caillé puis de tomate et enfin masquer avec le reste de hachis de courgettes.
9. Fermer la tarte avec le restant des lanières



➤ Croustillant au fromage de chèvre et au miel de la Provence Verte

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 bûche de fromage de chèvre
- 4 feuilles de brick
- 4 feuilles de menthe
- 4 cuillères à café de miel
- Huile pour le cuisson.

1. Couper la bûche de chèvre en 2 dans le sens de la longueur puis encore en 2.
2. Etaler une feuille de brick sur une planche, y

déposer et étaler une cuillère à café de miel, une feuille de menthe puis 1/4 de bûche de chèvre et plier la feuille de brick en forme de cigarette. Renouveler l'opération avec les bouts de fromage restant.

3. Faire chauffer l'huile puis faire cuire les rouleaux. Ils doivent être dorés des deux côtés.

LES INCONTOURNABLES

DE LA CUISINE DE LA PROVENCE VERTE



➤ Carré d'agneau rôti à l'ail, écrasé de pommes de terre à la truffe du Var

Christophe Spisak, chef du Couvent Royal à Saint Maximin, nous met l'eau à la bouche avec ce plat à partager autour du traditionnel repas de famille.

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 carrés d'agneau de 8 côtes
- 1 petite courge "butternut"
- 4 grosses pommes de terre de type " Bintje".
- 1 tête d'ail
- 1 truffe de 20g du pays du Var
- 2 belles branches de thym de la garrigue
- Huile d'olive - sel - poivre ou moulin
- 100g de miel de lavandes
- 10g de beurre 1/2 sel
- 20cl de fond blanc de volaille
- 25cl de vin rouge des coteaux varois

1. L'écrasé de pomme de terre.

Eplucher les pommes de terre, les couper en 4, les plonger dans une casserole d'eau non salée et cuire (jusqu'à cuisson complète). Retirer les pommes de terre, enlever le surplus d'eau et les écraser à la fourchette. Saler puis mélanger à la spatule avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Réserver au chaud.

2. Cubes de butternut

Eplucher et tailler en cubes de 3 cm la courge butternut, les ranger dans un sautoir et verser le fond blanc de volaille et le beurre 1/2 sel puis couvrir et laisser cuire 10 mn à feu doux. Réserver au chaud.

3. Les carrés d'agneau

Habiller et manchonner les carrés. Les assaisonner et les faire colorer dans une cocotte à l'huile d'olive (mettre en même temps les chutes des carrés). Mettre au four à 160°C pendant 10 mn puis retirer les carrés et laisser se reposer sur une grille au chaud. Ajouter les gousses d'ail en chemise écrasées et laisser cuire en colorant les parties grasses. Dégraisser la cocotte. Déglacer au miel. Mouiller au vin rouge, assaisonner. Faire infuser le thym puis faire réduire la sauce afin d'obtenir quelque chose de nappant et passer le tout au chinois. Dressez les assiettes, c'est prêt !



➤ Fleurs de courgettes farcies à la mousse de rascasse, bisque de favouilles

Benjamin Bufferne, chef de cuisine du restaurant gastronomique, Les Terrasses du Golf de Barbaroux, propose une recette traditionnelle provençale revisitée.

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 fleurs de courgettes
- 400 g de filet de rascasse
- 4 blancs d'œufs
- 100 g de beurre
- 1/2 l de crème liquide
- sel, poivre
- 300 g de favouilles (petits crabes)
- 5 cl huile d'olive
- 1 bouquet garni
- 1 demie carotte
- 1 échalote
- 2 cuillères de concentré de tomates
- 5 cl de Cognac
- 10 cl de vin blanc
- 1 litre de fumet de poisson
- 1 gousse d'ail
- Piment d'Espelette

1. Faire revenir les favouilles, la gousse d'ail écrasée, le bouquet garni, la demie carotte, l'échalote dans l'huile d'olive. Ajouter le concentré de tomates.

2. Déglacer avec le Cognac et le vin blanc. Laisser réduire de moitié.

3. Puis mouiller avec le fumet de poisson Laisser réduire un quart. Ajouter la crème liquide. Laisser cuire pendant une demie heure à feu doux.

4. Mixer la rascasse (sans peau, sans arrêtes) avec le beurre et le 100 g de crème liquide. Puis incorporer délicatement les blancs d'œufs.

5. A l'aide d'une poche à pâtisserie farcir les fleurs de courgettes (nettoyer et retirer le pistil).

6. Cuire au four les fleurs farcies dans la bisque pendant un quart d'heure à 160 degrés



👉 La Soupe au Pistou

Inviter ce plat unique à votre table, c'est inviter vos vacances. Facile et économique avec des légumes de saison.

Ingrédients pour la soupe pour 10 personnes

- 500g de haricots coco blancs
- 500g de haricots coco rouges
- 500g de haricots pape
- 500g de haricots verts ou plats
- 4 courgettes
- 4 pommes de terre
- 2 carottes
- 1 tomate bien juteuse
- 1 ou 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 400g de coquillettes

Ingrédients pour le pistou

- 1 pied de basilic à grosses feuilles de préférence
- 7 ou 8 gousses d'ail moyennes
- 1 tomate juteuse
- Huile d'olive
- Parmesan rapé

Préparation des légumes

1. Ecosser toutes les sortes de haricots. Enlever les fils des haricots plats et les couper en morceaux pas trop gros et pas trop petits. Ajouter les courgettes coupées en dés. Couper les carottes en rondelles, les pommes de terre en cubes. Ajouter l'oignon haché grossièrement et la tomate sans la peau et coupée en 4.
2. Mettre les légumes dans une grosse marmite. Ajouter une gousse d'ail écrasée, une grosse pincée de gros sel. Couvrir d'eau les légumes. Faire cuire à feu doux pendant environ 1h30.

Préparation de la pommade

Dans un mortier, mettre les gousses d'ail en les écrasant une après l'autre. "Plumer" le pied de basilic, passer les feuilles sous l'eau, les sécher au papier absorbant puis les ajouter dans le mortier et les broyer à l'aide du pilon. Quand tout est bien homogène et broyé, ajouter la tomate (sans la peau) et l'écraser à son tour. Ajouter peu à peu le parmesan puis faites couler l'huile en filet pour faire monter la sauce.

Finalisation de la soupe au pistou

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les pâtes et petit à petit la pommade (environ la moitié). Garder de la sauce à mettre à table pour ceux qui souhaitent en ajouter dans la soupe. Avant de servir, rectifier l'assaisonnement si besoin.



👉 L'Aïoli Provençal

Ingrédients pour la garniture pour 6 personnes

- 750g de filet de morue dessalée
- 500g de bulots cuits
- 1 petit chou-fleur
- 6 pommes de terre
- 3 carottes
- 250g de haricots verts
- 6 oeufs durs
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- Sel et Poivre

Ingrédients pour la pommade pour 6 personnes

- 2 jaunes d'oeufs
- 25 cl d'huile d'olive
- 5 gousses d'ail
- Sel et Poivre

1. Une fois la morue dessalée, déposer la dans un fait-tout avec 4 litres d'eau, ajouter le bouquet garni et l'oignon pelé et coupé en 2. Saler, poivrer et porter à ébullition - la morue ne doit jamais bouillir. Laisser cuire à petit bouillon 10 mn. Eteindre le feu, laisser la morue dans le court bouillon encore 10 mn.
2. Laver les pommes de terre et peler les carottes. Equeuter les haricots verts et séparer le chou-fleur en bouquets. Cuire séparément les pommes de terre 20 mn, les carottes et le chou-fleur 15 mn, les haricots verts 8 mn. Les légumes seront légèrement "al dente". Réserver au chaud.
3. Préparer l'Aïoli : dans un bol mettre les 2 gousses d'ail hachées - germes enlevés - les 2 jaunes d'oeufs, le sel et le poivre. Verser l'huile goutte à goutte, puis en mince filet, sans précipitation, et tourner vigoureusement, toujours dans le même sens. La pommade est finie lorsque vous jugez en avoir assez et quand le pilon tient tout seul au milieu du mortier.
4. Présenter dans un grand plat comme suit : disposer la morue entourer de légumes, ajouter les 3 oeufs durs coupés en 2 et les bulots.

LES INCONTOURNABLES

DE LA CUISINE DE LA PROVENCE VERTE



➤ La daube de poulpe

Marc Nucho est le chef du restaurant Lou Paleïsouin situé à Brignoles. Il est le spécialiste de la cuisine traditionnelle provençale.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de poulpe
- 1 gros oignon
- 1 litre de vin rouge Coteaux Varois en Provence
- Thym, laurier, 2 gousses d'ail
- 400g d'aïoli

1. Nettoyer le poulpe ou le faire faire par le poissonnier puis le mettre au congélateur 24 heures.
2. Faire blanchir le poulpe une 1/2 heure si possible à la vapeur, puis le couper en morceaux.
3. Le faire sauter en cocotte avec l'oignon et l'ail puis ajouter le vin et les herbes.
4. Quand le poulpe est cuit, le retirer et faire réduire la sauce de moitié, puis la lier avec l'aïoli. Rectifier l'assaisonnement. Dresser et servir avec des croûtons d'aïoli, pommes vapeur ou riz Basmati.



Photo : Abbaye La Celle - Bordes

➤ Épaule d'agneau de lait confite à la sarriette, pommes de terre farcies et côtes de sucrine

Benoît Witz, chef de l'hostellerie de l'abbaye de La Celle, établissement du groupe DUCASSE, vous propose une recette provençale traditionnelle. Laissez vous guider pas à pas par ce virtuose de la cuisine dont Alain DUCASSE dit de lui "Fidèle parmi les fidèles (plus de vingt cinq ans à mes côtés!)", Benoît est un amoureux de la cuisine d'auberge qu'il pratique avec un immense talent".

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 épaule de 600 à 700g
- 1 dl de fond de veau
- 1 dl de jus d'agneau
- 2 brins de sarriette
- 1 citron pour le zeste
- 1 gousse d'ail
- 3 pièces de pommes de terre de 80g
- 150g d'épinards
- 1 fine tranche de jambon cru
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 6 longues tomates confites
- 1/2l de fond blanc de volaille
- Beurre, huile d'olive, sel, poivre et fleur de sel

1. Parer l'épaule d'agneau, c'est à dire à l'aide d'un couteau d'office, enlever la membrane blanche qui recouvre la viande là où elle est épaisse.
2. Réaliser un jus d'agneau à l'aide des parures, une noisette de beurre et d'un bouquet garni.
3. Assaisonner l'épaule d'agneau de sel et de poivre.
4. Dans une cocotte, faire revenir l'épaule d'agneau avec une noisette de beurre pendant 2 minutes. La laisser reposer puis poser-la dans un sac sous vide. Et la faire cuire 24 heures à 63°C.
5. Ensuite, égoutter l'épaule d'agneau.
6. Avant de la mettre au four, arroser l'épaule d'agneau de fond de veau et du jus d'agneau réalisé à l'aide des parures. Ajouter un brin de sarriette et 2 zestes de citron.
7. Eplucher les pommes de terre, les couper en deux puis tailler dans chaque moitié un cylindre.
8. Enlever la chair des pommes de terre de chaque cylindre.
9. Les cuire dans une casserole couverte avec le fond de blanc de volaille pendant une quinzaine de minutes. Assaisonner de sel et de poivre.
10. Nettoyer les épinards. Les fariner.
11. Dans un sautoir, faire chauffer de l'huile d'olive, y jeter les épinards. Saler, poivrer.
12. Eplucher la gousse d'ail, piquer-la sur une fourchette puis remuer à l'aide de celle-ci les épinards.
13. Couper le jambon en dés puis l'incorporer aux épinards et ajouter 2 cuillères à soupe de crème.
14. Remplir les pommes de terre de cette farce.
15. Mettre les tomates confites sur chaque moitié de pommes de terre pour les fermer.
16. Puis les disposer dans les 4 cl de jus d'agneau et les faire revenir.
17. Servez l'épaule sur une planche. Ajouter quelques feuilles de sucrine, un filet d'huile d'olive et la fleur de sel.



VIGNOBLES & DÉCOUVERTES®

EN PROVENCE VERTE

Deuxième destination provençale labellisée "Vignobles & Découvertes®", la Provence Verte réunit 43 communes et trois AOP : Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence, Coteaux d'Aix en Provence. Obtenu en mai 2014, ce label attribué par Atout France marque l'engagement d'un réseau de prestataires à offrir un service de qualité à leurs clients. Vous dénicherez ainsi plus facilement un hébergement au cœur des vignes, un restaurant proposant un accord mets et vins ou une carte privilégiant les produits locaux ou encore des caves prêtes à vous recevoir ! Une sélection de sites patrimoniaux remarquables, d'activités et des événements vous sont également proposés pour varier les plaisirs et découvrir tous les trésors et savoirs-faire locaux.





Les professionnels labellisés*

LES ÉVÈNEMENTS

Brignoles

La foire agricole

Correns

Fête du Bio

Cotignac

Fête du Coing

Les Provençales

Marché des saveurs d'automne

LES ACTIVITÉS SPORTIVES

Brignoles

Le Golf de Barbaroux

Les écuries de la renarde

Entrecasteaux

Provence Canoë New Evasion

LES PRODUCTEURS DU TERROIR

Cotignac

Les Ruchers du Bessillon

Tourves

Confinature

LES ARTISANS

LES ACTIVITÉS DE LOISIRS

Brignoles

Le train touristique du Centre Var

Varages

Les Artisans Faïenciers de Varages

LES LIEUX INCONTORNABLES

Cotignac

Le sanctuaire de Notre Dame de Grâce

Saint-Maximin la Sainte Baume

La Basilique Sainte Marie Madeleine

Tourves

Le Musée des Gueules Rouges

LES RESTAURANTS

Brignoles

Les Terrasses du Golf

Cotignac

Le Clos des Vignes

La Celle

L'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle

Le Val

La Crémaillère

LES CAMPINGS

Nans les Pins

Camping de La Sainte Baume

LES LOCATIONS SAISONNIÈRES

Néoules

La Rose des vents

Montfort-sur-Argens

La Campagne des Lauriers

Saint Maximin la Sainte Baume

Espace d'un séjour

LES HÔTELS

Brignoles

Mercure Barbaroux

La Celle

Hostellerie de l'Abbaye de La Celle

LES CHAMBRES D'HÔTES

Brignoles

La Bastide de Messine

Cotignac

Le Château Nestuby

Esparron de Pallières

La Demeure de Bien-Etre

Néoules

La Rose des Vents

Pontevès

Le Domaine de Saint Ferréol

Rocbaron

Le Maison de Rocbaron

Varages

Au Bois de Lune

LES DOMAINES VITICOLES

Barjols

La Bastide des Roseaux

Brignoles

Domaine des Annibals

Châteauevert

Château Marguï

Cotignac

Château Nestuby

Garéoult

Château des Chaberts

La Celle

Maison des Vins des Coteaux Varois

Le Val

Château Fontainebleau

Nans les Pins

Domaine de Triennes

Néoules

Domaine de Trians

Pontevès

Domaine Saint Ferréol

Domaine des Vallons de Fontfresque

Domaine des Roches Blanches

Pourrières

Domaine de Jacourette

Rocbaron

Domaine de La Pesseguière

Saint Maximin la Sainte Baume

Domaine de Saint Jean le Vieux

*Liste au 1^{er} mars 2015

Des activités pour la famille

BRIGNOLES

Balade en train touristique

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

Du poney au cheval à chacun sa monture ados et enfants

Au choix en 1/2 journée ou en journée avec pique nique (fourni par vos soins). Les participants choisiront en fonction de leur niveau et de leur envie parmi les activités comme : jeux, promenade, soins au chevaux, dressage, obstacle...

Location de poney

Une jolie promenade en forêt pour les bouts de cou, accompagnés par leur parent à pied.

Rando cheval

Pour découvrir la faune et la flore de la Provence Verte à cheval. Profitez de beaux paysages du massif de Saint Quinis d'1h ou 2h.

COTIGNAC

Le miel et les abeilles de Fabienne

Découverte d'une des plus vieilles monarchies du monde : la ruche. Un moment pour découvrir son fonctionnement et déguster le trésor des abeilles.

Vignerons de père et en fils

Propriété familiale depuis 1949, le château Nestuby allie tradition et modernité. Partez à la découverte du vignoble, de la cave et du beau métier de vignerons.

ENTRECASTEAUX

L'île aux accros

En bordure de l'Argens franchissement de ponts de singe, tyroliennes, échelles ... De 2 à 8 mètres de haut. Encadrement et équipement professionnel.

Balades en canoë sur le fleuve Argens

Parcours découverte de 4 km idéal pour les familles et les débutants pour passer un agréable moment en se laissant glisser sur l'eau.

Parcours détente de 9 km agréable et idéal pour prendre son temps, flâner au bord de l'Argens et pique niquer.

Parcours loisirs de 9 km, une véritable aventure pendant laquelle vous vivez de belles sensations.

Parcours rapide de 21 km réservé aux amateurs de descente avec de nombreux rapides.

LE VAL

Balade en Calèche

Une promenade enchantée en calèche dans un grand domaine privé. Découverte des vignes, des calades, des sources et des restanques, accompagnée d'animaux de la basse cour. Découverte du cadre luxuriant et intime de la Cascade du Grand Baou.

Comprendre le savoir-faire du vigneron sommelier

De manière ludique et interactive, découvrez les principes de la biodynamie, la vinification, l'élevage et l'initiation à la dégustation.

SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Planter et entretenir votre vigne d'agrément

Si vous souhaitez manger le raisin directement sur la vigne ou faire de l'ombre à l'aide d'une treille, en compagnie d'un spécialiste, découvrez l'art de choisir, planter et entretenir votre vigne.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

Offices de Tourisimes de la Provence Verte (p.7)

NOËL

EN PROVENCE VERTE

Noël est une période de fête incontournable en Provence. Les festivités commencent fin Novembre par des marchés aux santons dont le plus connu est celui de Saint Maximin qui s'abrite pendant deux week-ends au coeur du couvent royal. Voici comment se déroulent les préparatifs de Noël en Provence Verte.

➤ Le blé de la sainte Barbe.

Le 4 décembre on sème sur un lit de coton détrempé des graines de blé, dans 3 petites coupelles. Positionnés à la chaleur et au soleil, les grains germés vont donner une houpe d'un joli vert. Attention cette préparation est importante car vos finances seront à l'image des touffes du blé, espérons pour vous qu'il soit haut, touffu et dru. Enfin, ces coupelles seront posées sur la table du 24 décembre. Petite variante si vous ne trouvez pas de blé, vous pouvez faire germer des lentilles.

➤ La crèche

Ce moment est important en Provence car on le partage entre générations. Quand un enfant naît, sa marraine lui offre sa nativité et la crèche s'agrandit toutes les années, jusqu'à recréer un vrai village provençal.

➤ Le 24 décembre, le gros soupa, les 13 desserts et la crèche vivante.

On trouve de nombreuses variantes des 13 desserts. Pourquoi ? Parce que si la base reste la même en fonction des régions de Provence, ils sont agrémentés de productions locales. Voici la composition la plus courante en Provence Verte :

3 mendiants (amandes, noisettes, noix), figes séchées, nougat blanc, nougat noir, pistole (prunes séchées de Brignoles), pompe à huile, oreillettes, pâte de coing, fruits du pays, autant de délices à déguster dans la plus pure tradition provençale.

➤ Le gros soupa (ou repas maigre).

Le 24 décembre est un moment de partage qui est composé principalement de mets maigres. L'aïgo boullido 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 composé, lui de viande.



➤ La table du Noël provençal

Noël en Provence c'est aussi un cérémonial bien précis. On commence par dresser la table, mais attention il y a des éléments indispensables : 3 nappes blanches qui doivent être disposées de façon décroissante, 3 coupelles de blé, 1 bougeoir en argent surmonté d'une bougie blanche et bien sûr les 13 desserts.

➤ La bûche de Noël

Quand l'heure du repas sonne, tout le monde prend place autour de la table, sauf le plus vieux et le plus jeune car ils vont se prêter au cacho fio. Il s'agit de mettre une bûche d'arbre fruitier dans l'âtre de la cheminée. Chacun prend une extrémité et effectue trois fois le tour de la table, où tous les autres membres de la famille sont assis. Puis déposant la bûche sur les braises tout le monde dit en coeur et en provençal (si possible !)

"bûche de Noël, donne le feu, rejouissons nous, Dieu nous donne la joie, Noël vient, tout vient bien, Dieu fasse la grâce de voir l'an qui vient. Et si nous ne sommes pas plus, que nous ne soyons pas moins."

Le feu qui renaît de ce bois est l'augure de l'année à venir.



➤ Une messe de minuit avec une crèche vivante.

Même si cela est de plus en plus rare, certaines paroisses proposent encore des messes de minuit avec des crèches vivantes. Il s'agit d'une théâtralisation de la nativité.

➤ L'arrivée de rois mages et de la fève.

Les fêtes calandales se terminent le jour de l'Epiphanie (arrivée des rois mages). En Provence elle est célébrée autour d'une brioche en forme de couronne, sur laquelle on dépose du sucre et des fruits confits.



A FAIRE EN NOVEMBRE

➤ Foire aux santons de saint maximin

Chaque année, le couvent royal accueille le meilleur de l'art santonnier et des artisans. Créateurs, venus de toute la région Provence Côte d'Azur. Cette foire qui est devenue incontournable annonce la période des fêtes de Noël.



➤ Pompe à l'huile

Cet incontournable des 13 desserts provençaux est très facile à réaliser. Cette recette ancestrale est préparée à base d'huile d'olive, farine, sucre et parfumée à la fleur d'oranger

NOUGAT NOIR

Jean-Charles LAFITAU, créateur de saveur, vous propose de réaliser l'incontournable du Noël Provençal : le Nougat Noir.

Préparation : 45 min
Matériel : poêlon en cuivre à fond rond
Difficulté : Moyenne



Ingédients :
1 Kg sucre cristal
500 gr. de miel de lavande
1 Kg d'amandes brutes

Etape 1 : Faire griller les amandes brutes dans un four à 200°C

Etape 2 : Faire un caramel à sec sur feu doux. Le sucre doit être ajouté en 3 ou 4 fois. Le garder blond (pour cela remuer constamment)

Etape 3 : Ajouter 500 gr. de miel de lavande préalablement tiédi (Attention aux éclaboussures)

Etape 4 : Cuire à 154°C (thermomètre confiseur) sans arrêter de tourner, toujours à feu doux

Etape 5 : Ajouter 1000 gr. d'amandes brutes grillées

Etape 6 : Mélanger jusqu'à épaississement

Etape 7 : Etaler dans un moule ou entre 2 règles en fer de 1.5cm d'épaisseur sur une feuille sulfurisée ou une feuille de rhodoïd ou papier azyme

Etape 8 : Découper le nougat encore tiède avec un couteau scie

Etape 9 : Stocker à l'abri de l'humidité dans du papier film ou dans une boîte hermétique

AUTOUR DE LA PROVENCE VERTE

Avignon 2

A7

Aix-en-Provence 4

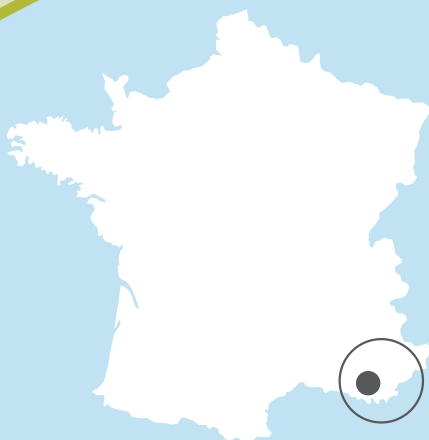
Camargue

1

Marseille 3

5

Calanques de Cassis



© PNRC - M. Mercier

1 Camargue
1h - 105 km



© Avignon Tourisme - J.P. Campomar

2 Avignon
1h20 - 110 km



© OTCMVV

3 Marseille
40 min. - 52 km



© Aix Tourisme - R. Cintas-Flores

4 Aix-en-Provence
30 min. - 33 km



© OT Cassis

5 Calanques de Cassis
50 min. - 52 km



© Office de Tourisme de Toulon/Ville de Toulon

6 Toulon
38 min. - 55 km



7 Gorges du Verdon
1h - 55 km



8 Ile de Porquerolles
45 min. - 45 km



9 Saint-Tropez
1h - 65 km



10 Fréjus
44 min. - 65 km

11 St-Raphaël
48 min. - 66 km



12 Cannes
1h - 97 km

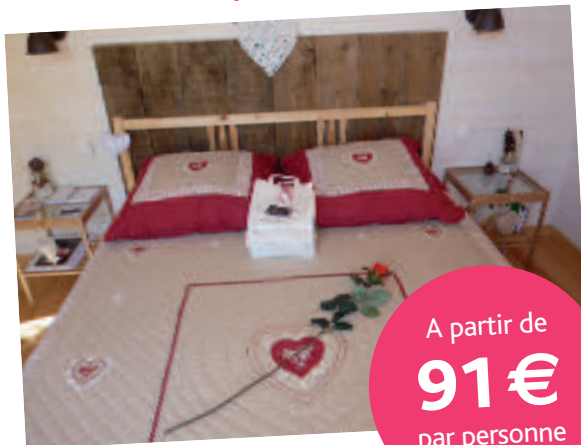


13 Nice
1h15 - 120 km

SejourProvence.com

Créateur de week-ends insolites

Romantique



A partir de
91€
par personne

Bien-être



A partir de
106€
par personne

Insolite



A partir de
110€
par personne

Sport et Nature



A partir de
153€
par personne

Gourmand



A partir de
114€
par personne

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
- ✓ A une heure de Marseille et Nice
- ✓ Paiements par CB et chèques vacances acceptés

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

Organisme immatriculé au registre des opérateurs de voyages et de séjours IM083100045