

LA PROVENCE VERTE

Une provence inattendue

- ▶ **Patrimoine** : Le Rocher de Cotignac
La basilique de Saint Maximin
- ▶ **Découvrir** : Barjols, le Tivoli de la Provence
Mazaugues et sa fabrique de glace naturelle
- ▶ **Bouger** : Canoë sur l'Argens ou dans les basses
Gorges du Verdon ?
- ▶ **Cuisiner** : 6 nouvelles recettes faciles
proposées par les chefs de la Provence Verte
- ▶ **Partir pour mieux revenir**
- ▶ **Les incontournables du Noël provençal**

N°2 - 2014

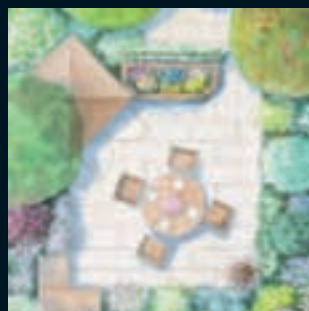


Office de Tourisme
La Provence Verte

www.provenceverte.fr



Les solutions pour l'habitat



Aménageur lotisseur, présent depuis 25 ans sur le secteur, Didier Bremond, est un professionnel connu et reconnu pour son expérience solide du terrain, sa passion du métier et la connaissance du marché.

Bremond Promotions, une entreprise au service de votre projet.

4 Rue du Baou ZA La Laouve - 83470 St Maximin
Tél.04 98 05 02 58 - mail contact@bremond-invest.fr



Une passion, La Provence Verte.

Un métier, vous accompagner pendant vos vacances.

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



Un réseau WIFI Provence Verte gratuit est à votre disposition, pour un accès rapide aux informations pratiques sur place. Carte des hotspots sur provenceverte.fr



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.

Sommaire

Autour de la Provence Verte 4 - 5	Les Gorges du Verdon..... 27
Bienvenue en Provence Verte..... 6 - 7	La Sainte Baume..... 28 - 29
Un pays d'art & d'histoire 8 - 9	La cuisine provençale 30 - 31
Saint Maximin	Le terroir..... 32
et sa basilique..... 10 - 11	La Provence Verte
Le Rocher de Cotignac..... 12	berceau du rosé..... 33
Les musées	Recettes..... 34 - 36
un patrimoine vivant..... 13	Et après... .. 38 - 39
A la mine pendant les vacances ... 14	A découvrir dans la
Visiter autrement 15	douceur de l'hiver..... 40 - 41
La route des châteaux 16 - 17	Randonnée dans la lumière
38 villages, 38 visages 18 - 19	provençale 42
Mazaugues..... 20	La Provence... Green..... 43
Barjols 21	Noël en Provence Verte..... 44 - 45
Un territoire en vert et bleu... 22 - 23	Carte de la Provence Verte... 46 - 47
Retour aux sources..... 24 - 25	Pratique..... 48
La canoë-kayak..... 26	



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 : © thinkstockphoto - MIMOHE

Publicité : contactez-nous au 04 94 72 88 24



Ce projet a été financé avec l'aide du FEADER

AUTOUR DE LA PROVENCE VERTE

Avignon 2

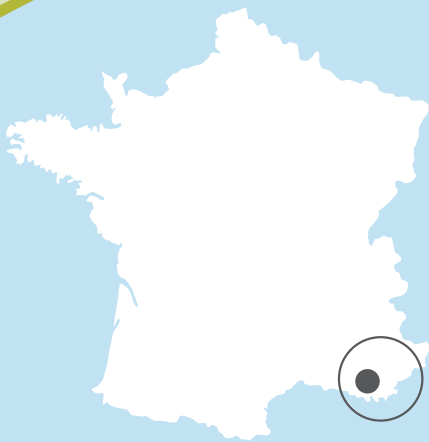
A7

Aix-en-Provence 4

Camargue 1

Marseille 3

Calanques de Cassis 5



© 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

BIENVENUE EN PROVENCE VERTE

Une Provence Verte, est ce possible ? La réponse est OUI. Ce pays qui regroupe 38 communes est situé au cœur du département du Var et de la région Provence Côte d'Azur. Il ajoute au panel de couleurs traditionnelles de la Provence le bleu de l'eau qui coule tout au long des rivières et du fleuve l'Argens. Le mariage du jaune du soleil et du bleu de l'eau donne naissance au vert des forêts omniprésentes sur ce territoire dédié aux amoureux de la nature et des activités de pleine nature.

Grâce à sa situation géographique centrale, la Provence Verte est le lieu de séjour idéal pour partir à la découverte des incontournables de la Provence (Aix en Provence, Porquerolles, Avignon, Cannes, Saint Tropez). Mais ce qui est le plus appréciable, ici, ce sont les productions locales. Depuis l'époque romaine, les plaines et les restanques sont plantées de vignes et d'oliviers offrant des vins rosés et des huiles de grande qualité. Le territoire porte bien son nom car ici tout est tourné vers la protection de la nature. Ce n'est pas par hasard si Correns, premier village bio de France, est situé en Provence Verte.

Amoureux de la convivialité, de la nature, des bonnes choses du terroir, la Provence Verte est votre pays, le pays des vacances en famille, entre amis ou en amoureux. Rien ne vous empêche d'y revenir et d'essayer de vivre de nouvelles aventures à chaque visite !

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 Argensstroom bespoelt. Dankzij het geel van de zon en het blauw van het water is het groen van de bossen 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.

Photos CIVP / Millo



UNE HISTOIRE HORS DU COMMUN, PONCTUÉE DE GRANDS PERSONNAGES

L'histoire de la Provence Verte s'écrit depuis la préhistoire dont il reste peu de vestiges. De l'arrivée des romains, le territoire garde la voie Aurélienne cachée sous la Nationale 7 mais dont les bornes milliaires égrainent encore le temps. 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 percorrere gli stessi passi.





Pontevès est situé au nord de la Provence Verte. Cette bourgade fut pendant longtemps une place forte tenue par l'une des plus grandes familles de Provence. Aujourd'hui, seuls les vestiges du château sont les témoins de ces temps révolus. Mais Pontevès est un village de crèche où il fait bon vivre, et où l'on trouve, en été, plaisir à boire une boisson fraîche sous la tonnelle du bistrot du village. On peut aussi découvrir de nombreux domaines viticoles et l'ancien moulin à l'huile.

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 vous faire 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 G. Voinot



Photos G. Voinot

SAINT MAXIMIN ET SA BASILIQUE

Saint-Maximin se développe dès le début du Moyen Age à proximité de l'ensemble basilical. Le pèlerinage lié au culte de Marie-Madeleine va participer à l'essor économique de la ville.

La tradition de Marie-Madeleine

Le récit de la présence de Marie-Madeleine en Provence prend sa source au sud du bassin méditerranéen, en Judée, au premier siècle de notre ère.

Des textes bibliques, la tradition fait émerger une Marie-Madeleine, pécheresse repentie, issue d'une famille riche, appartenant au cercle le plus proche de Jésus de Nazareth et participant pleinement à l'évangélisation du bassin méditerranéen.

Ainsi, Marie-Madeleine ferait partie de ces fidèles ayant reçu lors de la Pentecôte, la mission d'évangéliser le monde, c'est-à-dire en ce temps-là l'empire romain.

Ce rôle de témoin fonde le récit de l'arrivée, sur notre rive de la Méditerranée, de Marie-Madeleine et d'un groupe de disciples, dont Maximin, ayant reçu en partage les Gaules comme terre de mission. C'est ainsi que naît la tradition des saints de Provence, quelque part entre la fin de l'Antiquité et le début du Moyen-âge. Après avoir évangélisé la Provence, elle se serait retirée dans

la grotte de la Sainte-Baume. À sa mort, Maximin l'aurait ensevelie dans le bourg situé dans la plaine. S'appuyant sur cette tradition, Charles II d'Anjou, Comte de Provence, ordonne des fouilles en 1279. Il trouve des ossements accompagnés de ce qui a été considéré comme un authentique de relique racontant que la sépulture avait été cachée au VIII^e siècle par crainte des Sarrazins. L'Invention des reliques conforte la tradition en ce temps où le culte de Marie-Madeleine connaît un grand succès. Un pèlerinage s'organise vers ce lieu que Charles II d'Anjou et le pape Boniface VIII confient aux soins des dominicains. La basilique érigée pour célébrer la sainte et accueillir les pèlerins sera considérée, selon l'expression consacrée par le père Lacordaire, comme le «Troisième tombeau de la chrétienté» après Jérusalem et Rome. Ce patrimoine est, aujourd'hui encore, le témoin de cette rencontre entre tradition et Histoire qui a permis d'écrire, à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, une des plus belles pages de l'art gothique provençal.





2



3



4



5

Photos Mairie Saint Maximin

▶ La basilique gothique

En 1296 débute la construction de la basilique actuelle. Elle a d'abord simplement jouté l'église romane Saint-Jean sans empiéter sur elle. Elle serait venue recouvrir progressivement l'église Saint-Maximin, dans le sous-sol de laquelle les fouilles de Charles II ont découvert les sarcophages. L'église Saint-Maximin a peut-être constitué, avec la basilique, une double église jusqu'à sa disparition. Quant à l'église Saint-Jean, elle a disparu à une date inconnue. Cette nouvelle église, Charles II l'a tout de suite conçue dans le but d'en faire un lieu de pèlerinage qui deviendra l'un des plus importants d'Europe. Il confie l'exécution des plans à l'architecte Pierre le Français qui prend la direction du chantier. En 1305, Jean Baudicci prend sa suite et devient maître d'œuvre à son tour. Par son choix de faire appel à un architecte français et de commander une église de style gothique, Charles II souhaite affirmer la légitimité de la dynastie angevine sur les terres provençales. Toujours en ce sens, avec l'accord du Pape Boniface VIII, il installe les frères prêcheurs dans les lieux. Le premier prieur institué par le pape est Pierre de Lamanon, dominicain, évêque de Sisteron. Il est chargé de recruter 25 frères.

▶ Architecture

Par son ampleur et sa richesse, la basilique de Saint-Maximin ne peut être comparée à aucune autre construction dominicaine du sud-est de la France. Avec ses 73 mètres de longueur, ses 43 mètres de largeur et ses 29 mètres de hauteur, elle demeure encore aujourd'hui le plus vaste édifice gothique provençal. Elle est composée d'une nef centrale joutée de deux bas-côtés, l'ensemble voûté d'ogives. Le vaisseau central se termine par une abside percée d'une double rangée de baies et encadrée par deux absidioles. Après de nombreuses interruptions, vers 1340 s'achève la première tranche des travaux qui s'étend de l'abside à la travée précédant la crypte. Il faut attendre 1512 pour que Jean Damian, prieur du couvent, poursuive les travaux qui se terminent en 1532, date d'achèvement de l'église, à laquelle il manque néanmoins le portail central de la façade principale.

▶ Le Chœur 1

Le premier chœur gothique était fermé par un jubé qui s'appuyait sur deux piliers de pierre. En 1632, il est décidé de le transformer. Après la visite de Louis XIV en 1660 à l'occasion de la translation des reliques de Marie-Madeleine dans une urne de porphyre surmontant l'autel, le chœur se transforme progressivement. Une gloire en stuc doré du sculpteur Lieutaud surplombe le maître-autel réalisé en marbre de Pourcieux. Les travaux des stalles en noyer sont dirigés par le Frère Funel vers 1866. Les 94 stalles sont surmontées de 22 médaillons représentant des personnages illustres de l'ordre dominicain.

▶ La crypte 2

Du premier mausolée du IV^e siècle ne subsiste que la chambre inférieure devenue « crypte » de la basilique au moment de la poursuite des travaux au XVI^e siècle. Le sol de la chambre funéraire, qui était à demi enterrée, devait se trouver 70 cm plus bas que le sol actuel. Elle renferme aujourd'hui quatre sarcophages de la fin du IV^e siècle, devant contenir les sépultures de riches aristocrates locaux. Ils sont décorés de scènes adoptant une iconographie dite « mixte » mêlant le répertoire païen antique aux nouvelles représentations chrétiennes. L'un de ces quatre sarcophages, celui installé dans le fond de la pièce, est traditionnellement attribué à Marie-Madeleine. Les reliques de cette dernière sont conservées dans un buste reliquaire en bronze doré dessiné par Revoil en 1860 placé derrière les grilles conçues par le même artiste.

▶ Le retable de la Passion 3

Ce retable, situé dans l'absidiole nord, est une peinture sur bois du début du XVI^e siècle, commandée par Jean Damian au moment de la reprise des travaux de l'église. Il fait appel au peintre Antoine Ronzen qui crée une œuvre composée de seize panneaux figurant la Passion du Christ, de la représentation d'une Crucifixion au centre, et de celle d'une Mise au tombeau du Christ sur le devant d'autel.

▶ Les orgues 4

Construit au XVIII^e siècle par le Frères Jean-Esprit Isnard, ils se composent d'un double buffet, 4 claviers, 43 jeux et 2962 tuyaux. Ils furent sauvés à la Révolution par Lucien Bonaparte qui y fit jouer la « Marseillaise ».

▶ La Chaire 5

Cette œuvre en noyer aurait été sculptée au XVIII^e siècle par le Frère Louis Gudet. Sept panneaux représentent des scènes de la vie de Marie-Madeleine tandis que l'abaisse-voix est décoré d'une représentation du Ravissement de la sainte (Marie-Madeleine portée par les anges).

Texte : Pays d'Art & d'Histoire de la Provence Verte.

Besoin de plus d'informations :
L'Office de tourisme propose des documentations afin de faire les visites guidées en autonomie.

Sont proposées aussi des visites guidées accompagnées par les guides conférenciers du Pays d'Art et d'Histoire.

Où manger, bouger à Saint Maximin :
Office de tourisme
Couvent Royal - 04 94 59 84 59
office.tourisme.stmaximin@wanadoo.fr

LE ROCHER DE COTIGNAC

La falaise de Cotignac, qu'ici tout le monde appelle « Le Rocher » est haute de 80 mètres et s'étend sur 400 mètres. Constituée de tuf, elle est l'empreinte ancestrale du lit de la rivière « Cassolle ». Afin de s'installer sur ses terres riches et fertiles, l'homme a usé d'intelligence pour détourner le cours d'eau, qui aujourd'hui coule à l'est du village et va se jeter dans le fleuve « l'Argens ». De la présence des hommes, il reste un habitat troglodyte, même si certaines habitations actuelles sont encore en partie incrustées dans la roche.



La falaise se visite et lors de cette promenade familiale, on peut voir de près les anfractuosités et cascades pétrifiées. Mais le « rocher » a toujours été pour les Cotignacéens un allier sûr. Deux tours de garde avaient été édifiées, au Moyen Age pour scruter la plaine et prévenir de l'arrivée des attaquants. Leur particularité est de n'avoir aucun accès par la base. L'histoire locale raconte que l'on ne pouvait y accéder que par un passage secret, situé à l'intérieur de la falaise.

Lors de la visite, on peut aussi découvrir des salles creusées et aménagées par l'homme, assez grandes pour abriter la population, des vivres et les troupeaux en cas d'invasions.



BON PLAN : La falaise se visite.
Les visites sont proposées en français et en anglais
par l'Office de tourisme.

Où manger, bouger à Cotignac
Office de tourisme - Pont de la Cassole
04 94 04 61 87 - officetourisme.cotignac@wanadoo.fr

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 have 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.





A LA MINE PENDANT LES VACANCES

Rassurez-vous il n'est pas question de vous faire travailler pendant votre séjour. Mais, simplement de partir à la découverte d'une partie de l'histoire de la Provence Verte : l'exploitation de la Bauxite.

La bauxite a été exploitée, dans le Var, entre la fin du XIX^e et les années 1980. Le département reste pendant longtemps le leader mondial. Ici, les mines ont plus façonné le paysage que grignoté les sous-sols, puisque la majeure partie d'entre elles étaient à ciel ouvert.

Quand la dernière mine ferme, c'est tout un territoire qui souffre, mais qui ne veut pas balayer cette période. C'est pour transmettre, pour nous faire partager ces heures, qu'un groupe de « gueules rouges » a participé à la création du musée. Aujourd'hui, lorsque les portes s'ouvrent, c'est tout un monde de découverte qui s'offre à nous.

Une galerie minière a été reconstituée afin que nous devenions, pour une heure, une « gueule rouge ». Mais le musée, c'est aussi un lieu d'exposition et de pédagogie pour découvrir ce minerai sans lequel nous ne pourrions boire dans une cannette, ni voler vers des lieux de vacances lointains et bien d'autres choses encore à découvrir.



Musée des Gueules Rouges
Avenue de la libération
TOURVES
04 94 86 19 63
museedesgueulesrouges.fr

VISITER AUTREMENT



▶ 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. De nombreuses activités insolites ou en exclusivité à pratiquer en toute sécurité, encadrées par des professionnels. Tout le monde y trouvera son compte : découverte du patrimoine, des activités équestres et bien d'autres choses...
Brochure disponible dans les Offices de tourisme, provenceverte.fr ou provenceverte.mobi

▶ 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 Histoire. Pour une heure, 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.

▶ Découvrir en toute liberté et à son rythme

Grâce aux 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 (rubrique "Que faire/Patrimoine) ou provenceverte.mobi (rubrique "Que faire/audioguides).



▶ Attention au départ...

A bord d'un autorail ancien, il est curieux et amusant de partir à la découverte des multiples facettes du paysage provençal. L'instant incontournable est celui où les cheminots partagent, avec nous, témoignages et anecdotes et nous font participer à l'installation manuelle des passages à niveau mobiles. Un parcours entre Carnoules et Brignoles pour découvrir le passé de la Provence Verte.



▶ Circuits de Villages

Parcours ponctués de panneaux explicatifs permettant 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



▶ A faire en Juillet

FESTIVAL DE CHATEAULAIN - 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 MAZAUGUES

Amoureux d'une musique classique de prestige, amoureux des douces nuits étoilées provençales, vous serez 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.

FESTIVAL DES GARRIGUES - BRIGNOLES

Festival de musique avec une programmation actuelle et festive dans une ambiance familiale et conviviale. Programmation 2013 : la fouine, psy 4 etc...

▶ A faire en Août

LES MEDIEVALES DE 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 ...

LE FESTIVAL DE JAZZ - BRIGNOLES

Depuis 1989, le festival de Brignoles a vu défiler sur ses scènes, au fil des concerts successifs, un grand pan de l'histoire du jazz.

LES TOILES DU SUD - COTIGNAC

Les toiles du sud Festival du Rocher de Cotignac propose entre le 17 juillet et le 17 août, 10 soirées à thèmes 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.

▶ A faire en 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.

LA ROUTE DES CHÂTEAUX

La Provence n'a pas toujours appartenu à la France. Même si elle a toujours été le premier rempart contre les invasions sarrazines, elle a aussi connu des guerres internes entre les seigneurs des lieux. Mais au gré des unions entre les familles de Provence, de grandes et fortes seigneuries sont nées. Nous vous invitons à les découvrir au gré de cette route des châteaux qui vous permettra de découvrir la Provence Verte d'une façon originale.



Vins sur Caramy

Propriété privée mais visites commentées possibles

Le château a été édifié par la famille Garde, Comte de Provence au XVI^e siècle pour en faire leur résidence principale. Le fils de Hubert de Vins, François, transforme Vins en marquisat en 1641. Le château est le témoin d'une époque marquant la transition entre la forteresse médiévale et le raffinement de la Renaissance. Laisse à l'abandon, il est racheté. Le propriétaire entreprend une restauration aujourd'hui achevée.

Château de Vins - Rue du château

04 94 72 50 40

chateaudevins.fr



Entrecasteaux

Propriété privée mais visites guidées possibles

Forteresse du XI^e reconstruite au XIII^e. Propriété de la famille de Castellane, elle passe aux mains de la famille de Bruny. Le château est agrandi, de nombreuses grandes ouvertures sont construites et les balcons posés. Les jardins à la française, dessinés par Le Nôtre, agrémentent le tour du château. L'architecture est exceptionnelle car il a des allures de grande bastide mais conserve l'aspect d'une forteresse.

Château d'Entrecasteaux

04 94 04 43 95

chateau-entrecasteaux.com



Saint Martin de Pallières

Propriété privée seul le parc se visite

Signalé dans les textes à partir du XIII^e siècle, le château fut détenu successivement depuis par les plus grandes familles provençales. Les interventions majeures ont consisté à réaménager le château médiéval (début XVII^e), à rétablir le parc (XVIII^e), puis, après la Révolution, à relever, agrandir et enfin moderniser l'édifice (XIX et XX^e siècles). Ces remaniements, bien visibles, constituent finalement une des caractéristiques de l'ensemble.



Tourves

Le château de Valbelle

Le château actuel date du XVII^e siècle, le propriétaire d'alors est la famille Valbelle. La forteresse médiévale est transformée en riche demeure. La colonnade de style grec, qui servait de décor de théâtre date de 1776. Le parc à la française était alors plus vaste qu'aujourd'hui. A la mort de Valbelle, le château revient dans la famille de Castellane jusqu'à la Révolution. En 1793, il est pillé et détruit en partie par les révolutionnaires, il est leur trésor de guerre. Les vestiges encore visibles permettent d'imaginer le faste d'antan.



Pontevès

Le château

Le château est situé sur un aplomb rocheux. Des écrits font état, dès 1021, d'un castrum, c'est à dire d'une forteresse défensive. La mort de Jeanne 1^{ère} ouvre une crise de succession au sein de la famille de Pontevès. Après une longue période d'incertitude et l'installation de la famille de Pontevès à Barjols, le château est abandonné. En 1650, l'édifice est vendu à Pierre Maurel, riche notable aixois appelé aussi le Crésus provençal. Il réhabilite le château afin de le rendre plus habitable. Les travaux se terminent vers 1666. Le château se compose alors de trois corps de logis flanqués de quatre tours. On peut toujours voir dans le village la porte d'entrée. Au total, le bâtiment se composait de 50 pièces dont 14 chambres, 4 caves, une chapelle et une galerie. Mais, au cours du XVIII^e siècle, le château est laissé à l'abandon et sans entretien, il se dégrade petit à petit. Depuis 1862, les terres et les ruines appartiennent toujours aux descendants de la famille. En 2008, la mairie préempte sur la vente du château et l'acquiert afin de sauvegarder le site.

LE BON PLAN :
Coupler cette découverte avec le musée
des Gueules Rouges. (p14)



Photo G. Voinot

Des mains qui donnent la vie

En Provence Verte, la terre est rouge, argileuse et c'est tout naturellement que depuis la nuit des temps les hommes d'ici sont potiers. Au fil des siècles, ils ont transmis et ont su adapter leurs créations et les matières travaillées aux besoins des habitants. Aujourd'hui, l'artisanat, même s'il reste utilitaire, est devenu un art. L'art de transmettre des traditions, des savoir-faires et une histoire. Curieux ou amateurs de belles choses, osez pousser la porte des ateliers et venez découvrir ces hommes et femmes qui façonnent pour vous de belles pièces qui seront votre plus beau souvenir d'ici !

GB - Creative hands

Since the beginning of time, Provence Verte and its red clay soil, has been home for numerous potters. Over the centuries and many generations, men have passed on their knowledge and have adapted their designs and raw materials to different needs. Today this craft has become an art but still remains utilitarian : the art of transmitting a tradition, rare professional skills and a cultural history.

IT - Le mani che donano la vita

In Provenza Verde, la terra è rossa, argillosa, è stato quindi naturale che fin dall'inizio dei tempi gli uomini fossero dei vasai. Col passare dei secoli gli uomini hanno trasmesso e hanno saputo adattare le loro creazioni e le materie lavorate ai bisogni degli abitanti. Oggi l'artigianato, anche se resta utilitario, è diventato un'arte. L'arte di trasmettere e tradizioni, il saper fare, ma anche la storia



Varages : un village de faïenciers

Varages est situé au nord de la Provence Verte, aux portes du Verdon. Les sources abondantes ont façonné la physionomie du village et rythmé la vie des villageois. La terre y est riche et sablonneuse dans certains lieux. C'est donc tout naturellement que ses habitants sont soit agriculteurs soit potiers. Aujourd'hui, un musée de la faïence, une manufacture et 7 artisans faïenciers sont encore présents sur la commune.

Varages est construit sur une falaise de tuf. Le village est assez concentré autour de sa place centrale. C'est donc un conseil d'ami que de vous inviter à stationner votre voiture près du moulin à huile puis de continuer les déplacements à pied. C'est parti pour une visite découverte de la vie du village, mais n'hésitez pas à vous accorder des pauses en poussant la porte des artisans qui seront heureux de partager leur savoir-faire avec vous.



La manufacture, toute une aventure !

La manufacture de faïence de Varages en Provence est le témoin de l'industrialisation du début du XIX^e. Même si de nombreuses tâches sont mécanisées, l'intervention de l'homme est encore très importante. Après de nombreuses mésaventures et de nombreux repreneurs, c'est une coopérative de salariés qui, il y a 5 ans, a repris l'affaire, avec un seul pari : perpétuer l'histoire tout en sauvant leurs emplois. Ainsi on y trouve de nombreux modèles contemporains, l'idéal pour le quotidien.

Varages est le lieu de shopping idéal si vous souhaitez rapporter des souvenirs, locaux et utiles, à vos proches.

Musée de la faïence de Varages
12 Place de la Libération
04 94 77 60 39

Les faïenciers et la manufacture
sont ouverts 6/7j

38 VILLAGES 38 VISAGES

La Provence Verte est l'un des territoires les plus vastes du Var s'étalant du Nord au Sud, des basses Gorges du Verdon à l'aire Toulonnaise et, de l'Est à l'Ouest, de la Dracénie aux frontières des Bouches du Rhône. 38 villages, 38 visages, 38 cartes postales différentes, allant des grands bourgs que sont Brignoles et Saint Maximin jusqu'aux petits villages de crèche comme Vins sur Caramy. Voici une balade entre deux villages où l'eau est omniprésente et fait partie de la vie et l'histoire du village.



Photo G. Voinot



Le centre de Carcès s'enroule, en colimaçon, autour de son château. Le village est un véritable tableau vivant et coloré grâce à ses maisons à façades de tuiles vernissées et ses fresques qui parent de nombreuses maisons.



MAZAUGUES

Mazaugues le pays de la glace

Mazaugues est un village qui a su protéger son authenticité provençale. Situé sur les contreforts de la Sainte Baume, les forêts qui l'entourent sont irriguées de cours d'eau et de sources naturelles. C'est ici que l'Issole et le Caramy prennent leur source. Il est très agréable de se promener, l'été, dans ce village rafraîchi par les fontaines et cours d'eau, et protégé du soleil par l'écrin naturel que nous offre la végétation luxuriante.

La réserve de glace de Toulon et Marseille

Il existe encore, dans le massif de la Sainte Baume, une vingtaine de glaciers privés mais celle dite de Pivaut, située sur la commune de Mazaugues, a été réhabilitée par le Conseil Général et se visite. Elle est le témoin du temps, pas si lointain, où l'homme conservait ses aliments grâce à la glace fabriquée l'hiver dans la Sainte Baume. C'est sur privilège de Louis XIII que 2 marchands marseillais obtiennent le droit de construire des glaciers et vendre de la glace.

La fabrication avait lieu pendant l'hiver en général de janvier à mars. Le système était judicieux : l'eau des sources ou de pluie étaient acheminées par de petits canaux vers des bassins bordés de murets en pierre construits en terrasse. Puis l'eau gelait pendant la nuit. Le matin, on découpait des blocs que l'on acheminait à la glacière toute proche. On rentrait les blocs par une porte située au pied de la glacière, on les empilait en couches successives, séparées par de la paille,

permettant une bonne préservation de la température. Celle de Pivaut pouvait contenir 3600 m³ (l'équivalent d'une piscine olympique). Enfin, les portes en bois, du haut et du bas, étaient refermées. Lorsque les températures estivales arrivaient, on ouvrait, de nuit, la porte haute, on chargeait les charrettes attelées d'ânes ou de chevaux et direction les ports de Toulon et Marseille. Cette pratique est tombée en désuétude avec la vulgarisation du réfrigérateur.

Découvrez Mazaugues
grâce à la visite
téléchargeable sur
votre smartphone

Téléchargement gratuit sur
provenceverte.fr
(Rubrique "Que faire/patrimoine")
ou provenceverte.mobi
(Rubrique "Que faire/audioguides")





BARJOLS



Barjols, le Tivoli de la Provence

Barjols doit son surnom de Tivoli de la Provence aux nombreux cours d'eau et sources de la commune. L'eau, omniprésente, a donné à la ville le développement économique mais aussi de nombreux lavoirs et fontaines (1 par quartier). Ils étaient financés par les bourgeois du village, la plus célèbre se trouvant sur la place de la Rouguière : la Fontaine Raynouard (nom du donateur).

La commune compte 33 fontaines et 9 lavoirs. C'est donc tout naturellement que Barjols abrite la Maison Régionale de l'eau. Un des lieux naturels hors du commun, à parcourir absolument, est le vallon des Carmes. Il est très rafraîchissant de s'y promener l'été.

Le lieu incontournable du Vallon est la cascade du "Fauvery" qui en provençal veut dire "Il faut le voir". Cascade de toute beauté et d'une eau limpide en plein été. Mais par temps de pluie, elle devient représentation de la force de la nature dont le plus impressionnant est la teinte rouge (couleur argile) de l'eau de la cascade.

La capitale française du cuir

Le quartier du Réal est, grâce aux bassins toujours présents, le lieu historique des tanneries artisanales. La première tannerie "industrielle" s'installe dans le village grâce aux avantages fiscaux accordés par Henri IV. Cette aventure durera 300 ans. Voici les grands moments de cette épopée industrielle.

En 1782, Barjols compte 24 tanneries. En 1900, elles s'ouvrent à des peaux provenant d'Afrique et d'Asie. C'est la proximité des ports de Toulon et Marseille qui facilite ce commerce. Peu à peu Barjols s'impose comme le leader pour le tannage des cuirs exotiques.

Mais la plus grande des révolutions est la réduction du temps de tannage grâce à de nouvelles méthodes. En 1945, Barjols ne représente plus que 7% de la production française. Il ne reste plus que 3 grandes tanneries. En 1983, la dernière des tanneries ferme. L'eau trop dure ne permet pas de traiter les peaux de veau pour l'industrie du luxe, qui les souhaite très souples. C'est la fin de l'aventure industrielle.

Un village d'histoire et de traditions

Barjols est l'un des villages du territoire où des monuments ou des manifestations sont incontournables comme la Collégiale Notre Dame de l'Assomption dans laquelle tous les barjolois sont invités à sauter le jour de la Saint Marcel.

Grâce à la visite téléchargeable sur votre smartphone découvrez le circuit des fontaines à Barjols, Téléchargement gratuit sur provenceverte.fr (Rubrique "Que faire/patrimoine") et sur provenceverte.mobi (Rubrique "Que faire/Audioguidés").

La bugade, la lessive provençale

En famille ou entre amis, partez pour une visite guidée au fil de l'eau puis, en souvenir de nos grands mères, participez à la bugade : la lessive au lavoir, munis de brosse et de savon de Marseille. Un moment rafraîchissant pour apprendre la technique des lavandières.



Une friche industrielle transformée en lofts et ateliers d'artistes.

La fermeture de la dernière tannerie est toujours quelque chose de douloureux pour les gens d'ici. Mais, depuis quelques années, certains bâtiments sortent peu à peu de leur léthargie et reprennent vie en tant qu'ateliers d'artistes et notamment d'art contemporain.

Des visites guidées insolites sont proposées pendant l'été pour plus d'informations et pour savoir où manger, bouger et dormir à Barjols : Office de tourisme de Barjols Bd Grisolle - 04 94 77 20 01 ou barjols@provenceverte.fr

UN TERRITOIRE EN VERT ET 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 des heures les plus chaudes de l'été. 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 CIVP - Millo



La lavande est un des symboles de la Provence. Il est possible d'en admirer un champs situé au château de la Calisse (route entre Cotignac et Barjols). Mais attention, la lavande nous offre sa belle couleur caractéristique pendant une période allant de Juin à Juillet car c'est à cette période qu'elle est récoltée afin de livrer son précieux parfum. Toutefois, le plateau de Valensole n'est situé qu'à quelques encablures.

RETOUR AUX SOURCES

Je m'appelle Claudie, je suis une citadine, je passe mon temps à courir après ... le temps. Mais en ce jeudi pluvieux dans la capitale, mon moral est en berne, mes enfants vont partir passer le week-end à la campagne, chez mes beaux parents. Mon mari est parti pour affaires. Une idée me trotte dans la tête depuis Noël, depuis ce jour de fête de famille où finalement je me suis aperçue que depuis plus de vingt ans je n'ai jamais vraiment pris le temps de revenir me promener sur les terres de mon enfance. Des amis partis en vacances à Barjols l'été dernier ont été bluffés de la beauté des paysages. Sur un coup de tête je me connecte, prends un billet de TGV, loue une voiture, fait mon sac et me voilà partie.

J'ai choisi de louer un cabriolet afin de ne rien perdre du paysage. Des champs de vignes suivent l'autroute, là je sais que je suis chez moi. Un doute me vient à la tête dois-je prendre la sortie Saint Maximin ou Brignoles, trop tard ce sera la seconde solution.

Etant originaire de la cité des Comtes de Provence, je décide de m'enfoncer dans l'arrière pays. Me voici à l'entrée du village de Vins. Je stoppe mon véhicule, descends et marche vers cette ancienne mine de bauxite écroulée, naturellement transformée en lac, où l'été nous venions clandestinement nous rafraîchir entre copains. Reprenant la route, le village de crêche situé sur ma gauche, éclairé par le soleil semble me souhaiter la bienvenue. Le château à la sortie du village est entièrement rénové, dire qu'il n'était qu'une ruine lors de mon départ après mon BAC. Un arrêt s'impose pour une petite visite.

▶ Un lac : le royaume des pêcheurs

Continuant la route en direction de Carcès, voici le lac Sainte-Suzanne, immensité plus verte que bleue, mais paradis des pêcheurs.

La baignade y a toujours été interdite car cette retenue artificielle alimente la ville de Toulon en eau potable.

Une famille de promeneurs à vélo me salue de la main. Je pense avoir trouvé la destination de nos prochaines vacances en famille.



▶ Correns, 1^{er} village bio de France

Un peu perdue, le sens de l'orientation n'a jamais été mon fort, le nom d'un village me semble familier et je décide de suivre sa direction. Correns est le premier village Bio de France, sa notoriété internationale n'est plus à faire depuis l'arrivée de deux grandes stars américaines. La route est bordée de vignes et d'oliviers. Me voilà perdue dans ce village qui a su sauvegarder toute son authenticité. Je fais une halte "Au Cercle" afin de demander mon chemin. J'entends des ados qui se donnent rendez-vous à l'écluse. Ma tête s'embrûme. La machine à remonter le temps s'est mise en marche. 20 ans, je viens de gagner 20 ans. Je me souviens très bien de ce lieu où nous travaillions plus notre bronzage que notre BAC. Le lieu est enchanteur. Sortant de ma voiture, abritée du soleil par l'ombre des arbres, je me laisse guider par les clapotis de l'eau. Ce sont de petites plages de sable qui me tendent les bras.

L'écluse déverse de façon bienveillante et régulière l'eau dans laquelle j'ai immergé mes pieds. Le chant des oiseaux est alors interrompu par une drôle d'équipée. Deux canoés, un jaune et un vert partent à l'abordage de l'écluse. Le premier passe sans problème, mais le second reste coincé. Me voilà alors transformée en nageuse sauveteuse providentielle. Une fois l'obstacle passé je demande aux naufragés quelle mouche les a piqués pour entreprendre une telle aventure. Ce sont des touristes. Comme moi, c'est en allant à l'office de tourisme que cette activité familiale leur a été proposée et ils n'ont pas été déçus !

▶ Le paradis du canoë

Le parcours est très simple et familial, sans grande difficulté, mais ils ont traversé de hautes falaises : Le Vallon Sourn. Ils m'apprennent que je peux en apercevoir une partie en prenant la route en direction de Châteauvert Barjols. Ces noms résonnent à mes oreilles. La voiture serpente.

▶ Un site d'escalade mondialement reconnu

A quelques kilomètres de mon point de départ, mon regard est attiré par deux camionnettes aménagées en camps de base, à priori des pêcheurs. Je me gare à côté, je me laisse guider par le bruit de l'eau, mes pas se dirigent naturellement vers la berge. Mais alors que j'allais entamer mon second pas je suis interpellée par des voix qui viennent de derrière moi, en hauteur. Et là stupeur ! Deux personnes sont suspendues à la paroi de l'autre côté de la route. Je ne me souvenais pas que ce lieu était de renommée mondiale dans l'univers des grimpeurs, comme l'on dit dans le jargon. Des voies de tous niveaux y sont nombreuses et sécurisées. Ils me proposent de participer à leur grimpe mais, souffrant de vertige, je décline l'invitation. L'un d'eux me tend une carte en me disant "je suis diplômé en escalade, si vous changez d'avis appelez moi ou appelez l'office de tourisme, je travaille avec eux". Après tout pourquoi pas, cela demande réflexion. Malheureusement, même si cette proposition est tentante, l'envie s'éloigna en même temps que ma voiture.

Voilà une journée bien remplie en Provence Verte, la terre de mon enfance. Je m'aperçois finalement que je suis fébrile. Toutes ses odeurs, ses paysages, ont réveillé en moi la petite provençale que je suis. Je ressens même de la fierté. Perdue dans mes rêveries, j'arrive à Barjols et gare ma voiture. Chemin faisant je passe devant l'office de tourisme. Une question me traverse l'esprit : où vais je dormir ce soir ? Je pousse la porte. Je découvre derrière le comptoir Sandrine, qui est la conseillère en séjour du cru. Nous étions au lycée ensemble. Après avoir partagé quelques souvenirs du bon vieux temps, elle me propose de composer avec moi mon carnet de séjour personnalisé. Il est bon de retrouver des visages connus et d'être conseillé par des personnes qui peuvent répondre au plus juste de nos envies. J'opte pour une chambre d'hôtes, il y en a beaucoup ici. Après un bon dîner, aux saveurs de mon enfance et en compagnie des charmantes personnes qui m'ont accueilli chez elles, comme en famille, je vais me coucher éreintée de cette journée de retrouvailles. Demain je continue mon périple et me fais la promesse de venir lors des prochaines vacances faire partager tous mes bonheurs à ma famille.



Retrouver toutes les informations utiles dans l'office de tourisme le plus proche, sur provenverte.fr ou provenverte.mobi
Les Offices de tourisme vous proposent de constituer avec vous votre carnet de séjour personnalisé.
Laissez vous guider, leurs conseils sont toujours audacieux.

LE CANOË-KAYAK

Cette activité se pratique au départ de 2 bases aménagées sur le fleuve Argens : Entrecasteaux et Correns. 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-kayak, 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-kayaking

There are three launching and landing points available for this activity along the river Argens : In Entrecasteaux, Montfort and Correns. Set of with the necessary gear either 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 3 basi attrezzate sul fiume Argens: Entrecasteaux, Montfort 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 de 3 ingerichte basis op de Argenstroom : Entrecasteaux, Montfort 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.



Tous les prestataires d'activités nautiques, canoés, bateaux électriques, pédalos etc ... sur provenceverte.fr ou provenceverte.mobi



LES 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.

Les basses gorges du Verdon sont situées à la frontière nord de la Provence Verte. Considéré comme le site naturel le plus beau d'Europe, protégé depuis 1990, le canyon est un incontournable à découvrir en voiture, à pied ou en bateau électrique au départ du lac de Montmeyan. Il est le gardien de paysages emblématiques de la Provence et notamment les champs de lavande de Valensole.



Toutes les activités nautiques praticables dans les gorges du Verdon sur provenceverte.fr (rubrique "Que faire") ou provenceverte.mobi (rubrique Amusez-Vous et "Que faire")

LA SAINTE BAUME

Le massif de la Sainte Baume fait face à la Sainte Victoire. Situé à l'ouest de la Provence Verte, le massif est le trait d'union entre les départements du Var et des Bouches du Rhône. Amoureux de la randonnée sportive ou spirituelle, de la faune et de la flore, la Sainte Baume est le lieu incontournable. L'hiver, il n'est pas rare que le massif soit enneigé, c'est pour cela qu'il fut pendant longtemps la réserve de glace de Toulon et Marseille.

Un lieu naturel exceptionnel

Le massif de la Sainte Baume est l'écrin des trésors les plus rares de la Provence. Bien que tous les animaux traditionnels soient présents, on y trouve aussi des espèces devenues rares comme l'aigle de Bonelli ... Cette forêt est réputée et protégée depuis longtemps. On peut y voir des hêtres, des chênes, des pins sylvestre mais aussi une flore intermédiaire entre la forêt méditerranéenne et alpine de moyenne altitude.

Un lieu culturel : la grotte de Marie Madeleine

Lorsque l'on arrive au pied du massif et que l'on lève le regard vers la falaise, ce qui attire l'oeil est une drôle de construction. Il s'agit du parvis de la grotte de Marie-Madeleine à côté de laquelle est construit un bâtiment habité par des moines. Mais pour mieux comprendre comment ce lieu est devenu sacré, il suffit de remonter le temps. Marie-Madeleine fuit, en bateau avec ses soeurs, Saint Lazare et Saint Maximin, les persécutions d'Hérode. Arrivée aux Saintes Marie de la Mer, elle part à Marseille pour évangéliser la ville puis se retire dans une grotte dans la forêt environnante jusqu'à sa mort. On trouve les traces, en ce lieu, du pèlerinage de deux papes (816 et 878) mais aussi de Saint Louis de retour de Croisade (1254). Tout au long des XIV^e et XV^e siècles, Papes, Rois et Princes viennent en pèlerinage à la grotte de la Sainte Baume. Louis XI puis François 1^{er} dotent richement la grotte et font don de constructions et ouvrages pour reconstruire et orner la grotte. Il faut noter que François 1^{er} fait construire 3 suites royales dans les bâtiments attenants à la grotte. Le lieu connaît de nombreux pillages mais deux sont plus importants que les autres, ils ont lieu malgré la construction d'un pont levis. La Révolution puis l'Empire mettent la grotte en danger. Le marquis d'Albertas rachète en 1791 les biens des dominicains devenus Biens Nationaux. En 1793, la Sainte Baume est rebaptisée "Les Thermopyles", c'est à cette époque que les bâtiments adjacents sont détruits. Il faudra l'intervention de Lucien Bonaparte, marié à la fille d'un aubergiste de Saint Maximin, pour sauver la basilique et la forêt de la Sainte Baume des exactions des Révolutionnaires. En 1822, le Préfet de Toulon restaure le culte catholique. En 1848, le prédicateur de l'ordre dominicain rachète le couvent royal de Saint Maximin pour y réinstaller les frères prêcheurs. La même année, les frères se réinstallent dans la grotte et commencent la construction de l'hostellerie dans la plaine. En 1905, La France instaure la séparation de l'église et de l'Etat, la grotte devient propriété de la commune en 1910.

Ce lieu naturellement magique a connu certains projets utopiques mais certains ont malgré tout vu le jour : en 1970 Thomas Gleb réalise l'oratoire Saint-Dominique à l'hostellerie. Entre 1976 et 1981, le compagnon Pierre Petit réalise le vitrail de la grotte. En 2002, 4 frères s'installent à la grotte et en 2008, ils sont 8.





Un sentier de randonnée labellisé "Tourisme et handicap"

Le sentier de la voie royale a été tout spécialement aménagé pour accueillir les randonneurs debout et assis. Situé en bordure de forêt, le chemin ombragé propose aussi des lieux de pique-nique adaptés aux personnes à mobilité réduite.

(Parcours de 1Km300 de plat, largeur de 1,5 à 3m).

La Provence Verte à pied, 25 circuits de randonnée
de tous niveaux, balisés et entretenus.

En vente dans tous les Offices de tourisme de la
Provence Verte ou sur provenceverte.fr

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. 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 locaux.

Liste des restaurants dans l'office de tourisme le plus proche,
sur provenceverte.fr (rubrique "Sue faire/restaurants")
ou provenceverte.mobi (rubrique "où manger").

GB - Gastronomy

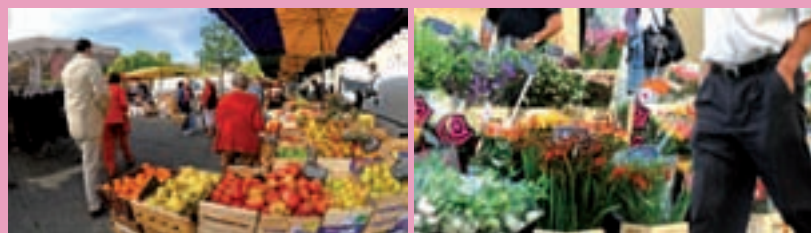
The rich, varied local produce and terroir make provençal cuisine amongst the tastiest and most highly coloured. Some of Provence Verte's leading chefs invite you to discover and appreciate their different culinary combinations and their way of harmonizing the quality fruit, vegetables and cheeses that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



Les marchés en Provence Verte.

Les marchés sont un des incontournables de la Provence. S'y rendre de bon matin, à la fraîche, comme ils disent ici, est un vrai régal. Sur ce vaste territoire, il y a des marchés dans quasiment tous les villages mais 4 sont plus importants que les autres. Si vous souhaitez ramener un peu de vos vacances dans vos valises, c'est le lieu de shopping idéal pour gâter de souvenirs gourmands vos proches et amis.

Mardi : Cotignac - Garéoult

Mercredi : Saint Maximin

Samedi : Brignoles

Liste exhaustive des marchés sur provenceverte.fr (rubrique "sorties et festivités")



Photos CIVP - Millo - 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

LES PRODUCTEURS DU TERROIR

Terre fertile grâce à l'eau des nombreuses sources, le terroir de la Provence Verte offre des productions riches et variées. Répartis sur tout le territoire, symbole de la Provence chère à Pagnol, les éleveurs de chèvres sont nombreux mais chacun a sa spécialité. Moins connue que celles du vin, laissez-vous séduire par la dégustation de l'huile d'olive produite par les moulins ou coopératives oléicoles, comme par celles du miel. Convertis, pour certains, dans l'agriculture Bio, les producteurs seront ravis de vous parler de leur métier et de vous faire partager leur passion pour la protection de leur terroir. Les productions sont nombreuses. Toutes vous séduiront, certaines vous surprendront !

GB - The local producers

Provence Verte is a fertile land, irrigated by numerous springs, giving rise to a rich terroir and a variety of local produce. Goat farming is a symbol of Provence, so dear to the author Pagnol. Numerous goat farmers are spread over the area, each with his own speciality. Not as well known as the wine, you can also enjoy tastings of extra-virgin olive oil produced at the mills or cooperatives and locally-produced honey. Farmers, who have switched to organic agriculture will be delighted to talk to you about their work and share their passion and their desire to promote the many surprising and delightful local products.

IT - I prodotti del territorio

Terra fertile grazie alle numerosi sorgenti d'acqua, il territorio della Provence Verte offre delle produzioni ricche e variegata. Ripartiti su tutto il territorio, simbolo della Provenza cara a Pagnol, gli allevatori di capre sono numerosi ma ciascuno con la propria specialità. Meno conosciuta di quella del vino, lasciatevi sedurre dalla degustazione di olio di oliva prodotto dai mulini o dalle cooperative, e dalla degustazione del miele. Convertiti all'agricoltura Bio, i produttori vi incanteranno parlandovi del loro lavoro e della loro passione per la salvaguardia della loro terra. Tutto ciò che incontrerete sarà una piacevole sorpresa !

NL - Lokale producenten

Vruchtbare grond dankzij de taalrijke waterbronnen. De Groene Provence biedt U een rijke en vruchtbare productie. De geitenhoeders, talrijke in de groene Provence, hebben allemaal hun eigen specialiteit. Minder bekend als de wijnproductie, moet U de olijfolie proeven ofwel bij de olijfolieproductie van de oliemolen of van de oliecoöperatievenet, hetzelfde voor de honing. Biospecialisten zullen gelukkig zijn over hun producten te mogen spreken en hun liefde voor hun beroep te mogen delen. Ze zijn taalrijke en zullen U zeker verleiden of sommige U verwonderen.



LA PROVENCE VERTE BERCEAU DU ROSÉ

Un groupe d'amis, au bord d'une piscine dégustant 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 vins des Côtes de Provence sont aussi représentés. 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 et blancs. 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 Provence, 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 composer

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 gré de vos envies ou point de départ de découverte, laissez vous guider.

Rendez-vous sur www.routedesvinsdeprovence.com pour découvrir les vins de Provence AOC, terroir, zone géographique. L'entrée se fait par critères : zone géographique, cépages, vigneron. Devenez incollable sur les vins de Provence et brillez auprès de vos amis .



Une maison des vins des Coteaux Varois en Provence

Au cœur 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.

Maison des Coteaux Varois en
Provence Place du G^{al} du Gaulle
La Celle - 04 94 69 33 18



EPAULE 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 "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

Etape 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.

Etape 2 : Réaliser un jus d'agneau à l'aide des parures, une noisette de beurre et d'un bouquet garni.

Etape 3 : Assaisonner l'épaule d'agneau de sel et de poivre.

Etape 4 : Dans une cocotte, faire revenir l'épaule d'agneau avec une noisette de beurre pendant deux minutes. La laisser reposer puis poser-la dans un sac sous vide. La faire cuire 24 heures à 63°.

Etape 5 : Egoutter l'épaule d'agneau.

Etape 6 : Avant de mettre au four, arroser l'épaule d'agneau de fond de veau et du jus réalisé à l'aide des parures. Ajouter un brin de sarriette et deux zestes de citron.

Etape 7 : Eplucher les pommes de terre, les couper en deux puis tailler dans chaque moitié un cylindre.

Etape 8 : Enlever la chair des pommes de terre de chaque cylindre.

Etape 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.

Etape 10 : Nettoyer les épinards. Les fariner.

Etape 11 : Dans un sautoir, faire chauffer de l'huile d'olive. Y jeter les épinards. Saler, poivrer.

Etape 12 : Eplucher la gousse d'ail, piquer-la sur une fourchette puis remuer à l'aide de celle-ci les épinards.

Etape 13 : Couper le jambon en dés puis l'incorporer aux épinards et ajouter 2 cuillères à soupe de crème.

Etape 14 : Remplir les pommes de terre de cette farce.

Etape 15 : Mettre les tomates confites sur chaque moitié de pommes de terre pour les fermer.

Etape 16 : Puis les disposer dans les 4 cl de jus d'agneau et les faire revenir.

Etape 17 : Servez l'épaule sur une planche. Y ajouter quelques feuilles de sucrine, un filet d'huile d'olive et la fleur de sel.



CANNELLONIS DE HOMARD

AUX PETITS LÉGUMES

Marc Nucho est le chef du restaurant Lou Paleïsouin situé à Brignoles. Il est le spécialiste de la cuisine aux saveurs provençales.

Ingrédients pour 4 personnes :
300g de brunoise de légumes (carottes, navets, céleri branche et poireaux)
2 homards de 700g chacun environ.
150g de lardons fumés.
8 feuilles de brick
1 jaune d'oeuf

Sel, poivre et piment d'espelette
2 échalotes, pluches de cerfeuil
Concentrée de tomate
Huile d'olives
1/2l de vin
2 cuillères à soupe de cognac

Etape 1 : Cuire les homards dans de l'eau salée. Les décortiquer et garder les carapaces et les têtes pour faire le fumet.

Etape 2 : Pocher les légumes de la brunoise séparément puis réserver.

Etape 3 : Blondir l'échalote, ajouter les lardons puis la chair de homard et les queues coupées en petits dés et enfin ajouter la brunoise. Mouiller avec le fumet de homard. Saler, poivrer, ajouter le piment et le cerfeuil. Laisser réduire le jus pendant environ 10 minutes.

Etape 4 : Faire une sauce armoricaine avec l'échalote restante, le concentré de tomate.

Flamber au Cognac et mouiller avec le vin blanc. Après avoir fait réduire, ajouter le fumet de homard restant et ajuster l'assaisonnement. Laisser la sauce réduire.

Etape 5 : Garnir les feuilles de brick avec l'appareil à base de homard, les rouler en repliant les bords de manière à faire 8 cannellonis. Pour finir les coller avec le jaune d'oeuf et les poêler à l'huile d'olive.

Etape 6 : Dresser dans une assiette 2 cannellonis avec un peu d'armoricaine, réduite et montée au beurre, et quelques feuilles de roquette.



PUNTA DE LUMO

FROTTÉE AU POIVRE VERT.

Le chef du restaurant Le Vieux Pressoir à Brignoles, vous propose toute l'année des spécialités provençales mais aussi des plats aux saveurs de toute la méditerranée.

Ingrédients pour 4 personnes :
4 steaks de punta de 160g environ chacun
80g de poivre vert
8 à 10g de sel de Guérande
1 cuillère à soupe de huile de Tournesol

Etape 1 : Hacher finement le poivre au mixer sans en faire une purée. Frotter les steaks avec le poivre, de façon à faire pénétrer les saveurs. Filmer sur une assiette et laisser reposer au frais une nuit.

Etape 2 : 10 minutes avant de cuire, retirer l'excédant de poivre à l'aide du dos d'un couteau. Chauffer l'huile dans une poêle, saisir les steaks à feu fort et saler avec la fleur de sel de Guérande. Laisser cuire 10 minutes.

Etape 3 : Retirer les steaks sur une assiette, pour les égoutter.

Etape 4 : Vider l'excédant de matière grasse. Et déglacer la poêle avec un 1/2 verre d'eau.

Etape 5 : Dresser l'assiette avec une garniture de votre choix et arroser la viande avec le jus gardé.

LA PISSALADIÈRE

AUX OIGNONS DE MONTMEYAN

La pissaladière est servie à l'apéritif ou en entrée avec une salade. Montmeyan est situé au nord de la Provence Verte, sa spécialité est l'oignon. Chaque année, il est fêté durant une journée en Septembre.

► **Ingrédients pour 6 personnes :**
1 pâte à pizza prête à dérouler
1 kg d'oignons
Anchois à l'huile
Olives noires
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
Herbes de provence
Poivre - Sel - Huile d'olive.

Etape 1 : Eplucher et couper les oignons en lamelles.

Etape 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.

Etape 3 : Dérouler la pâte. Huiler la plaque du four ou mettre du papier cuisson, y disposer la pâte. Faire des trous à la fourchette.

Etape 4 : Répartir les oignons sur la pâte. Disposer les anchois et les olives.

Etape 5 : Faire préchauffer le four à 200°C. Enfournier environ 20 minutes. La pâte doit monter et être dorée. Laisser refroidir.

CROUS-TILLANT

AU FROMAGE DE CHÈVRE DE ROCBARON ET MIEL DES RUCHERS DU BESSILLON (COTIGNAC).

► **Ingrédients pour 4 personnes :**
1 bûche de chèvre de Rocbaron un peu sèche.
4 feuilles de brick
4 feuilles de menthe
4 cuillères à café de miel du Bessillon

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

Etape 2 : Etaler une feuille de brick sur une planche, y déposer et étaler une cuillère à café de miel, une feuille de menthe puis 1/4 de la bûche et plier la feuille de brique en forme de cigarette.

Etape 3 : Renouveler l'opération avec les bouts de fromage restants.

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



LA RATATOUILLE

La ratatouille est sans nul doute le plat emblématique de la Provence. Les couleurs, les saveurs de ce plat vous rappelleront les vacances !

► **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



Etape 1 : Nettoyer, éplucher et tailler les légumes en morceaux d'une grosseur moyenne. Attention la grosseur équivalente est importante pour une cuisson homogène. Mettre les légumes dans des bols différents.

Etape 2 : Dans une 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.

Etape 3 : Mélanger le tout délicatement, mettre au centre de la préparation le bouquet garni.

Etape 4 : 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.

Les week-ends gourmands

en Comté de PROVENCE



Foire à la Saucisse

LE VAL
Samedi 6 et
dimanche 7 Septembre



Fête de la Prune

BRIGNOLES
Dimanche 21 septembre



Fête de la Châtaigne

CAMPS LA SOURCE
Dimanche 19 Octobre



Fête du Coing

COTIGNAC
Dimanche 19 Octobre

Stands, dégustations, produits locaux, animations...

Office de Tourisme
La Provence Verte

www.terroir.provenceverte.fr



La Maison des Vins

DES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

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

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

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

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

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

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

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



Photo K. Orengo



ET APRÈS...

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 un 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 de la nature 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. Mais il ne faut pas oublier que la Provence, ce sont aussi les traditions de Noël que les habitants sont heureux de vous faire partager.

À DÉCOUVRIR DANS LA DOUCEUR DE L'HIVER

▶ **Randonner par un doux soleil d'automne**, entouré dans un paysage aux couleurs d'oranges et rouges flamboyants, voilà ce qui vous attend. Ici, des chambres d'hôtes et des hôtels à la portée de toutes les bourses sont ouverts en hors saison.

Certains offrent même la possibilité de découvrir autour de leur table des plats gouteux à base de produits du terroir.

▶ **La Croisée des Arts**
Un lieu de spectacles situé à Saint-Maximin. Cinéma, théâtre avec une belle programmation.

A retrouver sur provenceverte.fr ou provenceverte.mobi (rubrique agenda).
Informations et réservations au 04 94 59 84 59

▶ **Ne rien faire est aussi une activité en Provence Verte !**
Comme il est bon lorsque les températures mettent notre organisme à rude épreuve de pouvoir trouver un havre de paix, où il fait bon ne rien faire.

Ne rien faire, ou plus tôt ne faire que ce qu'il nous plaît : massages de bien-être, des balades dans les vignes avec un petit détour au caveau, découverte de la cuisine provençale ou simplement une grasse matinée. A chacun son programme, celui de se faire plaisir.

Toutes les informations sur les activités possibles en hors saison sur provenceverte.fr ou provenceverte.mobi ou au 04 94 72 04 21



▶ **La Provence Verte à pied en vente dans tous les offices de tourisme ou sur provenceverte.fr (rubrique "Que faire - Randonnée").**



▶ **Laissez-vous conter un dimanche en Provence Verte.**
Chaque troisième dimanche du mois (d'octobre à juin), deux visites thématiques proposées gratuitement et sans réservation, pour découvrir ou redécouvrir différents aspects du patrimoine. Visites menées par les guides conférenciers du Pays d'Art et d'Histoire.



▶ A faire en Janvier

LES TRIPETTES - BARJOLS

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

Saint Marcel fut au V^e 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 Saint Marcel (sans le boeuf) et la grande Saint Marcel (avec le boeuf).

▶ A faire en Avril

FOIRE AGRICOLE - BRIGNOLES

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

FOIRE MEDIEVALE DE LA QUINZAINE SAINT MAXIMIN

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

▶ A faire en Juin

LES JOUTES MUSICALES 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.

▶ A faire en Septembre

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. Chaque année, 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

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...

▶ A faire en Octobre

FETE DE LA CHATAIGNE ET DES PRODUITS DU TERROIR Camps la Source

Niché au cœur 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

FETE DU COING - COTIGNAC

Découvrez ce fruit méconnu et plein de saveurs sous toutes ses formes sucrées et salées. De nombreux exposants sur le cours et des animations toute la journée pour les petits et grands. Défilé de la confrérie et intronisation.



RANDONNÉE 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.

GB - Walking and hiking in the beautiful light of Provence

Enjoy a pleasant walk or hike under a radiant sun just for the day, during a week-end break or a longer stay. The landscapes of Provence have an extraordinary palette of colours that only a small number of great artists were able to capture. There are approximately 400 km of marked and maintained hiking paths offering 45 circuits of all levels of difficulty, all offering different landscape and breathtaking views. Provence Verte THE destination for winter hiking.

IT - Passeggiata nella luce Provenzale

Il tempo di un giorno, di un week end o di un soggiorno più lungo, i paesaggi de La Provence Verte sono abbelliti da una luce particolare, un festival di rossi, arancio com gradazioni fino al giallo. E più che piacevole passeggiare approfittando del sole ammirando una tavolozza di colori fuori dal comune che sono i grandi pittori hanno saputo immortalare. 45 circuiti di ogni livello su 400 chilometri segnalati e ben mantenuti, La Provence Verte è La destinazione delle escursioni invernali.



▶ A faire en Octobre

SEMAINE VAROISE DE LA RANDONNÉE

Du 27/09 au 05/10/2014, marcheurs, promeneurs ou randonneurs peuvent découvrir le patrimoine naturel varois mais aussi le bâti traditionnel.

Renseignements Offices de tourisme



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 golfeurs 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 me direz vous ? Grâce à une rationalisation de l'arrosage, le regarnissage 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 soit 150 000 m³/an.

GB - Provence... its Greens

When its comes to the word "green", one invariably thinks about golf. Provence Verte has 2, 18-hole golf courses : the Barbaroux in Brignoles and the Open Golf Sainte Baume in Nans les Pins. Both are 18 hole par 72 golf courses. The first was designed in the purest tradition of modern american golf architecture by Pete Dye and PB Dye. The second is located at the foot of the Sainte Baume massif amidst pine trees and scrubland.

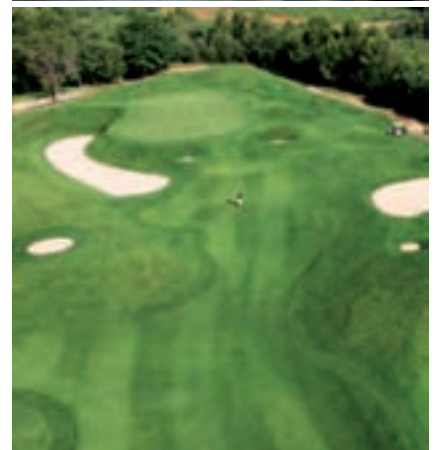
IT - La Provenza... Green

Quando si parla di green si parla sicuramente di golf. La Provence Verte ne conta 2 da 18 buche. Uno a Brignoles, il Golf di Barbaroux ed uno a Nans les Pins, il Golf de La Sainte Baume. Per gli appassionati i due sono "un par de 72". Il primo è stato disegnato secondo la tradizione americana dagli architetti golfistici: Pete e PB Dye. Il secondo, situato ai piedi de La Sainte Baume serpeggia attraverso i pini e la macchia mediterranea.

NL - De Provence... Green

Wanneer men over green spreken is het natuurlijk over Golf. De groene Provence heeft 2 Golfterrein met 18 « holes ». Degolf van Barbaroux te Brignoles of een tweede in Nans les Pins, de «Golf de la Sainte BAUME» Voor de liefhebbers hebben de 2 een paar van 72.

De golf van barbaroux is getekend geweest in de zuivere Amerikaanse tradities, door de gespecialiseerde architecten : Pieter & PB Dye. De tweede is gelegen aan de voet van de « Sainte Baume » tussen dennebomen en guarigues.



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 cœur 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 houe 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 disposées 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), figues 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. N'oubliez pas de mettre un couvert en plus, c'est ce que l'on appelle « le couvert du pauvre ».

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 cœur et en provençal (si possible !). **«Cacho-fiò, bouto-fiò. Alègre, alègre, Dièu nous alègre. Calendò vèn, tout bèn vèn. Dièu nous fague la gràci de viere l'an que vèn. E se noun sian pas mai, que noun fuguen pas mens.»***

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

**« bûche de Noël, donne le feu, rejoignons 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 ».*



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 des Rois Mages.

Les fêtes de la nativité se terminent le jour de l'Épiphanie, 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



Ingrédients :

- 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

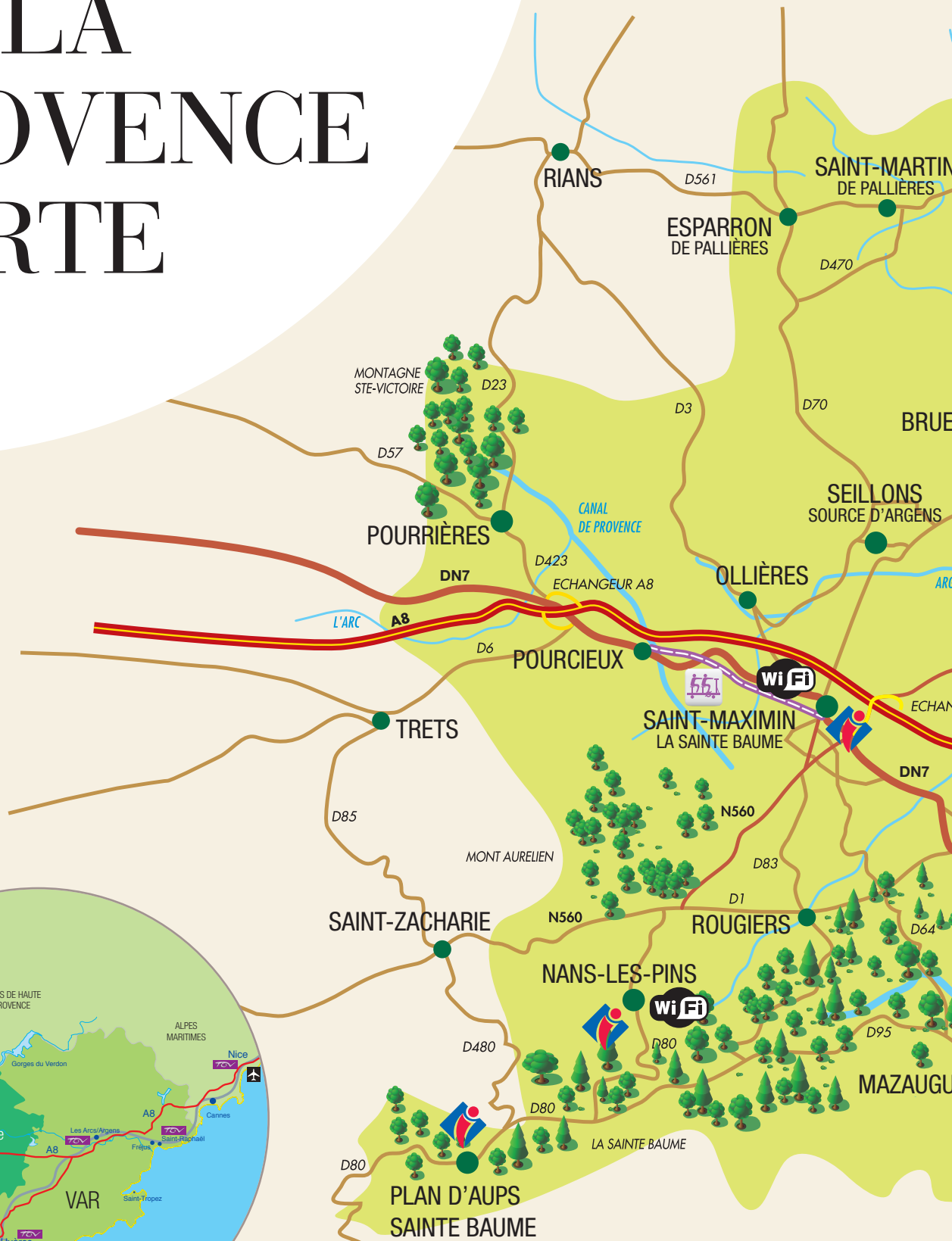
Etape 6 : Mélanger jusqu'à épaississement

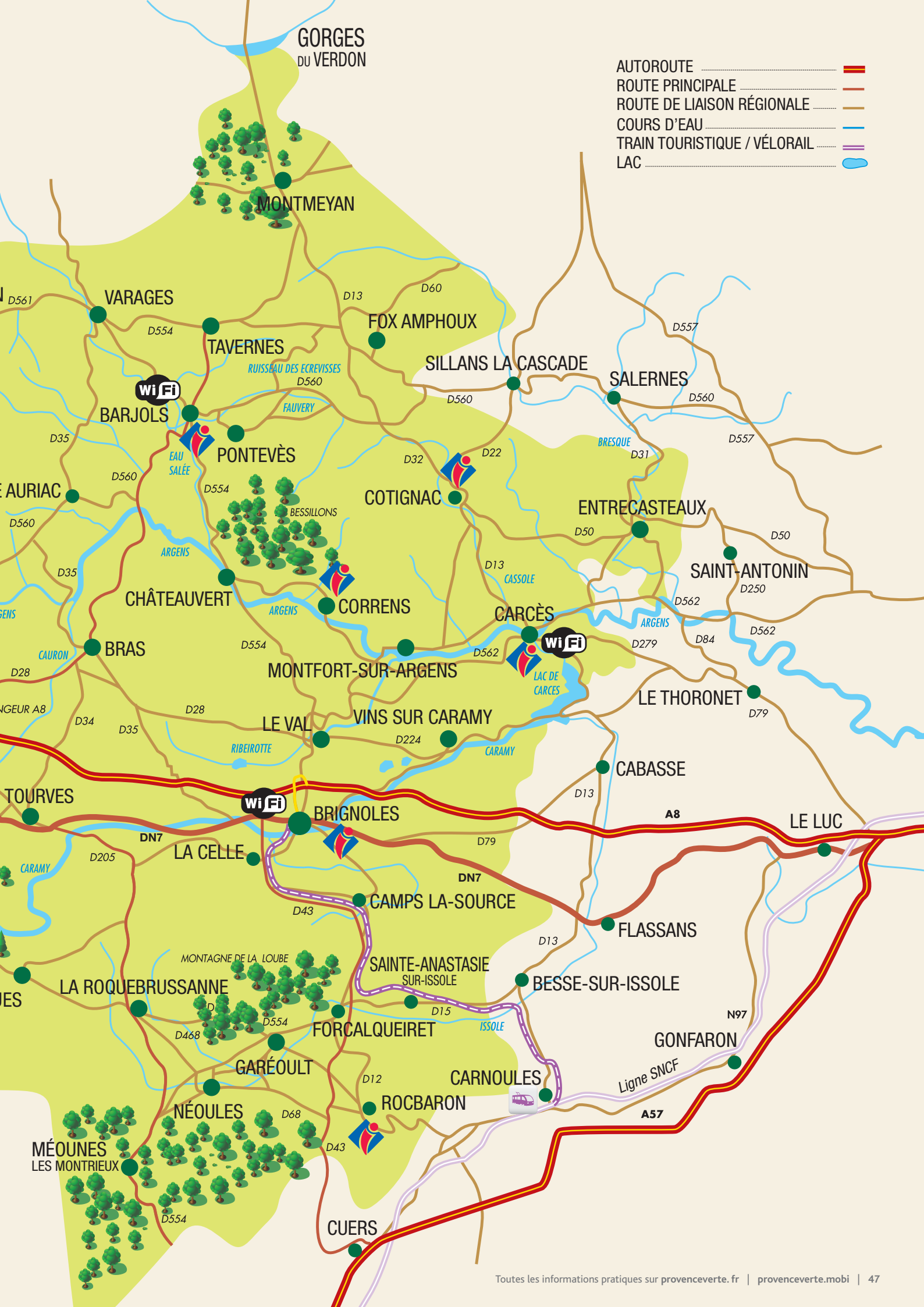
Etape 7 : Etaler dans un moule ou entre 2 règles en fer de 1.5cm d'épaisseur sur une feuille sulfurisée ou une feuille de rhodoïd ou papier azyme

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

CARTE DE LA PROVENCE VERTE





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



Laissez vous guider par des gens du pays.

A votre arrivée, poussez la porte de l'office de tourisme le plus proche de votre lieu de vacances... et laissez-vous guider par les conseillères en séjours. Composez le carnet de vos vacances personnalisé et imprimé à la demande.



Les Offices de Tourisme

Carrefour de l'Europe

83170 Brignoles

Tél. 04 94 72 04 21 - contact@provenceverte.fr

Hors saison

Lundi au samedi 9h (10h le jeudi) - 12h / 14h - 18h

Été (Juillet-Août)

Lundi au samedi 9h-12h30 / 14h - 19h

Dimanche 9h-13h

Boulevard Grisolle

83670 Barjols

Tél. 04 94 77 20 01 - barjols@provenceverte.fr

Hors saison

Mardi au vendredi 9h (10h le jeudi) - 12h / 14h - 16h

Samedi 9h - 12h

Juin et Septembre

Mardi au vendredi 9h (10h le jeudi) - 12h / 14h - 18h

Samedi 9h - 12h

Été (Juillet -Août)

Lundi au samedi 9h - 12h30 / 14h - 18h

Dimanche 9h - 13h

2 Cours Général de Gaulle

83860 Nans les Pins

Tél. 04 94 78 95 91 -

nanslespins@provenceverte.fr

Hors saison

Mardi - Mer. -Vend. et sam. 9h (10h le jeudi) - 12h

Jeudi 14h à 17h

Juin et Septembre

Mardi - Mer. et vend. 9h (10h le jeudi) - 12h / 14h à 18h

Jeudi 14h - 18h

Samedi 9h à 12h

Été (Juillet-Août)

Lundi au samedi 9h - 12h30 / 14h - 18h

Dimanche 9h - 13h

Avenue de la Libération

83640 Plan d'Aups

Tél. 04 42 62 57 57 - tourisme@plandaups.fr

Hors saison

Mercredi au vendredi 10h - 14h

Samedi 9h - 12h30 / 13h30 - 16h

Dimanche 9h - 13h

Juin et Septembre

Lundi au samedi 9h - 12h30 / 13h30 - 17h

Dimanche 9h - 13h

Été (Juillet-Août)

Lundi au samedi 9h - 12h30 / 13h30 - 17h

Dimanche 9h - 13h



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 image

Sur la chaine Youtube : TVBrignoles

ou sur le site : www.brignoles.tv

NUMÉROS D'URGENCE

SAMU 15 ou 04 94 61 61 15

Emergency ambulance
Soccorso pubblico emergenza

Pompiers 18 ou 112
Fire brigade - Vigile deu fuoco

Hopital de Brignoles

04 94 72 66 00
Hospital - Ospedale

Pharmagarde 3237

All night and emergency chemist
Farmacia du turno

Météo 3250

ou 0 892 68 02 83
Weather forecast - Previsione meteo

OÙ MANGER ?

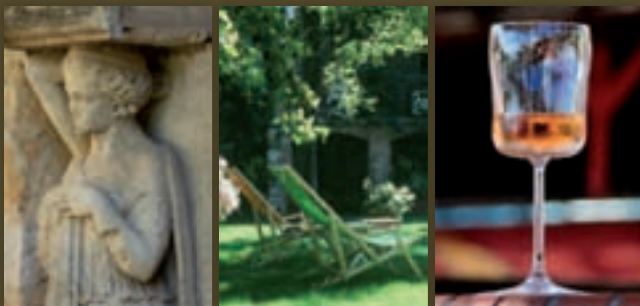
OÙ DORMIR ?

QUE FAIRE ?

www.provenceverte.fr



- ✓ **Idées balades :**
Découvrez La Provence Verte en 1/2, 1 journée avec activités, restaurants, visites...
- ✓ **Incontournables :**
Les top 10 des lieux insolites, châteaux, lieux romantiques, sites naturels.
- ✓ **Amusez-vous :**
60 activités à dates fixes, balades accompagnées et activités sportives à prix privilégié.
- ✓ **Route des vins :**
Visitez les domaines viticoles, les producteurs du terroir à travers nos routes tracées sur carte.



Restez connectés à la Provence Verte

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



Découvrez...

Le Musée des Gueules Rouges



Avenue de la Libération

83170 TOURVES

04 94 86 19 63

contact@museedesgueulesrouges.fr

<http://museedesgueulesrouges.fr>

Bon plan :

1 entrée gratuite

pour

1 tarif plein acheté*

sur présentation de ce magazine



*Une seule réduction par famille

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 :

Joutes Musicales : festival de musiques du monde
6 au 8 juin 2014 ■ Correns

festival de musique classique
18 juillet au 8 août 2014 ■ Mazaugues

Festival des Garrigues : Tournée Stars 80 - Soirée Reggae
5 & 6 juillet 2014 ■ Brignoles

Festival Théâtre Sous Les Etoiles : théâtre en plein air
24 juillet au 21 août 2014 ■ Cotignac

Festival de Néoules : festival de musiques du monde
17 au 19 juillet 2014 ■ Néoules

Opéra Côté Jardin : Les Grands Airs d'Opéra au domaine
16 août 2014 ■ Brignoles

Nuits Musicales de Mazaugues :

ET TOUTES LES MANIFESTATIONS ORGANISÉES PAR LA VILLE DE BRIGNOLES

 **Office de Tourisme**
La Provence Verte

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

points de vente à Barjols, Brignoles, Cotignac, Nans Les Pins, Plan d'Aups, Rocbaron

Paiements acceptés : espèces, chèque bancaire, CB, chèques vacances

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

LE LION FIER COMME UN COQ



NOUVELLE PEUGEOT 308
ÉLUE VOITURE DE L'ANNÉE 2014

www.br.autos.peugeot.fr



PEUGEOT I-COCKPIT | FEUX À LEDS | DESIGN ÉPURE



PEUGEOT TOTAL. Consommation mixte (en L/100Km) : de 3,7 à 5,8*. Emissions de CO₂ (en g/Km) : de 95 à 134*. * Avec jantes 17" et 18"

Concessionnaire, réparateur agréé Peugeot



blanc rochebois
Automobiles

RN7 Route d'Aix
BRIGNOLES

Manu 04 94 37 08 12
Olivier 04 94 37 08 09



PEUGEOT

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.



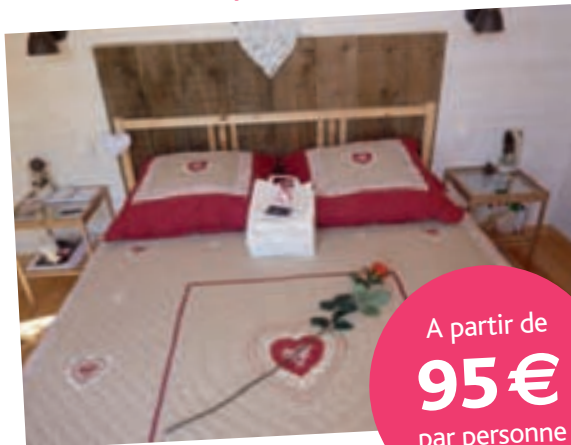
BARBAROUX
Golf, Hôtel & Spa

Mercure
HOTELS
BARBAROUX GOLF & SPA

SejourProvence.com

Créateur de week-ends insolites

Romantique



A partir de
95€
par personne

Bien-être



A partir de
103€
par personne

Insolite



A partir de
98€
par personne

Sport et Nature



A partir de
98€
par personne

Gourmand



A partir de
174€
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