

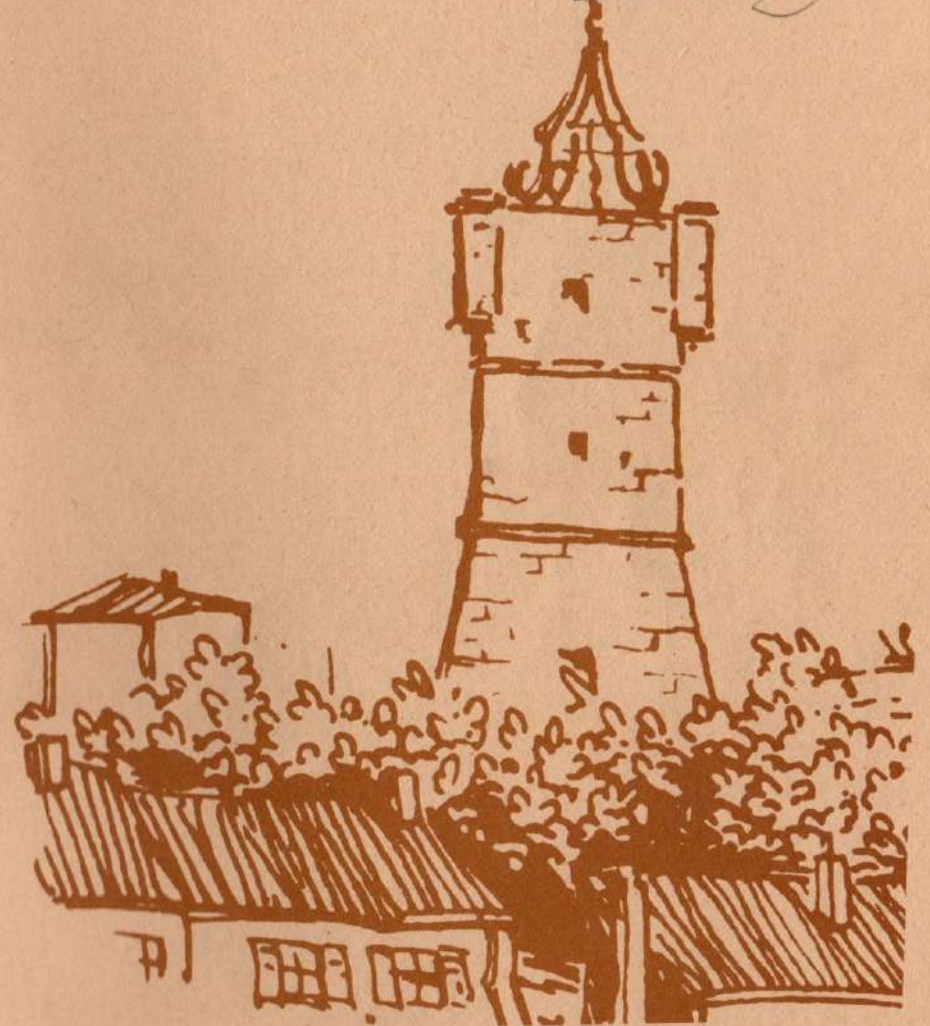
no 2

Lou Terraire

“LE TERROIR”



ECOMUSEE
Place des Tilleuls
06260
PUGET-ROSTANG
Tél. 93.05.02.81



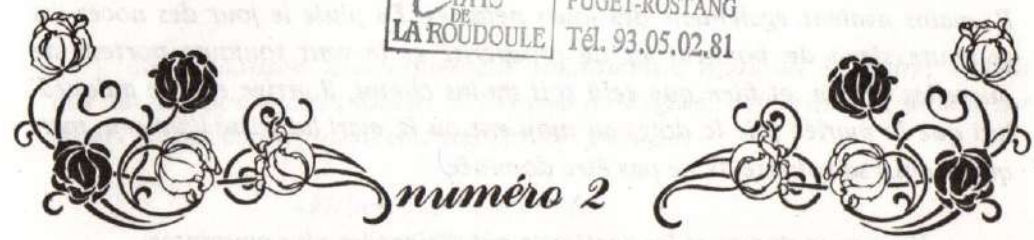


Sommaire (1981)

Le Mariage Provençal André Bernard	Page 2
Une Cuisine Provençale Yves Fattori	Page 7
Faïencerie de Moustier M. Millet	Page 13
Une Chanson Républicaine en Dialecte Varois M. Bellenfant	Page 24
Quelques Recettes	Page 30
La Végétation sur sol calcaire J.L. Domenge	Page 32
La Roupo de Cadis de Pascalet	Page 46
Quelques noms de plantes J.L. Domenge	Page 49
Proverbes Provençaux	Page 51



ECOMUSÉE
Place des Tilleuls
06260
PUGET-ROSTANG
Tél. 93.05.02.81



numéro 2

Composition et Impression réalisées par PROMOVAR.
Maquette réalisée par le CREDIT AGRICOLE.



Le Mariage Provençal

Lou dous maridage acò's coumo uno triho
Que largo l'oumbro e lou fres au maset,
E i'a toujour dins sa verdo ramiho
Quauque rasin pèr se leva la set.

Fr. Mistral

Nòvi que l'amour ligo soun li mies marida
Th. Aubanel

Le mariage, chez nos anciens, s'accompagnait de traditions, de pratiques plutôt, qui toutes avaient un sens précis, la plupart marquant la rupture de la jeune fille d'avec sa famille et son départ pour une nouvelle vie. De la jeune fille surtout, car, selon une tradition conservée du droit romain, la fille mariée était exclue de l'héritage paternel. Le garçon par contre, et le plus souvent, établissait son foyer chez ses parents. Il y avait également, bien sûr, des rites destinés à assurer le bonheur des nouveaux époux, ou à leur éviter le malheur, ce qui revient au même.

Certaines de ces pratiques sont toujours respectées de nos jours : Ainsi, on ne se marie pas en Mai, même si l'on a oublié que c'était pour les Romains, l'époque des Lémuries (fête des morts) ; on ne se marie pas non plus les neuf, dix-neuf et vingt-neuf du mois (lou nòu porto lou dòu, le neuf amène le deuil), ni pendant le Carême et l'Avent et ni le lundi ni le vendredi. Les Romains avaient également des jours néfastes. La pluie le jour des noces est toujours signe de bonheur et de prospérité et le vent toujours porteur de querelles. Enfin, et bien que cela soit moins connu, il arrive encore aujourd'hui que la mariée plie le doigt au moment où le mari lui passe l'anneau, marquant ainsi sa volonté de ne pas être dominée.

Voyons maintenant les pratiques qui étaient les plus courantes.

AVANT LA CEREMONIE :

La couturière n'apportait la robe de la mariée que le jour du mariage. Elle offrait en même temps à la «nòvi» la poupée de la mariée, une poupée vêtue exactement comme elle et avec les restes des tissus de son costume. Cette tradition était très intéressante car on peut, de nos jours, savoir exactement comment était vêtue l'épousée le jour de ses noces. On peut voir une très belle poupée de la mariée au Muséon Arlaten, à Arles.

La mariée devait être coiffée par une femme heureuse en ménage. Avant son départ, une parente mettait quelques grains de sel dans la chaussure de la nòvi, afin de préserver le mauvais sort. Pour les mêmes raisons on mettait un peu de sel dans une poche du marié. Il s'agit là, en fait, d'une croyance remontant à plusieurs milliers d'années, et qui voulait que l'on empêche ainsi un sorcier de «nouer l'aiguillette» rendant ainsi la consommation du mariage impossible. Hérodote n'a-t-il pas écrit au Vème siècle avant J.C., qu'un berger du Nil avait noué l'aiguillette du Pharaon Amasis l'empêchant ainsi de prouver son amour à la belle princesse Laodicée.

En quittant la maison l'épousée recevait de son père un verre d'eau et une pièce d'argent ou d'or. Le père indiquait ainsi à sa fille que c'était la dernière fois qu'il la nourrissait et qu'elle n'était plus désormais à sa charge. La jeune fille buvait l'eau, prenait la pièce et devait verser des larmes montrant ainsi sa reconnaissance et ses regrets de quitter la maison paternelle.

Sur le chemin de l'église et pendant la cérémonie les deux familles étaient séparées. Ce n'était qu'après l'union qu'elles étaient ensemble. Lorsque la jeune fille était d'une autre région les garçons et les filles l'attendaient à l'entrée du village et lui faisaient escorte. Les femmes étaient là et lui faisaient jurer «de n'être pas plus et pas mieux que les autres».

Une tradition spécifiquement toulonnaise, nous dit Letuaire, voulait que les tambourinaires jouent, à l'entrée de l'église, l'air «lanlère, larira» sur lequel les plaisantins mettaient des paroles grivoises :

«Piéucelo la menan (bis)

N'en douti (bis)

A la bénédiction ils jouaient un autre air très ancien «*Va-t-en voir s'ils viennent, Jean*», intitulé aussi «*On dit qu'il arrive ici*». A la sortie, un autre air traditionnel sur lequel les mêmes plaisantins chantaient «*Tastaras d'acò, fiheto*». Au sujet des tambourinaires, disons encore qu'au cours du repas le meilleur des tambourinaires jouait, pour la mariée, des variations sur des «*grâces*», montrant ainsi sa virtuosité.

PENDANT LA CEREMONIE :

Au moment où les époux s'agenouillaient, la mariée devait étaler sa robe afin de permettre au marié d'y poser son genou. Mais la mariée pouvait aussi s'arranger pour que son époux ne puisse poser son genou. Par là aussi elle entendait ne pas être dominée.

Au moment de la bénédiction deux demoiselles d'honneur tendaient un petit voile au-dessus de la tête de la mariée. C'est, là-aussi, une très vieille tradition et, de nos jours encore, on peut voir des femmes se coiffer d'un voile ou d'un fichu pour aller communier.

En entrant dans l'église la mariée devait avoir les rubans de sa coiffe dénoués. Au moment où elle offrait son bouquet à la Vierge le marié nouait les rubans de la coiffe.

APRES LA CEREMONIE :

A la sortie de l'église les mariés devaient être sur le même plan. Le marié offrait à son épouse la clé de la maison qu'elle agrafait aussitôt au «*clavier*» en argent qu'elle portait à la ceinture. C'était là le signe qu'elle était désormais la maîtresse de maison. On offrait à la mariée un battoir à linge et une quenouille. C'était là aussi, des dons significatifs.

Les jeunes tendaient alors, devant le cortège, une barre fleurie qu'il fallait sauter, non sans avoir payé une dîme. Dans certains villages du Vaucluse on dit que la barre pouvait être à quatre-vingt centimètres de haut !

Enfin il était de coutume de danser à la sortie de l'église. Alors que de nos jours on jette des poignées de riz sur les époux, coutume venue d'ailleurs

c'était autrefois un parent qui présentait un plateau de grains à blé à l'épouse. Elle les lançait sur ses parents et ceux de son époux surtout, indiquant ainsi qu'elle voulait apporter la prospérité à sa nouvelle famille.

En arrivant à la maison on lui offrait trois petits pains, elle en donnait deux aux parents et l'autre aux amis, montrant par là qu'elle entendait être économe et nourrir sa famille plutôt que les étrangers.



En entrant dans la maison les nouveaux mariés devaient manger une soupe dans la même écuelle, ce qui est le meilleur moyen, on le sait, de ne point cacher ses sentiments à l'autre.

Enfin au repas, le doyen offrait un quignon de pain, lou courchoun, à une des demoiselles d'honneur, lui signifiant ainsi que son tour était venu de prendre époux.

Au cours du repas la mariée devait prendre un morceau de pain et le conserver précieusement : il la préservait de toute discussion et mésentente.

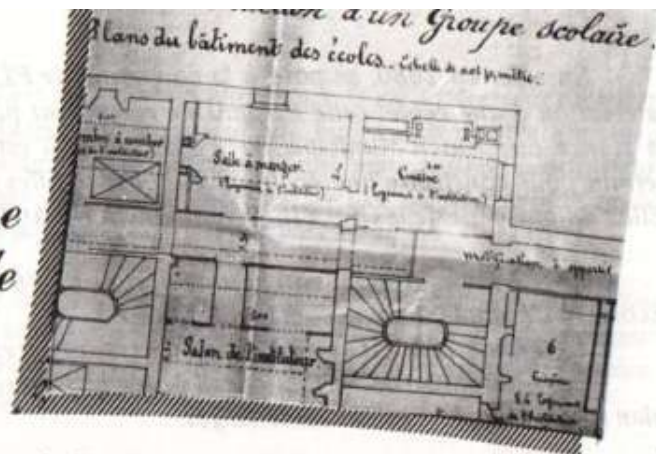
Les nôvi ne devaient pas chanter au cours du repas, d'ailleurs tout au long de la journée. C'est là aussi une tradition toujours respectée.



Le 12 Septembre 1981, à l'occasion du mariage d'Olivier Neige, leur Vice-Président, et de Roseline AGUILLON, les jeunes de la Mieterrano ont tenu, et avec la bienveillance des nôvi, à remettre la plupart de ces pratiques en honneur et particulièrement celles qui garantissaient aux nouveaux époux bonheur et prospérité tout au long de leur vie.

André BERNARD
de l'ESCOLO de la TARGO

Une Cuisine Provençale



Si l'aspect extérieur de l'ancienne maison provençale, qu'elle soit isolée comme le mas ou la bastide, ou groupée comme dans nos villages, offre des caractéristiques particulières, il est plus difficile de trouver à l'intérieur des éléments, hors le mobilier, qui soient particuliers à notre région. Certes, les matériaux utilisés et la disposition des pièces de l'habitation, peuvent nous donner quelques indications. Il est toutefois une pièce qui présente un caractère typiquement provençal, il s'agit de la cuisine. On y trouve une cheminée, un potager, un évier (la pile) et également des placards souvent maçonnés.

Fernand BENOIT dans «la Provence et le Comtat Venaissin» fait une description d'une cheminée à hotte montante, plus particulière au mas des grandes plaines, et indique que : «le potager, adossé au mur, à côté de la cheminée, est le complément de celle-ci. Il est constitué par un appenti recouvert de carreaux vernissés, percé de deux ou trois carrés, avec grilles, pour retenir les braises, le tirage se faisant par dessous. Parfois, il est construit dans la hotte même de la cheminée, à côté du foyer, surtout dans la région Cévenole».

Un relevé des nombreuses cuisines provençales dans les vieux quartiers de Draguignan a fait apparaître un nombre non négligeable de potagers installés à l'intérieur de la cheminée, ce qui indique, que cette disposition était largement répandue à l'intérieur de la Provence.

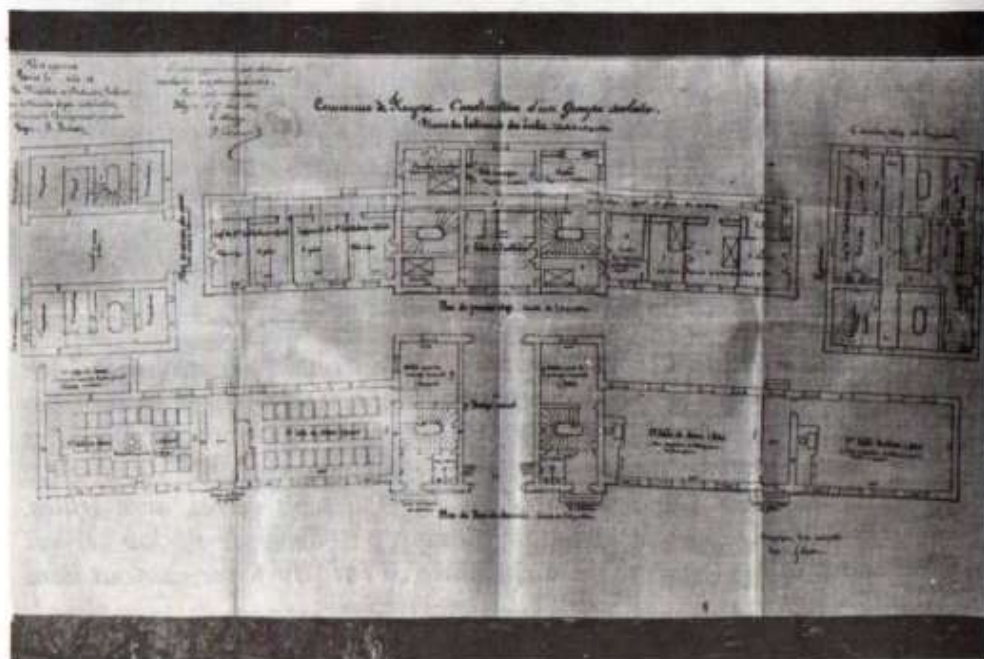
De toutes ces cuisines fort intéressantes dans leur conception et dont la construction s'étale sur plusieurs siècles, aucune n'a pu être datée avec certitude. Par contre nous avons eu la chance d'observer à FLAYOSC, une cuisine dont nous connaissons l'architecte et le maçon.

En effet en 1880, se pose à la commune de FLAYOSC le problème de la création d'une école, celle existant ne répondant plus aux besoins. Lors de la séance du Conseil Municipal du 9 août 1880, il est décidé de chercher un terrain pour construire une école de garçons, de filles et un asile (maternelle). Elle s'adjoint Monsieur CLAVIER architecte à DRAGUIGNAN.

Le 17 juillet 1881 : vote d'un emprunt de 30 000 Frs à la Caisse des Ecoles et demande d'un secours (subvention).

Le 27 mai 1882 : Les plans et les devis sont acceptés

Le 9 octobre 1882 : Le Conseil Municipal accepte les modifications au plan initial (suppression du 2ème étage).



L'ingénieur - architecte CLAVIER va élaborer ses plans au niveau de l'ensemble du bâtiment en fonction des normes prescrites par le Ministère de l'Instruction Publique, et, c'est ainsi que nous aurons un bâtiment qui n'aura rien de provençal, il ressemblera à tous les bâtiments administratifs construits à cette époque, sur tout le territoire national, une façade où se mêlent la brique rouge et la pierre. Par contre l'aménagement des appartements sera fait

conformément à ce qui est traditionnel chez nous. Il est intéressant de noter au passage que si l'instituteur (directeur aujourd'hui) a à sa disposition deux chambres, une salle à manger, un grand salon et une vaste cuisine, l'instituteur adjoint est logé dans deux pièces, une chambre et une pièce à feu (sorte de salle commune) où il a à sa disposition une simple cheminée.

Le devis estimatif est proposé le 15 janvier 1885 et l'adjudication a lieu le 28 février 1885 sous la responsabilité du Maire VINCENT. C'est Monsieur BARBAROUX Ernest, entrepreneur à GAREOULT qui exécutera les travaux, qui seront réceptionnés le 13 novembre 1887.

Cette cuisine est une pièce rectangulaire de 285 cm sur 385 cm, éclairée par une grande baie. L'ensemble cheminée, potager, évier est accolé au mur nord. A l'opposé se trouve un grand placard.

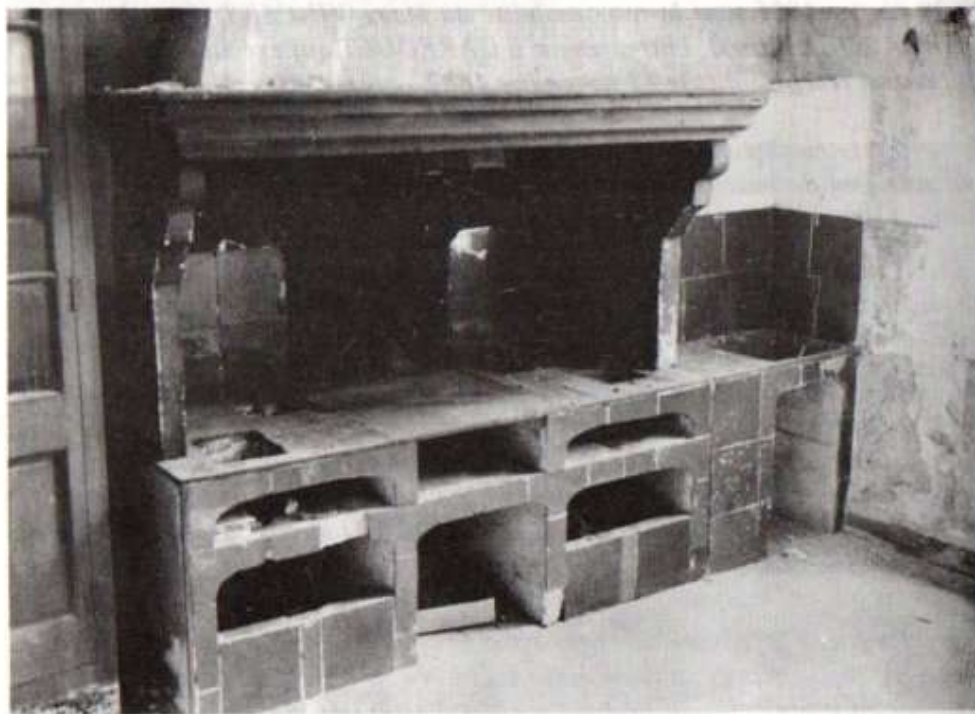
La cheminée et le potager en maçonnerie de briques ourdies au plâtre, forment un ensemble homogène, du type engagé (en partie encastré dans le mur - 20 cm).

Le socle de 185 x 65 cm surélevé (70 cm de haut) est divisé en trois parties : au centre, l'âtre du foyer est une plaque de fonte de 60 x 65, sur chaque côté un tableau en maçonnerie ayant deux trous carrés (20 x 20 et 18 x 18) placés en diagonale recevant une grille de fonte, sorte de «brasero» dans lequel étaient disposées les braises. Les toupins et toupines de toutes natures étaient placés dessus afin d'y mettre daubes et autres mets à mijoter. Le tirage se faisant par en dessous.

La partie inférieure du socle est divisée en six compartiments occupant toute la profondeur de la cheminée. Au centre directement sous la plaque de fonte une niche de 18 cm de haut permet d'avoir une partie chaude, sorte de four rudimentaire. Au dessous une niche de 42,5 cm de haut permet de loger les ustensiles culinaires de grande taille ou la jarre qui doit conserver les aliments au sec. Sur les côtés, sous la partie potager, le cendrier, niche de 11 cm de haut qui permet le tirage des braseros et également de recueillir les cendres qui seront mises soigneusement de côté, afin de servir au moment de faire la «bugade», pour le lavage des draps notamment. Au dessous un grand compartiment de 43 cm de haut qui est destiné à recevoir la provision de bois. Afin d'éviter que les brindilles et les petits morceaux de bois ne se répandent dans la cuisine, une cloison de 23 cm de haut vient en partie obstruer l'orifice.

La face avant et le dessus du socle ont reçu un placage de carreaux (ou morceaux de carreaux) de 23/23 cm en céramique vernissée rouge de SALERNES ou VILLECROZE.

Une barre de fer de 2/2 cm est disposée sur le pourtour extérieur du socle pour protéger les carreaux des chocs.

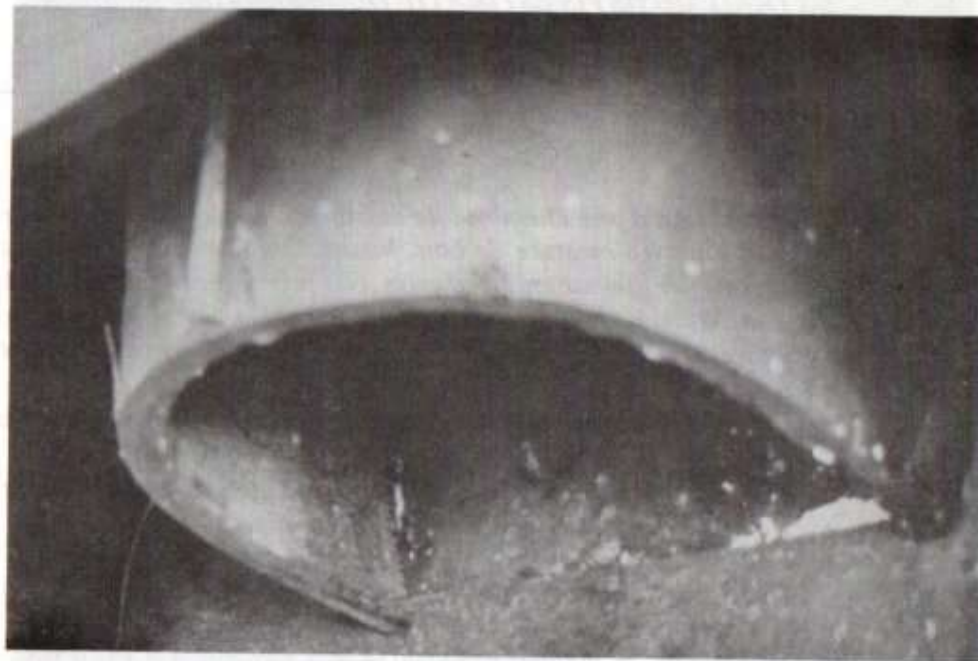


La partie haute de la cheminée est composée du contre-cœur de 166 x 78 cm divisé lui aussi en trois parties. Au centre une plaque de fonte de même dimension que celle de l'âtre est maintenue par trois crochets. Sur chaque côté, ainsi que sur les jambages il y a un placage de carreaux vernissés sur 2 rangs de hauteur, la partie supérieure étant un enduit au plâtre. Deux jambages de 8 cm d'épaisseur, 78 cm de haut, 27 cm de largeur à la base, 52 cm à la partie supérieure (des moulures arrondies forment décor) ferment l'ensemble potager-cheminée, et soutiennent la hotte qui est saillante et évasée, de 70 cm de haut seulement. Sur son pourtour un linteau composé d'un chevron de bois brut, enduit au plâtre

supporte sur sa face avant une planche moulurée (15 cm de large) faisant office de manteau et au dessus une planche de 28 cm formant tablette, sur laquelle étaient disposés «calen» divers pots et objets que l'on gardait au sec.

Une particularité de cette cheminée, c'est que l'on a construit à l'intérieur de la hotte, le conduit de fumée qui descend au ras de la plaque du contre-cœur.

Naturellement nous trouvons le crochet qui sert à suspendre la crémaillère, «Lou cremacle». Sur les jambages deux crochets qui permettent d'y mettre le soufflet, la pince et la pelle à cendre.



L'évier (la pile), se trouve dans le prolongement du potager, entre la cheminée et le mur, à côté de la fenêtre. Il est composé d'une tablette étroite (30 x 40 cm), d'un tian (40 x 40 cm) au dessous du tian, une niche pour loger les cruches pour l'eau. Un tuyau de poterie permet l'évacuation des eaux usées vers la rue. Tout comme le potager, l'évier est plaqué de carreaux vernissés rouges, ainsi que sur la partie supérieure et sur deux rangs.

De même une barre de fer est placée sur la partie avant supérieure. On trouve au dessus des carreaux trois tringles de fer qui permettent de suspendre des ustensiles, et couvercles.

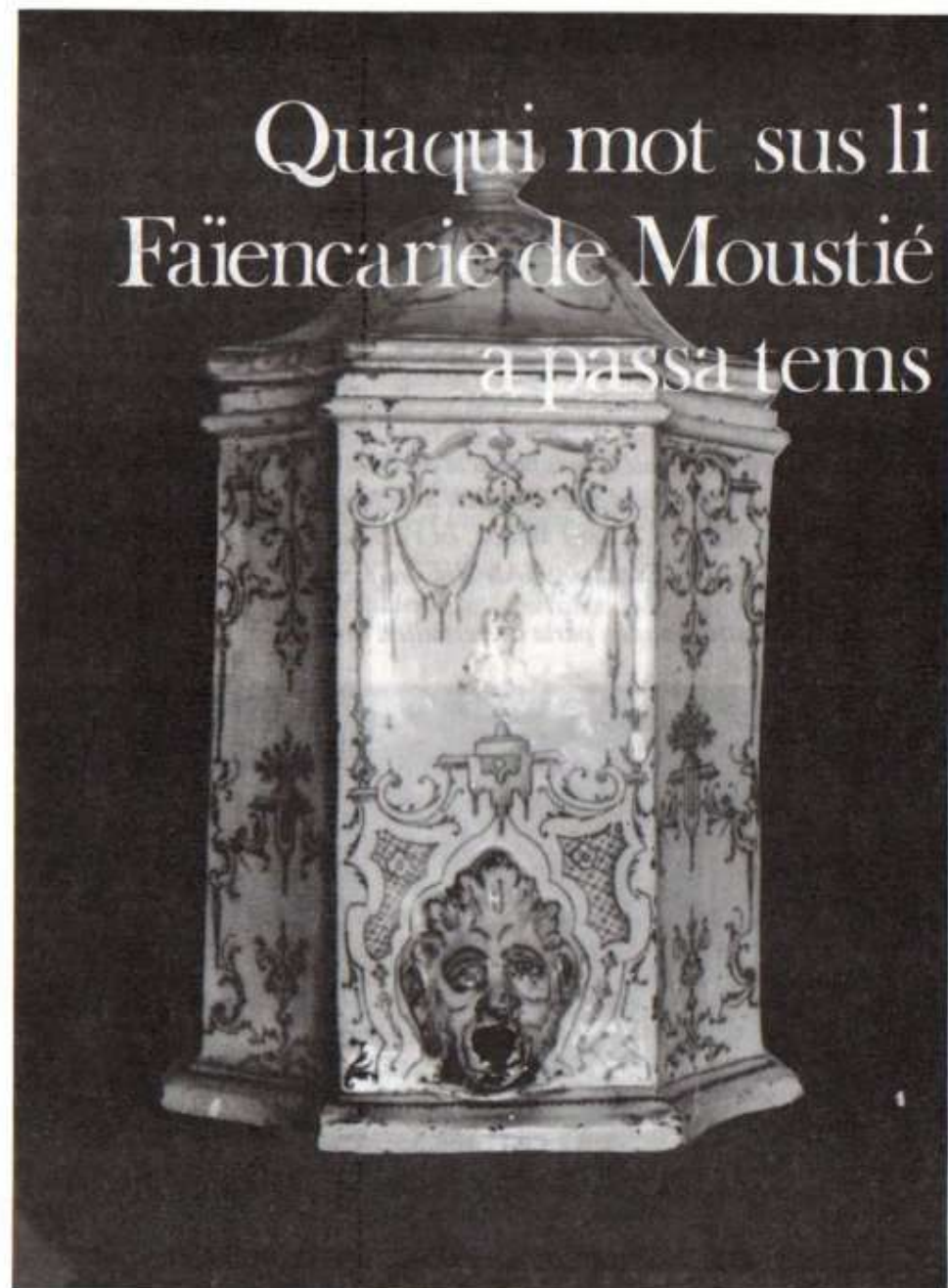
Le sol est constitué de tomettes de Salernes de 14 cm posées sur plâtre.

Cette cuisine démolie en 1978 a été récupérée par l'Association pour la Sauvegarde des Arts et Traditions Populaires de DRAGUIGNAN et sera reconstituée dans le futur musée.

EXTRAIT DU DEVIS ESTIMATIF DU 15 JANVIER 1885
(Archives Municipales Flayosc)

Numéro d'ordre :

- 35 Confection d'une cheminée de cuisine avec fourneau dit potager manteau avec ossature de bois, hourdis au plâtre, crépi supérieur au mortier de sablon, badigeon compris, cendrier à compartiments divisés dans le sens de la hauteur, le tout conforme aux indications de l'architecte - fer, fonte malons vernissés comptés à part.
Nombre de cheminées de cette espèce : 5 à 35 F total 175 Frs.
- 36 Eviers en poterie vernissés à l'intérieur, qualité supérieure avec trou de vidange, pour cuisine : 5 à 6 Frs total 30 Frs.
- 56 Plaques de fonte pour cheminées
Poids d'une plaque de 0,45 / 45 : 15 kg à -,35
Pour 26 plaques semblables 26 x 15 : 390 à 0,35 : 136F10
- 57 Fontes grilles pour potager
Nombre de pièces 16
Poids d'une fonte moyenne 2 kg, pour 16 fontes semblables 32 kg à 0,50 : 16,00 Frs.



Quaqui mot sus li
Faiencarie de Moustié
a passa tems

Fontaine décor Bérain

QUAQUI MOT SUS LI FAIENCARIE DE MOUSTIE A PASSA TEMS

Vuei, voudrian vous parla di faïencié prouvençau que sis obro an pourta liuen lou renoum de noste terraire. Se saup que l'endustrio di terro vernissado a fa flòri en Avignon tre lou siècle quingen : e couneissès li sieto anciano de Marsiho vo li faïenço d'At. Mai avèn chausi de vous parla pulèu de Moustié bord qu'aquele viloto fuguè la maire di faïençarié d'Alemagne, d'At, de Varage e meme de Mounpelié e de Sant Jan d'òu desert à Marsiho.

Coume que siegue, e Fernand BENOIT lou dis magistralamen, «ei dis umblis oubradou di terraié que li faïencié de Prouvenço sourtiguèron au siècle segen. Verai, en 1526 Claude de FORBIN avié founda uno faïençarié dins uno de si bastido de Marsiho, à Sant Macèu, en s'associant em'un Italian, un nouma Jan ANGELY, e un Espagnòu SANCHEZ.

Mai à Moustié, poudèn parla de vertadieri dinastio.

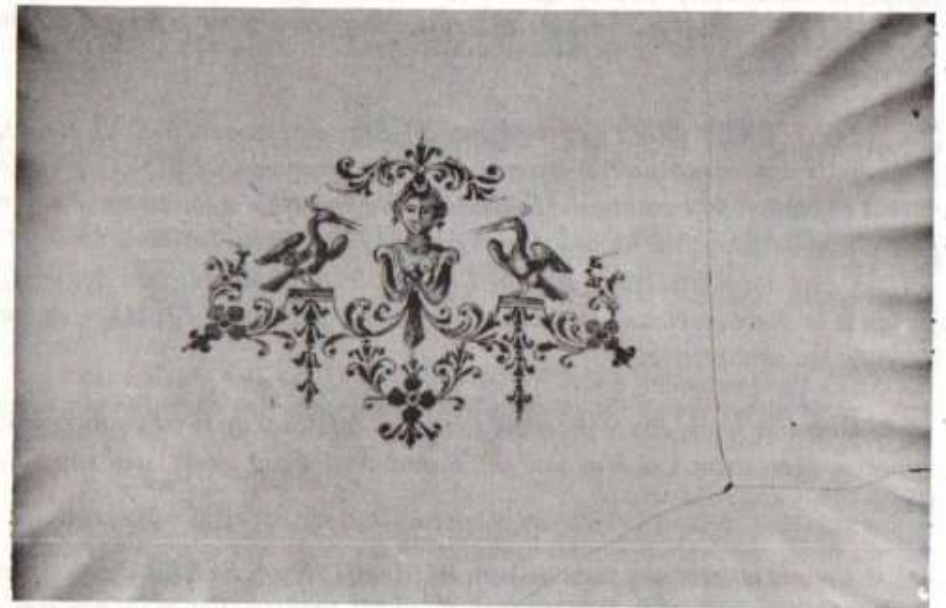


QUELQUES MOTS SUR LES FAIENCERIES ANCIENNES DE MOUSTIERS

Nous voudrions aujourd'hui vous parler des faïenciers qui ont porté loin le renom de notre terroir. On sait que l'industrie des terres vernissées a fait florès en Avignon dès le 15ème siècle ; et tout le monde connaît les assiettes de «Vieux Marseille» ou les faïences d'Apt. Mais nous avons choisi de vous entretenir plutôt de Moustiers parce que cette petite ville fut la mère des faïenceries d'Alemagne, d'Apt, de Varages, et même de Montpellier et de Saint-Jean du Désert à Marseille.

Quoi qu'il en soit, et comme F. Benoit le déclare magistralement : «C'est des humbles ateliers de potiers de terre que sortirent, dès le 16ème siècle, les faïenciers qui empruntèrent leurs techniques à des ouvriers d'Espagne et d'Italie». En effet, dès 1526 nous voyons qu'en Provence Claude de FORBIN avait fondé une faïencerie dans une de ses «bastides» de Marseille, à Saint-Marcel très exactement. Pour mener à bien son entreprise, il s'était adjoint un Italien Jean ANGELY et un Espagnol SANCHEZ.

Mais c'est au 17ème siècle que la faïencerie provençale prend son véritable essor et, chez les faïenciers de Moustiers, on peut parler de dynasties véritables.



A la debuto, avèn la famiho CLERISSY. D'uni dison qu'un monge vengu d'Italio, de Faenza meme, aurié douna soun secret au terraié Antòni CLERISSY, proumié dou noum. Antoni proumié aguè dous enfant : Pèire que s'istalo à Moustié, e Jousè que s'en vai à Marsiho. En 1679 lou vesèn beilejà lis oubrié de Sant Jan dou desert. Mai es esta tambèn dous an à Varage e soun enfant Jousè II sara lou foundadou de la dinastio varagenco.

Es en 1679 lou proumié cop que trouvan Pèire nouma « faïencié » dins un escri. D'aquéu tèms, a pau près. Louis quatorze fai sis edí soumtuári, ço que douno mai d'impourtanço à la ceramico. En plaço de veissello d'or e d'argènt, li noble van coumanda i faïencié de service coumplet estampa de sis armarié ; e li richas tambèn van prendre goust i sieto pintado e i platet adourna.

Basto ! A Moustié, li CLERISSY reston quâsi soulet coume grand faïencié fin qu'en 1736. An près coume pintre Francès VIRY que sts enfant travaia-ran pièi dins la fabrico, en pintant sus li sieto de sceno de casso d'espèctacle. Après, la manufaturo sara diregido pèr Antoni Segound e Pèire dous. Es éu que, en 1747 reçaup lou titre de « Secretâri dôu rei » e vend sa fabrico à Jousè FOUQUE en 1784.

Lis OLERYS soun l'autro grando dinastio moustierenco. Soun founda-dou. Jousè coumenço de travaia encò de Pèire proumié CLERISSY : pièi s'en vai en Espagno : lou comte d'ARANDA l'avié counvida e lou prengué coume pintre dins sa fabrico d'Alcora. Revengu en 1732, planto caviho à Moustié e travaio emé soun bèu-fraire Batisto LAUGIER. Soun enfant sara Jousè II, e fin qu'à la Revoulucion, la fabrico marchara ; mai Jousè CHAIX n'en sara devengu lou proupietàri.

Dins lou tèms, Jousè proumié s'èro mes à fabrica de pèço poulicroumo, ounte se mesclavon lou blu, lou jaune, lou verd e lou violet, mai jamai lou rouge.

Coume aùtri noum famous avèn PELLOQUIN e li FERRAT especialisto de la ceramico « au pichot fiò » (un cop venènt bessai parlaren un pau mai de teinico), mai aro fasèn pulèu lou tour di faïenciarié).

Tout d'abord se présente la famille CLERISSY, avec Antoine premier du nom. On raconte qu'un moine venu d'Italie, de Faenza même, aurait donné son secret à cet Antoine Clérissy, simple potier. Antoine 1er eut deux fils. Pierre, s'installe à Moustiers tandis que Joseph lui, va s'établir à Marseille.

Il est, en 1679 à la tête de la faïencerie de Saint-Jean du Désert, mais a sans doute auparavant séjourné, au moins deux ans à Varages. Son fils, Joseph II sera « le fondateur de la dynastie varageoise » - Quant à Pierre, le premier écrit où nous le trouvons désigné par le terme « faïencier », date de 1679.

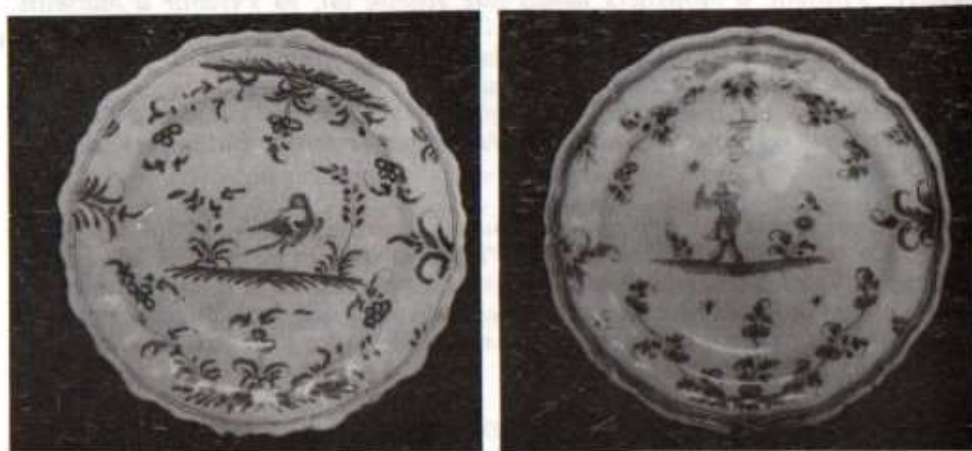
C'est à peu près l'époque où Louis XIV promulgue ses « édits somptuaires ». En conséquence, la céramique s'utilisera de plus en plus. A la place de vaisselle d'or et d'argent, les nobles useront de porcelaine et même de faïence ; et ils commanderont aux faïenciers des « services complets » à leurs armes. De leur côté, les riches bourgeois vont, eux aussi, prendre goût aux assiettes décorées et aux plats peints à la main.

A Moustiers, donc, les Clérissy restent pratiquement seuls comme grands faïenciers jusqu'en 1736. Ils ont pris comme peintre François VIRY dont les enfants travailleront ensuite dans la fabrique, peignant sur les assiettes de magnifiques scènes de chasse. Ensuite, nous voyons la manufacture Clérissy dirigée successivement par Antoine II et Pierre II. C'est ce dernier qui, en 1747, reçoit le titre de « Secrétaire du Roy au Parlement de Provence ». Puis, en l'an 1784, Monsieur le Secrétaire du Roy vend sa fabrique à Joseph FOUQUE.

Les Olerys sont l'autre grande dynastie « moustièrenque » dont le fondateur Joseph, commence par travailler chez Pierre 1er Clérissy. Puis il s'en va en Espagne. Le Comte d'Aranda, en effet, a fait appel à lui et le prend comme peintre dans sa fabrique d'Alcora. Revenu sans doute en 1732, il se fixe à Moustiers et travaille avec son beau-frère Baptiste Laugier, dont il devient l'associé en 1736. Son fils Joseph II lui succèdera et, jusqu'à la Révolution, soit en 1790, la fabrique tournera sans histoire. Entre temps Joseph Chaix en sera devenu le propriétaire.

Lors de son « règne », Joseph 1er s'était mis à fabriquer (vers 1737) des pièces polychromes où se mêlaient le bleu, le jaune, le vert et le violet, mais jamais le rouge.

Notons que la première production de la manufacture Clérissy ne comportait que des pièces en camaïeu bleu. Peu à peu, la polychromie se généralisera dans les faïences de Moustiers ; mais le fameux rouge de Rouen n'est pas connu, ce qui tiendrait à infirmer la légende selon laquelle des faïenciers rouennais seraient venus à Moustiers, porteurs de leurs secrets de fabrication.



Assiettes à «grotesques» monochrome vert

Toutis aquéli manufaturo an pas gaire de manobro, e si proupietàri n'en soun li proumié fabricaire. Fan de pèço d'un esmout blan, un pau rous-sen, de pèço que dindon clar. Fau dire que l'argiello que se pastavo à Moustié èro tras que fino. L'anavon querre proche Verdoun, à la Palud e n'en cargavon tant e mai d'ase e de miolo. Pèr sis esmout, li faïencié croumpavon de ploumb e d'estam à Marsiho, e de sabloun sus lou terraire d'At.

Fasien pièi si coulour d'un mouloun d'elemen que, souvènti fes, venien dôu diable : lou coubau, pèr eisèmple, se croumpavo à Genève. Mai falié encaro d'or d'argènt, de couire, de lapis (lazuli) de saupètro, de bouras, de vèire trissa, de jaune de Naplo, de soupre : sènso parla dôu manganese, dôu mine (minium) de l'antimòni et dôu cristau de roco ; falié enfin de greso (tartre) d'òli de terebentino, de goumo, de poutasso, de paio de ferre, de vitrioli, de rouvi e... d'ourino. Emé toutis aquélis elemen, ournavon d'eisino que si formo èron noumbrouso : en mai di sieto e platet ourdinàri, fasien de plat barbié, de bouquetié, touto meno de bouito, d'escritòri, de crucifis, d'estatuo pichouneto de Mario vo di Sant... e que sabé ièu !

Comme autres noms fameux nous trouvons les Ferrat (Jean-Baptiste et ses fils : Jean Baptiste et Louis). Par ailleurs, Pelloquin, décorateur chez Olérys s'installera à son compte en 1749.



Tous ces artistes sont plutôt spécialistes de la céramique à petit feu, et nous n'entrerons pas ici dans les détails de la technique, nous réservant peut être le soin d'y consacrer un article complémentaire. Retenons pour l'histoire que toutes ces manufactures ont peu de personnel et que leurs propriétaires en sont les premiers «manouvriers» comme on disait à l'époque.

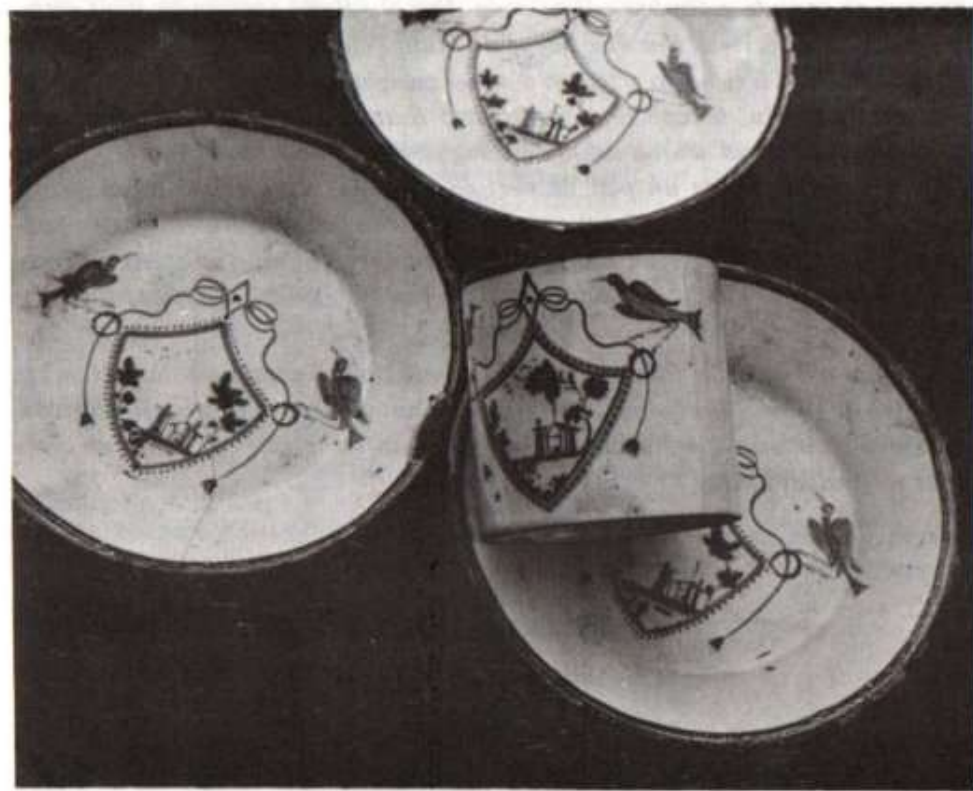
Ils font des pièces d'un émail blanc un peu rosé, des pièces qui tintent clair. Il faut dire que l'argile utilisée était particulièrement fine. On allait la chercher du côté du Verdon, à La Palud. Et on la rapportait à dos d'âne et de mulet jusqu'à la fabrique. Pour les émaux, les faïenciers achetaient plomb et étain à Marseille ; ils se procuraient le sablon sur le territoire d'Apt. Mais ils composaient leurs couleurs d'une foule d'éléments qui, souvent, venaient du diable vauvert : le cobalt, par exemple, s'achetait à Genève. Et il fallait encore de l'or, de l'argent, du cuivre, du lapis-lazuli, du salpêtre, du borax, du verre pilé, du jaune de Naples, du soufre ; sans parler du manganèse et du minium, de l'antimoine et du cristal de roche. Les faïenciers employaient aussi, dans leur fabrication des émaux, du tartre de l'huile de térébenthine, de la gomme, de la potasse, du fer (ils disaient «de la rouille»),... et de l'urine ! Grâce à tous ces éléments, ils ornaient avec bonheur des ustensiles extrêmement variés : outre la vaisselle ordinaire, ils fabriquaient des plats à barbe, des porte-bouquets, des écritoires, des boîtes à usages divers et même des objets religieux (statuettes de la Vierge ou des Saints, bénitiers, crucifix...)

De cop que i'à, lou faïencié fai tambèn lou decouraïre. Mai demando pulèu l'ajudo d'artista d'elèi. D'ou tèms que Moustié fasié flòri, li decouraïre FOUQUE e PELLOQUIN èron di mai renouma. La fabrico d'OLERYs, l'avèn vist, fasié d'ournamen de camaïeu blu e retrasié li sceno de casso d'un eserin celaide famous, l'Italian Antòni TEMPESTA. Prenié tambèn pèr moudele li gravaduro de Carle MAVELOT e de Matiéu MERIAN. Li sieto e li plat avien si bord adourna de mascaroun, de pampanoun, de garlando, de fes meme de tèsto, de bèsti, vo de dentello qu'éron de modo pèr il faïenço de Rouen ; uno outro decouracioun fuguè ispirado dis obro de Jaque CALLOT e de Jan BERAIN. Couneissès toutis aquéli persounage groutesc que semblon de mounino grimassouso, aquéli figuro de bestiàri fantasti, de gau becaru vo d'aucèu estraordinari / Bessai OLERYs lis avié rapourta d'Alcora.



Assiette bleue à décor de chasse Tempesta

Quelquefois, le faïencier est lui-même décorateur. Mais il demande plutôt l'aide d'artistes spécialisés - les décorateurs les plus renommés, quand Moustiers était en pleine gloire, furent sans conteste Fouque et Pelloquin. La fabrique d'Olérys, nous l'avons vu, faisait des décors en camaïeu bleu, représentant des scènes de chasse empruntées à un graveur fameux, l'Italian Antoine Tempesta. Elle utilisait aussi des gravures de Charles Mavelot, d'Albert Varrieu ou de Mathieu Mérian, et de bien d'autres artistes de l'époque. Les assiettes et les plats offraient des marlis ornés de mascarons, de rinceaux, de guirlandes, parfois même de têtes, d'animaux ou de dentelles à la façon des assiettes de Rouen. Une autre décoration fut celle inspirée au XVIIIème siècle par les œuvres des Bèrains. On utilisait aussi, entre autres, les gravures de Callot. Et tout le monde connaît ces «grotestques», figures de singes grimaçants, d'animaux fantastiques (coqs à long bec, oiseaux extraordinaires), rapportés sans doute d'Alcora par Olérys.



Toujour au siècle dès e vüechen, e en mai di sujet mitoulougi, OLERYS fagué li plat nouma «de la flour de tartiflo». Aro, lis especialisto dison que s'agis pas de trufo mai de l'erbo de pouisoun (la douço amaro), o di mourello en generau. Enfin, à l'entour de 1759, li fabrico moustierenco, d'à cha pau leissèron la faienço de grand fiò ; mai fin qu'à la Revoulucion, facounèron de pèco que si darriés ournamen fuguèron «lou drapèu» e «la fanfaro» (aquelo «fanfaro» es un pegoun). Es esta di que FOUQUE n'en sarié esta l'autour. E toujours li moustieren faguèron à si plat de bord ounda, canela, countourna, façouna e meme escava, tras que bèu.

Emé lou siècle dès e vueten s'acabè la pountanado glouriouso pèr Moustié. Mai lou renom de si faienço gagné de prouvinço de la Franço dóu Nord e meme de païs estrangié. Aquèu renom es encaro vivènt, n'en veici la provo : au mes de setèmbre passa, erian dins lou Berri e visitavian lou Castèu de Meillant, un di mai bèu que siegue de touto l'encountrado. Lou guide nous fasié vèire tóuti li richesso artistico d'aquel oustalas quâsi princié. Noumavo lis estatuo, li tablèu, li tapissarié, moustravo tout... la chambro dóu Cardinau d'Amboise, la grand salo, li saloun... Evague de mounta dins li toure, d'intra dins la cousino, d'ana un pau de pertout. Subran, nous veici dins la salo à manja. Taulo èro messo, ufanouso, esbrihaudanto : cuié d'argènt, got de cristau... E, au bèu mitant un «surtout de table», magnifique en vieux «Moustier» coume nous digué lou guide. Sian est bèu fièr, vous lou pode afourtî !...

Mai pèr la bello finido, voudrieu saluda touti li ceramisto de vuei qu'an revlièuda li formo, li coulour dis faiencié d'antan. De segur, proufichon dóu prougrès mouderno ; mai soun tambèn d'artisto ouriginau que fan soun obro tout en gardant l'ideau de bèuta de sis ancian.

M. MILLET



Encore au XVIIIème siècle, et en plus des sujets mythologiques, apparaissent les plats dits «à la fleur de pomme de terre» - Mais les spécialistes pensent actuellement qu'il s'agit en fait, non de la pomme de terre, mais de la douce-amère, et ils parlent plutôt de «fleur de solanée». Enfin, aux environs de 1759, les fabriques de Moustiers abandonnèrent petit à petit la faïence de grand feu ; mais jusqu'à la Révolution ils façonnèrent des pièces dites «au drapeau» ou à la «fanfare», décor peut-être inventé par Fouque. (Précisons que le terme, «fanfare» désigne, en fait, une torche). Et jusqu'au bout ils donnèrent à leurs plats des bords godronnés ou festonnés, lobés ou chantournés, mais toujours d'une variété extrême et d'une élégance parfaite.

En même temps que le XVIIIème siècle s'achève la période glorieuse de Moustiers, si glorieuse que le renom de ses faïences pénétra loin dans les autres provinces et même à l'étranger. Un fait récent nous semble significatif : Au mois de septembre dernier, alors que nous visitions un des plus beaux châteaux du Berry, le Château de Meillant, quelle ne fut par notre fierté de voir, dans la grande salle à manger d'apparat, trônant au milieu de la table, un «surtout» magnifique du «Vieux Moustiers». Et le guide ne manqua pas de nous le citer comme une pièce précieuse rehaussant l'élégance du couvert.

Mais nous ne voudrions pas terminer ce petit historique sans rendre un hommage particulier à tous les céramistes actuels qui font revivre les formes et les couleurs chères à leurs «anciens». Certes, ils mettent à profit les progrès de la technique, mais ils continuent de créer, en restant fidèles à cet idéal de beauté et de travail bien fait qui fut celui de nos aïeux.

Petit glossaire se rapportant à l'article ci-dessus

Camaïeu

peinture en une seule couleur

Faïence de grand feu

Faïence dont le décor est posé sur émail cru et fait de couleurs supportant la température nécessaire à la cuisson de la glaçure.

Faïence de petit feu

Faïence dont le décor est peint sur un émail déjà cuit, grâce à un fondant incolore mêlé aux couleurs et qui les fixe à basse température.

Marli

Bord intérieur d'une assiette ou d'un plat.



UNE CHANSON REPUBLICAINE EN DIALECTE VAROIS

Nous tenons à remercier Monsieur Michel BELLENFANT, Professeur d'Histoire-Géographie au Collège Ferrié et chargé par le C.R.D.P. du Service Educatif des Archives du Var. C'est en effet, à son amabilité que nous devons de pouvoir publier le texte ci-dessous, texte dont il a bien voulu rédiger, pour nos lecteurs la notice de présentation.

L'Equipe de Rédaction



Cette chanson est conservée en manuscrit aux Archives Départementales sous la côte 4 M 19/1, dans les dossiers de police politique. Rien n'indique son lieu d'origine.

Elle doit dater des années 1848-1850. Elle a dû certainement être chantée (sur quel air ?) dans les chambrées, ces associations masculines qui fleurissaient au milieu du siècle dernier, où les hommes venaient après le travail pour boire, écouter la lecture des journaux, discuter politique ou jouer aux cartes. Inutiles de dire que ces associations étaient l'objet d'une étroite surveillance de la part de la police, surtout quand le Préfet du Var s'appelait Monsieur Haussmann.

Le Docteur BRIBOT, qui a traduit ce texte ajoute :

«C'est écrit en style populaire et spontané, dans une graphie et une orthographe chancelantes... Sans être difficile, nous dirons que c'est une poésie de circonstances, dialectale... l'auteur appartient certainement au monde paysan. Il y a beaucoup de franchimandismes : républicains, royoota, autrichien, liens, jouyeux, ouvrier, etc.. Tout cela est pittoresque, sans grande valeur littéraire, mais c'est un document très intéressant sur la mentalité du petit peuple varois.



L'UNITA
Chanson de table

Refrain

Anen si réjouissen ben
Sians éissi toutéi républicains
Parmi naoutré l'Egalita
Régnò et mé la fraternita
La Républiquo la vouren
Jusqu'a la mouart la soustenen

En Franço aven d'unei gens
Qué si disien républicains
Si dounon un non pas merita
Qués lei hounestés moudéra
Aquélo cliquo méis amis
Per toujours foudra la banni

Aquélei gens tant abourras
Vourien nous faire échouas
Maï li prouvan péar nostré unien
Qué sians tengus péar dé bouons liens
Quan la républiquo toumabara
Alors les aïs pourraen voura

Si lei cosaquo vau pays
Un rei nous vourien restabli
Qusqué leis vourien appéla
Sériez voustréi gens moudéras
Maï si débarrassarian ben
Dei Blancs coumo dei autrichien

Si fouu patant frutas lei mens
D'un air jouyeux, d'un cor content
Voustré Henri V nen vendra pas
Lou poplé voous plus di royoouta
Poudès Ly faire son toumbéou
Car l'ensévéliren ben léou, amen

L'UNITE
Chanson de table

Refrain

Allons, réjouissons-nous bien
Nous sommes ici tous républicains
Parmi nous l'Egalité
Règne avec la fraternité
Nous voulons la République
Nous la soutenons jusqu'à la mort

En France, il y a certains gens
Qui se disaient républicains
Ils se donnent un nom non mérité
Ce sont des honnêtes modérés
Cette clique, mes amis
Pour toujours il faudra la bannir

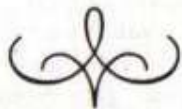
Ces gens tant abhorrés
Voudraient nous faire échouer
Nous leur prouvons par notre union
Que nous sommes tenus par de bons liens
Quand la République tombera
Alors les ânes pourront voter

Si les cosaques au pays
Voulaient rétablir un roi
Quelques-uns voudraient les appeler
Ce serait vous, gens modérés
Mais nous nous débarrasserons bien
Des Blancs comme des Autrichiens

Il ne faut pas tant se frotter les mains
D'un air joyeux, d'un cœur content
Votre Henri V ne viendra pas
Le peuple ne veut plus de royautés
Vous pouvez lui faire son tombeau
Car nous l'ensevelirons bien vite, amen

*Vaotrès toutei qué Méscontas
Gens de l'abour dé tout état
Ouvrier mei fréro aprouchaveeus
Parli péar miou coumo péar vous
Ly a qué la bello péar nous souvas
Dei cheinas qui naen prépara. Amen*

*Republicauns plus di chagrin
Lei négaen toutei din lou vin
Lou ben estré vendra ami
Jesouschrist nous varriés prédit
Si ven pas en cuei vendra déman
La republico dei paysan*



*Vous tous qui m'écoutez
Gens de travail de tout état
Ouvriers mes frères approchez-vous
Je parle pour moi comme pour vous
Il n'y a que la Belle pour nous sauver
Des chaînes qu'ils nous ont préparées Amen*

*Républicains, plus de chagrins
Nous les noyons tous dans le vin
Jésus-Christ nous l'aurait prédit
Si elle ne vient pas aujourd'hui, elle viendra demain
La République des paysans*

(1) La Belle : La République

Traduction du Docteur Bribot, Majoral du Félibrige *ier un roi*





Quauquei Receto

LA POUMPO A L'OLI

Es un dei trege dessert de Nouvé

Levame : 10 g de levaduro d'ou boulengié
dous gros cuié d'aigo
50 g de farino

Pasto : 500 g de farino, 125 g de cassounado (sucre),
1 zèste d'orange,
1 pessu de sau,
dous uou,
dous cuié à soupo d'òli d'òulivo
2 cuié à soupo d'aigo-nafo.

Alestissès lou levame en desleguènt la levuro dins l'aigo tousco ; apoundès puei la farino, e leissès travaia n'bouan moumèn, de cubert, dins un endré tebès pendènt 3 ouro.

Vuyas la farino en fouant, apoundès lou levame lou sucre, lou zèste d'orange finamen raspa. Pasta em'ardour puei apoundès la sau, leis uou, l'òli e l'aigò-nafo.

Fès n'en'no boulo, tapas, e leissas leva 3 ouro.

Burras e farinas uno placo de four li pausa sus la pasto qu'esquicharès à la man en biais de disque.

Fès un cros au mitant mé lou poung e fès couvie 45 mn a four mejan.

LOU PAN-COUDOUN

Chaussisès de bèi coudoun bèn sàni. Eissugas-lèi e curas lèi per li leva lei grano.

Bagnas lèi puci enviscas lèi de sucre fin leissas en pau seca avans de leis embarnissa de pasto. (d'aquelo d'ou pan), e pourtas lèi au four dou bou-lengié, en li recoumandant de lei fa couire d'aise ; lei sourti d'ou four quand la pasto es bèn daurado.

(Manleva de «vieii receto de cousino prouvençalo» de Dono Chantot-Bullier).

LEI GANSO : (auriheto, bugno)

Pèr uno lièuro de farino, fau quatre uou,
un pessu de sau,
un pau de sucre,
un bouan moussèu de burre,
un pau d'òli d'aigo-nafro (vo de roum)

Bèn mescla tout ensèm e leissas repauva la pasto en moumèn.
Puei estendrès la pasto au roulèu, e farès fregi dins d'òli, saupouscas de sucre avans de servi.

SIROP DE GROUSELLO

Esquichas lei gròusello, lei leissa'mé lou marc (la raco) un jour. Puei estraiès n'en lou jus e leissas lou rebouli (fermenta) 5 à 6 jour dins vouasto croto, au fres.

Passas encaro au sedas fin vo dins uno pato mai senso quicha pèr pas n'in faire uno bourrouleto (pauto).

Metès puei la memo quantita de sucre que de jus.

Fès foundre, e metès sus un fué proun dous fès bouli des minuto (me-nueito), puei leissa refreja e metès en boutiho.

Vaquí l'evolucien entiero :

a)- **Lei clapié** -leis avalancado

L'a quási pas'n pessu de terro - atroubas de moufo, de liquen, quauquei gramenouso o de pichounèi baucò, e de planto grasso (barbajòu, rasinèt, ris-fèr, pan d'aucèu).

b)- **La pelouso à picho baucò** : tepo seco

Si li trobo de mato de baucò mai sarrado, de groussié o de baucò longo, puei la palimpo (iris pumila), de ginòuflado fèro, de rudo, de lin, de glaugeto de tè dei coualo.

c)- **La garrigo à messugo**

Sus lei cauquié dur creisson la messugo blanco (o mugan) ei fueio bourrihoua, de ferigoulo, d'espì, de cebihado.

Sus lei cauquié mobile : es la garrigo à roumaniéu amé de bregaloun (o bragoun) de genèste-fero, de lin, de pichot-chaine.

d)- **Arribo puei la garrigo d'Avaus** (reganèu, garrus)

Leis aubrihoun appareisson fouasso lèu : argieras (o argelas), saliège (o tiragasso, arrapo-man, esclarsihò, rin-vièrge), rùbi, cabrifuei (sauvo-maire, pen-decousto), ramo-couniéu ;

Aquelo garrigo leisso la plaço en pau de tèms à l'èuviero qu'es lou «climax» Aro en fouasso endré aquelo èuviero s'endevèn 'no fourèst de pin blanc.

Aquelo assouciacien òutimalo ero bèn mai espendido autrèifes, e es elo qu'es estado la mai degaiado pèr l'ome.

VEGETACIEN SUS SOU CAIALOUS

Vèn d'en proumié, après la roco nuso,

a)- L'avalancado emé de grandò lachusclo, (espinoua), puei la pelouso à mas-sugueto (o erbo d'or), ente si trobo perèu de saureto (o erbo de Sant-Jan), de pèbre d'ai, l'isop de garrigo, l'erbo dòu la.

Voici l'évolution entière

a) - Les éboulis

Il n'y a presque pas de terre on y trouve des mousses, des lichens, quelques graminées de petite taille et des plantes grasses (joubarbe, sedum).

b) - **La pelouse sèche de graminées** :

On y trouve des touffes de brachypode rameux, l'iris nain, l'œillet sauvage, la rue, le lin, le coris de Montpellier...

c) - **La Cistaie** :

Sur les calcaires durs croissent le ciste cotonneux, le thym, la lavande aspic, le muscari

Sur les calcaires meubles : c'est la garrigue à romarins accompagnée d'aphyllante de Montpellier, de petit-chêne (germandrée), lin, coronille jonciforme.

d) - **Vient ensuite la garrigue de chêne-kermès**

les arbustes font leur apparition : calycotome épineux (ou ajonc d'Europe), garance voyageuse, salsepareille, chèvrefeuille, asperge sauvage.

Cette garrigue laisse la place en peu de temps à la forêt de chêne-vert, qui est le «climax» (final) définitif.

Mais aujourd'hui dans maint endroit cette association devient plutôt une forêt de pins d'Alep.

Ce groupement végétal était autrefois beaucoup plus étendu, et c'est sur lui en particulier que se sont pratiquées les plus grands dégâts venant de l'homme.

VEGETATION SUR SOL SILICEUX

Après la roche nue, vient d'abord

l'éboulis, avec des euphorbes de grande taille celui-ci est suivi de la pelouse à héliaanthèmes où l'on trouve aussi l'immortelle à bractée, de la sarriette, de l'hysope, du polygale

b) - **La Messuguiero** seguisse emé de messugo-negro de messuguet, de messugo tarébou (o messugo à fueio de sauvi). es quasi un «maquis» mai fouasso bas.

c) - **Lou «Maquis»**

Si lou sòu es se, es lou maquis doumina pèr lou brusc mascle (o brugas-mascle) lou darboussié, l'argieras.

Es toujours fouasso sarra e mai aut qu'un ome. Se li atrobo de lentiscle, de pantecousto, de rùbi, (o arraparello) e de saliège.

Si lou sòu es mai bagna, creissira lou «**maquis bas**» eme de brouso (brugas-fumèu) de queirelet (bouan-gàubi), de ginèsto, d'alegue (pourraco). dins lei valoun caud e assousta de la couasto l'aura'n pau de nerto.

Lou climax finau es sièche l'èuviero, sièche la **suviero**, fourèst claro de suvié (suve), mesclado de pinastre (pin-bastard).

Après agué vist la gradacien dei groupamen dins lou tèms, sarié aro mestié de vouei parla'n pau dei groupamen dins l'espaci ; qu'atrouban dempuei la couasto enjusc'eis aup.

Lou proumié que n'in parlerai es la

1) - **Floro coustierenco**. Sei planto duvon crèisse dins la sablo, supourta sènso relàmbi la sau e lei vènt de mar. (eisèmple : la Camargo) fau cita :

- la saladello
- lei engano (3 meno : lignouso, roso...)
- lou bouis blanc
- lou fenoui de mar
(o bacilo, o traucopèiro)
- lou barbo-reinard
- lu grosso dindoulièro

Emé bèn souvèn de saureto, (flour dòu bouan Diéu), de nasco (embriago), de maugo en aubre), de barbajòu, d'erbo dòu pardoun, de cineréo (erbo de Sant-Ounourat).).

La cistaie : avec du ciste à feuille de sauge et du ciste de Montpellier. C'est un maquis bas.

Le Maquis

Si le sol est sec le maquis est dominé par la bruyère arborescente, l'arbousier le calycotome épineux.

Il est toujours élevé (plus de 3 m), et serré. On y trouve en outre le lentisque, le chèvrefeuille, la garance voyageuse, la salsepareille.

Si le sol est plus humide, se développera plutôt le maquis bas avec de la callune vulgaire, ou de la bruyère à balais, de la lavande stœchade, des genêts, de l'asphodèle.

Dans les vallons protégés et chauds de la côte on trouvera un peu de myrte.

Le climax définitif est la forêt soit de chêne-vert, soit de chêne-liège, accompagnée çà et là de pin maritime.

Après cette rapide présentation des gradations des groupements dans le temps, il est nécessaire d'évoquer les groupements dans l'espace, groupements qui s'étagent depuis la côte jusqu'aux Alpes.

1) - Le premier dont je parlerai est la flore côtière appelée aussi **halophile** (qui aime le sel). Ces plantes doivent pousser dans le sable, supporter sans relâche le sel et les embruns (exemple la Camargue).

Citons

- le statice limonium
- les différentes espèces de salicorne
- l'arroche de mer
- le crithme maritime
- l'astragale de Marseille
- le pavot de mer

(avec l'immortelle, l'inule, le lavatère arborescent, la joubarbe, la luzerne maritime, la cinéraire maritime).

Aquelei planto soun veramen limitado à 500 m - 1 km dòu bord de mar.

2) - Toujours pròchi la mar, mai de la man dela de l'endré que reçaup lei pou-verèu e de fes proun luen dins lei terro si vèi un groupamen qu'eimo la calour e que li dien la Restinclièro o lentisclièro.

Li creisson majamen :

- la Nerto (o erbo dou làgui)
- lou lentiscle (restencle, restingle)
- l'òulivastre (òulivié-fèr)
- la lachusclo en aubre (lanchousclo)

Aquelo assouciacien a besoun d'uno grandò calour bord qu'es d'afinita africano. Es ben adatado à la secaresso.

Si li vèi enca : lou lausié-rosò (long dei riéu), lou taradèu, l'aladèr, (o fielagno), lei messugo, lou faveloun.

3) - L'Euviero es lou groupamen lou mai impourtant dins'no majo part dòu despartamen. Creisse pròchi la mar, dins leis uba, e mai au Nord dins leis adrè bèn espausa remounto a 600 m d'auturo. (Bargimoun - Canjuers...) Lei coumpagno soun noumbroua :

* **Lou Pin blanc** : (que s'espandis de mai en mai en prouvenço cauquiero mai que cremo enca miès !

es remplaça dins lei terro de sèuse (Esterèu) pèr lou pinastre (o pin bastard),

* L'Arbous (darboussié, narboussié) aboundous quand lou sòu es moule.

Leis aubrihoun soun noumbrous :

- garrus (avaus)
- faveloun (laurié-tin, lausié-flouri,) (fatamot)
- petelin
- lou daradèr (aladié, daradié) (taradèu)
- l'escaviho (jausemin - jaune)
- lou verbouisset (prebouisset, calendau)
- la fieragno (darado)
- lou garou (o canto-perdris)
- lou cade
- la ginèsto

Ces plantes sont limitées à une bande côtière ne dépassant pas 1 km.

2) - Toujours à proximité des côtes, mais hors d'atteinte des embruns et parfois assez loin dans les terres se recontre un groupement qui aime la chaleur et qui s'appelle «la lentisquière» on y trouve surtout : le myrte, le lentisque, l'euphorbe arborescente, l'olivastre. Cette association est exigeante en chaleur du fait de ses affinités africaines : elle est donc remarquablement adaptée à la sécheresse.

On rencontre encore : le laurier rose (le long des ruisseaux), les filaires, les cistes, le laurier-tin.

3) - **La forêt de chêne-vert** c'est le groupement le plus important dans une grande partie du département : près de la mer il croît dans les ubacs, plus au Nord, au contraire il se cantonne sur les versants au soleil. Il remonte à 600 m d'altitude et plus (Bargemon, Canjuers, Ampus) les «compagnes» sont nombreuses :

* **Le pin d'Alep** (s'étend de plus en plus en Provence calcaire mais brûle encore mieux !), il est remplacé dans les terres siliceuses par le **pin maritime**.

* **L'arbousier**, abondant sur sol meuble.

De nombreux arbustes : le chêne-kermès, le laurier-thym, le térébinthe, le filaire à feuilles étroites, le jasmin sauvage, le fragon, l'alaterme, le daphné gnidium, le genévrier oxycèdre, le genêt d'Espagne (spartier).

- Lei Liano :*
- *lou ramo-coumiéu (o roumaniéu-couniéu)*
 - *la tiragasso (o saliège, o esclarsiho, esclarsèio) escuro-lengo.*
 - *l'aubavit (entravadis, rivouarto)*

De fèuse, d'èurre, (endré umi)

Lou calamendrié (o pichot chaine), la rudo, la lachusclo, lou rùbi (rastelet, arapo-man)

Quouro lei sòu soun pas cauquié, s'apounde à'n aquelei planto :

- *dins toutèi lei bouas d'èuve : la broussou*
- *dins lei bouas caud. (Mauro, esterèu), lou suve, (suvié) e lou brugas*
- *dins lei bouas fres e mai aluencha de la mar la massugo-lausié e lou brusc.*

Quauro leis èuviero desapareisson, leisson sa plaço :

- *à la garrigo sus sòu cauquié*
- *au maquis sus sòu calalous o senso cauquié (argièlo, sablo). La region de Draguignan es uno mescladisso d'aquelei douei groupamen.*

Dins aquesti fourmacien vegetalo leis aubre soun toujour clar. (aurès pamens de pin blanc en garrigo, de pinastre dins lou maquis) lou maquis a à pau près lei memèi planto que l'èuviero mai lei messugo e lei brugas douminon e s'expandisson lou mai.

Sus la couasto lou massuguet (massugo-nègro) e lou queirelet donon au maquis soun prefum carateristi.

La garrigo d'avaus sèmblo tambèn à l'èuviero. Leis avaus soun acoumpagna de rùbi, pandecousto ramo-couniéu, daladèr, mai lou faveloun, lou verbouisset, lou saliège li soun plus, que li fau mai d'umide.

Lou petelin laisso la plaço au lentiscle e l'aladié à l'òulivastre. Coumo dins lou maquis lei messugo mancon pas, mai es alor de «messugo blanco» (ei flour roso !).

les lianes : l'asperg sauvage, la salsepareille, la clematite vigne-blanche et flammule, et des fougères, lierre, germandrée petit-chêne, rue, euphorbe, garance voyageuse.

Lorsque le sol n'est pas calcaire s'ajoutent à ces plantes :

- *dans tous les bois de chêne-vert : la calunne*
- *dans les bois chauds (Maures, Estérel) le chêne-liège, la bruyère arborescente*
- *dans les bois plus frais situés à l'intérieur des terres le ciste, feuilles de laurier et la bruyère à balai.*

En disparaissant les chênaies cèdent leur place à des groupements caractères plus arides appelés :

- *garrigue sur sol calcaire*
- *maquis sur sol siliceux (ou sans calcaire : argile, sable). La région dracénoise est une zone de transition entre ces deux groupements.*

Dans ces formations végétales les arbres sont toujours clairs. (Il y a quand même des «pins blancs» dans la garrigue et des pins maritimes dans le maquis).

Le maquis comprend à peu près les mêmes plantes que la chênaie à chênes-verts mais cistes et bruyère prédominent.

Sur la côte le ciste de Montpellier et la lavande des Iles d'Hyères donnent au maquis son parfum caractéristique.

La garrigue de chêne-kermès (garrus donc garrigo) ressemble également à la chênaie. Les chênes nains sont accompagnés de garances, asperges sauvages, chèvrefeuilles, alaternes et filaires ; cependant le laurier-thym, la salsepareille, le petit-houx ne sont plus présents, en raison de leur exigence supérieure en humidité. Le térébinthe cède la place au lentisque, et le filaire à feuille moyennes au filaire à feuilles étroites.

Comme dans le maquis, les cistes abondent mais il s'agit ici de ciste cotonneux (aux magnifiques fleurs roses fripées).

Perido cado annado pèr lei fuè a questo garrigo despareisse pau à pau (subretout eis enviroin de Marsèio), e dins leis endré lei mai secarous. Alor soubro plus de clapouiro, e de roucas esterle mounte creisse lou fâuvi. Quand l'a enca'n pau de terro s'espandisse la tepo seco, prat paure'me de pichotéi bauco de ginouflié, de glaugeto...

Quand lou sòu es pulèu mobile, atrouban la garrigo a roumaniéu : li a quâsi que d'aubrihoun : roumaniéu, argielas, farigoulo, espi, bragoun, lei soulets aubre (e enca !) que li a soun lou cade e lou mourvèn (cade-endourmi).

3) - *Lou tresenc-estânci es representa pèr la blacho o blaquiero (fourèst de blacas, o roure, roule, rove...) eici lou pin blanc, qu'ero la coumpagno majo de l'èuviero es remplaça pèr lou pin gavouat, (o pin rouge, o pinsot) aquel estânci creisse dins leis uba de prouvenço e en mountagno a parti de 600 m. mounto enjusco à...mai de 1500m (eici coumènço à Empus, Canjuers).*

Leis aubre e aubrihoun a fueio caduco soun noumbrous :

- lou roure (rouve, roule) blacas
- l'agast (l'agast-rable, lou vioulounié)
- l'argelabre
- lou frais
- lou plai
- la sourbiero
- l'aliguié rouge, emai lou negre
- lou tihou (tihù, tiue)
- l'agrèu (fouito-pastre) (gréulié, agromourié)
- lou perussié (pirastre)

l'amarèu o cereiras, l'agrenié, l'avelanié, l'amelenquié (amelanchié) lou bouis, l'aubour, lou baganaudié (glou-glou), lou tatinié (tatié) lou cournié (acuernié, sanguino), lou genebrié (cade-pougnènt), lou bouan-aubret (cabrié), lou bounet-de-capelan, lou fustet (bouas-jaune), l'èurre, l'aubespun (acinié, espino-blanco).

Détruite chaque année par les feux de forêt, cette garrigue tend à disparaître peu à peu (surtout dans les régions les plus sèches, comme aux environs de Marseille). Ne restent plus que des étendues caillouteuses ou de éboulis désertiques où croît le sumac ces corroyeurs. Dans certains cas lorsqu'il persiste un peu de terre s'installe une pelouse sèche, dominée par le brachypode rameux, l'iris nain, l'œillet virginal.

Quand le sol est plutôt meuble, et en milieu sec et chaud pousse la garrigue à romarin, caractérisée par l'abondance des plantes ligneuses et arbrisseaux : romarin, calycotome, thym, lavande spic, globulaire alypum, coronille faux jonc... aphyllante de Montpellier, ajonc à petites fleurs.

Les seuls arbres de taille moyenne que l'on rencontre sont le genévrier-oxcèdre et le genévrier de phénicie (le premier à feuilles épineuses, le second à l'aspect de petit cyprès).

Le troisième étage est le bois de chênes blancs ici le pin d'Alep, compagne principale de la yeusaie est remplacé par le pin sylvestre, cet étage croît dans les ubacs de Provence et en montagne à partir de 600 m il monte jusqu'à 1500 m au moins. (Ici il commence à Canjuers, Ampus).

Les arbres à arbrisseaux à feuilles caduques sont nombreux :

- chêne-blanc (ou pubescent)
- l'érable champêtre et de Montpellier
- le frêne
- le érable plane
- le sorbier
- l'alisier (sorbier allier et sorbier torminalis)
- le tilleul
- le houx
- le poirier sauvage

Le cerisier sauvage ou mahaleb, le prunellier, le noisetier, l'amelanchier, le buis, le cytise, le baguenaudier, la viorme lantane, le cornouiller, le genévrier commun, le troène, le fusain, le sumac, le lierre, l'aubépin.

Planto et erbo :

la trintanello (erbo d'uba : gourrino), lou marsouire (siéure, braio de loup), erbo dei panàri (grihet) l'erbo dòu fege, la viòuleto, la campaneto, lou couguou, erbo-perliero, la vesso d'ase, (o bouquet de serp), erbo benido.

La blaquiero es lou «climax» finaui dei sòu cauquié d'auto prouvènço (planestèu de canjuers) leis autreis associacièn de l'escalo soun :

- lou bouas de pinsot e de genebrié (o cade-pougnènt) sus lavandiero
- la bouissedo ('mé de ginèsto (d'escoubo) de lavando, d'amelenquié, de pèbre d'ai
- la lavandiero
- la tepo emé de petugo et de senòbi (e baucò à plumet, viragau).

Acabaraï chinchèrin pèr tres groupamen qu'atrouban au nouastre, mai que soun pas especialament prouvènçau : parlè eici de la fourèst de fau (faiard) vertadié relicle deis tèms ancian qu'avèn dins l'uba de la Santo-Baumo. Aro n'avèn dins leis Basseis-Aup qu'à 900.1 00 m. (Vergouns, Banoun, Ventour, Luro). Aquesto fourèst es lou testimòni vivènt qu'à la darniero glacièn lou climat ero mai frei ! si li trobo :

- de tihòu, de plai (blai)
- de tuis (tui o bouas de la Sto-Baumo)
- de tuissié (puissié), de sambuquié (sambu)
- d'aigo-espouncho, de boulo de nèu
- de frambousié (ambrié), de gròuselié sòuvàgi, (rougetié, cabourdenié).

Dins l'auto prouvènço en dessubre dei fourèst de fau s'atroubon de groupamen mountagnard : fourèst de pin gavouat, de sarènto, (sapineto, serènto), de sapin (abet, sap), de pin-èuve, de mèle (merze, meare), à mai de 2000 m es puei lou doumaine de la floro alpino (rousàgi, barbanto, genciano, martagoun, maneto, pèuno...) tant bello e tant particuliero, que lou Ventour e Luro n'en oufrisson deja, en pleno prouvènço de bèus «especimen».

Lei douei darnié soun lei pradarié naturalo que n'en dirai rèn e lei «ripisilves» (sèuvo dei ribo) que es un groupamen estrechamen loucalisa long dei ribiero, riéu e raiolet de nouaste peïs.

Plantes et herbes :

Lu daphné laurèole, l'ellébore fetide, le sceau de salomon, l'hépatique, la violette, la campanule, la primevère officinale, le greuil, la grande gesse, la benoîte.

La chênaie de chênes blancs est le terme évolutif final des sols calcaires de haute Provence (exemple : plan de Canjuers). Les autres associations de la gradation sont :

- le bois de pin sylvestre et de genévrier sur lavandaie
- la buxaie (champ de buis) avec des genêts à balais, lavandes, amelanchier, sarlette
- la lavandaie
- la pelouse sèche avec fétuque glauque et brome érigé, et stipe penné.

Je finirai pendant ce temps par 3 groupements que nous trouvons chez nous, mais qui ne sont pas spécialement provençaux : je veux parler ici de la forêt de hêtres (fayard) véritable relique des temps anciens se trouvant sur le versant Nord de la Sainte-Baume. Dans les Alpes de Haute-Provence la hêtraie apparaît à 1000 m (Vergons, Entrevaux, Banon, Lure, Le Ventoux).

La forêt de la Sainte-Baume est un témoin vivant qu'à la dernière glaciation le climat était plus froid : On y trouve, tilleul, érable plane, if, sorbier des oiseaux, sureau, nerprun, boule de neige, framboisier, groseiller.

En haute-Provence au dessus des hêtraies se trouvent des groupements montagnards : forêts de pins sylvestres, d'épicéas, de sapins ou pins à crochets (Mt Ventoux), de pins-cembro, de mélèzes. A plus de 2000 m vient enfin le domaine de la flore alpine (rhododendron ferrugineux, anémone des Alpes, gentiane, lys martagon, orchis noir, pivoine), si belle et si particulière dont le Ventoux et la montagne de Lure, offrent déjà, et en pleine Provence de beaux spécimens.

Les deux derniers groupements sont les prairies naturelles, dont je ne parlerai pas et les «ripisilves» (forêts du bord des rivières), qui est un groupement étroitement localisé le long des cours d'eau de notre pays.

Li vian de planto de l'Uba, qu'atrobon eici la frescuro que li manco aiours :

L'aubo, la piboulo, l'aumarino, la verno, lou sause blanc, lou sause rouge, l'òume, lou frais...

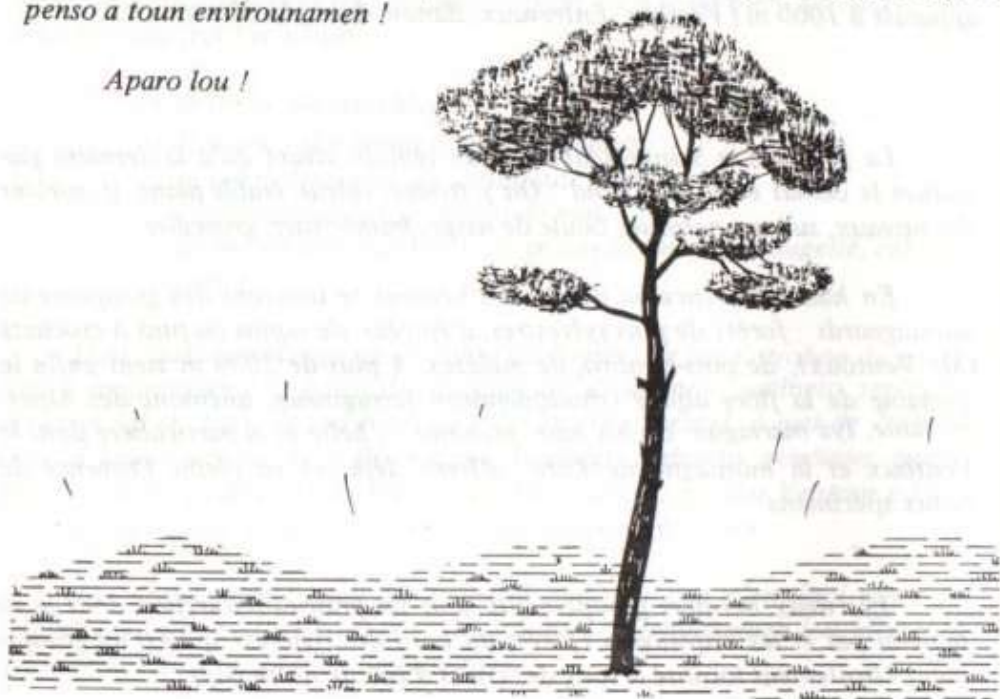
e de planto coumo l'avelanié, lou ròumi (roumias), lou figueiroun (capouchoun), lou roubinié, la pervenco, l'espargoulo, lou favo couguou, la sagno, lou muguet, lou capilári, la cougoumasso o coucourdié sauvage (o coua de serp).

Ensin es esta facho, lèu-lèu uno visto generalo de la vegetacien provençalo, avès pouscu senti sa richesso e sa varieta, avès vist que lei planto creisson pas talamen à l'asard mai s'arramblon segound de preferènci.

Malurousamen nouaste patrimòni vegetau es en trin de s'apauri de jour en jour : cade an leis fuè de fourèst, lei «coupo a blanc» rasclon tout e leisson la terro nuso !

Prouvençau si vouas pas que toun peïs, devengue un desèrt de clapo (que la cadeno Marseio-Veyre li semblo deja !) penso a toun enviroonamen !

Aparo lou !



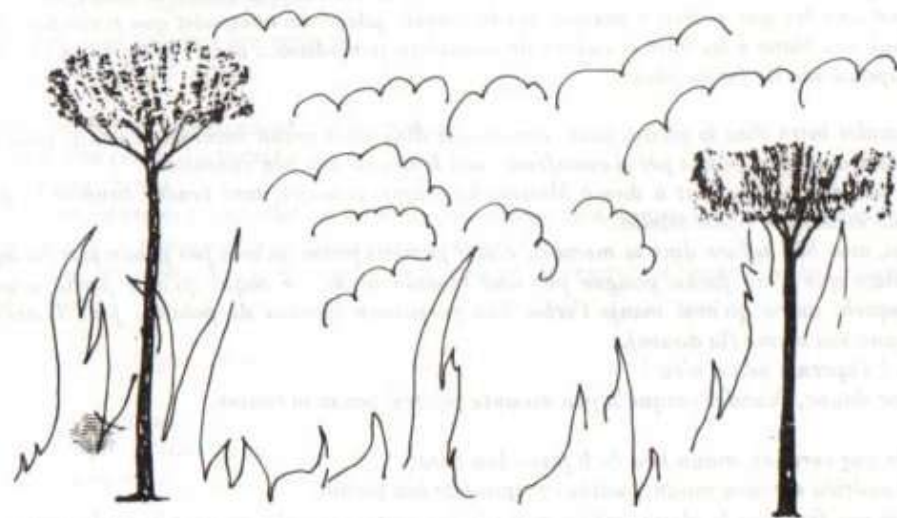
On y voit des plantes plus septentrionales, qui trouvent là, la fraîcheur et l'humidité qui leur manquent tant chez nous : le peuplier blanc, le peuplier noir (ou d'Italie), l'osier, l'aulne glutineux, le saule blanc, le saule pourpre, l'orme, le frêne...

et des plantes comme le noisetier, la ronce, l'arum, le robinier faux acacia, la pervenche, la pariétaire, le melinet rude, le typha des marais, le narcisse, le capillaire, la bryone dioïque...

Ainsi a été fait, rapidement un panorama général de la végétation provençale. Vous avez pu sentir sa richesse et sa variété, voir que les plantes ne poussent pas tellement au hasard, mais se regroupent selon des préférences. Malheureusement nôtre patrimoine végétal est en train de s'appauvrir de jour en jour : chaque année des incendies, les «coupes à blanc» râclent tout et laissent la terre nue !

Provençal, si tu ne veux pas que ton pays devienne un désert caillouteux (auquel la chaîne Marseille-Veyre ressemble déjà beaucoup !) Pense à ton environnement !

Protège le





La Roupo de Cadis de Pascalet

Lei counouissié proun bèn leis estello, de bèu de lei amira, pascalet, lou pastrihoun, amoundaut dins lei pasturo de l'auto-mountagno. Lou baile-pastre, que fasié l'amountagnà-gi em'èu lei v'esplicavo lou souar, quouro sourtien de la cabano pèr teni d'ù mènt lou rai dins sei cledo. La nuè vengudo li moustravo lou grand-càrri vo lou càrri deis amo (la grande ourse), lou camin de Sant-Jacque, que menavo drech en espagno lei roumièu de l'agi-mejan, lou carretié, leis ensigne, Jan-de-Milan, lou «flambèu deis astre», lei tres rèi, qu'eron vengu veire l'enfant Jèsu.

E piei uno outro : li dihièn magalouno (étoile du berger), dòu noum d'aquelo princesso de Prouvènço, tant bello e toujours perseguido pèr «Pèire de prouvènço» (Saturne).

Lou baile disié que touei lei sèt an aquestei douas estello si maridavon... e pascalet miravo lou cèu pèr pousqué assista a soun maridàgi. L'avié puei aquelei que lou bergié de la toure dòu Cardinau avié batejado : lei cousiniero, mai que soun noun vertadié ero la Pouciniero (les pléiades) Anas saupre Perqué ?

Em'aquelei d'aquí, lou pastre avié jamaï besoun d'agué l'ouro o uno mouastro. Quand pareissien à la cimo dòu Mourre de Chanier, li dounavon l'ouro que devié endraïn soun avé dins lei pasturo. Alor Pascalet, lei regardavo tant aqueleis estello que si sentié mai pròchi dòu bouan Diéu, e pensavo deja ei fèsto Calendalo tant meravilhousa emé la tant poulido ceremounié dòu pastràgi. Aquèstou vèspre, pèr la messo de miejo-nuè, touei lei pastre farien l'adouracien, e presentarien l'oufrando d'un agneloun beselant !

Adounc Pascalet pensavo à l'ouro benido ounte anarié emé touto la pastrihou presenta l'agnèu au meste-atar, dans la capeleto roumano au clouquié pounchu.

E aguèu Nouvé arribé, Pascalet ané dounc si counfessa avans la messo de miejo-nue. fasié uno fre que pelavo e passavo sus lei coualo jalado un ventoulet que ti coupavo l'aren. Tout èro blanc e lei òurivié cubert de candelete penjadisso... aurias cresu la crecho touto saupouscado de farino blanco.

Pascalet intrè dins la glèiso, tout envertoula dins soun grand mantèu de cadis, mais s'em-pachavo un pau dedins pèr si counfessa ; acò li semblè pas bèn coumode.

Es pas que n'ague tant à dire à Moussu lou curat, pascalet, tant bravet, toujours tengu pèr soun escabouat o seis estello.

Mai, avié bèn tafura dins sa memòri, e avié pamens pensa qu'avié pas proun surviha aquelo bedigo que s'ero facho pougne pèr uno rassado bluiò... e vaquí qu'avié perdu soun la ! e aquelo outro qu'avié manja l'erbo dòu parpaïoun (fenoui de palum - jonc lustré) que douno lou verme (la douve)...

Ah ! s'aprenié bèn à n'èu !

Alor dounc, Pascalet cerquè'n pau moute pourrié pausa sa roupo.

«De què cerques, moun bèu ?» li fagué lou curat.

«Voudrièu acrouca moun mantèu» respoundè lou pichot.

fasié pas frei dins la glèiso, même que pèr lou veïriau acoulouri, un bèu soulèu passavo sei

raïoun d'or enjusco davans lou counfessionau.

Moussu lou curat, qu'ero uno bouano pasto d'ome, mai qu'eimavo un pau de galeja, e subretout quouro vegué lou pastrihoun tant simplet e un pau nèsci, li fè :

«Tè, pauso lou l'aquí, toun mantèu, sus lei raïoun dòu soulèu».

Pascalet, èu, cerco pas de coumprene e trobo'cò bèn naturau bord que lou curat li va digué. Prèn soun bourras e va pauso sus lei rai.

Mai qunto meravìho ! e qunt espantamen es moussu lou curat qu'es resta niais, o pulèu que semblavo lou ravi de la crècho. Restè candi dòu còup : vaquí que lou mantèu resté penja sus lou lum dòu soulèu.

Quand a vist aquelo meravìho, moussu lou curat s'es lèu signa.

Avié bèn coumprés qu'ero un miracle dòu bouan Diéu, pèr li dire que lou pastrihoun èro coumo un pichot sant et que li avié rèu de marrit en èu.

«As pas besoun de ti counfessa, Pascalet, li digué lou curat, perqué acò, es la respouanso dòu bouan diéu que ti douno l'assoulucien.

E vai, ti fagues pas de marrit sang, ieù ti la dounarai, la santo coumunien, questo bello nué de Nouvé».

Manleva de «Contes de Provence» (R.J.T. Samat)

LEIS ESTELLO - de NOUASTRE PAIS

Leis estello en perèu soun noun en prouvènçau, e anas veire, (quant soun mai goustous e evoucatour dins nouastro lengo.

*lou càrri deis amo : (grande ourse)

(emé sei tres bèsti davans e lou carretié
li dien enca : lou grand càrri

* l'estello marino vo tramountano : étoile polaire

* lou bouié dòu cèu : (Arcturus)

* Jan de Milan : Sirius

* Lou Panard : Antarès (constellation du scorpion) se lève tard, se couche tôt (le boiteux)

* La Pouciniero, o pesoué : les pléiades (lei cousiniero)

* Lei tres rèi, les 3 bourdoun, lou vastèu, leis ensigne : la ceinture d'Orion (lou bastoun de
Jan de Milan)

* lou capèu dòu viei

* lou camin de St-Jaque : voie lactée

(lei planeto : magalouno,
lou lugar, la bello estello, Vènus,
Pèire de Prouvènço (saturne)

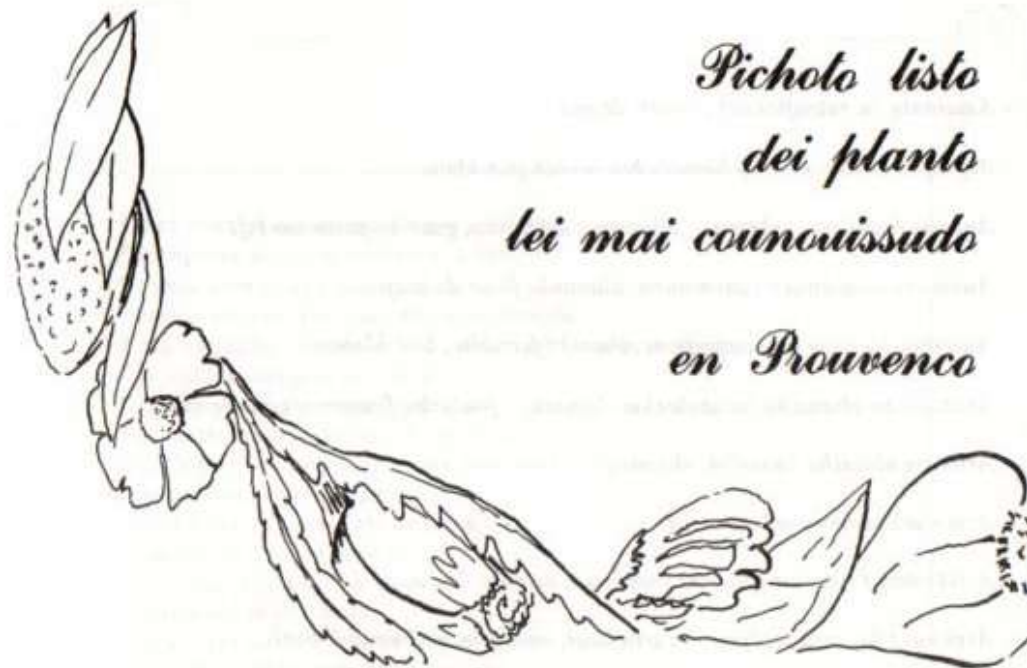
* estello dòu pastre.

LE
CRÉDIT
AGRICOLE
MUTUEL

**Banque Moderne
du Monde Rural**



**sait rester
Fidèle aux Traditions
de son Terroir,
à ses Raçines.**



*Pichoto listo
dei planto
lei mai counouissudo
en Prouenco*

- Abricotier (*prunus armeniaca*) : aubricoutié,
ambricoutié, arbicoutié (sm)

(Substantif masculin : sm)
(Substantif féminin : sf)

- Acacia (*robinea pseudo-acacia*) : acacia, cacia (sm)

- Acanthe (*acanthus mollis*) : acanto,
branco oursino, pato d'ourso

- Adonis (*adonis flammea*) : flour d'ou masclun,
galant, roubisso

- Aigremoine (*agrifonia eupatoria*) : sourbeireto
agrifmeno, erbo-de-veire (sf)

- Ail (*allium sativum*) : aiet (sm)

- Ail des vignes (*allium polyanthum*) : aias,
(aiasso, cebihoun, pòrri-couguou, pòrri de vigno).

- Algue : augo, arga, moussou de mar

- Amandier (*amygdalus communis*) : amelié, amenlié, amendié, amendoulié (Nice). (sm)

- Amarante (*a. retroflexus*) : cresto de gau
- Alysson maritime : erbo blanco, bramo-fan pan-blanc
- Ancolie (*aquilegia vulgaris*) : galantino, aglantino, gant-de-pastresso (sf)
- Anémone couronnée : anemouno, alimonio flour de loup
- Ansérine blanche (*chenopodium album*) : farinello, blet blanc.
- Aristoloche clematite (*aristolochia clematis*) : fouterlo, fauterno, coucourello,
- Armoise absinthe : aussènt, absinto,
- Armoise vulgaire : artemiso (sf)
- Arrête-bœuf (*ononis spinosa*) : agavoun, estanco-buou,
- Artichaut (*cynara scolymus*) : artichaut, cachofle, archicota (Nice)
- Arum sauvage (*arum italicum*) : erbo dei pouarc, òurèio d'ai, figueiroun, còulet de serp, engraisso-pouarc,...
- Asperge sauvage (*asparagus acutifolius*) : espargasso, ramo-counièu, roumanièu-counièu,
- Asphodèle blanc, rameux : pourraco, alegue
- Aster de tripoli, astre âcre : gabridello, cabridello
- Aubépine (*crataegus oxyacantha*) : acinié, aubespun, espino-blanc, poumètié
- Aubergine (*solanum melangenum*) : merinjano, vié-d'ase
- Avoine cultivée : civado (*avena sativa*)
- Avoine stérile (*avena serilis*) : civado-felo, civadasso
- Arbousier (*arbutus unedo*) : darboussié
- Aphyllante de Montpellier : bregaloun, bayoun, dragoun, bragoun, blavet...
- Arundo donax, canne de Provence : cano
- Aloès : alouè, alouès

(De segui - à suivre)



- * à chivau douna, si regardo pas lei dènt.
- * à chasque aucèu soun niéu l'es bèu.
- * comte arresta es a mita paga.
- * cadun saup cé que coui dins soun toupin.
- * cau manja'no eimino de sau ensèm, pèr si bèn counouisse.
- * la peïro va toujours au clapié.
- * riche e fouél, fa cé que vouél.
- * qu avalo amar, pòu pas' 'scupi dous.
- * es l'istòri dou peïròu que vòu mascara l'oulo.
- * quand ma bourso fa tin-tin
tout lou mounde es moun cousin
quand ma bourso fa ta-ta
tout lou mounde m'a quita
- * matinado fa journado.
- * se lou rèi sabié cé que se regalan
a manja ensèm toumo, pero e pan
calarié dòu trone e prendrié lou caban
- * passa lou dijòu
la semana es au sòu.
- * qu raubo un uou, raubo un buou.
- * chasque toupin trobo sa cubercello
- * tout chin que japo mouarde pas.
- * lei buou si prenou pèr lei bano
leis ome pèr la lengo.
- * travai coumenca es a mita fa
- * Douge mestié, trege misèri.
- * peïròu enclòuta, pren jamai fin.
- * qu a pan a pas dènt
qu a dènt a pas pan.
- * fremo, gat e can
an de niero tout l'an.
- * qu tèn, tèn, qu a ren reno.

QUAUQUEI PROUVERBI

GOUSTOUS DIS AUP

ADOUBA ÈN PARLAS VARES



QUAUQUEI REPROUVERBI MARSIHES
DOU TEMS PASSA

- * voues-ti èstre urous un jour, pren un àbi nõu ;
uno semano, tuio un pouarc ;
un mes, gagno un proucès ;
uno annado, marido-ti ;
voues-ti èstre urous touto la vido, siegues ounèste.
- * s'engraisses toun chin, ti mouarde ;
s'à fam, ti seguisse.
- * tresor la counoueissènço deis ome, e vano la paraulo dei fremo ;
- * lou plus gros de toutei lei libre, es lou libre dòu perqué ;
- * vau mies un diamant eme de defaut, qu'uno simplo pèiro que n'a ges ;
- * coumandamen, enfantamen, ensignamen : tres grand tourmen ;
- * croumpa es mihou marcat que demanda ;
- * lei campano souenon la messo, mai li van pas ;
- * la fremo e la sartan devon pas boulega de l'oustau ;
- * tout es amar en qu a de fèu dins la bouco ;
- * sourire de mèstre fa vèire dènt de loup ;
- * la lengo dei fremo es uno espaso que si rouviho jamaï ;
- * fugi lou fué e toumba dins la braso ;
- * counoueisses toun bonur que quand l'as perdu ;

Menleva deis armana marsihès de 1892-93
publica souto la direicien d'Aguste MARIN

- * qu manejo l'òli, s'ouncho lei det ;
- * sies marchand e sabes pas menti !
alor fermo boutigo ;
- * nouvel ami e viei oustau te li fises pas ;
- * s'aquelei qu'an de troup lou dounavon
tout lou mounde n'aurié proun.
- * marrido erbo, mouere jamaï ;
- * que si fa de mèu, lei mousco lou rousigon ;
- * enfant e fada dien la verita ;
- * lou badai pòu pas menti : la fam, lou souom, vo bèn l'ennuèi ;
- * paire voues pas counoueisse lei defaut de toun enfant, e païsan la bounta
de ta terro !
- * lou mèrle dis a l'agasso : que siès negro !
- * fremo et telo, regardes pas à la candello ;
- * entre ome e fremo, lou diable au mitan ;
- * cavo defendudo es cavo desirado
- * de gouto en gouto, s'implisse la bouto ;

A envoyer au :

CENTRE CULTUREL PROVENCAL

15, Rue de la Motte

83300 - DRAGUIGNAN

Je soussigné(e) :

Nom, Prénoms :

Adresse :

Code Postal :

Déclare être intéressé(e) par la parution de votre Revue d'Informations Culturelles Provençales, et souhaite pouvoir m'y abonner, sachant que le coût du numéro est de 10 Francs

A.....Le.....

Signature :

* *dignes pas toun mau en qu ti pòu pas ajuda ;*

* *diéu nous garde d'aigo que coure pas
e de gat que miaulo pas*

* *amour de gèndre, e luno que torno un divèndre
vau bugado sènso cèndre ;*

* *à paire aware, fiéu gastaire ;*

VILO DOU VAR EME D'ESPRESSIEN

QUE SI DIEN PER CADUNO

* *BARJOU : si mètre à taulo au sòu
à la modo de barjòu*

* *BRIGNOLO : si di, mai s'escrièu pas ;*

* *LORGO : qu'es pas countènt, que vague à Lorgo ;*

* *RIANS : lou moulin de Rians, bello toubado e gouto d'aigo ;*

* *LA VALETO : adiéu la valeto lou diable que ti regreto !.*