



# PAS A PAS

## LE BULLETIN N° 24

MAISON DE LA VIE ASSOCIATIVE (MVA) - 55 RUE ANDRE-MARIE AMPÈRE - 13300 - SALON DE PROVENCE

### Salon Patrimoine et Chemins: « la Vigie du Patrimoine Salonais »

#### L'Editorial

Chers ami(e)s.

Notre bulletin « Pas à Pas » change de présentation. Sa diffusion aussi. En plus de l'envoi sur votre adresse courriel, il y a désormais cette feuille gratuite à votre disposition lors des nos conférences à la Maison de la Vie Associative. (MVA).

Nos textes sont courts et ouverts à vos articles.

La parution est semestrielle, le 15 janvier et le 15 juin.

Vous pouvez, adhérer pour la saison 2025 et trouverez, ci-dessous, les modalités.

Merci à vous qui continuez à faire chemin avec nous et bonne route à celles et ceux qui nous quittent.

Votre adhésion, avant notre Assemblée Générale du jeudi 16 janvier 2025, vous donne le droit de vote et la possibilité de candidater pour le Conseil d'Administration.

Fraternellement, votre président  
Gilles Rigole 07.62.66.92.27

#### Le Sommaire

Page 1-2

**La Crau et les Coussouls**

Page 2-3

**L'affaire du courrier de Salon**

Page 3-4

**Le citron avec une recette**

Page 4

**Le four à cade**

#### La Crau et les Coussouls Par Myriam Mayol

« Flâneries à travers les quartiers ruraux et lieux-dits de Salon. »

Monsieur Chaix ne parle pas ici de la « Vaste Crau », la « Vraie Crau » qui s'étend, aujourd'hui, des portes de Bel Air après l'hippodrome, jusqu'à Saint Martin. La Crau, cette plaine désertique autrefois, sèche et brûlante que les troupeaux fuient l'été.

Balayée par le mistral en toutes saisons, plaine aride, défigurée par de vastes hangars commerciaux par la culture intensive d'arbres fruitiers.

Dans ce premier texte monsieur Chaix ne décrit que la partie proche de la ville où les jardins potagers côtoient quelques prairies avant d'atteindre les vastes domaines où le foin de Crau fait la richesse de cette terre. Après les quartiers marécageux des Lones, des Blazots et en partie inclus dans celui des Gabins nous découvrons la Crau. Il est inutile de s'étendre sur sa formation. Nous allons proposer une explication du mot CRAU.

Monsieur Chaix rappelle le mot celtique « Crag » qui signifie pierre et même rocher. Gimon lui-même, citant le dictionnaire Burlet, écrit « Crau » avec la signification de gravier, pierre. Ce mot « Crau » est très répandu en Provence. Monsieur Chaix préfère une origine plus locale : il s'agirait du mot « Grau » d'origine ligurienne, signifiant gravier, grève. Mot que l'on retrouve dans « Grau-du-Roi ». Pourtant lorsque l'on se penche sur les origines du « Grau-du-Roi » il est mentionné que ce nom est dû au chenal creusé et aménagé sous les ordres de Henri IV pour protéger le port d'un ensablement. Ce chenal (Grau) est édifié, grâce à l'entassement de pierres, en forme de môles toujours efficaces depuis le XVIème siècle.

Les romains l'auraient traduit beaucoup plus tard par « Campus Lapidus » En 1957, monsieur Chaix décrit la Crau de Salon comme beaucoup d'autres Craus « Elle est maintenant recouverte d'un humus fertile. Elle est devenue champs de riches cultures ».

Dans la « GRANDE CRAU », la Crau des Coussouls peut se traduire par « Crau pastorale » ou « les pâturages ». Oubliant les discussions entre les géologues en ce début du XXème siècle, monsieur Chaix nous rappelle la grande épaisseur de ce « poudingue » (tapis pierreux étanche dont la mobilité des cailloux roulés n'est que superficielle). Un bras souterrain de la Durance court dans cet agglomérat. Il forme une sorte



## Les conférences

### Jeudi 13 février

«Tour de Nesle et ferronniers » par  
Mme Myriam MAYOL



### Jeudi 20 mars

« Naviplanes sur l'étang de Berre » par  
M. Clément MOYNAULT



### Jeudi 10 avril

« Les techniques de restauration » par  
M. François FYNAUT



### Jeudi 15 mai

« Fortifications de l'Empéri » par  
M. Jean Louis RICCIOLI



### Jeudi 19 juin

« Le professeur BOURRET, un  
médecin urgentiste novateur » par  
le docteur Vincent LAFORGE



de delta invisible qui alimente les puits de nombreux mas et entretient les marais de la basse Crau. Cette nappe est fortement influencée par l'irrigation gravitaire des prairies, avec cette eau provient de la Durance. Cette ressource est indispensable, de nos jours (2024) pour l'alimentation en eau potable de plus de 300 000 habitants.



Le mot « Coussous » dont les étymologistes nous rappellent qu'il provient du latin « cursiorum » signifiant « parcours ». Ceci est fort expressif. La Statistique des Bouches-du-Rhône signale que « Campus lapideus » est encore mentionné en 542 dans le Testament de Saint Césaire. Il est traduit comme « herbage de Crau, appartenant à l'église d'Arles. Au XIème siècle dans les chartes qui font mention des privilèges accordés à « Sallon », on trouve pour la première fois le nom de « cravus ». Au cours des siècles suivant on assiste au morcellement de ce vaste domaine. Aujourd'hui certains nom de parcelles ont conservé le nom des premiers propriétaires : Baldony, Saint Jean de Castel, Saint Tropez ( des Suffren), Capelan, La Crotte. Le nom de Capelan n'est pas surprenant non plus. Les Coussous sont, en effet, des espaces réservés au parcours des troupeaux et au pacage hivernal des bêtes. Pour les troupeaux, c'est la vie de l'ancienne Crau qu'il faudrait évoquer, avec la grande importance de la transhumance depuis la nuit des temps. Les « jas » sur les coussous ont souvent disparu, ils ont été remplacés par des mas où le personnel agricole s'est substitué aux bergers nomades. Souvenons-nous de notre visite dans la Crau de Saint Martin avec notre guide Otello Badan.

*D'après un texte écrit par Raphaël Chaix pour le journal « Sallonensa, choses et gens du pays salonnais » édité dans les années 1950. (À suivre)*

## L'affaire du "Courrier de Salon" par Béatrice Holleville



En mai 1880, un crime sanglant est commis entre Salon et Grans. Une affaire terrible, qui marque le début d'un feuilleton judiciaire qui passionnera la France. Le "meurtre du courrier de Salon" est donc devenu célèbre, d'autant plus qu'il présente de nombreuses analogies avec une autre affaire plus célèbre encore, celle courrier de Lyon, en 1796. En 1880, le transport des marchandises, du courrier, et de passagers par diligence est encore la seule alternative à la marche et au rail. Dans notre coin de Provence, si loin des grandes villes, où l'on organisait encore

des battues contre les loups et où les agressions étaient fréquentes, il était néanmoins très rare d'assister à des scènes de western comme celle-ci.

Et du western, notre histoire, tient beaucoup : une diligence postale pleine d'argent et cigares, deux mauvais garçons armés jusqu'aux dents, endettés par le jeu et les cabarets, et qui terrorisent la région... Au bout du chemin, pour eux, le pénitencier et la mort. Ces bandits de grand chemin, et des villes étaient surnommés par la presse, puis la justice... les "Apaches"!

A Salon de Provence, le commerce des huileries et savonneries explose, mais

## L'adhésion

### La cotisation annuelle

15 Euros pour une personne

25 Euros pour un couple

### Le mode de règlement

Chèque ou espèces lors de nos conférences

€

Chèque et enveloppe postale à notre adresse (en première page)

€

Chèque et enveloppe dans notre boîte aux lettres N°74 de la Maison de la Vie Associative

€

Par virement bancaire sur notre compte du Crédit Mutuel:

CCM SALON DE PROVENCE  
FR76 1027 8089 8500 0204 1540 108  
CMCIFR2A

€

Par une gestion « en bon père de famille » nos exercices comptables ont toujours été équilibrés. L'Assemblée Générale de janvier est la bonne soirée pour le vérifier.

## La photographie



Pour compléter votre dossier, Il est important de laisser une photo d'identité en couleur ou d'accepter d'être photographié(e).

Soyez assuré(e)s que nos données restent strictement à l'intérieur de nos fichiers et ne basculent jamais sur les réseaux sociaux.

les infrastructures sont encore celles de la Provence sauvage que peint le peintre Paul Guigou (1834-1871) : les rues sont étroites, les routes et les ponts sont rares, étroits et peu entretenus. Les voies contournent les champs, les bois, les domaines pour relier au mieux les localités, et se perdent dans le désert de Crau. Pour les facteurs à cheval, les trajets sont longs, souvent nocturnes, et la route propice aux embuscades.

Le 26 mai 1880, le facteur Delopie fait le service postal entre Salon et Miramas. Il part de Salon à 9 h du soir, sur une voiture attelée d'un seul cheval blanc, portant 27 sacs de dépêches, et deux sacs de tabac. Parmi les autres valeurs transportées, le copieux versement d'un percepteur des impôts de Salon au receveur d'Aix. Arrivé sur la route de Salon à Grans, il fait monter un individu à ses côtés, puis deux autres à l'arrière.

Le lendemain, la voiture est retrouvée à Saint-Martin-de-Crau par Benoit Blaise, fermier au mas du Lion d'or, vers quatre heures du matin. Entre les sièges, le corps de Delopie, à moitié dissimulé dans un sac de courrier. Celui-ci porte plusieurs blessures : de grandes coupures de couteau au cou et jusque sur les épaules, et des impacts de balle de gros calibre au front.

L'agression a eu lieu à la croix de Callamand : c'était, avant la départementale de 1964, un point isolé et peu fréquenté... qui plus est la nuit, sans éclairage public ! Pendant ce long trajet dans l'obscurité, le long de la Route de la Gare, la diligence est éclairée faiblement par une lanterne, et la grelottière du cheval signale sa présence à la campagne endormie. Les attaquants, qui étaient à bord, ont fait stopper la voiture pour un prétexte qui restera inconnu. L'un d'entre eux, armé d'un couteau, aura tenté de maîtriser le facteur en glissant sa lame sous sa gorge. En tentant de se dégager, Delopie se blesse et son agresseur en vient à l'égorger. Devant le facteur agonisant, le second homme sort un revolver à broche Lefauchaux, de calibre 12mm et l'achève de deux balles dans la tête. Le lendemain, l'on découvre deux mares de sang et, dans le canal voisin, des sacs de lettres ouvertes. Plusieurs des sacs disparus contenaient une cargaison de tabac et de cigares, dont on retrouve sur place les emballages jaune et bleu. Après les faits, afin de retarder la découverte du corps, les meurtriers ont ôté les grelots du cheval et l'ont laissé avancer seul, en pleine nuit, sur la route de Saint-Martin.

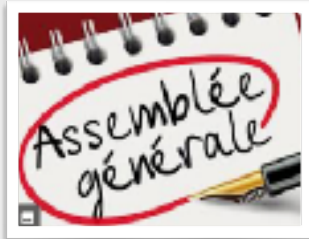
(A suivre) Avec nos remerciements à Clément Moynault in la revue « Aquil » N°32

## Le Citron Par Albert Bertero



Du plaisir sous forme de jus, sur des crudités, du poisson, des zestes, dans un dessert, on l'aime dans un plat chaud, on aime le limoncello avec modération, on aime le citron pour ses qualités nutritives, on aime son acidité et la saveur de ce « concentré de soleil ». Le citron à sa place dans la grande famille des agrumes, un fruit auquel on s'intéresse rarement et pourtant un niveau de saveurs et d'acidités bien particuliers. Considéré comme un ingrédient, il est le résultat d'un croisement naturel. Ce fruit prodige venu au premier millénaire jusqu'à

nous par la route de la soie aux limites de la Chine et de l'Inde. Un agrume qui se cultive aujourd'hui proche des zones littorales du bassin méditerranéen où les journées ensoleillées et les nuits fraîches livrent à notre citron sa couleur jaune qui n'est pas le résultat de sa maturité. Le citron vert est une variété distincte. L'essentiel de la production provient du pourtour méditerranéen. Italie et Sicile, Espagne, Portugal, Turquie, puis France et Corse. Vendu sur nos étals ce fruit compte un bon nombre d'IGP (indications géographiques protégées) associé à sa région de production et au savoir-faire local. L'Espagne reste le producteur principal en Europe, la France occupe une modeste cinquième place avec le citron de Menton et le citron Corse. Pour varier nos plats le citron vient enrichir par ses succulences nos papilles, un produit venu d'Australie, d'Asie, Indonésie...



## CONVOCATION

Date: 16 janvier 2025

Lieu: MVA salle 1 - 2 - 3

Début: 18h 00

AG Extraordinaire

Modification des Statuts

AG Ordinaire

Rapport d'activités

Rapport financier

Cotisation

Rapport d'orientation

Election au conseil

Candidatures - votes

Questions diverses.

Sans votes

Logiciel Pahéko

Fin: 20h00

Buffet: 10 € sur inscription obligatoire avant le 9 janvier

Ce texte est la convocation légale définie par l'Article 11.2 de nos statuts

.....  
Le four à cade dans la colline des Manières, vue du Sud



Cette publication est gratuite

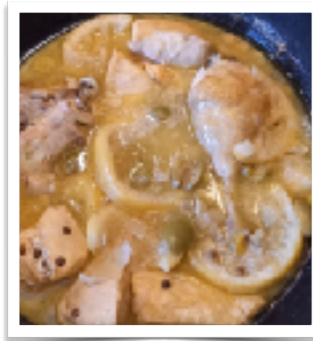
Ne la jetez point mais

Faites la connaître

Merci !

BH et GR

au nom évocateur (citron caviar, le yuzu, le citron bergamote, le citron bigarade, le combava... lors de vos achats posez des questions ; Beaucoup de traitements sont répandus aux cultures, le citronnier étant très sensible aux ravageurs il faut le protéger. Après la récolte le plus souvent enduit de cire le citron se conserve mieux, encore une fois il faudra le choisir avec une belle couleur, ferme sans le manipuler faire confiance à son fournisseur. Il est préférable de choisir un citron non traité ou bio, l'important sera de bien laver notre achat avant d'utiliser le zeste. Le citronnier d'une culture facile peut se faire en pleine terre uniquement dans les régions tempérées. La température hivernale ne descendant pas en dessous de 5° notre arbre fruitier craint le gel. Recommandons la culture du citronnier en pot que l'on pourra protéger en hiver. Puissant antioxydant, antiseptique le citron nous aide à lutter et soigner migraine, rhume, protège et favorise la santé cardio-vasculaire, une teneur importante en pectine. Malgré tous les biens faits lors de son utilisation, il n'en reste pas moins que sa consommation doit rester modérée.



## LA RECETTE

Poulet aux citrons 1 poulet en morceaux, 2/3 citrons jaunes, 100 g d'olives vertes, 10/15 cl d'Huile d'olives, 2 gousses d'ail, 10 cl de vin blanc, 1 cuillère à café de grains de coriandre. Faire une marinade avec jus, fines tranches de citrons, pelez gousses d'ail, coupez en lamelles, versez l'huile d'olive dans un saladier déposez les morceaux de poulet, salez légèrement, poivrez, placez au frais une heure. Dans une sauteuse faites dorer le poulet de tous les côtés, arrosez de vin blanc et de marinade, laissez cuire 30 minutes sur feu doux à couvert. Ajoutez les grains de coriandre, les olives vertes, laissez cuire 30 minutes. Servir chaud, tiède ou

froid. En accompagnement, notre riz de Camargue et/ou des tronçons de courgettes all dente juste revenues dans de l'huile d'olive. Les Grecs nous préparent ce plat très bien. Bon appétit.

La fête du citron à Menton du 15 février au 2 mars 2025 attirera comme chaque année des milliers de visiteurs, le thème en est « Voyages dans les étoiles »

## Le Four à Cade Par Gilles Rigole

Vous avez ci-contre une coupe du four à cade dans la colline des Manières.

La Mairie coordonne un financement avec le département, la région, et la fondation du Patrimoine.

Le projet est estimé à 39 000 €. La mairie peut participer à hauteur de 9 000 €

Le maire nous propose de réunir les clubs prestigieux de la ville

pour obtenir leur concours financier, soit: Innerwheel - Kiwanis - Lion's Club - Rotary Doyen - Rotary Alpilles - Rotary Craponne - Zonta.

Au printemps nous proposerons aux membres du CA de ces clubs de visiter ce four. Si vous en êtes membres, n'hésitez pas à être les ambassadeurs de cette restauration patrimoniale.

