



Salon Patrimoine et Chemins

PAS A PAS N°09

Association loi de 1901 enregistrée à la S.P. d'Aix-en-Provence N° W 13100 7940

Maison de la Vie Associative 55, rue André Marie Ampère

13300 Salon de Provence

salon.patrimoine.chemins@gmail.com

Site www.salonpatrimoineetchemins.fr

Bulletin gratuit N°9 – Mars 2017

Sauvegarder et mettre en valeur le patrimoine culturel et naturel comme facteur d'amélioration du cadre de vie

LE MOT DU PRÉSIDENT

Salon de Provence 2017 année du Patrimoine!

Quel meilleur slogan pour notre association en ce début d'année!

2016 fut l'année du sport, 2017 sera l'année du patrimoine. Ainsi en a décidé notre municipalité.

Un choix dont nous nous félicitons. Une chance pour "Salon Patrimoine et Chemins".

Un anniversaire puisque 2017 fêtera les 50 ans de l'ouverture du musée de l'Empéri grâce à l'achat par l'Etat en 1967 de la collection Jean Brunon.

Une année qui sera pour notre association l'occasion de montrer l'importance de la préservation du patrimoine comme facteur d'amélioration de notre cadre de vie, mais aussi comme élément essentiel de notre identité culturelle provençale.

Faut il rappeler qu'il y a plus de 30 ans la conférence mondiale sur les politiques culturelles à Mexico, utilisant l'expression "patrimoine immatériel", proposait de définir le concept d'identité culturelle par la volonté des communautés de défendre les traditions, l'histoire et les valeurs morales, spirituelles et éthiques transmises par les générations passées. Plus près de chez nous, je cite : "Préserver le patrimoine culturel c'est gérer les liens qui doivent concilier une demande culturelle, sociale, politique ou scientifique plus forte et des exigences législatives, techniques et financières accrues pour la conservation matérielle du bien culturel." Et plus loin "Préserver le patrimoine culturel c'est aussi intégrer la notion de l'implication publique pour donner pleinement à ce bien patrimonial toutes les chances d'être préservé décentement." *Roland May Directeur à Marseille du Centre Interdisciplinaire de Conservation et de Restauration du Patrimoine.*

Comme beaucoup d'autres associations nous avons été sollicités par les services municipaux afin d'organiser des manifestations tout au long de cette année. Nous avons eu l'occasion de vous faire part de nos projets à l'occasion de notre dernière assemblée générale. Nous poursuivrons nos actions afin de faire de notre pays salonais un territoire accueillant où il fait bon vivre dans un cadre historique restauré au milieu d'espaces naturels préservés. Il en va de notre culture et de notre identité. Et outre nos activités propres, nous soutiendrons les différents projets d'appropriation de ce patrimoine. Nous ferons équipe avec tous ceux qui veulent assurer le succès de cette année de valorisation du patrimoine salonais, année qui verra entre autre la mise en lumière du château, la restauration des vitraux du temple¹ et de quelques fontaines, le début des travaux d'aménagement du chemin des Lices.

Et pour ceux qui n'auraient pu le voir lors de la cérémonie des vœux, je vous invite à vous rendre sur le site de la mairie de Salon <http://www.salondeprovence.fr/> afin de visualiser un film de quelques minutes intitulé "Salon, une histoire de Provence" qui nous présente notre cité, son histoire, son patrimoine et son art de vivre.

La préservation de notre patrimoine est un engagement politique, la gouvernance patrimoniale.

C'est aussi et surtout l'affaire de tous, c'est un engagement citoyen.

Excellente année à tous.

Au plaisir de vous retrouver lors de nos prochains rendez-vous.

Y.D.

¹ **Implication de tous!!!** Une souscription est ouverte avec l'aide de la Fondation du Patrimoine. Vous pouvez participer! <https://www.fondation-patrimoine.org/fr/provence-alpes-cote-d-azur-21/tous-les-projets-980/detail-vitraux-du-temple-de-l-eglise-protestante-unie-du-pays-salonnais-47673>

Rappel : Peut être avez-vous omis de renouveler votre adhésion pour l'année 2017. Nous avons besoin de vous tous. Nous avons besoin d'être nombreux pour faire valoir nos droits à la préservation du patrimoine salonais. Nous comptons sur votre soutien. Merci à tous

Association loi de 1901 enregistrée à la S.P. d'Aix-en-Provence N° W 13100 7940

LES RUES DE NOTRE VILLE: Boulevard de la Reine Jeanne - Christiane Delaval

Les reines Jeanne de Provence

Bon nombre de châteaux, tours, donjons, maisons, ponts, rues portent le nom de "*reine Jeanne*" ? Mais à qui doit-on attribuer cette appellation ? A Jeanne 1^{ère} de Naples ou à Jeanne De Laval, toutes 2 reines mais aussi comtesses de Provence ?



▪ Jeanne 1^{ère} d'Anjou, reine de Naples, comtesse de Provence [1326-1382]

Après avoir été catalane, dirigée par les comtes de Barcelone pendant près d'un siècle et demi de 1112 à 1246, la Provence passe dans le giron de la Maison Capétienne d'Anjou en 1246 par le mariage de Béatrix de Provence, fille du comte catalan Raimond Berenger V, avec Charles 1^{er} d'Anjou, frère du roi de France St Louis. La maison d'Anjou règne aussi sur Naples, Jérusalem, Sicile, Albanie, Hongrie, Pologne. Dès lors, duché d'Anjou et comté de Provence sont intimement liés et les prétentions des rois de France à intégrer la Provence au royaume se profilent... Mais ils vont devoir attendre encore un peu !

Jeanne 1^{ère}, reine de Naples, devient comtesse de Provence à la mort de son grand-père Robert en 1343. Mais Jeanne ne s'est guère souciee de son comté, bien plus intéressée à sauver le royaume de Naples des prétentions hongroises, la cour de Naples étant divisée par des intrigues et des rivalités avec la branche

hongroise de la famille...

Le seul séjour en Provence de Jeanne se situe entre le 20 janvier et le 31 juillet 1348. Elle est soupçonnée d'avoir tué son 1^{er} mari et cousin, **André de Hongrie** en 1345. Pour échapper à la vengeance de Louis de Hongrie, le frère d'André qui a envahi le royaume de Naples, Jeanne débarque en Provence avec ... son 2^e mari et cousin **Louis de Tarente**, épousé en 1347 !

Elle est accueillie avec une certaine hostilité à Marseille et à Aix où elle doit "*s'engager sous serment à ne rien aliéner de la Provence et à réserver tous les emplois du comté aux seuls provençaux*". Il est vrai qu'elle y a installé ses napolitains !

Le vrai but de son voyage est Avignon pour y rencontrer le **pape Clément VI**, à qui elle présente quelques requêtes qui seront toutes exaucées : Elle est 'blanchie' du meurtre de son mari ; elle obtient une régularisation de son mariage avec Louis de Tarente, qui n'est pas canoniquement légal, les époux étant cousins ; enfin pour reconquérir son royaume de Naples, elle a besoin d'argent et vend Avignon au pape pour 80000 florins. Bien sûr c'est donnant-donnant, il faut quelques compensations pour le pape ! Le serment fait à son arrivée à Marseille et à Aix de ne pas aliéner la Provence n'est pas respecté puisqu'Avignon, séparée de la Provence, devient un état pontifical indépendant du Comtat Venaissin, déjà possession pontificale ...

Jeanne repart à Naples. Elle n'aura séjourné que 6 mois dans son comté de Provence.

Malgré 4 époux (André de Hongrie, Louis de Tarente, Jacques III de Majorque et Othon de Brunswick) elle n'a pas de descendance. Elle serait morte étouffée entre 2 matelas par son neveu **Charles de Duras** qu'elle avait désigné un temps comme son successeur, lui préférant ensuite **Louis d'Anjou**, frère du roi de France Charles V.

La succession de Jeanne provoque dès lors une guerre civile entre partisans de Duras et ceux de Louis d'Anjou, troubles connus sous le nom de "**guerres de l'Union d'Aix**" (1382-1387). La Provence est envahie et ravagée par de nombreuses troupes et des mercenaires: Du Guesclin et ses routiers qui soutiennent Louis d'Anjou ; les "Tuchins" et les seigneurs des Baux dont le terrible Raimond de Turenne, à la solde de Charles de Duras.

Louis d'Anjou devient enfin comte de cette Provence qu'il convoite depuis si longtemps ! La maîtrise sur la Provence est assurée, la préparant déjà à être absorbée moins d'un siècle plus tard dans le royaume de France...

▪ Jeanne de Laval, reine consort de Naples, duchesse consort d'Anjou, comtesse consort de Provence : [1433-1498]

La famille **de Laval** connaît renommée et prestige au XV^e siècle grâce à Guy XIV qui combat auprès de Jeanne d'Arc (encore une Jeanne). Il sera le 1^{er} comte de la lignée des de Laval. Guy et Isabelle de Bretagne auront 10 enfants dont Jeanne.

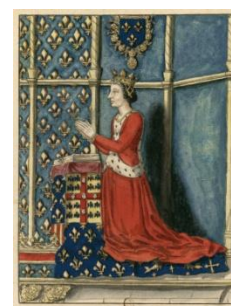
René d'Anjou, notre "*bon roi René*" âgé de 45 ans, veuf de sa 1^{ère} épouse la duchesse Isabelle de Lorraine, épouse en 1454 en secondes noces, la jeune **Jeanne de Laval** âgée de seulement 21 ans ! Sans être franchement belle, elle est décrite comme "*vertueuse, sage et bien conditionnée*" mais également réputée "*peu gracieuse et austère*"...

Contrairement à Jeanne 1^{ère} de Naples, Jeanne de Laval va séjourner dans cette Provence qu'elle aime, pendant plus de 15 ans. La vie du couple se partage entre leurs nombreuses résidences, châteaux, palais, hôtels, maisons, logis, pavillons, bastides et manoirs : Aix, Pertuis, Tarascon, St Rémy, Peyrolles, Brignolles, les Baux, Marseille, Arles, Avignon, Chateaufort, St Cannat, Gardanne... pour ne citer que les plus connus des Bouches-du-Rhône. Jeanne aime par dessus tout la *Bastide de la Pérignane* au bord de l'Arc que René lui offre en 1471, davantage une résidence campagnarde.

Elle influence René dans ses choix artistiques. Ils entretiennent à Aix une cour littéraire et artistique. La Cathédrale St Sauveur d'Aix possède le triptyque du "**Buisson Ardent**" de Nicolas Froment de 1476 sur lequel le couple est représenté.

Le **calisson**, friandise emblématique d'Aix, serait apparu au XV^e siècle. Présenté à la reine par le confiseur de René, cette douceur aurait rendu son sourire à la jeune femme austère, qui se serait exclamée "*di calin soun*" "*ce sont des câlins*"...

A la mort de René, Jeanne voulant respecter les dispositions testamentaires prises par son époux, fait transférer sa dépouille à Angers dans le caveau de ses ancêtres, transfert retardé par les Etats de Provence qui ne l'acceptent pas, de même que la population fidèle à René ... Jeanne va ruser pour que le cercueil, surveillé jour et nuit, puisse quitter Aix et rejoindre la dernière demeure de René à Angers. Les Provençaux lui ont-ils pardonné ?



A titre personnel, j'opterais pour la reine Jeanne De Laval (évidemment !) ... Et vous ? Qu'en pensez-vous ?

Au fait, le puits couvert menacé que nous vous signalions dans le dernier bulletin... Cherchez bien, il est le long de ce boulevard!



Le Pr Bourret devant la 1^{ère} " routièrre " en 1957 ! (Photo et documentation : Archives du Centre Hospitalier de Salon)

LES RUES DE NOTRE VILLE: Avenue Paul Bourret

Christiane Delaval

Les rues...? Mais surtout un Hommage au Professeur Paul Bourret (1918-1993)

chirurgien-chef de l'hôpital de Salon, pionnier du secours routier et des grandes améliorations en matière de sécurité routière, à l'origine de la première antenne mobile de réanimation (futurs SMUR) il y a 60 ans

1957 : Création à Salon-de-Provence de la 1^{ère} antenne mobile de réanimation en France :

En 1945 Paul Bourret, chirurgien de 26 ans et professeur agrégé de neuro-anatomie, s'installe à Salon. Il a dirigé une ambulance chirurgicale de la défense passive en 1944 et a pu voir œuvrer les médecins américains qui se rendaient sur les champs de bataille grâce à des transports hélicoptérés. Pourquoi, se

demande-t-il, ne pas trouver pour les blessés de la route, une solution similaire qui réduirait le nombre de morts parce que ces blessés n'ont pas été pris en charge à temps ? Beaucoup de décès surviennent en effet dans l'heure qui suit l'accident. Dans cette période d'après guerre, les services d'urgence ne sont pas organisés. On opère à la chaîne mais fait-on un tri entre les blessés graves et ceux plus légèrement atteints ?

Paul Bourret va alors s'engager dans une véritable politique de sécurité routière. La notion de rapidité d'intervention et de médicalisation des soins aux blessés de la route ainsi que le concept de "triage" des blessés en fonction du degré d'urgence, commence à émerger. Nous sommes dans la triste période des "Trente Sanglantes" 1945-1975, hécatombe routière liée au développement rapide de la circulation automobile, avec augmentation considérable des polytraumatisés. **De plus Salon est un secteur test puisque le plus meurtrier de France en matière d'accidents de la route**, au centre de 4 grands axes routiers, avec une RN 7 très accidentogène et des blessés d'une gravité exceptionnelle. Un bien triste record pour notre belle région où la mortalité à cette période est de 7 % contre 5,75 % pour le reste de la France.

L'objectif du P^r Bourret est double :

- 1 - Créer un *centre expérimental de ramassage exclusif des blessés de la route*, capable de rejoindre rapidement le lieu de l'accident ;
- 2 - Amener auprès des blessés, un médecin qui apportera les premiers soins d'urgence **sur le bord même de la route** et conditionnera ces blessés avant leur transfert à l'hôpital pour une prise en charge chirurgicale.

Malgré d'inévitables réticences, les instances vont suivre le P^r Bourret, qui démolit les uns après les autres, les arguments de ceux qui refusent ce progrès ... et il y en aura !, et apporte les preuves de l'importance de ce mode de secours aux blessés de la route.

La 1^{ère} sortie de cette **antenne mobile de réanimation** a lieu le **1^{er}/09/1957**. Le véhicule est offert à Salon par la Prévention Routière créée en 1949, *fourgon Tube Citroën* équipé en matériel et oxygène, basé chez les sapeurs-pompiers, financé par l'hôpital, la ville et le département. 2 internes, formés et affectés *exclusivement* à l'antenne mobile, assurent des gardes permanentes à ce poste.

Le P^r Bourret met en place la coordination des moyens de secours (gendarmerie, pompiers, hôpital) grâce à un réseau d'alerte qui permet le déclenchement rapide des secours. Lors de l'installation de l'antenne à Salon, plusieurs dizaines de postes téléphoniques publics sont installés sur les routes du secteur pour permettre aux témoins de prévenir. C'est le *Comité National de Secours Routier Français* qui assure l'équipement de ces postes reliés aux gendarmeries. M^r Bourret réussit même l'exploit de faire installer une borne tous les 3 km... En 1962, le Ministère de l'Intérieur offre à l'hôpital de Salon un réseau radiotéléphonique avec une station fixe installée au standard de l'hôpital et une station mobile à bord du véhicule.

Pour plus d'efficacité, le rayon d'action de l'antenne se limite à 25 km autour de Salon. Le délai entre réception de l'alerte et départ du véhicule qui récupère l'interne devant l'hôpital, ne doit pas excéder 5 mn soit un maximum de 30 mn entre alerte et arrivée sur les lieux de l'accident.

Sur place, l'interne effectue rapidement le tri des blessés, le bilan lésionnel qui n'est pas toujours aisé, puis accomplit les actes thérapeutiques nécessaires. Au début, les internes subiront des critiques de la part des témoins et curieux amassés autour de l'accident, qui ne comprennent pas pourquoi "l'homme en blanc" prend d'abord ce blessé en charge "qui n'a rien" (apparemment mais qui en fait est en détresse respiratoire) et pas cet autre "qui saigne" (mais ne présente en réalité que des plaies superficielles). Le travail sur place du médecin n'est pas facile !

Le chirurgien-chef de l'hôpital, en l'occurrence le P^r Bourret, couvre les actes médicaux de son "interne de route". Outre l'interne, l'équipe comprend le chauffeur, sapeur-pompier professionnel qui assiste le médecin pour les soins et la surveillance, sous les ordres de ce dernier.

L'antenne mobile de Salon sera un modèle pour la France. D'autres verront le jour après Salon [Villefranche en 1958, Aix en 1959, Lyon et Périgueux en 1960, Dijon en 1961...] implantées dans des zones à grande circulation, sans pour autant qu'il y ait généralisation de ce système de secours. Toujours pour des questions d'argent ! "Pour organiser une antenne de réanimation comme celle de Salon, il suffit de vingt à trente mille francs. Il faudrait 206 antennes pour couvrir l'ensemble du pays. Que représentent quelques 5 millions de francs à côté des 4 milliards que coûtent chaque année les dommages corporels dus aux accidents de la route" dira le P^r Bourret à l'époque !

De nombreux sauvetages ont été effectués après la mise en place de l'antenne : de 1957 à 1963, 1221 sorties du véhicule pour 2556 blessés transportés. Il faudra pourtant attendre 1965 pour que soient officiellement créés les **SMUR** (*Service Mobile d'Urgence et Réanimation*) attachés aux hôpitaux, qui reprennent les principes établis à Salon pour les blessés de la route, en élargissant leur cadre d'actions à d'autres types de blessés et malades. En 1968 sont créés les **SAMU** (*Service d'Aide Médicale Urgente*), qui possèdent un centre de réception et de régulation médicale des appels et qui coordonnent l'activité des SMUR.

En 1961, création à Salon de l'**ONSER** (*Office National de Sécurité Routière*) qui devient en 1985 l'**INRETS** (*Institut National de Recherches et d'Etudes sur les Transports et la Sécurité*) du fait du très grand nombre de tués sur les routes. Son rôle est l'étude détaillée sur l'accidentologie (relevés techniques sur place, rapports, photos, crash-tests...) afin d'améliorer la sécurité routière. Les 1^{ères} études sont menées à Salon. Ce n'est pas un hasard puisque c'est le P^r Bourret qui a initié ce type d'études dans son secteur. L'ONSER était basé à l'hôpital de Salon. Un des 6 centres français de l'INRETS aujourd'hui se trouve encore à Salon.

Ces études permettent d'identifier des défauts d'aménagements routiers ou défauts de conception des véhicules et d'y apporter des améliorations. Elles permettent notamment à partir de 1973, de prouver le rôle essentiel du **port de la ceinture de sécurité** dans les véhicules et du **port du casque pour les 2 roues**, l'année 1972 ayant été une année des plus meurtrières jamais connues sur les routes (18 034 tués). De nombreuses mesures vont se succéder au cours des décennies suivantes, considérées souvent comme contraignantes pour les usagers de la route ... mais c'est pour la bonne cause : **leur sécurité**.

En 1971, le P^r Bourret écrit un livre intitulé "**Anatomie du Système Nerveux Central**", ouvrage de référence considérable sur la complexité du cerveau humain. Le Professeur René Louis, chirurgien du rachis, en réalise toutes les planches anatomiques.

Paul Bourret a eu une vie très active sur le plan médico-chirurgical mais aussi politique. Adjoint au maire pendant plus de 30 ans, il a mené de nombreuses actions dans le domaine de la santé, de l'éducation et de la culture. Il a inauguré en 1992 la nouvelle unité Urgences-SMUR de l'hôpital de Salon qui porte son nom. Il décède en 1993 à l'âge de 75 ans.

*J'ai eu l'immense honneur de travailler à l'hôpital de Salon et dans le domaine privé pendant plus de 15 ans pour cet homme profondément humain, rigoureux et d'une grande probité, pour lequel j'avais un grand respect. Quant à Yves, président de notre association, sachiez-vous qu'il a été "interne de route" sur cette antenne mobile de réanimation que l'on appelait familièrement "**la routière**"... ? Il fut d'ailleurs victime d'un grave accident lors d'une intervention sur la "routière" Eh oui, parfois il fallait faire vite !*

Alors ne circulons plus au mépris des règles de sécurité ! Et ... MERCI à tous "ces hommes et femmes en blanc" !

UNE BREVE HISTOIRE DE LA MESURE DU TEMPS – Louis Biet

Dans notre n°8 Louis Biet nous invitait à découvrir les calendriers Egyptien, Romain, Julien et Républicain. Prenons le temps de le suivre sur les liens avec lune et soleil ainsi que les religions

Dans un calendrier lunaire, fondé sur le cours de la lune, l'année fait 12 lunaisons. Mais l'année solaire comportant 12,36827 lunaisons... comment s'y retrouver?

Le calendrier hébraïque moderne, à la fois lunaire et solaire, se fonde sur le cycle métonique. Les mois sont lunaires, 12 ou 13 dans l'année, soit 354 jours. Les années de 13 mois, tous les 3 ans, servent à rattraper le retard. Tous les 19 ans le commencement de l'année israélite correspond à celui de l'année solaire. La Pâque est le 15 du mois de Nissan, le Kippour le 10 du mois de Tishri.

Le calendrier musulman est un calendrier lunaire de 354 ou 355 jours sur 12 mois. L'année musulmane commence chaque fois 10 ou 12 jours plus tôt. Le neuvième mois est celui du Ramadan. Le point de départ du calendrier musulman est le 16 juillet 622 du calendrier Julien, début de l'hégire, exil de Mahomet de La Mecque vers Médine.

Le calendrier chrétien est solaire, mais aussi lunaire. Il s'ordonne autour de la fête de Pâques. Jésus est crucifié le vendredi, veille du sabbat. Cette année-là, la Pâque, commémorant la sortie d'Egypte du peuple hébreu, était fêtée le jour du sabbat. Jésus est vite mis au tombeau, avant la tombée du jour (le sabbat commence le vendredi soir). Le lendemain du sabbat, les femmes se rendent au tombeau : l'Ange leur dit qu'il est ressuscité. Cette victoire de la vie sur la mort, de l'amour sur la violence est le cœur de la foi des Chrétiens. Ainsi, dès les temps apostoliques, le dimanche, 1^{er} jour de la semaine, sera le jour où se rassemblera la communauté, souvent avant le lever du soleil, car ce n'est pas un jour chômé.

Pâques est fixé à une date mobile (calendrier lunaire): c'est le dimanche qui suit la pleine lune postérieure à l'équinoxe de Printemps (donc entre le 22 mars et le 25 avril). Cette décision du concile de Nicée fut acceptée avec de nombreuses réticences, notamment l'Eglise d'Irlande, au bord d'un schisme d'origine "pascale" jusqu'au VIII^{ème} siècle!

La naissance de Jésus est fixée au 25 décembre, remplaçant la fête païenne du "Sol Invictus" (soleil invaincu). Au solstice d'hiver, le soleil commence à repousser la nuit et les jours commencent à rallonger.

Dans le but de christianiser cette fête, a été décidé à Rome, avant 336, de célébrer la naissance humaine du Christ, Fils Eternel de Dieu devenu l'un de nous. En pendant à cette fête, le 24 juin, fête de Saint Jean-Baptiste, est là seule naissance fêtée dans l'année avec celle de Jésus et de Marie (8.9). Là les jours diminuent et cela illustre la parole de Baptiste: "Il faut qu'Il grandisse et que je diminue". Le calendrier chrétien est jalonné d'autres fêtes. Le 2 février, présentation de Jésus au Temple et Chandeleur, se situe 40 jours après Noël. L'Ascension, qui marque l'élévation de Jésus au ciel, se célèbre aussi 40 jours après Pâques.

La Vierge Marie est aussi très présente dans le calendrier. De sa conception immaculée (née sans la marque du péché originel) et placée le 8 décembre, elle "naît" liturgiquement le 8 septembre. Son Assomption, fêtée le 15 Août, est établie comme fête nationale par Louis XIII, décision reprise par la Restauration après que Napoléon I^{er} y ait substitué une éphémère "Saint Napoléon"!

Très tôt les saints sont fêtés le jour de leur naissance, souvent occasion de réjouissances particulières: foires, fête de certains corps de métier, d'un quartier ou village... Ces fêtes rythment l'année. La Saint Michel (29 septembre) marque le temps de renouvellement des baux dans les campagnes (d'où l'expression "faire sa Saint Michel" qui signifie déménager). La Toussaint fête tous les saints, le 1er novembre.

Fêtes religieuses liées à la date de Pâques		
nom des fêtes religieuses	écart en jour	jour de la semaine
<i>cendres</i>	- 46	<i>mercredi</i>
<i>rameaux</i>	- 7	<i>dimanche</i>
<i>ascension</i>	+ 39	<i>jeudi</i>
<i>pentecôte</i>	+ 49	<i>dimanche</i>
<i>trinité</i>	+ 56	<i>dimanche</i>
<i>Fête-Dieu</i>	+ 63	<i>dimanche</i>
<i>Sacré-Cœur</i>	+ 68	<i>vendredi</i>

L'année liturgique chrétienne reprend tout le cycle de la vie du Christ, de l'Annonciation le 25 mars à la Pentecôte. Le temps n'est pas vu par l'Eglise comme une succession d'anniversaires ou une commémoration du passé. Jésus n'est pas né le 25 décembre, ni Marie le 8 septembre.

Précisions et anecdotes sur la fête de Pâques: Quand commençait l'année chrétienne?

Le jour à partir duquel change le millésime de l'année a été fixé en France de 9 façons différentes depuis l'adoption de l'ère chrétienne!

- au 1er mars tradition romaine ancienne,

- au 1er janvier tradition romaine, règne de Numa Pompilius 715-672 avant J.C,
- au 25 décembre naissance du Christ,
- au 25 mars incarnation du Christ; le plus fréquent, d'où l'expression "an de l'incarnation" pour désigner les années de l'ère chrétienne,
- au 25 mars, avec "un an de retard",
- Pâques.
- Pâques avec "un an de retard"
- 1er janvier avec "un an de retard" très petite minorité.
- Le choix définitif et obligatoire du 1er janvier sans année de retard date du règne de Charles IX: édit de Roussillon du 9 août 1564.

« Voulons et ordonnons qu'en tous actes, registres, instruments, contracts, ordonnances, édits, tant patentes que missives, et toute escripture privé, l'année commence doresnavant et soit comptée du premier jour de ce mois de janvier. Donnée à Roussillon, le neufiesme jour d'aoust, l'an de grace mil cinq cens soixante-quatre. Et de notre règne de quatriesme. Ainsi signé le Roy en son Conseil »
signé Sébastien de l'Aubespine

05/10/2016

De l'importance du calendrier sur l'économie!

L'État saoudien renonce au calendrier islamique pour la paie de ses fonctionnaires

Les fonctionnaires saoudiens seront désormais payés selon le calendrier grégorien à la place du calendrier islamique, dans le cadre des mesures d'austérité prises par le royaume. En effet, le calendrier islamique est divisé en 12 mois de 29 ou 30 jours selon l'observation de la lune, et compte donc onze jours de moins que le grégorien.

Conséquence concrète : l'administration saoudienne qui représente environ 80 % de la population travaillera onze jours de plus qu'auparavant, mais pour le même salaire.

L'année 1561 dura du samedi soir 5 avril au samedi 28 mars, 1562 du samedi 28 mars au samedi 10 avril ; 1563 du samedi 10 avril au samedi 1er avril; 1564 du samedi 1er avril au 31 décembre, n'ayant donc que 9 mois!

Lorsqu'en France, le début de l'année légale était le jour de Pâques, on avait coutume de dire qu'il s'agissait du "style de Pâques" ou "style français" ou encore "ancien style". Cette singulière coutume de prendre une fête mobile comme point de départ de datation amenait à avoir des années qui variaient entre 330 et 400 jours. Certaines années avaient deux printemps, au début et à la fin. Exemple 1474 et 1475 où Pâques était le 10 avril et 26 mars respectivement, l'année en style de Pâques courrait du 10 avril 1474 au 25 mars 1475, puis du 26 mars 1475 au 13 avril 1476! 1475: du 26 mars 1475 au 13 avril 1476. Depuis le concile de Nicée, la date de la nouvelle lune n'est pas extraite des tables astronomiques ni obtenue par l'observation directe du croissant (pratique encore en usage pour l'observation de certaines fêtes musulmanes). Elle est prise dans un calendrier lunaire, julien ou grégorien selon le cas, établi une fois pour toutes; la distribution des nouvelles lunes y a été faite d'une façon empirique, avec un intervalle moyen, fonction des connaissances de l'époque sur les mouvements moyens de la lune et du soleil.

...suite dans le prochain Pas à Pas

UN TABLEAU DE JEAN DARET, PEINTRE DU ROI LOUIS XIV A SALON– Marc Brocard

Le tableau du maître autel de St Michel et l'autel et sa structure baroque de bois doré proviennent de la chapelle du couvent des Ursulines, détruit à la révolution: ils ont été sauvés par le maire David qui les y a fait transporter,... évitant en cela la réparation du retable datant du XVème siècle, et du tabernacle décidée en 1777 par l'évêque d'Arles. Plusieurs des statues et colonnettes de l'autel ont hélas disparu. Le bois souffre d'attaques d'insectes xylophages qui mettent en péril l'ensemble. Certaines fissures profondes apparaissent. L'autel présente la spécificité d'une sorte de petite fenêtre qui permettait une exposition du Saint Sacrement.

Le couvent des Ursulines a été le premier couvent de femmes à s'établir à Salon en 1634, sur un terrain de 2900 m2, le Malteck, à l'angle du cours Gimon et de la place Gambetta, jusqu'à la montée du Puech. La porte en est toujours visible rue Lafayette. L'église et le jardin du couvent se trouvent sous le cours Gimon. Les fondatrices venaient d'Arles.

Les Ursulines

L'Ordre de Sainte-Ursule est un ordre religieux catholique fondé en novembre 1535 à Brescia en Lombardie (Italie) par sainte Angèle Merici (1474-1540). Il se consacre principalement à l'éducation des filles, aux soins des malades et des nécessiteux dans de nombreux couvents d'ursulines.

Longtemps, les femmes n'eurent le choix qu'entre le mariage et le couvent. Angèle Merici ouvre une consécration à Dieu vécue dans le



monde. Elle entre jeune dans le Tiers Ordre de Saint François. Jusqu'à quarante ans, sa vie est marquée par la prière et les travaux des champs. Les temps sont troublés: l'Italie connaît guerre sur guerre. Appelée en 1516 à Brescia pour consoler une femme éprouvée par la mort de son mari et de ses deux fils, Angèle commence à déployer une grande activité apostolique. Elle soutient ceux qui souffrent, réconcilie ceux qui s'opposent, conseille ceux qui doutent. Elle explique à merveille les Ecritures, éclaire ses interlocuteurs dans leur vie de foi.

Chaque Ursuline vit dans sa propre famille, ou là où elle travaille, comme servante ou dame de compagnie. Elles se retrouvent néanmoins chaque semaine pour prier, « s'entretenir ensemble de choses spirituelles, se réjouir et s'encourager ». Sainte Angèle ne leur donne pas d'apostolat particulier. Leurs paroles, leurs démarches, leurs actes doivent à eux seuls être « un enseignement et un sujet d'édification » pour tous ceux qui les côtoient.

Quatre ans après la mort d'Angèle Merici, la compagnie est reconnue par le pape Paul III, mais, en 1572, le cardinal archevêque de Milan, saint Charles Borromée en modifie les institutions en soumettant les sœurs à la règle de saint Augustin. Les sœurs prononcent désormais des vœux et vivent en communauté, soumises à l'autorité épiscopale.

C'est par ses écrits que sainte Angèle se fait connaître en France. En 1596, Françoise de Bermond et quelques jeunes femmes fondent une petite communauté à l'Isle sur la Sorgue suivant la règle des Ursulines de Ferrare. Ces femmes se consacrent essentiellement à l'enseignement de la Doctrine chrétienne.

Pourquoi une référence à Ste Ursule?

L'histoire de Sainte Ursule est difficile à établir avec précision. Fille d'un roi breton chrétien de la fin du III^{ème} siècle, elle refuse le mariage avec un prince païen germanique. Elle part en pèlerinage à Rome avec dix autres vierges, puis s'embarquent sur le Rhin où leur navire fait naufrage: elles sont martyrisées à Cologne (dont Ste Ursula est la protectrice). Au XI^{ème} siècle le nombre des compagnes d'Ursule fut fixé à 11000, probablement du fait de la mauvaise interprétation d'une inscription latine (XIMV traduit par 11000 vierges au lieu de 11 martyres vierges).

On retrouve donc une volonté de vivre, dans le monde, une vie chrétienne, bases de l'ordre de Sainte Angèle. Ste Ursule est la protectrice de la Sorbonne, dès le XIII^{ème} siècle, des universités de Vienne et de Coïmbra: on retrouve donc l'aspect enseignement/éducation, voulu par Ste Angèle.

Le tableau du maître autel

Le tableau de Jean Daret, peintre du Roi Louis XIV, aurait été donné en 1643 par Jean Lenfant, procureur en la cour du parlement de Provence.

Jean Daret, né à Bruxelles en 1613 s'installe à Aix-en-Provence. En 1639 il épouse Madeleine Cabassole, d'une famille de notables aixois, dont il a deux fils, Jean-Baptiste et Michel, peintres comme lui. Chargé des peintures du château de Vincennes, il se spécialise dans la décoration de demeures, notamment le Château de Chateaufort, situé Rue Gaston de Saporta, à Aix-en-Provence. Il assure les magnifiques peintures marouflées commandées par le seigneur de Covet pour son château de Marignane. Il décède à Aix-en-Provence à l'âge de 55 ans.

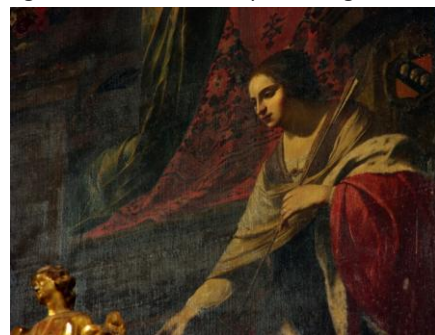
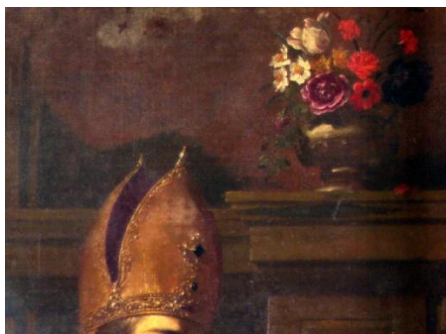
La composition est axée sur la diagonale qui part du bas gauche. On note de grandes zones qui semblent peu remplies! Mais une restauration efficace permettrait de découvrir pas mal de détails. Le tableau représente:

Dans l'angle gauche bas, Saint Augustin, dont la règle datant de 397 a inspiré celle des Ursulines est représenté portant une grande barbe brune, ce qui lui attribue l'ancienneté, la connaissance. Vêtu en évêque – il était évêque d'Hippone, l'actuelle Annaba, ex Bône - , c'est le symbole de la reconnaissance par l'Eglise de l'homme qu'il est et de sa spiritualité, un des Pères de l'Eglise d'Occident (avec St Ambroise, St Jérôme et St Grégoire).

Le vêtement est très riche. La mitre est décorée finement. De sa main droite, il tient sur son genou droit, un livre qu'il désigne à Ste Ursule de l'index de sa main gauche: c'est la règle de la congrégation des Ursulines.

Dans l'angle droit bas, Sainte Ursule est représentée en attitude de soumission devant St Augustin. On notera le drapé de sa robe et de son manteau (elle est aussi la patronne des drapiers). Le blanc de l'encolure permet d'illuminer son visage dans un tableau très sombre. Elle tient dans sa main gauche une flèche, symbole de son martyre. Sa main droite est tendue, en position de soumission et de réception de la règle que lui montre St Augustin.

Dans la partie haute, une Annonciation classique, référence à la virginité des Ursulines: la Vierge en prière, les yeux tournés vers le ciel, l'archange Gabriel tenant en sa main gauche un lys, symbole de pureté et l'Esprit surmontant l'ensemble de la composition. L'archange semble surgir, au travers des nuées, de derrière un mur: celui là peut symboliser la clôture dans laquelle vivent les Ursulines. Sur ce mur, un bouquet de fleurs (des anémones, symbole de l'abandon), dans un vase ventru. Le blason représenté au pied de la table de la Vierge est probablement



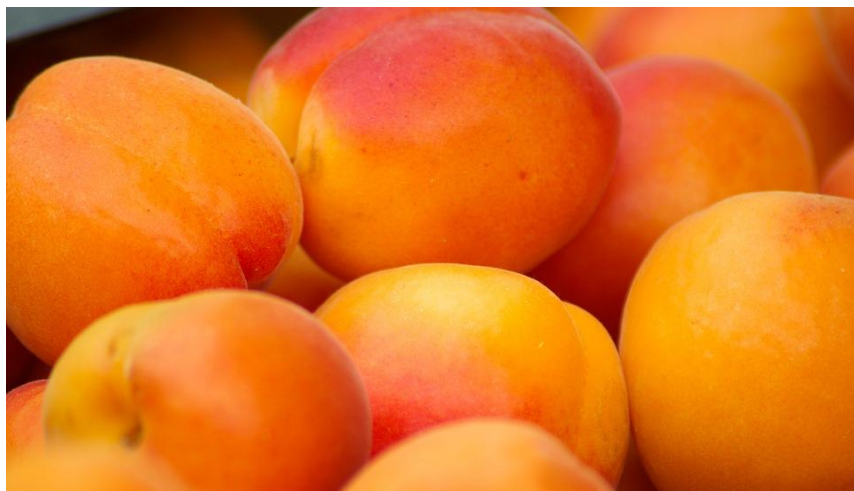
Un blason représenté au pied de la table de la Vierge est probablement

celui du donateur. Le prie-Dieu est recouvert d'un tapis très travaillé. On notera de même le travail de l'habillement de la Vierge, une tunique qui apparaît verte, mais qui devait être bleue à l'origine.

Conclusion: un tableau très riche qui demande à être restauré afin de mieux discerner les parties cachées par la crasse et faire disparaître les repeints hasardeux!

L'ABRICOT – Albert Bertero

Consommé **frais**, **séché**, en **jus**, en **marmelade** en **confiture** ou **confi**, il est riche en **fibres**, en **antioxydants** et en **vitamine A**, avec un **bon taux en pectine** on l'utilise pour faire des **pâtes de fruit**. **Séché**, il est apprécié des **sportifs** pour l'**énergie** qu'il leur apporte.



En ligne avec nos articles sur la mesure du temps! Saviez vous que dans le calendrier républicain français, le 13^e jour du mois de Thermidor est dénommé jour de l'abricot (Juillet aout mois de récolte)?

L'abricotier originaire sans doute de Chine aurait été introduit en France en suivant probablement deux voies. D'une part en provenance d'Italie par la vallée de la Loire puis par la vallée du Rhône: le roi René d'Anjou (Roi René) (1409-1480), héritier du royaume de Naples en 1435, ramena d'Italie ce fruitier dans sa région natale, où il prit le nom d'abricotier. D'autre part en provenance d'Espagne par le Roussillon.

La culture de l'abricotier ne s'établira véritablement en France que bien plus tard. Le jardinier botaniste de Louis XIV (Jean-Baptiste de La Quintinie qui, dit-on, n'appréciait que la confiture) décida d'installer un abricotier dans les jardins royaux de Versailles: on lui doit le franc succès de l'abricot. A partir du 18^{ème} siècle, ce fruit com-

mence à être cultivé à grande échelle et apprécié par beaucoup de monde.

Les descendants des abricotiers de la vallée de la Loire, cultivés dans le Vaucluse et la vallée du Rhône, avec une amande douce sont très appréciés. Le **Bergeron** : Abricot le plus cultivé en France, spécifique à la Vallée du Rhône. Fondant lorsqu'il est bien mûr, de forme ronde et de couleur orange colorée, le **Bergeron** est d'une saveur moyennement sucrée et acidulée. **Orangé de Provence** plus sucré, un des meilleurs pour moi, dit aussi **l'abricot Polonais**, plus gros plus clair au gout subtil (pourquoi Polonais son nom pourrait venir du Roi polonais Stanislas 1er Leszczynski, Duc de Lorraine, grand amateur de cette variété) et non pas cultivé en Pologne comme beaucoup le pensent, le **Rosé de Provence**, le **Muscat de Provence** l'abricot d'**Anjou** du **Roussillon** du **Luxembourg** de **Hongrie** du **Canada (abricotier hargrand)**, l'abricot peut vous faire voyager et à chaque fois une anecdote une histoire. Pour vous plaire il en existe une bonne cinquantaine de variétés beaucoup issues de manipulation génétique. De sa couleur, de son calibre, vous arriverez à son odeur pour finir à son gout bien différent de l'un à l'autre. Toutes les variétés sont des fruits du cœur de l'été, ils sont présent sur les étals de mi-juin à fin-août.

CULTURE DE CHEZ NOUS

Au cours des millénaires, la Durance qui se jetait dans la Méditerranée change de direction, donne naissance à une vaste plaine aride recouverte de galets « la Crau », de Cavaillon. Nous passons par Eyguières, Mouries, Arles nous suivons les routes jusqu'aux portes de la Camargue, espace immense propice à la culture car avec ce sol caillouteux, un ensoleillement important un mistral enrichissant, voilà des conditions uniques pour une culture réussie. Le canal de Craponne irrigue en grande partie cet espace si aride, il apporte l'eau nécessaire aux arboriculteurs fruitiers.

Vallée du Rhône et vallée de la Durance, c'est dans cet environnement que la culture de l'abricot est la plus riche!

La floraison a lieu entre février et avril, selon la météo et les variétés. Bien que la plupart des variétés soient auto fécondes ou auto compatibles, quant les arbres sont parés de leurs fleurs blanches rosées seules les abeilles domestiques sont en quantité suffisante pour assurer une complète pollinisation. Pollen et nectar attirent les abeilles pour notre plus grand plaisir.

L'abricotier est résistant, mais virus et bactéries peuvent faire des ravages: il suffit de constater autour de nous, lors de nos sorties, le nombre important d'arbres morts. En bonne santé, l'abricotier peut vivre 40 à 45 ans.

En 2016 l'abricot, fruit emblématique de notre région, a souffert des mauvaises conditions en cause un hiver trop doux et un printemps glacial, résultat une production en forte baisse.

Aurons!!!

Mais arrêtons nous un instant au petit village Aurons: « Le verger des Alpilles » nous attend! La fabrication de confiture d'abricot fut un temps une activité importante. « Merveilles d'Aurons »...tel est le nom qui reste dans nos mémoires. Oui car cette variété obtenue par greffage par les propriétaires a été déposée sous ce nom.

Nous sommes allés à la rencontre de Mme Belhomme à Aurons et nous avons bien compris la place enrichissante que l'agriculture a donné à sa vie, oh combien de bonheurs mais aussi de difficultés.

Tout à commencé en 1956 avec Mr Fournier, père de l'actuelle responsable, Mme Belhomme, qui nous explique avec entrain : La culture de l'abricotier de la mise en terre du porte greffe (le prunier sauvage ou autre), le greffage, la taille, le soin du sol, la récolte du Bergeron, la vente d'abricots en vrac. De moins en moins rentable, on aboutit rapidement à la fabrication de boîtes de 5kg de pulpe d'abricots. Suite à une commercialisation difficile il est envisagé la confection d'une confiture élaborée avec passion qui, améliorée sans cesse donne un nouvel élan à l'entreprise. Dès 1962 une forte clientèle européenne, voire Russe, permet un plein développement. Les 9 employés (sans compter trieurs et dénoyauteurs!) en 1968 avec 600 tonnes de fruits pouvaient sortir jusqu'à 12 000 boîtes de 1kg par jour, donnent un essor incroyable à cette entreprise. A partir 1982 les propriétaires investissent, avec la mise en place d'une irrigation couteuse par goutte à goutte ce qui permet d'éliminer les parcelles non irrigables et non rentables. La superficie cultivée diminue passant de 100 hectares à 40. L'abricotier souffre de la sécheresse (baisse notoire et constante de la pluviométrie). En 1986 lancement de toutes sortes de confitures et de conditionnements (bocaux verre), avec des produits issus de coopératives locales jusqu'aux figues de Sollies Pont (capitale de la figue) se plait à nous préciser Mme Belhomme. Mais pas à l'abri d'une catastrophe...

C'est à partir de 2006/7 suite à l'incendie sur les collines entre Aurons et Pelissanne que le verger, ravagé par des parasites, voit un déclin rapide. Un sol pollué par la vermine qu'il va falloir régénérer sur les conseils de l'INRA sans produit miracle... Il faut arracher, brûler, labourer avec courage. Le travail prend une bonne allure. Jusqu'au début de l'année 2010 où dame nature a déployé toute son énergie destructrice: des centaines d'arbres mis à terre. Suite à ce cataclysme, il faudra des années de travail pour redonner un visage correct à nos collines. Encore beaucoup à faire, ouvrage qui est loin de décourager Mme Belhomme.

Un après midi passionnant bourré d'anecdotes familiales et professionnelles, Mme Belhomme ne manque pas avant de nous quitter de nous signaler que chaque année des apiculteurs transhumaient sur Aurons des dizaines de ruches afin de bien polliniser abricotiers et surtout cerisiers également présent sur la propriété.

L'entreprise est aujourd'hui une SAS

Consommation

Vous l'avez bien compris l'abricot se consomme frais, mais aussi séché (abricot sec) ou préparé de diverses façons : compote, confiture, tartes, abricots au sirop, abricots confis, ainsi que dans des plats salés, comme le lapin aux abricots, les tagines ou accompagné de panais.

L'amande est également consommée, située dans le noyau de l'abricot mais celui-ci peut contenir du cyanure et faire courir un risque mortel.

Cette amande est consommée en huile connue pour son effet anti-âge et rajeunissant en massage (huile d'abricot bio) et du fameux biscuit *amaretti* en Italie. Une eau-de-vie d'abricots s'élabore dans le centre du Valais : elle porte le nom d'abricotine. Parmi les régions célèbres pour leurs abricots séchés: le Ladakh, en Inde, les Aurès, en Algérie. Le noyau d'abricot en poudre est utilisé pour le sablage des métaux.

Et une seconde recette! Abricots au romarin :

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive, le miel, l'eau, le romarin et la sauge (Aromatisez délicatement en fonction de son plaisir) Faire bouillir
- Puis verser sur les abricots dénoyautés et coupés en quatre. Laisser macérer pendant 1 heure (trois quatre abricots par personne)
- Dans un cul-de-poule, mélanger le yaourt grec, le jus de citron et le miel.
- Dans l'assiette, disposer les abricots et ajouter la mousse de yaourt par-dessus.

Les bonnes recettes d'Albert!

Rissole aux abricots

- 1- confectionnez la pâte feuilletée (si vous l'achetez toute faite on ne vous en voudra pas)
 - 2- Préparation de la garniture : lavez 1 kg d'abricots, coupez les en deux en éliminant le noyau, rangez les dans une plaque les contenant juste. Portez à ébullition 5dl d'eau avec 100 g de sucre et une demi-gousse de vanille fendue en deux. Versez le sirop sur les abricots. Faites pocher à feu doux sans cuire les fruits et égouttez délicatement les abricots (surtout pas d'abricots en boîte quoi que)
 - 3- Crème d'amande : faites une crème avec 100 g beurre et 100 sucres en morceaux. Ajoutez 2 ou 3 œufs un à un puis 100 g poudre d'amandes 20 g de farine, du kirsch à discrétion.
 - 4- Faites chauffer l'huile de friture à 180°
 - 5- Confection des rissoles : étalez la pâte feuilletée, découpez des ronds de 13 cm mettez au centre un abricot et un peu de crème d'amandes pliez en deux et souder les bords, vous pouvez égaliser l'arrondi en coupant avec une roulette à pâtisserie.
 - 6- Faites frire les rissoles au dernier moment dans de l'huile bien chaude. Alors que votre œuvre prend une belle couleur dorée, mettez les rissoles sur du papier absorbant (non gras si huile bien chaude)
 - 7- Dégustez en famille ou entre amis.
- Les rissoles supportent bien la congélation avant friture bien sûr.

Sites à consulter « lesvieuxvergersdelagnes.com »
Mais aussi, **Visites guidées** individuelles ou en groupe avec dégustation de fruits selon la saison, journées portes ouvertes.

Appel à chaque membre de Salon Patrimoine et Chemins!

Vous êtes passionnés par un sujet patrimonial touchant notre région, notre Ville: faites nous partager votre passion en écrivant un article pour votre bulletin!